

TIPICITÀ

a cura di Damiano Lucia

Le geografie del nuovo made in Italy

Tra i settori esaminati quello del nostro agroalimentare di qualità

All'interno del "made in Italy", quello dell'agroalimentare di qualità è forse uno dei comparti più promettenti, soprattutto se si tiene conto del clima di generalizzata sfiducia sull'andamento del sistema economico nazionale. E' quanto si evidenzia nella ricerca realizzata da **Symbola** e Fondazione Edison che ha come titolo "Italia: geografie del nuovo made in Italy".

Nel 2008 infatti, l'export agroalimentare nel suo complesso ha registrato gli incrementi più elevati (10%) nell'ambito dell'intero sistema produttivo nazionale, accompagnati da una positiva stabilità dei consumi interni. Un dato ancor più significativo se si tiene conto che per il 2009 le previsioni di Confindustria/Mediobanca prevedono una crescita o quantomeno una buona tenuta del fatturato e delle esportazioni per l'80% delle imprese alimentari.

Buona è anche la posizione in Europa nella graduatoria dei prodotti Dop e Igp, che ci vede precedere stabilmente Francia e Spagna. Le aree di eccellenza, da questo punto di vista, sono rappresentate da due regioni: l'Emilia Romagna, dove si concentra il 38,3% del valore complessivo delle Dop e Igp italiane, e la Lombardia (23,9%).

Il settore che fa riferimento ai prodotti col bollino UE (Dop e Igp) ha inoltre registrato significativi incrementi delle esportazioni nel triennio 1005-2007. Con una crescita in

volume del 2007 dell'11,5%, dopo quella ancor più sostenuta (+ 47%) relativa al 2006.

L'Italia — sempre secondo questa ricerca — è poi il primo esportatore di vino nel mondo ed è sostanzialmente alla pari con la Francia sul mercato USA, da sempre uno dei più interessanti in assoluto.

Secondo Symbola e Fondazione Edison, è proprio il vino a rappresentare la punta di eccellenza del nostro sistema agroalimentare. Tanto da rappresentare il prodotto con l'incidenza più elevata (in valore) sull'export agroalimentare italiano. Con dati che, nell'ultimo triennio, a fronte di un leggero calo dei volumi registrato nel 2008, registrano una crescita costante del fatturato.

Attualmente il 58% della produzione vincola nazionale è certificata. In particolare le denominazioni Doc e Docg rappresentano attualmente oltre il 33% dell'intera produzione. In alcune regioni (Piemonte e Trentino) il peso della produzione Doc e Docg è assolutamente prevalente e supera l'83%. Non meno rilevante è il caso della Valle d'Aosta e Friuli Venezia Giulia (entrambi 65%), Toscana (62%), Lombardia e Molise (attorno al 60%), Liguria (300%), Lazio (48%), Marche e Abruzzo (intorno al 35%).

Prosciutto di Modena Dop

Aumentano le produzioni

Buone notizie per il Prosciutto di Modena Dop (l'unico per il quale è richiesta una stagionatura minima di 14 mesi). Nel corso del 2008, ha infatti raggiunto il numero di circa 166.535 cosce marchiate, per un valore di circa 12 milioni di Euro.

Secondo i dati resi noti dal Consorzio, l'aumento della produzione è stato di circa il 20% rispetto all'anno passato. Con incrementi significativi di vendite soprattutto nel segmento del preaffettato che ha registrato una crescita del 56%, pari a circa un milione di vaschette prodotte. Il prodotto, che dal punto di vista organolettico occupa un interessante posizione tra i prosciutti dolci tipo San Daniele/Parma e quelli tipicamente saporiti come il Toscano, ha sicuramente ancora buoni spazi di crescita sul mercato. Soprattutto se si tiene conto che la gran parte delle vendite si concentra in tre regioni: Emilia Romagna, Toscana, Marche.

Bollino Europeo

Crescono i consensi per la sua realizzazione

Anche se l'iter di introduzione è ancora agli inizi, crescono i consensi alla proposta di introdurre un bollino europeo che certifichi contemporaneamente l'origine nella UE e quella dello Stato membro di produzione. Attualmente infatti il "made in Europa" non esiste. O meglio è presente solo per alcuni prodotti, come i Dop gli Igp, il cui logo reca l'immagine delle 12 stelle presenti nella bandiera dell'Europa.

D'altra parte, si fa notare, già esistono categorie merceologiche — come la carne bovina — dove l'obbligo di documentare l'intera filiera produttiva permette di sapere se questa è prodotta o meno in Europa. Non si tratterebbe quindi di una novità assoluta, ma solo dell'estensione di tale indicazione a settori finora esclusi, come ad esempio, il latte.

La possibilità di estendere a tutte le

produzioni agroalimentari l'indicazione di origine UE, viene valutata positivamente dall'Italia, che da sempre difende il principio di rendere obbligatoria una etichettatura che permetta di identificare il luogo in cui un determinato prodotto è stato ottenuto. E positive sono state anche le valutazioni da parte dei sindacati che organizzano i produttori agricoli. In ambito europeo non tutti però la pensano così. Chi non vede di buon occhio la nascita del "made in Europa" teme i costi aggiuntivi che tale decisione comporterà, soprattutto sul fronte dei controlli. Nonché le ripercussioni sulle importazioni provenienti soprattutto dai Paesi in via di sviluppo.

Nuove denominazioni riconosciute dalla UE

Tra queste la castagna Dop di Vallerano

Quattro nuovi prodotti hanno ottenuto il bollino europeo. Tra questi uno è italiano. Si tratta della Castagna di Vallerano Dop. Con questo inserimento, l'Italia rafforza la leadership nella qualità alimentare in Europa con 177 prodotti che possono fregiarsi della denominazione di origine (Dop) o dell'indicazione geografica protetta (Igp).

L'ultimo prodotto giunto alla fine dell'iter di approvazione è una castagna caratterizzata da una polpa tipicamente bianca, croccante e dal un gradevole sapore dolce. Viene prodotta esclusivamente nel territorio del comune di Vallerano, in provincia di Viterbo, dove si trova un importante polo di produzione e commercializzazione. ■