



UniCredit



COMUNICATO STAMPA

*Presentata la nuova edizione dell'Osservatorio economico
I formaggi italiani vincono la sfida dei consumi in Francia.
La mozzarella Dop è al vertice del gradimento Oltralpe
e in Italia è la più amata dai bambini tra le paste filate*

18 giugno 2024 – I formaggi stranieri consumati più spesso in Francia sono quelli italiani: 6 francesi su 10 li indicano come i preferiti da mettere in tavola, seguiti a distanza da quelli olandesi e spagnoli. E nel gradimento Oltralpe dei formaggi a pasta filata italiani al primo posto si piazza la mozzarella di bufala, con quasi 7 francesi su 10 che l'hanno consumata nell'ultimo anno, a seguire burrata e stracciatella con tassi di consumo di circa il 50% dei francesi. La mozzarella di bufala viene scelta innanzitutto perché è un piatto fresco perfetto per l'estate e poiché è ritenuta uno dei prodotti simbolo della cucina italiana. La modalità di consumo preferita da un francese su due, infatti, è la caprese.

È quanto emerge dai dati dell'Osservatorio economico sulla mozzarella di bufala campana Dop, strumento ideato dal Consorzio di Tutela in partnership con Nomisma e UniCredit. L'edizione 2024 è stata presentata oggi negli spazi del Next di Paestum ed è incentrata sul confronto tra il mercato dei formaggi in Italia e in Francia e sul posizionamento della mozzarella Dop in questo scenario. Per l'occasione, Nomisma ha realizzato un'indagine sui consumatori in Italia e in Francia, illustrata dal ricercatore **Fabio Benassi**, dopo i saluti istituzionali del presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, **Domenico Raimondo**, e del Regional Manager Sud di Unicredit, **Ferdinando Natali**.

Al termine dell'analisi, è seguita una tavola rotonda che ha delineato le sfide legate alla competitività per il futuro del comparto e del Made in Italy, a cui hanno partecipato **Andrea Prete**, presidente di Unioncamere; **Fabian Capitanio**, docente di Economia e Politica Agraria all'università Federico II di Napoli; **Pier Maria Saccani**, direttore del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop e **Sabato D'Amico**, presidente della Fondazione Its Te.La.



UniCredit



MERCATO FRANCESE VS MERCATO ITALIANO

Francia

“Ben il 90% dei francesi intervistati identifica l'Italia come uno dei principali Paesi di provenienza dei formaggi stranieri di maggiore qualità. Questo conferma ulteriormente la leadership del Made in Italy nel settore caseario a livello internazionale”, spiega Benassi. L'Italia è il principale esportatore di formaggi e latticini in Francia, con una quota sull'import a valore del 34% (i Paesi Bassi seguono con un peso del 19%). E dal 2018 al 2023 il valore è cresciuto dell'80%, sfiorando 1 miliardo di euro. La mozzarella di bufala campana vede proprio nella Francia il principale paese di destinazione per l'export con una quota pari al 29%.

Italia

Secondo Nomisma, in Italia **la mozzarella di bufala campana Dop si rivela il formaggio a pasta filata che piace di più agli under 18**: il 40% dei genitori afferma che la bufala è il formaggio a pasta filata preferito dei propri figli (contro il 37% di quella vaccina, 8% della stracciatella e 6% della burrata). Un gradimento crescente per la Bufala Dop, tanto che ben l'84% dei consumatori nazionali continuerebbe ad acquistare mozzarella di bufala campana anche se costasse di più e addirittura **il 35% continuerebbe a comprarla anche se il prezzo aumentasse di 1 euro per ogni confezione da 200/250g**. I motivi del successo? Il prodotto Dop rispetto a quello non Dop è percepito come di maggiore qualità (lo pensa il 73% dei consumatori), più sicuro e controllato (66%), più buono (62%), capace di tutelare il benessere animale (43%). Sicurezza e tutela: sono queste le caratteristiche che secondo il consumatore distinguono la mozzarella di bufala rispetto agli altri formaggi a pasta filata.

OCCASIONI DI CONSUMO ITALIA VS FRANCIA

In Italia la Bufala campana viene consumata prevalentemente a casa (per il 74% dei consumatori), mentre il 18% la consuma soprattutto fuori casa, una quota che sale al 26% tra gli under 30. Il 17% la considera il proprio “salva-pasto” abituale perché completo, veloce e gustoso. E infatti 1 su 3 la consuma da sola come piatto unico. Tra i giovani (under 30) cresce il consumo sulla pizza (27% vs 19% della media nazionale).

Anche in Francia il prodotto viene consumato prevalente a casa (circa il 70% dei consumatori questo è il canale prevalente). Cresce in maniera importante il consumo fuori casa (24% ristorante, pizzeria...). La modalità preferita dai francesi (1 su 2) è la caprese o comunque in insalate.



