

La settimana della cucina italiana apre con il record dell'export a 60 mld (+14%)

Scritto da Foglie TV | 16 Novembre 2022



La settimana italiana della cucina nel mondo apre con il record dell'export del cibo Made in Italy che nel 2022 raggiunge la cifra vicino ai 60 miliardi in valore se il trend di crescita del 14% rispetto al 2021 sarà mantenuto anche negli ultimi mesi dell'anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat relativi ai primi otto mesi dell'anno diffusa in occasione dell'avvio dell'appuntamento che si celebra quest'anno dal 14 al 20 novembre, dedicato al tema *"Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta"*.

La Germania resta il principale mercato di sbocco dell'alimentare in aumento del 14%, davanti agli Stati Uniti, in salita del 20% mentre - sottolinea la Coldiretti - la Francia si piazza al terzo posto ma mette a segno un tasso di crescita del 20%. Risultati positivi - precisa la Coldiretti - anche nel Regno Unito con un +19% che evidenzia come l'export tricolore si sia rivelato più forte della Brexit, dopo le difficoltà iniziali legate all'uscita dalla Ue. Balzo a doppia cifra anche nella Turchia di Erdogan (+31%) mentre è dato negativo in Cina con un calo del 24% e in Russia con un -11% fra sanzioni e guerra.

A trainare il Made in Italy nel mondo - sostiene la Coldiretti - ci sono prodotti base come il vino che guida la classifica dei prodotti Made in Italy più esportati seguito dall'ortofrutta fresca. L'andamento sui mercati internazionali potrebbe però ulteriormente migliorare - sottolinea la Coldiretti - con una più efficace tutela nei confronti della "agropirateria" internazionale il cui valore è salito a 120 miliardi, anche sulla spinta della guerra che frena gli scambi commerciali con sanzioni ed embarghi, favorisce il protezionismo e moltiplica la diffusione di alimenti taroccati che non hanno nulla a che fare con il sistema produttivo nazionale. In testa alla classifica dei prodotti più taroccati secondo la Coldiretti ci sono i formaggi partendo dal Parmigiano Reggiano e dal Grana Padano con la produzione delle copie che ha superato quella degli originali, dal parmesano brasiliano al reggiano argentino

fino al parmesan diffuso in tutti i continenti.

Ma ci sono anche le imitazioni di Provolone, Gorgonzola, Pecorino Romano, Asiago o Fontina. Tra i salumi sono clonati i più prestigiosi, dal Parma al San Daniele, ma anche la mortadella Bologna o il salame cacciatore e gli extravergine di oliva o le conserve come il pomodoro San Marzano. Ma tra gli "orrori a tavola" non mancano i vini, dal Chianti al Prosecco - spiega Coldiretti - che non è solo la Dop al primo posto per valore alla produzione, ma anche la più imitata. Ne sono un esempio il Meersecco, il Kressecco, il Semisecco, il Consecco e il Perisecco tedeschi, il Whitesecco austriaco, il Prosecco russo e il Crisecco della Moldavia mentre in Brasile nella zona del Rio Grande diversi produttori rivendicano il diritto di continuare a usare la denominazione prosecco nell'ambito dell'accordo tra Unione Europea e Paesi del Mercosur.

Una situazione destinata peraltro a peggiorare se l'Ue dovesse dare il via libera al riconoscimento del Prosek croato. Tra i maggiori tarocatori del Made in Italy ci sono paradossalmente i paesi ricchi, a partire proprio dagli Stati Uniti dove si stima che il valore dell'italiano sounding abbia raggiunto i 40 miliardi di euro. Basti pensare che il 90% dei formaggi di tipo italiano in Usa - sottolinea Coldiretti - sono in realtà realizzati in Wisconsin, California e New York, dal Parmesan al Romano senza latte di pecora, dall'Asiago al Gorgonzola fino al Fontiagio, un improbabile mix tra Asiago e Fontina. Ma l'industria del falso dilaga anche in Russia - rileva Coldiretti - per effetto delle sanzioni per l'occupazione dell'Ucraina che hanno portato Putin a decidere l'embargo sui prodotti agroalimentari occidentali e a potenziare l'industria alimentare locale con la produzione di cibi tarocchi come il Parmesan, la mozzarella o il salame Milano che hanno preso il posto sugli scaffali delle specialità italiane originali. In molti territori, dagli Urali alla regione di Sverdlovsk, sono sorte fabbriche specializzate nella lavorazione del latte e della carne per coprire la richiesta di formaggi duri e molli così come di salumi che un tempo era soddisfatta dalle aziende agroalimentari del Belpaese.

Un fenomeno che ha colpito anche i ristoranti italiani che, dopo una rapida esplosione nel Paese ex sovietico, hanno dovuto rinunciare ai prodotti alimentari Made in Italy originali.

"Il contributo della produzione agroalimentare Made in Italy a denominazione di origine alle esportazioni e alla crescita del Paese potrebbe essere nettamente superiore con un chiaro stop alla contraffazione alimentare internazionale" ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "si tratta di una priorità per la nuova legislatura" poiché "ponendo un freno al dilagare dell'agropirateria a tavola si potrebbero creare ben 300mila posti di lavoro in Italia".