



Cofinanziato
dall'Unione europea



COMUNICATO STAMPA

Il Pecorino Romano DOP protagonista ai Campionati della Cucina Italiana a Rimini-

19 febbraio 2026, Milano-Il Pecorino Romano DOP è tornato sotto i riflettori dei grandi eventi gastronomici nazionali. Durante i Campionati della Cucina Italiana, che si sono tenuti a Rimini dal 15 al 17 febbraio all'interno di Beer&Food Attraction, il Consorzio di Tutela ha rinnovato il proprio impegno nella valorizzazione di uno dei prodotti simbolo del patrimonio agroalimentare europeo.

I Campionati della Cucina Italiana, organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi e giunti alla loro decima edizione, rappresentano l'appuntamento di riferimento per le competizioni culinarie nazionali. Riconosciuti da Worldchefs, si sono affermati come punto d'incontro tra professionisti affermati e nuovi talenti, con un programma sempre più ricco di gare, eventi e appuntamenti dal respiro internazionale.

In questa cornice, il Consorzio ha partecipato alla gara di Street Food per tutti e tre i giorni, la gara ha visto la partecipazione di 78 cuochi, a vincere è stato il team Francia che ha conquistato il titolo di Campioni d'Italia.

Il Consorzio inoltre ha tenuto un intervento istituzionale sul palco e uno show cooking, oltre alla partecipazione a Casa FIC con ricette create ad hoc per le cene delle tre serate.

L'iniziativa rientra nel progetto europeo "In Europa c'è un formaggio buono e tipico per natura" e si inserisce in una partnership triennale avviata con la Federazione Italiana Cuochi (FIC), finalizzata a promuovere il Pecorino Romano DOP come ingrediente d'eccellenza nella cucina contemporanea.

All'interno della FIC Arena, tradizione e innovazione si fondono in un palinsesto che promuove la cultura enogastronomica del nostro paese nel mondo. In questo scenario, la presenza del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano DOP ha assunto un valore strategico: non solo una vetrina promozionale, ma un vero e proprio spazio di confronto tra prodotto, tecnica e creatività.

Già nel corso del primo anno di collaborazione sono state realizzate 10 ricette e 10 video-ricette firmate dagli chef FIC, diffuse attraverso newsletter e canali social della Federazione, oltre a due workshop formativi a Milano e Torino dedicati ai cuochi associati.

Nel secondo anno il progetto ha visto la realizzazione di 5 nuove ricette e 5 video-ricette, un workshop ad Arezzo, oltre alla presenza strutturata all'interno dei Campionati della Cucina Italiana 2026. La partnership proseguirà anche nel terzo anno, consolidando un percorso che unisce filiera produttiva e alta cucina.

«Il Pecorino Romano DOP è un formaggio che attraversa i secoli senza perdere la propria identità», dice Gianni Maoddi, presidente del Consorzio di Tutela. «Il nostro compito è custodirne l'autenticità e allo stesso tempo favorire nuove interpretazioni. Le competizioni culinarie rappresentano un terreno ideale per dimostrare che questo prodotto può essere protagonista assoluto tanto delle ricette più tradizionali quanto di quelle più innovative e sperimentali».

Prodotto esclusivamente con latte ovino e legato a un sapere millenario, il Pecorino Romano DOP si distingue per il suo profilo aromatico intenso, la grande versatilità in cucina e il forte legame con il territorio. Dalle preparazioni storiche alle creazioni d'autore, continua a essere ingrediente centrale

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



Cofinanziato
dall'Unione europea



della gastronomia europea e internazionale, confermandosi elemento capace di ispirare generazioni di cuochi.

Attraverso la partecipazione ai Campionati, il Consorzio ribadisce la propria missione: tutelare e valorizzare un'eccellenza che, grazie anche alle sfide tra chef e alla loro fantasia, continua a rinnovarsi restando fedele alla propria storia.