



Govoni

Dop e Igp spingono l'export, *Emilia-Romagna in testa*

Fiore all'occhiello dell'agroalimentare tricolore, il comparto vale sui mercati esteri 7,8 miliardi. Parma, Modena e Reggio al top per impatto economico. Il Rapporto Qualivita Ismea

A cura della
REDAZIONE

Volano sui mercati esteri, dove continuano a rappresentare un fattore importante del successo del *made in Italy*. La conferma arriva dal Rapporto Ismea Qualivita 2016: le esportazioni dei prodotti Dop e Igp hanno toccato il tetto dei 7,8 miliardi, pari al 21% del totale dell'export agroalimentare, con una crescita del 9,6% (dati 2015). Un settore che non conosce crisi, con un valore complessivo alla produzione di 13,8 milioni e che continua a vedere il nostro Paese e l'Emilia-Romagna in particolare in posizione di leadership, con 44 tra Denominazioni d'origine e Indicazioni geografiche su 291 italiane e 1.380 in Europa. L'analisi delle ricadute a livello territoriale, d'al-

tra parte, non lascia spazio a dubbi: le prime tre province per impatto economico sono Parma con 1.136 milioni di euro, Modena con 623 e Reggio Emilia con 544 milioni. A conferma della centralità della Food Valley emiliano-romagnola, non solo per l'elevato numero di filiere, ma soprattutto per l'entità del valore economico delle produzioni più significative: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto Balsamico di Modena tra le altre. Considerando solo il comparto food, su un valore alla produzione complessivo di 6,35 miliardi, le Dop e le Igp emiliano-romagnole si ritagliano la consistente fetta di 2,5 miliardi. Cifre che sostanzialmente raddoppiano, se si considera il valore al consumo.

Sul podio i formaggi

Con quasi 3,6 miliardi di euro (il 56% del totale del comparto food) i formaggi sono in testa alla classifica dei prodotti Dop e Igp e mettono a segno buoni risultati anche sul fronte delle esportazioni, in crescita del 5,7%, raggiungendo il 51,2% dell'export alimentare totale. Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala campana rappresentano da soli l'80% della produzione della categoria. Seguono i salumi, con valore alla produzione di 1,8 miliardi (il 28,7% del totale) e una crescita a doppia cifra sui mercati esteri: +18,9%. Prosciutto di Parma, Mortadella Bologna, Prosciutto di San Daniele e Bresaola della Valtellina i prodotti più venduti in valore e in quantità. Medaglia di bronzo per valore all'ortofrutta, con 425 milioni. Bene anche gli aceti balsamici, un settore in cui l'Emilia-Romagna, ovviamente, domina incontrastata: il fatturato alla produzione è di 377 milioni, realizzato per la quasi totalità dall'Aceto di Modena Igp.

Crescono le vendite nella grande distribuzione

I prodotti a qualità certificata mantengono il loro appeal anche sul mercato interno, dato non di poco conto in una fase di stagnazione dei consumi, con la grande distribuzione che si ritaglia quote crescenti di mercato: +5,1% le vendite in valore (dato riferito ai prodotti a peso fisso), contro il +1,9% registrato dall'intera categoria dei prodotti agroalimentari della stessa tipologia. Per il vino, nella Gdo, l'incidenza dei prodotti certificati, senza considerare gli spumanti, sfiora il 75% delle vendite in valore per un giro d'affari di 1,3 miliardi. Il sistema delle denominazioni d'origine, il più alto riconoscimento che l'Europa prevede per un prodotto alimentare, è partito nel 1996 e oggi conta in Italia 247 Consorzi di tutela riconosciuti dal ministero delle Politiche agricole e 247 agenti vigilatori. Qualità, tracciabilità e contrasto alle frodi sono obiettivi primari: nel 2016 sono stati effettuati oltre 162mila controlli, di cui 1.500 sul web, per un valore di sequestri complessivo superiore ai 36 milioni di euro. ■

FEBBRAIO 2017



CON "ORIGO" IL PRIMO FORUM MONDIALE: QUANDO LA QUALITÀ INCONTRA IL MERCATO

Sarà Parma, cuore dell'agroalimentare emiliano-romagnolo e Città creativa della gastronomia Unesco, a ospitare dall'11 al 13 aprile la prima edizione di "Origo", l'assemblea mondiale delle Indicazioni geografiche. Origo, promosso da Regione Emilia-Romagna e ministero delle Politiche agricole, con il sostegno della Commissione Europea e in collaborazione con l'Unione parmense degli industriali e Fiere di Parma, è il primo grande evento fieristico dedicato alle sfide e alle opportunità su scala globale del sistema delle indicazioni geografiche dell'Unione europea e farà da apripista a "Cibus Connect", il salone internazionale dell'alimentazione in programma il 12 e 13 aprile sempre nel quartiere fieristico della città ducale.

Il Forum mondiale Origo nasce dalla necessità di creare una nuova consapevolezza del valore strategico delle produzioni di qualità, sia nel contesto europeo sia nei mercati internazionali. Nella prima giornata il Forum ospiterà un importante appuntamento di confronto e analisi sull'agenda europea e internazionale delle Indicazioni geografiche; il 12 e 13 aprile sarà invece dedicato alla promozione delle relazioni tra Dop e Igp europee e internazionali e i top buyer di tutto il mondo presenti a Cibus Connect 2017. Un evento, quindi, che si presenta all'attenzione degli operatori con tratti fortemente innovativi e che anche per questo non poteva che essere ospitato nella città e nella regione, l'Emilia-Romagna, che sono i punti di riferimento per il cibo di qualità.

Info: origoglobalforum.com

