



COMUNICATO STAMPA

Il Pecorino Romano vola a Tuttofood, nuovi trend e mercati per far crescere la filiera all'insegna di gusto e sostenibilità

Macomer, 8 maggio 2023 – Il Pecorino Romano vola a TuttoFood, alla Fieramilano di Rho, da oggi 8 all'11 maggio. Andamento del mercato, nuove tecnologie, sostenibilità e poi ancora nuovi prodotti e condivisione di progetti vincenti adeguati alle tendenze del futuro: il ricco programma di eventi consentirà di partecipare a importanti momenti di condivisione e confronto con i principali buyer internazionali.

Il Consorzio di tutela del Pecorino Romano, con il suo nuovo, luminoso e accogliente stand sarà presente nel padiglione 4, stand P01 R04, con il presidente Gianni Maoddi e il direttore Riccardo Pastore.

“Il nostro è, in tutte le fiere, uno degli stand in assoluto più visitati, ne siamo orgogliosi e accoglieremo i nostri ospiti con piatti succulenti a base di pecorino romano e tante informazioni su uno dei formaggi più antichi e apprezzati d'Europa. Sarà anche l'occasione per esplorare nuovi mercati e potenziare la presenza su quelli in cui siamo già presenti, per migliorare sempre di più la ricaduta economica sulla filiera e sull'intero territorio di produzione”, dice il presidente Maoddi.

In poche edizioni e con cadenza biennale, Tuttofood è diventata la piattaforma per la filiera agroalimentare più importante in Italia e tra le prime in Europa, e presenta una panoramica completa dell'innovazione nel settore, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti enogastronomici.



Novità di quest'anno è il Green Trail: un percorso trasversale identificato da una specifica identità visiva e da una segnaletica dedicata, che aiuterà a scoprire prodotti green, plant-based, km zero, ma anche salutistici, rich-in e free-from attraverso tutte le aree della manifestazione.

Oltre 1.200 gli espositori provenienti da almeno 35 Paesi, Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Germania, Grecia, Irlanda, Danimarca, Turchia e USA. Numerosi anche i Paesi che presenzieranno per la prima volta come Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Svizzera, Taiwan e Ungheria.

A Tuttofood 2023 parteciperanno hosted buyer da tutto il mondo con particolari focus su Nord America, Paesi del Golfo, Europa, Asia. Tra i principali settori target: Gdo Do e retail; ristorazione, food service e fuori casa, attività ricettive, società di catering, società di import-export. Da segnalare il Better Future Award, il riconoscimento promosso in collaborazione con le testate Gdoweeek e MarkUp che premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio-ambientali etiche.

“Particolarmente importante e valorizzato in questa edizione è il tema della sostenibilità, molto caro al Consorzio di tutela del Pecorino Romano, che con il progetto europeo Life Magis ha intrapreso, unico del settore in Ue, un percorso green per ridurre le emissioni e tutelare l'ambiente”, sottolinea il direttore Pastore.

Nell'ambito del contrasto allo spreco alimentare, Tuttofood 2023 ospiterà l'iniziativa TUTTOGOOD in collaborazione con diverse ONG italiane, che recupera gli alimenti ancora utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione.