

Il pecorino romano batte la crisi

Workshop di Pula: il formaggio è in grande crescita grazie all'export

► PULA

Il pecorino romano supera di slancio la crisi e si impone con sempre maggiore autorità sul mercato, non solo italiano ma addirittura internazionale.

A parlare sono i numeri. Che danno una grande spinta a un settore che negli anni ha dovuto affrontare momenti molto difficili, ma che ora sta cominciando a rialzare la testa. Nel 2012, il fatturato della produzione di pecorino romano è cresciuto del 16,6%, passando dai 120 milioni del 2011 a 140 e la previsione per l'anno in corso è quello di raggiungere la quota di 160 milioni di euro.

A trainare l'ascesa del "romano" è l'export: 86 milioni previsti per il 2013 con un eccezionale più 50 per cento rispetto al 2011. Un risultato che è stato possibile grazie alla crescita di nuovi mercati e all'aumento del prezzo medio, con un più 10 per cento, a fronte di una domanda interna rimasta stabile.

Brasile, Russia e i paesi asiatici sono i nuovi mercati di riferimento che si aggiungono allo storica piazza americana che ha comunque registrare un leggero rialzo a conferma del fatto che la crisi fuori dall'Italia sta finendo. E infatti è stata buona anche la domanda europea, che ha contribuito all'incremento complessivo dell'export del 15% con 155 mila quintali di pecorino romano venduti nel mondo.

La crescita del prodotto sardo ha portato una ventata di ossigeno a tutta la filiera, con ricadute positive sul prezzo del latte ovino che oggi si attesta infatti sopra i 70 centesimi. E infatti le buone notizie riguardano anche il versante dei prezzi. Nella prima parte del 2013 è stato registrato un aumento del 5%, con il

pecorino romano che all'ingrosso ha superato i 7 euro al chilo.

«Risultati che premiano l'attività di uno dei formaggi bandiera del made in Italy e sono frutto di una politica di costante monitoraggio delle giacenze da parte del Consorzio e del continuo dialogo con i produttori - ha sostenuto Gianni Maoddi, presidente del Consorzio di tutela del pecorino romano, che presenterà i dati durante il workshop internazionale sul formaggio dop che si svolge oggi e domani al Forte Village di Santa Margherita di Oula -. L'incremento dell'export rende necessario un piano per sconfiggere la contraffazione che sottrae al mercato sardo circa 300 milioni di euro all'anno. Per questo - ha continuato Maoddi - il Consorzio sta predisponendo un progetto pluriennale di registrazione a livello mondiale del marchio "Pecorino Romano" e un'azione di controllo costante in ambito internazionale sull'uso del marchio o di denominazioni e prodotti simili».

Oggi e domani, i produttori potranno incontrare i buyer europei al workshop internazionale, che sarà l'occasione per illustrare qual è il mercato lattiero caseario del pecorino romano, per parlare di produzioni a denominazione protetta e per fare una panoramica sulle zone geografiche maggiormente interessate e le caratteristiche del prodotto. Seguirà un seminario sulle caratteristiche nutrizionali del pecorino romano e del latte ovino sardo a cui parteciperanno, tra gli altri, il direttore dell'Associazione regionale allevatori, Marino Contu, e il professor Enrico De Santis, del dipartimento di Veterinaria dell'Università di Sassari.

