



COMUNICATO STAMPA

Il Pecorino Romano al Summer Fancy Food Show di New York: la filiera sarda guarda al mercato Usa tra nuove opportunità e attesa sui dazi. “Mercato strategico, ma servono stabilità e regole chiare per programmare il futuro”

Il Pecorino Romano Dop al Summer Fancy Food Show di New York, il più importante appuntamento commerciale del Nord America dedicato alle specialità alimentari e una delle principali vetrine internazionali per il settore agroalimentare. All'interno dell'Italian Pavilion, il grande spazio dedicato alle eccellenze del Made in Italy, il Consorzio di tutela del Pecorino Romano presenta una delle denominazioni più rappresentative della tradizione casearia italiana, espressione di una filiera fortemente radicata in Sardegna: circa il 95% della produzione di Pecorino Romano Dop nasce infatti nell'isola, dove allevatori e imprese di trasformazione contribuiscono a mantenere vivo un patrimonio produttivo riconosciuto in tutto il mondo. Un comparto che rappresenta un elemento di rilievo per l'economia agroalimentare regionale e nazionale. Il Pecorino Romano Dop è infatti una delle principali produzioni casearie italiane a vocazione internazionale, capace di generare valore lungo tutta la filiera, dal settore zootecnico alla trasformazione, sostenendo migliaia di operatori e contribuendo al posizionamento dell'agroalimentare italiano sui mercati esteri. In Sardegna, in particolare, la filiera del Pecorino Romano costituisce un presidio economico e territoriale strategico, strettamente legato al sistema produttivo dell'isola.

La presenza a New York assume quest'anno un significato particolare alla luce del quadro internazionale e delle incertezze legate alle politiche commerciali. Gli Stati Uniti rappresentano infatti uno dei mercati di riferimento per il Pecorino Romano Dop: circa il 40% della produzione complessiva viene esportata negli Usa, rendendo il mercato americano fondamentale per la crescita e la stabilità del comparto. “Il rapporto con gli Stati Uniti è costruito su decenni di lavoro e su relazioni consolidate – sottolinea Gianni Maoddi, presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano –. In passato appuntamenti come questo erano occasioni per definire accordi di fornitura annuali, programmando volumi importanti. Oggi il contesto è profondamente cambiato: gli operatori sono costretti a ragionare sulle singole spedizioni perché le regole commerciali continuano a evolvere e manca ancora una piena visibilità sugli scenari futuri. Tutto il settore guarda con attenzione alle decisioni attese nei prossimi mesi e agli effetti concreti che potranno avere sui rapporti commerciali”. Nonostante le preoccupazioni iniziali legate al possibile impatto dei dazi, il Pecorino Romano Dop ha dimostrato una buona capacità di tenuta sul mercato americano. “Malgrado i dazi il 2025 si è chiuso con un lieve incremento delle esportazioni verso gli Stati Uniti – aggiunge Maoddi – mentre il 2026 è iniziato con una contrazione intorno al 20%, siamo però sicuri che nel corso dei prossimi mesi questo dato tenderà verso un



differenziale pari a zero sempre per effetto che le vendite del 2025 non hanno avuto un andamento lineare, è infatti per questo motivo che si deve confrontare il 2026 con il 2024 che ha avuto un andamento regolare nelle vendite. Sono comunque dati che confermano la necessità di continuare a presidiare questo mercato, ma anche l'importanza di poter contare su un quadro commerciale stabile, indispensabile per consentire alle imprese di programmare investimenti e produzione”.

Il Summer Fancy Food Show rappresenta per il Consorzio un momento strategico di incontro con importatori, distributori e operatori della ristorazione americana. “Questa manifestazione è molto più di un evento fieristico – spiega Riccardo Pastore, direttore del Consorzio di tutela del Pecorino Romano –. È una grande vetrina internazionale per le eccellenze alimentari e un luogo dove si costruiscono relazioni commerciali e si racconta il valore delle denominazioni italiane. Il Pecorino Romano porta qui la forza di una filiera che nasce dal territorio e dalla capacità delle imprese di competere sui mercati globali”.

Organizzato dalla Specialty Food Association, network statunitense fondato nel 1952 e oggi punto di riferimento per il settore food negli Stati Uniti e a livello internazionale, il Summer Fancy Food Show conferma il proprio ruolo di osservatorio privilegiato sulle evoluzioni del comparto alimentare mondiale. Anche quest'anno la manifestazione ospita una forte presenza italiana attraverso il tradizionale Italian Pavilion, dedicato alle principali espressioni del Made in Italy agroalimentare. Con la partecipazione a New York, il Consorzio di tutela del Pecorino Romano rinnova il proprio impegno nella promozione di una Dop che nasce dalla Sardegna e rappresenta nel mondo il valore della qualità italiana, della tradizione e di una filiera capace di creare sviluppo economico e occupazione.