

# Il parmigiano reggiano punta al 50% di export

È l'obiettivo entro il prossimo quinquennio dopo aver già raggiunto il 30%

di **Giorgio dell'Orefice**

**U**na regione tutta Dop. Che il settore alimentare dell'Emilia-Romagna rappresenti un'eccellenza del made in Italy è testimoniato non solo dalla presenza di marchi di primissimo piano dell'industria alimentare nazionale ma anche dal peso delle produzioni Dop e Igp. L'Emilia-Romagna è infatti la regione italiana con il maggior numero di riconoscimenti Ue (secondo i dati di Coldiretti sono infatti 35 contro i 32 del Veneto e i 26 di Toscana e Sicilia) ma non solo. Ad di là della leadership nel numero di marchi ciò che spinge a parlare dell'Emilia-Romagna come di una regione Dop sono i dati sul fatturato. Tra Parmigiano reggiano, Grana padano, Prosciutto di Parma, Aceto Balsamico di Modena, Mortadella Igp Bologna e altri «i prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna vantano un fatturato al consumo di 3,5 miliardi di euro pari al 42% circa del giro d'affari dell'intero paniere Dop e Igp made in Italy» stima Mauro Rosati, segretario della Fondazione Qualivita (che ogni anno realizza in collaborazione con il ministero per le Politiche agricole un atlante delle Dop e Igp italiane). In Emilia-Romagna insomma i prodotti alimentari a marchio Ue rappresentano realtà consolidate, lontane dall'immagine di nicchia che spesso hanno i prodotti Dop, e riescono a svolgere un reale ruolo di traino per i territori dei quali sono espressione indicando anche le leve dello sviluppo. E una delle parole d'ordine per il futuro non può che essere export.

«Negli ultimi 5 anni - spiega Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano reggiano (3,3 milioni di forme prodotte nel 2012 con un giro d'affari alla produzione di 1,2 miliardi di euro) - abbiamo puntato tutto sui mercati esteri sia rafforzando le normali ini-

ziative promozionali effettuate dal consorzio sia aprendo canali nuovi». Il riferimento è alle azioni messe in campo direttamente dagli esportatori e sostenute dallo stesso organismo di tutela attraverso un meccanismo di bandi interni al Consorzio. «E l'export 2012 - aggiunge Deserti - è cresciuto dell'8% portando la quota di vendite all'estero in 5 anni da poco meno del 20% del fatturato al 30% e puntiamo ora a raggiungere il 50% entro il prossimo quinquennio». I mercati chiave per il Parmigiano reggiano sono Usa, Canada, Germania e Regno Unito e segnali positivi vengono anche

## TERRA DI DOPE E IGP

L'Emilia-Romagna risulta la regione italiana con il maggior numero di riconoscimenti Ue: secondo i dati di Coldiretti sono 35 contro i 32 del Veneto e i 26 di Toscana e Sicilia

da Russia, Cina e Brasile. «Ma gli investimenti in promozione - aggiunge Deserti - devono essere accompagnati da quelli contro le contraffazioni altrimenti si rischia di aprire nuovi spazi di mercato a vantaggio anche dei falsi».

Altra grande Dop che negli ultimi anni ha effettuato passi da gigante all'estero è il Prosciutto di Parma, la cui quota di spedizioni sul totale è passata in pochi anni dal 20 al 28%. «In questo processo - precisa Stefano Fanti, direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma (9 milioni di pezzi prodotti nel 2012 per un fatturato alla produzione di 850 milioni) - gli elementi trainanti sono stati i mercati extra-Ue e il prosciutto preaffettato. I primi (Usa, Canada, Giappone e Cina su tutti) sono ormai arrivati ad assorbire il 40% delle spedizioni». In chiave export al Consorzio sono convinti in

