



## COMUNICATO STAMPA

**IL CONSORZIO DEL PECORINO ROMANO AL CIBUS DI PARMA DAL 7 AL 10 MAGGIO. MAODDI: “IL NOSTRO STAND E’ META DI MIGLIAIA DI VISITATORI, OFFRIAMO QUALITA’ E GUSTO UNICO. LA FIERA E’ UNA STRAORDINARIA OPPORTUNITÀ PER ESPLORE NUOVI MERCATI E PER LA CRESCITA DEL COMPARTO”**

**Macomer, 6 maggio 2024** - Spazi espositivi, convegni, iniziative dedicate al meglio del food and beverage: da domani 7 maggio a venerdì 10 maggio, il Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP sarà presente al Cibus di Parma, al padiglione 2 stand G 50.

Cibus, da sempre il punto di riferimento per l'agroalimentare Made in Italy, si presenta quest'anno con la sua 22<sup>a</sup> edizione, che promette di superare ogni aspettativa. Con oltre 3.000 marchi presenti e 60mila visitatori attesi da tutto il mondo, la fiera ha raggiunto il tutto esaurito per la parte espositiva e si prepara ad accogliere più di 1.000 buyer internazionali provenienti dai principali mercati di interesse. Con una superficie espositiva di 120mila metri quadrati, Cibus offre una panoramica completa del settore alimentare italiano, presentando il meglio dei settori principali dell'agroalimentare Made in Italy.

Nello stand del Consorzio, luminoso e moderno, si potrà gustare il Pecorino Romano in purezza per apprezzarne sapori e caratteristiche. Ma non solo: anche in questa occasione, ad affiancare il Consorzio sarà lo chef Matteo Barbarossa, che attraverso i suoi piatti regalerà ai palati dei visitatori sensazioni uniche, con i piatti della tradizione – dalla carbonara alla cacio e pepe, dalla gricia alla amatriciana fino ai cremosi e avvolgenti risotti – che hanno portato il made in Italy a consensi unanimi, soprattutto quando il protagonista è, come in questo caso, l'amatissimo Pecorino Romano.

“Cibus è di sicuro la fiera per eccellenza del settore, e noi ci saremo come Consorzio ma anche con la presenza di diverse aziende associate”, dice il presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano, che ha sede a Macomer (Nuoro), Gianni Maoddi. “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. Cibus 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 sul comparto, sulla filiera e sull’intero territorio di produzione”.

Molto più che un evento dedicato al cibo: Cibus è un vero e proprio punto di riferimento per l'agroalimentare italiano. Ma anche una piattaforma di contenuti scientifici e tecnici di



alto profilo, declinati in un palinsesto molto fitto di eventi: convegni, seminari, workshop, talk che proseguono per tutta la durata della manifestazione.

“È qui che istituzioni, associazioni di categoria, aziende e professionisti dell’agroalimentare Made in Italy si incontrano per delineare insieme le future strategie del settore food. Cibus si colloca come una grande opportunità anche per lo sviluppo e l’intrapresa di relazioni commerciali a livello internazionale”, aggiunge Maoddi.

Il target di riferimento di Cibus è composto da visitatori professionisti, provenienti da diversi settori di interesse per il settore agroalimentare: GDO, Ho.Re.Ca & Food Service, ma anche gli operatori specializzati del Food Retail e del comparto Healthy, due settori che sono stati inclusi anche e soprattutto grazie all’edizione 2023, che ha ampliato il proprio bacino d’utenza.

A esporre sono tutte le diverse realtà produttive dell’industria agroalimentare italiana: dai grandi player alle piccole e medie imprese, passando per i produttori di eccellenze di nicchia.

Primo importante appuntamento di confronto e dibattito sarà per il presidente Maoddi la tavola rotonda che si tiene l’8 maggio, dalle 10,30, nel padiglione 2 della fiera. L’evento è aperto al pubblico, e sarà trasmesso in differita, caricato on line sui canali di Cibus e GDONews. Con il presidente Maoddi, partecipano Antonio Auricchio, presidente Afidop e consorzio Gorgonzola, Stefano Berni direttore generale consorzio Grana Padano, Piermaria Sacconi, direttore consorzio Mozzarella di Bufala Campana.