UniCredit



SCENARI FUTURI ITALIA VS FRANCIA

Lo scenario futuro in Francia è incoraggiante. Il 31 per cento degli intervistati prevede un aumento dei consumi di mozzarella di bufala nei prossimi anni, sia in casa che fuori casa. Tramite incremento della conoscenza e consapevolezza nel consumatore e ampliamento degli assortimenti, Nomisma stima che *“si attiverrebbe una nuova potenziale consumer base del 45% degli attuali non users”*.

Il futuro anche in Italia fa ben sperare: nei prossimi 2-3 anni 1 consumatore su 4 prevede di aumentare i consumi di Mozzarella Dop, soprattutto gli under 30. Le certificazioni “green” (bio, benessere animale...), insieme a un packaging sempre più sostenibile, sono gli elementi che potrebbero essere dei fattori incentivanti per aumentare i consumi nei prossimi anni, secondo il 21% del campione.

IDENTIKIT CONSUMATORE ITALIA VS FRANCIA

Il consumatore di mozzarella di bufala Dop è uomo, del centro e sud Italia, appartenente alla Generation X (44-60 anni). Il consumo cresce inoltre tra le famiglie con figli e tra i responsabili degli acquisti appartenenti alla middle-upper class, con titoli di studio medio-alti.

A differenza dell'Italia, l'identikit del consumatore in Francia restituisce la fotografia di una “usership” al femminile e concentrata nella fascia 30-44 anni. Comune, invece, il fatto che i consumi si concentrino nei lavoratori della middle-upper class con titoli di studio medio-alti.

TUTTI I NUMERI DELLA MOZZARELLA DOP

Nel corso della giornata di lavori sono stati presentati anche gli ultimi dati sulla produzione e l'export della mozzarella di bufala campana Dop. Nel 2023 le esportazioni risentono di un leggero calo dettato dallo scenario internazionale, attestandosi al 38,3% delle vendite totali (erano il 40,1% nel 2022), con la Francia in testa alla classifica dei Paesi mozzarella-lovers (da sola assorbe il 29% del totale export).

Per quanto riguarda la produzione, se nel 2023 è rimasta sostanzialmente invariata rispetto al 2022 (55.588 tonnellate di mozzarella Dop, -0,4%), nel primo trimestre 2024 si assiste a una diminuzione del 3,8%, dovuto alle difficoltà dei mercati e all'inflazione, *“che seppur in calo – avverte Nomisma – sta pesando sulle tasche degli italiani e si riflette negli acquisti”*. Si registra, invece, nello stesso primo trimestre 2024, un aumento del 3,3% di latte idoneo alla Dop, con il rischio di uno squilibrio della filiera, come segnalato nel report. Nell'area di produzione, infatti, come risulta dalla Banca



UniCredit



dati nazionale, sono presenti 196.369 bufale in lattazione. I caseifici non riescono a trasformare in mozzarella tutto il latte prodotto, per cui ad oggi si registra un esubero di latte idoneo alla Dop di oltre 110 milioni di chilogrammi, che rappresenta un nodo da affrontare per il futuro della filiera.

I COMMENTI

*“La fotografia scattata dall’Osservatorio ci mette di fronte alle tante sfide da affrontare. Viviamo un periodo molto complesso, caratterizzato da una forte resilienza del comparto, che si trova di fronte alle difficoltà dettate dal contesto internazionale e dalla crisi dei consumi delle famiglie italiane, che hanno dovuto fare i conti con il caro-carrello”, dichiara **Domenico Raimondo**, presidente del Consorzio di Tutela e aggiunge: “Siamo riusciti a contenere i danni, ma i campanelli di allarme devono spingerci a programmare bene il futuro, a delineare strategie efficaci per affrontare i rapidi cambiamenti in atto. Dobbiamo far leva sulla voglia di mozzarella di bufala campana Dop che continuiamo a registrare nel mondo, ovunque andiamo con le nostre attività. E sento un particolare orgoglio rispetto al successo che la Bufala Dop ottiene in Francia, Paese dalla grande tradizione casearia, dove noi svettiamo nelle preferenze. Questo è il modello da seguire e incentivare”.*

*“UniCredit, da sempre attenta al sostegno al settore agroalimentare, è partner finanziario del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e collabora attivamente all’Osservatorio nazionale che raccoglie i numeri di questa filiera e ne evidenzia i potenziali di crescita” sottolinea **Ferdinando Natali**, Regional Manager Sud di UniCredit. “Nei mesi scorsi UniCredit ha lanciato l’ultima edizione del programma Unicredit per l’Italia che stanziava 10mld di euro dedicati alle PMI, con un 40% destinato al Sud con uno specifico riferimento al comparto dell’agrifood (1mld). Tali fondi sono destinati anche a sostenere la transizione energetica e ESG. Il settore agroalimentare è uno dei principali per volumi di erogato di UniCredit al Sud con erogazioni pari a 300mln nel 2023 e volumi di impieghi di circa 600 mln. Il sostegno al settore – conclude Natali – è assicurato dai 28 gestori agribusiness, oltre ai 3 specialisti agribusiness che forniscono consulenza su finanza agevolata e prodotti specialistici”.*