



## COMUNICATO STAMPA

**Pecorino Romano, al Fancy Winter di Las Vegas la pizza Cacio&Pepe conquista gli americani. Maoddi: “Il nostro stand fra i più apprezzati, il Consorzio protegge la tradizione e guarda al futuro di un prodotto amatissimo”**

**Macomer, 12 febbraio 2024** – Nasce a Las Vegas la **Pizza Cacio&Pepe** ed è subito boom fra gli americani che, al Fancy Food Winter di Las Vegas, hanno dimostrato tutta la loro passione per due prodotti che da sempre amano: la pizza e il nostro Pecorino romano. La novità, voluta dal Consorzio di tutela che da Macomer, nel cuore della Sardegna, continua ad aprire la strada a nuove idee e sperimentazioni, è stata infatti l’inserimento, all’interno dello stand, di un angolo per la preparazione di pizze offerte in due semplici ricette, “Pizza Cacio & Pepe” e “Pizza Pomodoro & Pecorino Romano”. L’idea nasce dal fatto che la pizza è e rimane uno dei prodotti più consumati negli Stati Uniti, con un decisivo richiamo alla tradizione della cucina italiana. Idea che trova riferimento anche nello slogan del progetto “Enjoy it’s from Europe” – “Pecorino Romano ON TOP to finish the dish”.

**Negli Stati Uniti viene esportato circa il 40% del Pecorino Romano prodotto (33mila tonnellate nell’ultima campagna). La Sardegna è la zona prevalente di produzione del Pecorino Romano, con un fatturato annuo di 600 milioni (le altre zone di produzione sono Lazio e provincia di Grossetto).**

**Il presidente del Consorzio, Gianni Maoddi** - Gli americani amano la pizza: il 98% la consuma ogni settimana e il 74% afferma che la mangerebbe tutti i giorni. Questa passione si riflette nei dati di vendita, che confermano un aumento del 10.7% rispetto all’anno scorso. E gli americani amano moltissimo anche il Pecorino Romano: il connubio non poteva che essere



vincente. “Questa iniziativa ha trovato molto riscontro da parte dei visitatori che hanno potuto apprezzare il valore del nostro formaggio, amatissimo dagli americani, nella semplicità delle ricette proposte. Per noi si è trattato certamente di un test, mai prima d’ora era stata proposta la pizza come offerta di assaggio: un test che è andato benissimo e che sicuramente riproporremo alle prossime manifestazioni in programma a New York”, dice il presidente del Consorzio Pecorino Romano, Gianni Maoddi.

**Il maxistand del Consorzio di tutela** - Lo stand del Consorzio, inserito all’interno del tradizionale "Italian Pavilion" - 74 aziende e 87 stand concentrati in un'area arredata con immagini del BelPaese e un richiamo alla produzione alimentare tradizionale – è stato uno dei più visitati, e l’angolo pizza con la proposta del Pecorino Romano. In una veste completamente nuova ha attirato tantissimi curiosi. Un’area organizzata dall’Istituto del Commercio estero ha proposto "l’aperitivo italiano" dedicato ai visitatori con degustazioni di salumi, formaggi, caffè, vini e liquori. In questo contesto, proprio a lato di questa area dell’ICE, è stato posizionato lo stand del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano DOP, posizione ottimale per il flusso dei visitatori. Quest’anno è stato deciso di proporre un format diverso rispetto ai precedenti, utilizzando tre moduli invece di due, per una superficie totale di circa 27 metri quadrati.

**Gli scambi commerciali con gli Stati Uniti** - L’andamento degli scambi Usa-Italia registra +5,3 per cento. L’Italia è salita al 12° posto tra i partner commerciali degli americani ed è passata dal 5° al 4° posto tra i partner europei. Nel periodo gennaio-settembre 2023 le esportazioni sono aumentate del 7 per cento, più della media europea (+6,8%). L’Italia, nel frattempo, si è assestata all’11° posto tra i principali Paesi fornitori degli Stati Uniti, con una quota di mercato pari al 2,4%. Il Pecorino Romano viene esportato dalla Sardegna e dalle altre due zone di produzione, Lazio e provincia di Grosseto, per oltre il 50% della sua produzione.

**Il direttore del Consorzio, Riccardo Pastore** - “Siamo molto soddisfatti dei risultati del Fancy di Las Vegas e di come gli americani che sono venuti a trovarci nel nostro padiglione hanno accolto la proposta pizza. La sfida in cui



il Consorzio è quotidianamente impegnato è quella di valorizzare il Pecorino Romano proponendolo con formule innovative ma nel pieno rispetto della tradizione. La novità pizza è piaciuta moltissimo, ha conquistato gli americani e ha aperto una strada che sicuramente vale la pena di continuare a esplorare e percorrere”, dice il direttore del Consorzio, Riccardo Pastore.

**Un salto nella storia del Consorzio** - La manifestazione è stata anche occasione di incontri con un pezzo di storia del Consorzio di Tutela che ha sede a Macomer: ha fatto visita allo stand anche Angelo Ronconi, secondo presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano.