



## Comunicato stampa

### **Il Pecorino Romano conquista Sydney: rotta sui nuovi mercati esteri con il Fine Food Australia. Maoddi: “Grande opportunità di crescita a vantaggio dell’intera filiera”**

**Macomer, 22 settembre 2025** – Degustazioni affollate, showcooking di alto livello e un fitto calendario di incontri con operatori internazionali: il Pecorino Romano DOP protagonista di primo piano dell’edizione 2025 di Fine Food Australia, la più importante manifestazione del settore agroalimentare dell’Oceania al Convention Centre di Sydney. Il Consorzio di tutela ha presentato il formaggio simbolo della tradizione casearia con uno stand dedicato accanto al Padiglione Italiano, organizzato dall’ICE. Lo chef Luca Ciano lo ha interpretato in diverse ricette durante gli showcooking, raccogliendo unanimi consensi da buyer, importatori, ristoratori e media specializzati.

“L’interesse che abbiamo registrato ci conferma che l’Australia rappresenta un mercato di grande prospettiva nell’ottica della diversificazione in un momento delicato come quello che stiamo vivendo sul mercato statunitense a causa dei dazi di Trump – dice il presidente Gianni Maoddi –. La nostra presenza qui rafforza l’immagine internazionale del Pecorino Romano e ci incoraggia a continuare a investire nella promozione all’estero”. Accanto alla fiera, il Consorzio ha organizzato una cena-evento al ristorante “At Freshwater” di Giovanni Pilu, con circa 90 ospiti tra operatori e giornalisti. Le attività proseguiranno a ottobre con degustazioni nei supermercati premium Harris Farm del Nuovo Galles del Sud, del Queensland e del territorio della capitale Canberra, insieme a una campagna editoriale cartacea e digitale dedicata al prodotto.

“La ricerca di nuovi mercati è oggi una priorità – ribadisce il direttore Riccardo Pastore –. I dazi Usa hanno reso più complesso il nostro lavoro, ma allo stesso tempo ci spingono a guardare con maggiore decisione verso aree come l’Australia e più in generale l’Asia-Pacifico, dove il Pecorino Romano può crescere e consolidarsi”.

Con oltre 900 espositori da 40 Paesi e migliaia di visitatori professionali, Fine Food Australia si è confermata piattaforma di riferimento per il settore. Per il Pecorino Romano DOP, la tappa di Sydney segna un passo in avanti verso una presenza sempre più radicata sui mercati globali.

E quello australiano si conferma sempre più strategico. Secondo i dati Ismea, l’Australia occupa il 14° posto al mondo per valore dell’import di formaggi stagionati e l’Italia è il secondo fornitore con l’11% delle quote. L’interesse dei consumatori è in rapida evoluzione e cresce costantemente la domanda di prodotti di qualità Dop e Igp. Le vendite al dettaglio aumentano stabilmente dal 2016, mentre nelle gastronomie e nei ristoranti si rafforza la presenza del made in Italy. “Gli australiani stanno diventando consumatori sempre più sofisticati e attenti – sottolinea Maoddi – e il Pecorino Romano, con le sue



caratteristiche uniche, si inserisce perfettamente in questa tendenza verso prodotti di alta gamma. Per noi è una straordinaria prospettiva di crescita con ricadute positive su tutta la filiera”.

Il contesto, dunque, favorisce il posizionamento del Pecorino Romano. Da un lato, l’Australia ha un mercato aperto e regolamentato da standard tecnici severi, che privilegiano sicurezza, qualità e tracciabilità. Dall’altro, l’orientamento dei consumatori verso alimenti salutari, biologici e legati alla sostenibilità ambientale rafforza l’appeal delle denominazioni italiane, con una costante crescita della curiosità proprio verso prodotti come il Pecorino Romano.