

RAPPORTO ISMEA: AUMENTA IL GIRO D'AFFARI DELL'EXPORT DELLE DOP E IGP NOSTRANE, MA I MARGINI PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI MENO NOTI SONO ANCORA MOLTO AMPI

# Trionfa nel mondo il cibo italiano di alta qualità

Che il cibo italiano sia apprezzato in tutto il mondo non è una novità; ciò che però conviene ogni tanto ricordare, è il perché ciò avvenga: i prodotti alimentari nostrani, in sintesi, rappresentano agli occhi degli acquirenti stranieri un sinonimo non solo di bontà ma anche e soprattutto di alta qualità, in ogni fase della filiera produttiva.

L'immagine di sé che l'Italia porta sulle tavole di ogni continente, infatti, è in primo luogo quella dei marchi DOP, IGP e STG, riconoscimenti ufficiali di un patrimonio enogastronomico ricchissimo e caratterizzato dal rispetto di standard qualitativi elevati e rigorosi, a tutela del consumatore e del prodotto

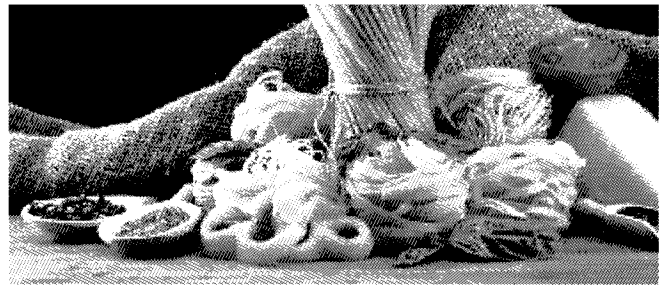
**Circa 2,4 miliardi di euro il valore delle esportazioni, in crescita del 5% su base annua**

stesso. Sarà per questo, forse, che proprio i prodotti che vantano un marchio di denominazione fanno segnare ottime performance nell'ambito dell'export nazionale: secondo l'ultimo rapporto Ismea Qualivita, le esportazioni di alimenti certificati riguardano oltre un terzo della produzione complessiva nel nostro Paese, per un valore che si aggira intorno ai 2,4 miliardi di Euro (su 6,6 miliardi di fatturato alla produzione), in aumento del 5% su base annua.

Tutto ciò, tra l'altro, pur in una situazione di calo produttivo - 1,27 milioni di tonnellate nel 2013, -2,7% rispetto all'anno precedente -, il che riflette la capacità del settore di generare valore aggiunto per approssimare nella maniera più redditizia possibile i mercati internazionali.

Volendo trovare un punto debole del comparto, in ogni caso, non si può fare a meno di rilevare una forte concentrazione dei valori su poche denominazioni: le prime dieci tra DOP e IGP assommano da sole l'81% del fatturato complessivo. Continua ad essere asimmetrico, in particolare, il peso sul totale in termini di numero di denominazioni e di fatturato per alcuni comparti (come gli ortofruttili e gli oli di oliva); avere tanti prodotti certificati non è quindi sinonimo di profitto se poi non si riesce a creare attorno ad essi un valore di mercato adeguato. È su questo piano, dunque, che bisogna lavorare per il futuro: abbiamo troppa qualità che non possiamo permetterci di sprecare.

(Fonte: ISMEA)



## LE DOP E IGP VICENTINE

Grazie alle peculiarità di un territorio eterogeneo, alla presenza di aree microclimatiche uniche e al legame mai interrotto con le antiche tradizioni enogastronomiche locali, la Provincia di Vicenza vanta un consistente patrimonio di prodotti agroalimentari a marchio DOP e IGP, tra i più ricchi del Veneto anche come varietà di tipologie. Ad oggi sono 7 le DOP tipiche vicentine: Asiago, Grana Padano e Provolone Val-

padana stanno a confermare il prestigio della produzione casearia berica; Sopressa Vicentina e Prosciutto Veneto Berico-Euganeo rappresentano le punte di diamante per quanto riguarda le carni; completano il quadro due eccellenze agricole quali l'Asparago Bianco di Bassano e l'Olio d'Oliva Extravergine Veneto. C'è anche un prodotto IGP, infine, ad arricchire le tavole vicentine: la Ciliegia di Marostica.

**Ma le prime 10 DOP e IGP coprono da sole l'81% del fatturato complessivo**

