



COMUNICATO STAMPA

Da Colonia a Londra il Pecorino Romano conquista tutti: parola d'ordine sostenibilità, per crescere in un mondo più verde

Macomer, 16 ottobre 2023 – Da Colonia a Londra, il Pecorino Romano conquista tutti: nel nome della sostenibilità, per un mondo più verde e un ambiente più pulito. Con una filosofia da tempo fatta propria dal Consorzio di tutela: conciliare crescita economica e sostenibilità nell'industria alimentare è possibile con l'impegno di ciascun protagonista della filiera di produzione.

Anuga, Colonia - Filo conduttore della fiera internazionale Anuga 2023 a Colonia è stata la crescita sostenibile: "Un tema oggi più che mai attuale, di fronte alle sfide globali come il cambiamento climatico, la scarsità di risorse e la crescita demografica. Un tema che è particolarmente caro al Consorzio di tutela del Pecorino Romano che quotidianamente si impegna in questa direzione", dice il direttore Riccardo Pastore. "Su questo filo conduttore Anuga ha proposto un ricco programma di seminari e dibattiti, ai quali ha partecipato il Consorzio insieme a esperti di fama internazionale, su temi come gli obiettivi di sviluppo sostenibile, la trasparenza e tracciabilità delle catene di approvvigionamento e dei prodotti, la produzione più rispettosa del clima, il basso consumo di risorse fino alle strategie per evitare lo spreco di cibo con un sistema alimentare circolare".

Anuga si è ancora una volta confermata come fiera leader mondiale per alimenti e bevande, dal carattere vivace, diversificato e dinamico. Con circa 140.000 visitatori del settore provenienti da 200 paesi e 7.900 espositori da 118 nazioni, la fiera leader a livello mondiale ha superato quest'anno tutte le aspettative. La rappresentanza internazionale tra gli espositori ha raggiunto il 94%, mentre tra i visitatori la cifra record dell'80%. "Anuga si conferma come più internazionale che mai e riafferma il suo continuo successo tra le fiere



alimentari globali, con il Pecorino Romano apprezzato protagonista di primissimo piano nel suo stand, luminoso e accogliente, meta di migliaia di visitatori”, conclude Pastore.

‘Europe for the senses’, Londra – Per il Pecorino Romano, il mercato della Gran Bretagna (l’altro paese, insieme alla Svizzera, dove si sviluppa il progetto da 1,5 milioni di euro in partnership con i vini del Trentino e dell’Etna) è estremamente ricettivo e molto importante: si tratta infatti del primo mercato tra i paesi del continente europeo non UE, il quarto a livello mondiale. Il primo evento kick off a Londra, all’interno del progetto “Europe for the senses”, si è svolto alla presenza di operatori, giornalisti del Food & Wine e esperti enologi.

“Nel mercato UK il Pecorino Romano è conosciuto e apprezzato, ma la spiegazione delle sue particolarità, sia merceologiche che storiche, il racconto della sua storia affascinante, il valore aggiunto di una tradizione solida hanno aumentato l’interesse e stimolato forte curiosità nei presenti, conquistati dall’abbinamento con i vini nostri partner del Trentino e dell’Etna”, dice il presidente del Consorzio, Gianni Maoddi. “Abbiamo riscontrato grande riconoscimento alla qualità del prodotto come ingrediente di famose ricette pilastri della cucina italiana e internazionale, ma anche forte consenso alla degustazione in purezza grazie agli assaggi offerti”.

All’ evento ha partecipato il direttore dell’ICE (Istituto per il Commercio estero) Giovanni Sacchi, che ha avuto modo di confrontarsi con il presidente Maoddi, auspicando ulteriori collaborazioni per lo sviluppo della distribuzione del prodotto nel Paese.

“Ancora una volta si dimostra che l’attività di promozionale è fondamentale per far crescere un prodotto in un mercato dove è già conosciuto ma anche per farlo scoprire a chi ancora non lo conosce”, sottolinea il direttore Pastore. “Un lavoro capillare, impegnativo ma entusiasmante che porta enorme consenso e riconoscimenti condivisi al nostro straordinario Pecorino Romano”.