



MERCATO ALIMENTARE

È il food la prima
ricchezza per l'Italia
e la filiera vola

Pag. VIII

I dati. 575 miliardi di euro di valore con un incremento del 7% nel 2021

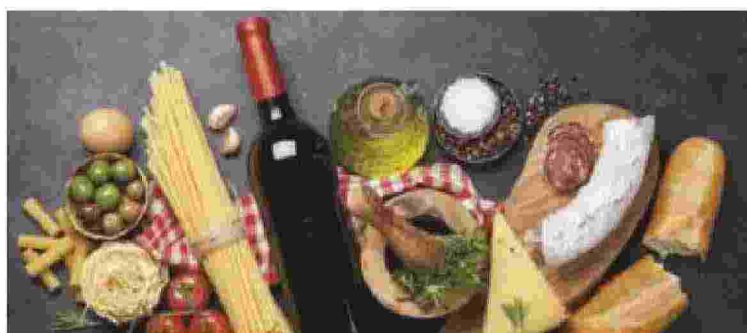
È il Food la prima **ricchezza** per l' Italia, vale 1/4 di Pil e la filiera continua a volare

Qual è il peso del mercato alimentare nel nostro Paese? I dati Coldiretti riferiscono che nel 2021 il cibo è diventato la prima ricchezza dell'Italia per un valore di 575 miliardi di euro e un aumento del 7% rispetto all'anno precedente.

I data sono riportati in un'analisi delineata dall'associazione di categoria e diffusa in occasione dell'inaugurazione di Tuttofood, la World Food Exhibition svoltasi alla **Fiera di Milano** a Rho a ottobre con la maggiore organizzazione agricola d'Europa e Filiera Italia presenti in uno spazio innovativo, dove è stata allestita la prima esposizione delle invenzioni destinate a rivoluzionare l'alimentazione degli italiani.

mentre si è sottolineata la decisa svolta verso la sostenibilità nei più diversi ambiti, dal clima all'ambiente, dalla salute alla tecnologia, in quello che è stato il secondo anno del Covid, la filiera agroalimentare tricolore ha dimostrato "una elevata capacità di resilienza, con un incremento del fatturato che accomuna agricoltura, industria e grande distribuzione, mentre la ristorazione ricominciava crescere dopo un 2020 disastroso".

Il risultato è che "il Made in Italy a tavola vale oggi – sottolinea Coldiretti – quasi un quarto del Pil nazionale e dal campo alla tavola vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740mila aziende agricole, 70mila in-



dustrie alimentari, oltre 330mila realtà della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio".

"Una rete diffusa lungo tutto il territorio che – spiega la Coldiretti – viene quotidianamente rifornita dalle campagne italiane dove stalle, serre e aziende hanno continuato a produrre nonostante le difficoltà legate al Covid, garantendo le forniture di prodotti alimentari sulle tavole degli italiani". "Alla base del successo del Made in Italy c'è un'agricoltura che è diventata la più green d'Europa con evidenzia an-

cora la Coldiretti – la leadership Ue nel biologico con 80mila operatori, il maggior numero di specialità Dop/Igp/Stg riconosciute (316), 526 vini Dop/Igp e 5.266 prodotti alimentari tradizionali e con Campagna Amica la più ampia rete dei mercati di vendita diretta degli agricoltori".

Il Belpaese, secondo l'associazione degli imprenditori agricoli, "è il primo produttore Ue di riso, grano duro e vino e di molte verdure e ortaggi tipici della dieta mediterranea come pomodori, melanzane, carciofi, cicoria fresca, indivie, sedano e finocchi. E anche per quanto riguarda la frutta primeggia in molte produzioni importanti: dalle mele e pere fresche, dalle ciliegie alle uve da tavola, dai kiwi alle nocciole fino alle castagne".

Una fetta importante di mercato è occupata dai prodotti regionali e locali apprezzati dai consumatori.

**Il merito va al sistema
agroalimentare italiano
sempre più attento,
sostenibile e variegato**

IL MEGLIO DEL MADE IN VICENZA

Dagli ortaggi ai salumi il grande impegno per valorizzare antiche tradizioni, promuovere i territori e fare business di nicchia



RICETTE DA GRAN GOURMET

Primi e secondi piatti, ma anche dolci e deliziosi nettari, la cucina vicentina sa esaltare i migliori prodotti del territorio...e non solo



NUMERI DA RECORD

Il Veneto (a parimerito con l'Emilia Romagna) detiene il primo posto nel Paese per il maggior numero di prodotti DOP e IGP



I valori che contraddistinguono il mercato

Qualità, tracciabilità e sostenibilità

Il settore agroalimentare si conferma uno dei più importanti in Italia. I segreti del suo successo sono da ricercarsi in vari elementi: nell'oggettiva buona qualità dei prodotti, nella trasparenza in etichetta e dei processi produttivi, nella solida collaborazione tra industria e produzione agricola, nel racconto sui mercati mondiali delle eccellenze alimentari, che ne esaltano l'ottima reputazione per qualità, sicurezza, tradizione e sostenibilità. Le affermazioni in merito alle eccellenti qualità dei prodotti alimentari italiani sono suffragate dal sistema delle Indicazioni Geografi-

che dell'Unione Europea. Quest'ultimo riconosce tre etichettature per gli alimenti di qualità:

DOP, acronimo di Denominazione d'Origine Protetta (Protected Designation of Origin, PDO). In questo caso le qualità e le caratteristiche degli alimenti sono dovute esclusivamente alla circoscritta e ben delimitata zona di produzione. Es.: Aceto Balsamico di Modena, Parmigiano Reggiano;

IGP, acronimo di Indicazione Geografica Protetta (Protected Geographical Indication, PGI). In questo caso l'alimento ha almeno una caratteristica legata ad un territorio delimitato, ma alcune fasi della produzione possono av-

venire presso altre zone; si rispettano comunque determinati disciplinari di produzione. STG, acronimo di Specialità Tradizionale Garantita (Traditional Specialities Guaranteed, TSG). In questo caso l'alimento non ha alcuna relazione con una zona di produzione specifica, ma possiede caratteristiche che lo distinguono dai prodotti analoghi. Es.: amatriciana, mozzarella, pizza napoletana. Per quanto riguarda i vini e le altre bevande alcoliche, si possono distinguere in Italia, i prodotti DOCG (di Denominazione di Origine Controllata e Garantita), DOC (di Denominazione di Origine Controllata) e IGT (di Indicazione Geografica Tipica). I DOCG e i DOC rientrano nell'etichettatura europea PDO, gli IGT rientrano nell'etichettatura europea PGI.