

Vola il distretto dei salumi: consumi da record nel 2013

Il giro d'affari del Consorzio San Daniele ha raggiunto quota 345 milioni di euro
Emerge in Fvg una realtà di aziende che crescono a doppia cifra, investono e assumono

di Christian Benna

► MILANO

Tra Natale e Capodanno l'Italia ha banchettato divorando mezzo Friuli. Tanto che oggi è una sfida quasi impossibile trovare un ossocollo di suino di Mangalica, una pendula, un prosciutto Dop 18 mesi Coradazzi o pestat di Fagagna. Tutto esaurito. Effetto volano del Gambero Rosso che ha inserito nella guida delle eccellenze italiane 12 grandi salumi friulani. Ma non solo. Perché, per i titolari di queste imprese, che sfornano prodotti tipici di alta qualità, non è una novità avere i magazzini vuoti già ai primi giorni di gennaio. «Siamo una piccola ditta artigiana che lavora su nicchie di mercato come la pendula, il filetto d'asino - dice Renato Beorchia titolare dei Salumi di Carnia - Anche quest'anno l'azienda è cresciuta del 15% e proprio in questi giorni stiamo trattando per ampliare il sito produttivo, proprio per far fronte a una domanda in costante aumento».

A parlare con loro, con le ditte orgogliosamente artigiane, che però si stanno trasformando in piccole multinazionali del cibo d'eccellenza, la crisi economica è qualcosa che si legge solo sui giornali. Queste aziende crescono a doppia cifra, operano sui canali online, assumono personale, ampliano gli spazi produttivi e intanto si affacciano sempre più sui mercati esteri. «Vendiamo l'ossocollo al governo ungherese per pranzi e cene ufficiali - spiega Bruno Pessot consigliere delegato di Jolanda di Colò, azienda di Palmanova, 50 addetti e 13 milioni di fatturato, che ha legato il suo nome alla carne di anatra per poi espande-

re la qualità in altre 1300 referenze - Ma la richiesta altissima arriva dall'Italia, tanto che i 1200 ossocolli prodotti ogni anno erano già stati ordinati e comprati diverse settimane prima di Natale. «Ma il prossimo anno - assicura Pessot - presenteremo al concorso dei Grandi Salumi del Gambero Rosso il resto dei prodotti di Mangalica. Perché «da anni ormai facciamo fatica ad esaudire le richieste di ossocolli, l'effetto volano del Gambero Rosso si sta verificando su tutta la famiglia dei nostri prodotti».

Negli scorsi mesi Jolanda di Colò ha rinnovato lo stabilimento, investendo un milione di euro, per incrementare la produzione destinata a nuovi mercati, come la Russia, (oggi l'export vale il 10% dei ricavi) e per il processo di altri prodotti, come il pesce. Stessa ondata di complimenti e ordini per il San Daniele numero 10 Dop di Dock Dall'Ava, il Pestat di Fagagna di Casale Cjanor e il 18 mesi Dop di Coradazzi. «Siamo una piccola

azienda artigiana - affermano i titolari, Angelo e Teresa Coradazzi - e curiamo tutti i nostri prodotti con estrema attenzione, questo comporta una produzione di tipo artigianale e non industriale». I prosciuttifici friulani corrono forte. Il 2012, stando ai dati del Consorzio San Daniele, presieduto dal triestino Vladimir Dukcevic, amministratore delegato della Principe di San Daniele, si è chiuso con 2,5% in più di fatturato. Il giro d'affari alla produzione è stato di 345 milioni di euro, 650 addetti, 31 produttori, 7 laboratori di affettamento. La quota di prosciutto esportato nell'ultimo anno è passata dal 12% al 13,5% circa. E le stime per il 2013, che saranno rivelate a giorni, sono ancora positive. Il prosciutto San Daniele sale anche nella classifica di Qualivita: che misura le performance economiche dei 261 prodotti italiani a denominazione di origine, e che ha visto al primo posto - a pari merito - il Grana Padano DOP e il Parmigiano-Reggiano DOP e in terza posizione il Prosciutto di Parma DOP e in quarta il San Daniele.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

