

## COMUNICATO STAMPA

**Il Pecorino Romano fra Parigi, Portogallo e Perù: gran ritorno alle fiere e l'idea di un network tra i Paesi del Mediterraneo a sostegno del comparto ovino. Maoddi: "Consorzio in prima linea contro i cambiamenti climatici"**

**Macomer, 18 ottobre 2022** – Il Pecorino Romano grande protagonista di eventi e fiere fra Francia, Portogallo e Perù torna in prima linea con gli appuntamenti più importanti per il settore agroalimentare. La fiera Sial a Parigi, quella dell'innovazione agricola a Fundao e la Conferenza internazionale dell'LCA Food a Lima impegnano in questi giorni il consorzio e sono l'occasione non solo per promuovere il prodotto ma anche per studiare strategie di crescita e per dare un contributo importante alla salute dell'ambiente. "Da queste giornate intense e ricche di novità è emersa la volontà comune di fare fronte comune per tutelare e valorizzare il settore ovino con la costituzione di un network tra i paesi dell'area mediterranea che serva a trasferire alla politica comunitaria le istanze di un comparto, quello ovino appunto, che necessita di maggiori e urgenti attenzioni prima che sia troppo tardi", spiega Maoddi dopo la partecipazione come relatore alla tavola rotonda "Jornadas do queijo DOP do Concelho do Fundao". Fare rete per rafforzare prodotti e mercati, dunque, in un momento come questo in cui la situazione socio-economica è molto difficile.

L'altro tema caldo, importantissimo a livello planetario, è quello del cambiamento climatico. "Il Consorzio è in prima linea per contribuire a ridurlo e dunque a limitarne i danni", dice Maoddi. "Abbiamo partecipato al progetto Life Magis per la definizione dell'impronta ambientale dell'intera filiera del Pecorino Romano per aiutare l'ambiente e allo stesso tempo dimostrare al consumatore quanto per noi il tema sia fondamentale".

**Fiera Sial, Parigi** - Salone agroalimentare internazionale di primaria importanza, con oltre 7.200 espositori da 120 Paesi, rappresentativi di 21 settori produttivi. Sono attesi, nei 5 giorni di manifestazione, circa 300.000 visitatori professionali in un'area espositiva di 250.000mq. Il Pecorino Romano si presenta, a questa prima edizione post Covid, con un nuovo stand più luminoso e moderno, che darà la possibilità a tutti i produttori

di incontrare la clientela proveniente da tutto il mondo per programmare le vendite future. Ad affiancare il Consorzio, lo chef Matteo Barbarossa che, insieme agli immancabili migliori piatti della tradizione italiana, offre anche ricette originali e innovative per la gioia di almeno 5.000 operatori del settore.

**Fiera dell'innovazione agricola di Fundao** - Il presidente del Consorzio è intervenuto in qualità di relatore alla tavola rotonda “Jornadas do queijo DOP do Concelho do Fundao” organizzata dai formaggi Dop Portoghesi e dalla municipalità di Fundao, dal titolo “Importanza delle Denominazioni di origine e presupposti per lo sviluppo dei territori”. Dopo aver ricordato le origini della DOP più antica d'Europa, i numeri della filiera e l'importanza che la nostra produzione riveste in tutta l'area d'origine, sono stati messi in evidenza i punti di forza e di debolezza nell'appartenenza ad una DOP, ci si è confrontati su problemi comuni come il caro energia e materie prime, la mancanza di mano d'opera, di ricambio generazionale nel mondo dell'allevamento e l'impatto socio economico che le nostre DOP hanno sul territorio. Proprio alla luce di questa analisi, è nata l'idea di costituire un network tra i paesi dell'area Mediterranea che serva a trasferire alla politica comunitaria le istanze di un comparto, quello ovino, che necessita di maggiori e urgenti attenzioni prima che sia troppo tardi.

**Lima Perù, LCA Food 2022** - I tecnici del Cnr (Centro nazionale Ricerche) hanno presentato alla 13° Conferenza internazionale dell'LCA Food il progetto Life Magis che vede il Consorzio impegnato in prima linea. La fida è ottenere da parte del Ministero dell'Ambiente, ma in un contesto europeo, una sorta di bollino green, ovvero la certificazione della capacità di un'azienda di produrre inquinando poco e rispettando l'ambiente. Il Consorzio per la tutela del Pecorino Romano è l'unico in Italia a partecipare al progetto nel settore lattiero-caseario, con l'obiettivo di guadagnare il riconoscimento che riguarderà l'intera filiera. Non solo: è la prima volta, a livello internazionale, che verrà valutata la cosiddetta impronta ambientale nella produzione del latte di pecora (finora le valutazioni sono state fatte esclusivamente sul latte vaccino). Il Cnr ha portato come esempio di best practice il lavoro che il Consorzio porta avanti per la definizione dell'impronta ambientale dell'intera filiera del Pecorino Romano. “Quello della sostenibilità ambientale è un impegno preciso, che portiamo avanti ogni giorno con grande convinzione”, conclude Maoddi.