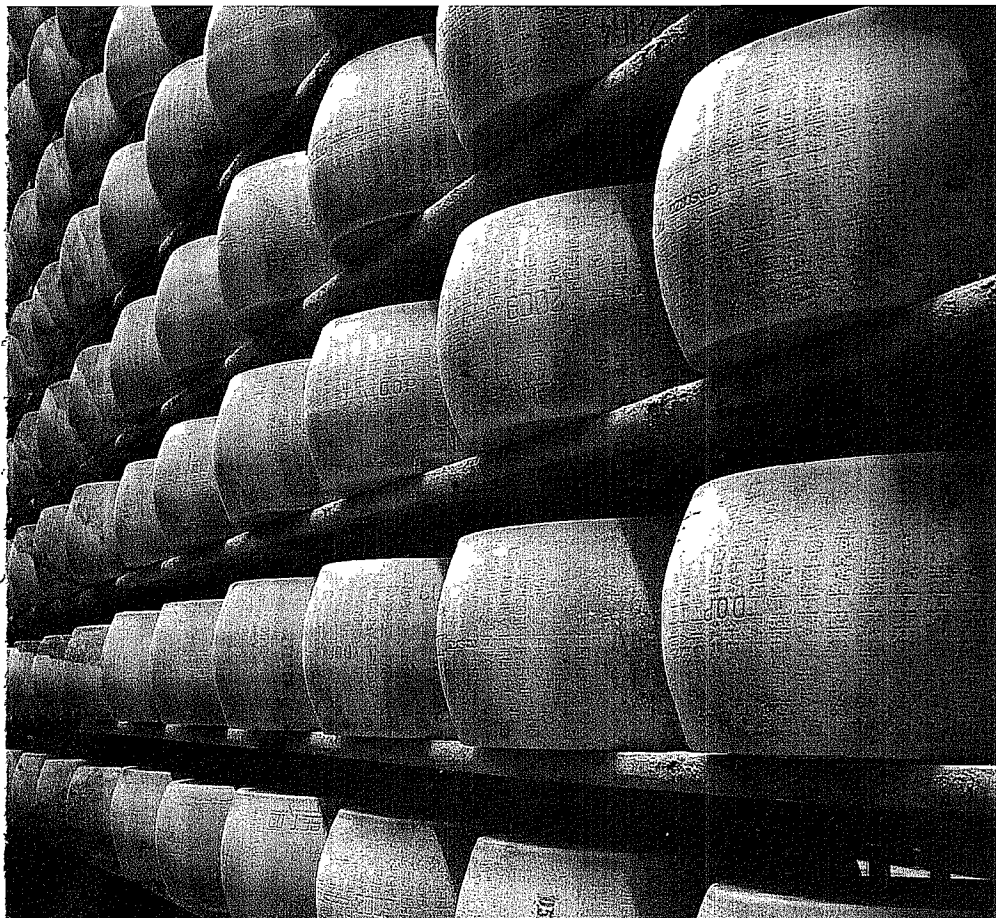
particolare del ruolo chiave svolto dalle confezioni di prosciutto preaffettato. «Confezioni - spiega Fanti - che rappresentavano il 6% della produzione dieci anni fa, oggi sono il 16% e puntiamo ad arrivare in breve al 20-25% sul totale. Il 70% di queste confezioni sbarca sui mercati esteri».

Le vendite all'estero rappresentano una frontiera chiave per un altro prodotto simbolo dell'alimentare dell'Emilia-Romagna: la Mortadella Bologna Igp (34mila tonnellate prodotte per un fatturato di 376 milioni). «Restiamo ancora molto ancorati al mercato italiano - spiega il presidente del Consorzio Corradino Marconi - e le vendite all'estero sono ferme al 10% del totale. Tuttavia grazie a un ottimo rapporto qualità-prezzo e alla diffusione del prodotto preaffettato stiamo guadagnando spazio soprattutto in Europa. E non mancano i casi di contraffazione: esiste una Mortadella Bologna Igp prodotta in Brasile».

Altra produzione regionale di qualità, che nonostante abbia ottenuto il marchio Ue solo nel 2009 ha subito raggiunto una dimensione importante, è l'Aceto Balsamico di Modena Igp. «La produzione è arrivata a quota 90 milioni di litri, al 90% esportati, per un fatturato di 433 milioni di euro» spiega il presidente del Consorzio, Mariangela Grosoli, che aggiunge: «L'Aceto balsamico Igp si distingue da quello balsamico tradizionale Dop perché può essere prodotto dal mosto e dall'aceto di vino (mentre il secondo solo dal mosto) e ha un tempo di affinamento minimo in botte di 2 mesi contro i 12 anni della Dop. Ma grazie alla sua versatilità di alimento adatto tanto ad essere utilizzato in cucina che come condimento si sposa con i cibi anche di culture lontane e per questo deve oggi confrontarsi con l'offensiva di tanti prodotti similari soprattutto da Spagna e Grecia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## Territorio

Prodotti a marchio Ue dell'Emilia-R. (dati 2012)

Dop	Igp
Aceto balsamico tradiz. di Modena	Aceto balsamico di Modena
Aceto balsamico tradiz. di Reggio E.	Agnello del Centro Italia*
Aglio di Voghiera	Amarene brusche di Modena
Brisighella	Asparago Verde di Altedo
Colline di Romagna	Ciliegia di Vignola
Coppa Piacentina	Coppa di Parma*
Culatello di Zibello	Coppia ferrarese
Formaggio di fossa di Sogliano*	Cotechino di Modena
Grana Padano*	Fungo di Borgotaro*
Pancetta Piacentina	Marrone di Castel del Rio
Parmigiano reggiano*	Mortadella di Bologna*
Patata di Bologna	Pera dell'Emilia R.
Prosciutto di Modena	Pesca e nettarina di Romagna
Prosciutto di Parma	Salame Felino
Provolone Val Padana*	Scalogni di Romagna
Salame Piacentino	Vitellone Bianco dell'Appennino Centr.*
Salamini italiani alla cacciatora*	Zampone di Modena
Squacquerone di Romagna	

(\*) produzioni che coinvolgono anche altre regioni  
Fonte: Coldiretti