



## I 3 Pecorini volano negli USA

*I Consorzi di Tutela dei 3 formaggi D.O.P. – Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo – protagonisti a due delle più importanti fiere di settore d'oltreoceano: l'International Dairy Deli Bakery Association di Orlando e il Summer Fancy Food Show di New York*

Dopo la partecipazione all'ultimo Winter Fancy Food Show, tenutosi dal 13 al 15 gennaio, **il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano D.O.P., il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo D.O.P. e il Consorzio per la Tutela del Formaggio Fiore Sardo D.O.P.**, hanno fatto ritorno negli Stati Uniti, raddoppiando gli appuntamenti.

Infatti, i 3 Pecorini hanno concluso da poco la loro partecipazione all' **International Dairy Deli Bakery Association**, nota fiera di settore che si è tenuta dal 2 al 4 giugno ad **Orlando** e che ha avuto più di 9.000 visitatori tra buyers, managers e rappresentanti dei settori Bakery, Lattiero-Caseari e Panificazione. Una vera opportunità per i 3 Consorzi che hanno potuto raccontare l'unicità dei tre prodotti, portando nel panorama internazionale l'antica tradizione casearia sarda. Allo **stand 3 Pecorini**, allestito all'interno del Padiglione Italia, i visitatori hanno così potuto conoscere, apprezzare e degustare la qualità dei singoli prodotti: **l'aromatico Pecorino Romano D.O.P., il delicato Pecorino Sardo D.O.P. Dolce, il più deciso Pecorino Sardo D.O.P. Maturo e l'intenso Fiore Sardo D.O.P.**

Si avvicina anche il prossimo appuntamento con il **Summer Fancy Food Show**, il più grande evento di specialità alimentari in Nord America e la principale vetrina per l'innovazione del settore, che avrà luogo dal 23 al 25 giugno a **New York** presso il Javis Center.

Anche in questa occasione, i 3 Consorzi saranno presenti con uno **stand** a loro dedicato ubicato nel Padiglione Italia, che darà la possibilità di degustare e conoscere i 3 prodotti nelle loro unicità.

Lunedì **24 giugno** alle ore **14:30** sempre presso il Javits Center (Conference room #1A04 – Level 1) si terrà una conferenza - aperta ai professionisti del settore e alla stampa - volta ad approfondire caratteristiche, origini e specificità di questi prodotti.





Moderata dal Dott. **Antonio Pirisi** (Responsabile di ricerca - Tecnologia prodotti di origine animale Agris Sardegna) e in presenza dei rappresentanti dei 3 Consorzi, durante l'incontro verranno approfondite diverse tematiche mirate quali il territorio sardo, il valore e il significato della D.O.P., le peculiarità della pecora sarda e del suo latte, ma soprattutto le caratteristiche distintive delle 3 D.O.P. ovine sarde: Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo.

Il mercato americano è considerato tra i principali mercati strategici nell'ambito della campagna triennale di comunicazione **3 Pecorini**: ne è la prova la presenza dei 3 Consorzi alle tre maggiori fiere di settore degli Stati Uniti, unite ad altre importanti attività di media relations e promozioni.

Con questi appuntamenti si conclude la seconda annualità del progetto di comunicazione e promozione delle produzioni ovine sarde D.O.P. e dal mese di luglio prenderà il via il 3° anno di campagna con tante attività già in calendario.

Per maggiori informazioni:

[ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)

[www.3pecorini.com](http://www.3pecorini.com)

---

La campagna 3PECORINI è frutto della collaborazione tra il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano D.O.P., il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo D.O.P. e il Consorzio per la Tutela del Formaggio Fiore Sardo D.O.P., riuniti in un'ATS per promuovere la conoscenza sulle produzioni di formaggi ovini di qualità della regione Sardegna.

“3 Pecorini” significa Pecorino Sardo, Pecorino Romano e Fiore Sardo, formaggi a Denominazione di Origine Protetta che ne certifica l'altissima qualità e il territorio di origine. Sono prodotti con latte ovino al 100%, proveniente da pecore allevate nelle rispettive zone d'origine allo stato brado da pastori che, ancora oggi, seguono tradizioni millenarie. La produzione dei formaggi sardi D.O.P. è il frutto di una terra incontaminata, di una antica cultura casearia e del lavoro di una sapiente squadra di uomini. E di pecore.

*Programma finanziato dalla regione Autonoma della Sardegna con L.R. n.5/2015 art.15*

