



CRESCE TUTTA LA FILIERA ALIMENTARE

Stime fatturato 2017 a 137 miliardi di euro E l'export fa il record

Tirano i mercati del Nord America e Asia, in lieve recupero Russia, Spagna e Sud America

Michela Traina

■ C'è grande attesa per i risultati del nostro settore alimentare. I risultati, decisamente positivi, saranno presentati oggi a Cibus 2018, la rassegna biennale organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare. Ecco una sintesi.

Nel 2017 la produzione alimentare ha registrato un aumento dell'1,7% rispetto all'anno precedente (1,1%). Una ripresa inconfutabile che ha riportato il settore a livello di produzione del 2007, ultimo anno pre-crisi. Il fatturato del settore ha fatto realmente un balzo in avanti, ben superiore alle più rosee aspettative. Infatti, dopo 4 anni fermi a quota 132 miliardi, la combinazione tra aumenti di produzione e prezzi alimentari alla produzione (2% in media d'anno) ha portato a una stima del fatturato 2017 di ben 137 miliardi (+3,8 sul 2016).

Con consumi alimentari, purtroppo ancora deboli in Italia, la parte del leone l'ha fatta l'export, cresciuto del 6,3% sul 2016 e con un valore complessivo di oltre 31,9 miliardi in euro (dati 2017, Federalimentare e Osservatorio CibusExport). Si capisce, dunque, quanto sia sempre più strategico esportare, visto che, negli ultimi dieci anni, l'export ha segnato un +75,7%, contro il 24,7% del totale industria.

Le esportazioni crescono in tutte le geografie, anche se va sottolineato finalmente un recupero di Russia, Spagna e Sud America mentre si mantiene estremamente sostenuta la crescita in Nord America e in Asia. Le merceologie che performano meglio anche nel 2017 sono formaggi, salumi, dolciario e spumanti, ma mostrano tassi di sviluppo molto interessanti le farine speciali, i preparati gastronomici e dietetici, distillati e acque minerali. L'import 2017 di settore, invece, chiude a quota 22 miliardi (+6% rispetto all'anno precedente). Per quanto concerne le vendite alimentari, il 2017 ha chiuso con un +0,8% in valore e

un -1,0% in volume, confermando la perdurante stagnazione.

La fiducia del consumatore, purtroppo, è ancora modesta con un cauto ottimismo per il 2018. Il fatturato di settore continuerà a crescere e l'export dovrebbe confermare il positivo trend del 2017, posizionandosi attorno al +5-6%.

Cibus 2018 sarà anche la vetrina per ben 1.300 nuovi prodotti alimentari, molti dei quali rientrano tra i prodotti ispirati a salute e benessere e i piatti già pronti. In particolare, nell'area di Cibus Innovation Corner, verranno presentati 100 prodotti tra i più innovativi in esposizione, a dimostrazione di come, strategicamente, l'industria cerchi di

soddisfare la domanda, reinterpretando la ricca tradizione gastronomica italiana. Così tra i prodotti salutistici potrete trovare la pasta con farina di fagioli verdi mungo (Andriani). Tra i tanti piatti pronti più originali, ecco la vellutata di zucca con tartufo nero (Acqualagna Tartufi) o l'insalata di fagiolo di soia, ceci e fagioli rossi (Saclà). Tra i formaggi, farà bella mostra il Trullochiato pugliese stagionato in grotta con aggiunta di fermenti propionici in fase di riposo (Delizia). E che dire del comparto sa-

lumi e carni? Ecco il salame magro fatto con prosciutto, macerato nel vino rosso Guttumio, senza glutine, senza latte (Peveri). E la pasta? Colpisce quella di Gragnano al caffè (Fabbrica Pasta Gragnano) e per gli amanti dei dolci, la composta di pere Williams e cacao, spalmabile su pane, crepes ed altro (Fini). Per non parlare della sfera di aceto balsamico di Modena da grattugiare (Terra del Tuono)? Sono solo alcuni esempi di quello che da oggi troverete nella grande vetrina di Fiere di Parma.



Un'immagine d'archivio della kermesse biennale organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare