



COMUNICATO STAMPA

Il Pecorino Romano in cattedra all'Università di Cagliari: studenti a lezione dal presidente Maoddi

Formazione, giovani, innovazione, ricambio generazionale: così il comparto guarda al futuro

Un settore che vale centinaia di milioni di euro e tiene insieme tradizione millenaria, export globale e sfide industriali sempre più complesse non può prescindere da una cosa: formare nuove competenze e garantire il ricambio generazionale lungo tutta la filiera. È questo il messaggio emerso con forza dalla lezione tenuta da Gianni Maoddi, presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano DOP, alla Facoltà di Economia dell'Università di Cagliari.

Un incontro che ha trasformato l'aula universitaria in un vero laboratorio sul futuro del comparto ovino, tra governance, mercati internazionali, sostenibilità e ruolo strategico della Sardegna.

Maoddi, imprenditore caseario e guida del Consorzio, ha offerto agli studenti una lettura completa della filiera del Pecorino Romano DOP: dalla storia antica del prodotto – già presente nell'epoca romana e poi sviluppatosi tra Lazio e Sardegna – fino agli attuali scenari globali che vedono gli Stati Uniti come primo mercato di sbocco e una domanda internazionale in costante evoluzione.

Al centro della lezione anche il tema della governance consortile e del disciplinare DOP, strumenti fondamentali per tutelare un prodotto che rappresenta oggi uno dei pilastri dell'agroalimentare italiano. Un sistema che garantisce controlli, tracciabilità e qualità lungo tutta la filiera, dalla stalla alla stagionatura.

Ampio spazio è stato dedicato all'economia del settore: oltre 1,3 milioni di forme prodotte ogni anno, circa 300 milioni di litri di latte trasformati e un valore al consumo che si avvicina ai 700 milioni di euro. Numeri che raccontano un comparto ad alta intensità produttiva, dove la Sardegna rappresenta circa il 75% della produzione e l'export supera il 60% delle vendite.

Ma proprio la solidità economica si intreccia con una delle sfide più delicate: il futuro delle nuove generazioni. La filiera, infatti, richiede competenze sempre più specializzate, capacità manageriali, conoscenza dei mercati internazionali e attenzione alla sostenibilità ambientale ed energetica. Un contesto in cui il ricambio generazionale non è solo un tema sociale, ma una condizione essenziale per la competitività del settore.

“Il futuro del Pecorino Romano passa dalla capacità di attrarre giovani, formare nuove



professionalità e rendere la filiera più innovativa e resiliente”, è il concetto che ha attraversato l'intervento di Maoddi, che ha richiamato anche la necessità di investire su ricerca, export e strategie di mercato globali.

Tra i temi affrontati anche le criticità legate ai dazi internazionali, la tutela del marchio nei mercati extra UE e le strategie di promozione del prodotto, sempre più legate a partnership industriali e campagne di comunicazione sui principali mercati esteri.

La lezione si inserisce in un percorso di dialogo tra mondo accademico e sistema produttivo, con l'obiettivo di avvicinare gli studenti alle dinamiche reali delle filiere agroalimentari e ai processi decisionali che influenzano uno dei settori simbolo del Made in Italy.