



IT EN



PESCE

# Italia, mercato chiave per il seafood: appuntamento a TUTTOFOOD 2023

Con il 3,8% delle importazioni mondiali, 3,7 miliardi di euro, l'Italia è un mercato di grande interesse per tutti gli operatori internazionali dell'ittico

28, Jul 2022





italiani da sempre grandi consumatori di pesce. Lo confermano anche i dati del commercio mondiale elaborati da Export Planning, che vedono il Bel Paese tra i principali importatori al mondo con una quota del 3,8%, pari 3,7 miliardi di euro su un totale di 100,1 miliardi nel 2021.

Le importazioni italiane vengono soddisfatte principalmente da Spagna (19,8%), Norvegia (12,5%), Svezia (9,6%), Paesi Bassi (9%) e Danimarca (8,5%). Per il 2022 è attesa una crescita del 2,5% in valore, che si accelererà nella media del triennio 2023-2025 (+7,7%). Un mercato quindi che si conferma di grande interesse sia per gli importatori e aziende di confezionamento italiane, sia per le realtà internazionali. E anche in Italia i nuovi consumatori guardano al pesce come scelta salutistica.

“Sul nostro comparto la tendenza salutistica ha avuto effetti importanti”, afferma Angela Neglia, Direttore Commerciale di Callipo. “Crescono in particolare il tonno all’olio extravergine biologico e il tonno al naturale, ma con basso contenuto di sale e poco olio. Per questo la nostra azienda sta lavorando sull’introduzione a breve di alcune referenze che seguono queste tendenze. Inoltre ci aspettiamo una forte ripresa nel comparto Ho.Re.Ca. grazie ai progressivi allentamenti nelle misure di contenimento della pandemia”.

#### Il tonno re del seafood italiano

Secondo una recente ricerca Doxa, in Italia si mangiano circa 2,7 kg pro capite di tonno all’anno. Per il 58% degli intervistati il tonno è un alimento pratico, il 47% lo apprezza perché ha un gusto piacevole e il 25% perché è una valida alternativa al pesce fresco. Accessibilità (25%), ridotto consumo di grassi (15%) e ragioni salutistiche (10%) completano un quadro che viene confermato anche da **Pierpaolo Drago**, Direttore Commerciale, e **Alessandro Drago**, Responsabile Comunicazione e Marketing, di Drago Conserve.

“La nostra azienda presta grande attenzione alla sostenibilità, con nuove referenze che vanno incontro alle esigenze salutistiche ma mantengono il gusto tradizionale, ad esempio il tonno in acqua di mare ad uso alimentare, che si sta rivelando un prodotto molto apprezzato per l’estate, sgombrò grigliato e tonno con verdure o ortaggi. Pur essendo un’azienda dall’identità artigianale, puntiamo molto sull’innovazione”.

**TUTTOSEAFOOD** è il settore dedicato alla filiera dell’ittico e si avvantaggia di una caratteristica unica di TUTTOFOOD: unire alla panoramica sull’agroalimentare una profondità verticale nel settore ittico, grazie a un’alta rappresentatività data dalla presenza sinergica del fresco, del surgelato e delle conserve. Appuntamento a **fieramilano** dall’8 all’11 maggio 2023.