

Direzione Studi e Ricerche di Intesa Sanpaolo

“La bioeconomia salverà l'Europa”

MILANO

In Italia 2 milioni di occupati, business salito di 7 miliardi dal 2017 e grandi potenzialità di sviluppo sostenibile

Biotecnologie ed economia circolare sono i due pilastri per ripartire dopo l'emergenza Covid-19.

Lo dicono i numeri del sesto rapporto «La Bioeconomia in Europa», redatto dalla Direzione Studi e Ricerche di Intesa Sanpaolo, che sottolinea come la pandemia causata dal virus Sars-Cov2 ha reso ancora più evidente la necessità di ripensare il modello di sviluppo economico in una logica di maggiore attenzione alla sostenibilità e al rispetto ambientale.

ITALIA AL TERZO POSTO

Lo studio premette che nel nostro paese la bioeconomia, intesa come sistema che utilizza le risorse biologiche, inclusi gli scarti per la produzione di beni ed energia, occupa oltre due milioni di persone e genera un output pari a circa 345 miliardi di euro (dati 2018). L'Italia si posiziona al terzo posto in Europa, dopo Germania (414 miliardi) e Francia (359 miliardi). La bioeconomia è stimata in crescita di oltre 7 miliardi rispetto al 2017 (+2,2%), grazie in particolare al contributo della filiera agro-alimentare. Filiera che rappresenta uno degli asset strategici della bioeconomia, generandone oltre la metà del valore di produzione e occupazione.

SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

Dal rapporto si evince poi che il sistema-Paese si posiziona ai primi posti in Europa, con un peso sul totale europeo del 12% in termini di valore aggiunto e del 9% in termini di occupazione. La filiera italiana è altamente integrata nel contesto europeo e ha visto crescere la proiezione sui mercati mondiali. Conserva al tempo stesso una forte base domestica, con quasi l'80% del valore aggiunto di derivazione nazionale, considerando non soltanto gli input prodotti internamente ma anche l'apporto degli altri set-

tori. Sono italiane ben 6 regioni su 15 nel ranking del valore aggiunto europeo del settore agricolo.

TESSUTO PRODUTTIVO

A fronte di un tessuto produttivo frammentato, l'agrifood Made in Italy è caratterizzato da una specializzazione in prodotti ad elevato valore aggiunto e di alta qualità, come dimostrano il primato europeo delle certificazioni Dop/Igp e il terzo posto mondiale per quota di mercato sui prodotti del food di alta gamma. Altro dato significativo: l'Italia è tra i leader europei con quasi 2 milioni di ettari di terreni destinati alle coltivazioni biologiche. E l'analisi dei bilanci di un campione di oltre 9.300 imprese dell'agro-alimentare italiano evidenzia che le imprese con certificazioni biologiche hanno registrato una crescita del fatturato del 46% tra il 2008 ed il 2018, quasi doppia rispetto al +25% delle imprese senza certificazioni.

SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA

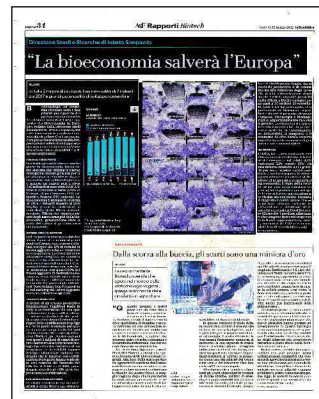
Lo studio evidenzia che la sostenibilità della filiera agroalimentare è strettamente legata sia al modello produttivo e di consumo sia alla riduzione degli sprechi e alla valorizzazione degli scarti. I rifiuti organici prodotti dalla filiera a livello europeo sono pari a 87 milioni di tonnellate, pari a 171 kg pro-capite. «Un potenziale di biomassa importante da cui si possono ricavare compost, bioenergia e biomateriali se opportunamente raccolti e gestiti», puntualizza il rapporto sottolineando che «la produzione agricola, la trasformazione industriale, il trasporto e il consumo di cibo hanno impatti importanti sulle emissioni di gas serra e sui consumi idrici».

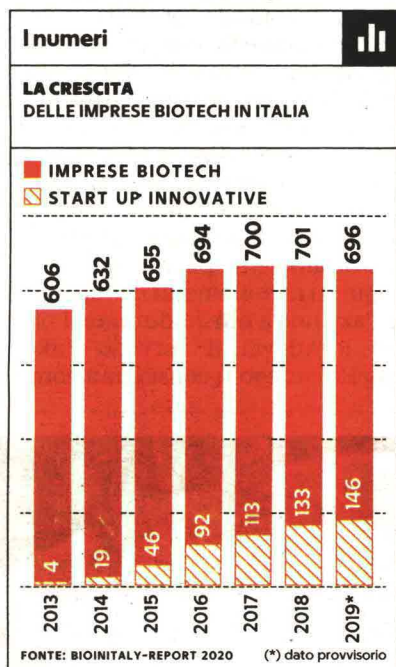
EMISSIONI CO2

L'Italia, tra i paesi analizzati, evidenzia sia una incidenza inferiore

re del comparto sul totale delle emissioni (12% contro 15%) sia una minore intensità (1.144 grammi per euro rispetto a 2.253 registrati a livello europeo). Il settore agricolo è anche un grande utilizzatore di acqua sia a scopi irrigui sia zootecnici: il riuso della risorsa idrica può rappresentare un passaggio importante per mitigare lo stress idrico, ma attualmente risulta ancora molto limitato. Il rapporto ricorda infine che «è opportuno attuare pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi seguendo la Food Recovery Hierarchy: i prodotti alimentari che vengono sprecati lungo tutta la filiera rappresentano, infatti, emissioni di CO2 e consumi idrici inutili ed evitabili». - v.d.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





1 L'agrifood Made in Italy è caratterizzato da una specializzazione in prodotti di alta qualità



PHIL CLARKE HILL/GETTY