



Comunicato Stampa

Il Pecorino Romano DOP a New York, mercato strategico: il Consorzio di tutela al Summer Fancy Food Show, focus sui dazi

Macomer, 27 giugno 2025 – Il Pecorino Romano DOP vola negli Stati Uniti e si presenta a uno degli eventi più importanti nel panorama internazionale: il Summer Fancy Food Show di New York, in programma dal 29 giugno al 1° luglio.

Il Consorzio di tutela sarà presente con uno spazio espositivo dedicato, con l'obiettivo di consolidare la presenza del Pecorino Romano DOP sul mercato nordamericano e rafforzare i rapporti commerciali già avviati con buyer, importatori e operatori del settore in un momento delicato come quello attuale sui mercati Usa a causa dei dazi.

“Siamo in un momento chiave per il nostro prodotto – dichiara il presidente del Consorzio, Gianni Maoddi – Il mercato americano rappresenta oggi una delle principali destinazioni per il Pecorino Romano DOP, sia in termini di volumi esportati sia in termini di riconoscibilità del marchio. La nostra presenza al Summer Fancy Food Show è strategica per proseguire il lavoro di valorizzazione e promozione avviato in questi anni, facendo conoscere sempre di più le qualità uniche del nostro formaggio e la sua lunga tradizione”.

L'appuntamento di New York sarà anche un'occasione importante per fare il punto sugli scenari legati ai dazi doganali americani sui prodotti agroalimentari europei, tema che negli ultimi mesi ha fortemente condizionato le esportazioni italiane negli Stati Uniti.

“Incontreremo i nostri principali interlocutori commerciali per approfondire la situazione attuale e valutare insieme possibili evoluzioni future – spiega Maoddi – Capire in anticipo come potrebbero muoversi le politiche tariffarie ci consente di programmare meglio le strategie commerciali e di tutela dei nostri produttori”.

Il Consorzio porterà a New York degustazioni guidate, materiali informativi e incontri mirati con operatori del settore agroalimentare. Al centro dell'attenzione ci sarà anche il racconto della filiera, dalla produzione del latte alla stagionatura, per far emergere tutto il valore aggiunto della Denominazione di Origine Protetta.

“Vogliamo raccontare non solo un prodotto, ma una storia fatta di territori, persone e tradizioni millenarie – aggiunge il direttore del Consorzio Riccardo Pastore – Oggi più che mai è importante sottolineare l'impegno dei nostri produttori nella qualità e nella sostenibilità. Gli Stati Uniti sono un mercato maturo e attento, ma in continua evoluzione: occasioni come il Fancy Food sono fondamentali per consolidare la nostra presenza e aprire nuovi canali commerciali”.

L'iniziativa rientra nelle attività di promozione internazionale sostenute dal Consorzio, che da anni lavora per rafforzare la competitività del Pecorino Romano DOP sui mercati esteri, con particolare attenzione agli Stati Uniti, che da soli assorbono oltre il 50% della produzione destinata all'export.