

PANIERE TIPICO

Secondo il Consorzio nel 2012 la produzione è salita a 38,4 milioni di kg per un giro d'affari di 400 milioni

Mortadella, nuove fette di mercato

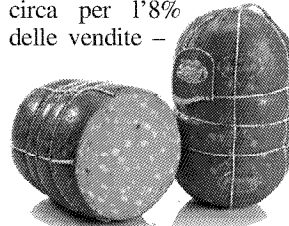
La quota destinata all'export è pari all'8% – In Brasile e Australia cresce il fenomeno dei falsi

Nonostante il periodo di crisi e la corsa al risparmio delle famiglie per la spesa alimentare, i dati di produzione 2012 della mortadella Bologna dimostrano un'ottima tenuta. I dati resi noti nei giorni scorsi dal Consorzio di tutela per il 2012 indicano 38 milioni 400mila chilogrammi di salume rosa prodotti, numeri che confermano la celebre Igp emiliana al secondo posto fra i salumi tutelati più consumati in Italia, con un giro d'affari al dettaglio di 400 milioni. È interessante analizzare anche il comportamento di acquisto degli italiani relativi al 2012 che, secondo i dati Nielsen, preferiscono acquistarla attraverso il canale della cosiddetta Gdo, ipermercati, supermercati e superette; un dato che si attesta attorno al 65% del totale delle vendite. Inoltre, in netta controtendenza rispetto ad altri salumi, la mortadella Igp è venduta prevalentemente al banco taglio (80% delle vendite totali), mentre il 20% è invece commercializzata al libero servizio, in vaschette preconfezionate, in tranci o in piccoli formati. Si tratta di dati di tutto rispetto, se si pensa che il totale delle vendite ammonta a 34 milioni 200mila chili. «Siamo soddisfatti dei risultati – sottolinea il presidente del Consorzio di tutela Corradino Mar-

coni –. Il rapporto che i consumatori hanno con la Mortadella è di grande familiarità e questi dati lo confermano. La mortadella è riconosciuta come vero prodotto tipico italiano, che può contare sulla tutela dell'indicazione geografica protetta garantita dal Consorzio, sia in Italia che all'estero».

La regina dei salumi emiliani è molto amata anche

dai consumatori stranieri ed è sicuramente uno dei prodotti alimentari del made in Italy più conosciuti nel mondo. «L'export incide circa per l'8% delle vendite –



aggiunge Marconi – e i nostri principali destinatari sono i paesi dell'Unione europea, come Germania, Francia e Spagna». Il successo oltreconfine, tuttavia, ha una doppia faccia. In alcuni paesi, come Brasile e Australia, i fenomeni di imitazione sono all'ordine del giorno, tanto da creare grattacapi al Consorzio, attraverso l'uso improprio della denomina-

zione e la sottrazione in mafede del brevetto: per questo, come accade per altri prodotti come il Parmigiano Reggiano, il Consorzio, con la collaborazione del Miuraaf, ha in corso numerose azioni legali dirette al contrasto della falsificazione. Con l'intenzione di celebrare uno dei capolavori della produzione alimentare italiana, grazie al lavoro del Consorzio iniziato un anno prima, il prossimo autunno la mortadella sarà al centro di una festa che coinvolgerà l'intera città di Bologna, in un grande evento anche mediatico. La manifestazione, dal nome «Mortadella-Bo», è in programma nel capoluogo emiliano il secondo weekend di ottobre, da giovedì 10 a domenica 13: l'evento vedrà la partecipazione attiva di esponenti del mondo dell'economia, della cultura e delle istituzioni di tutta la Regione Emilia Romagna e attirerà consumatori da tutta Italia. •

ROBERTO FABEN

© RIPRODUZIONE RISERVATA

