

Cotechini, zamponi e salumi **in ripresa** Grazie agli ordini natalizi vendite a +5%

Il settore archivia i timori scatenati l'anno scorso dallo studio Oms sulle carni rosse

Ci si attende un Natale positivo sia per la salumeria e gli insaccati sia per le carni fresche tipiche dei piatti della tradizione, in Emilia-Romagna. «Più 5% di vendite rispetto all'anno scorso quando si registrò un calo intorno al 10% soprattutto dovuto al controverso e mal interpretato studio dell'Oms». La stima peraltro prudentiale è di **Marco Guerrieri**, responsabile carni **Coop Italia**. Continua invece spedito, confermando il trend in costante aumento, tutto il comparto delle carni biologiche o provenienti da filiere controllate, di quelle salutistiche e ad alto contenuto di servizio, dalla tartare al carpaccio fino ai piatti pronti, dove «si prevede un ulteriore incremento del 3% che si aggiunge al +5% registrato nelle festività 2015». Infine, prosegue nell'analisi, volano a +5-7% (dopo il balzo del 10% un anno fa) gli acquisti di pesce e prodotti ittici — cioè cozze, vongole, salmoni, sogliole e anguille — in netta controtendenza alla generale diminuzione dei consumi alimentari. Con una spiccata attenzione a sarde, alici e al pescato locale del Tirreno e dell'Adriatico.

Fa ben sperare, dunque, il sostanziale recupero della spesa per prosciutti, culatelli, coppe, cotechini e zamponi; per la carne di cappone e per i tagli più adatti al bollito misto. Stesso discorso vale per la regalistica, quindi «si regaleranno probabilmente meno cravatte e qualche salume in più». A spingere in alto i consumi, sottolinea Guerrieri, c'è la necessità di stringersi attorno alle proprie radici, alla famiglia, recuperando le ricette «sotto l'albero» tramandate da generazioni; un desiderio che corre sul filo dei

valori sostanziali e aiuta a contrastare l'instabilità emotiva causata da eventi che stanno alimentando preoccupazioni nell'opinione pubblica (la Brexit, l'elezione di Trump, il referendum costituzionale...). Non solo. C'è una maggior consapevolezza da parte del consumatore nei confronti di un cibo sano e nutriente talora non sufficientemente comunicato. «Stiamo inserendo — dice — una quota sempre più ampia di prodotti rassicuranti che esprimono il percorso chiaro e trasparente dall'allevamento alla trasformazione e garantiscono la salubrità». L'auspicio? «Che il segno più possa consolidarsi nel medio-lungo termine, ben oltre il Natale».

Spiega il direttore del **Consorzio Prosciutto di Parma**, **Stefano Fanti**: «In questo ultimo anno stiamo assistendo a una graduale ripresa dei consumi con effetti positivi per tutta la filiera, anche grazie all'attivazione nel 2015 del Piano di Regolazione dell'Offerta che ci ha permesso di determinare un equilibrio tra l'offerta produttiva e le richieste del mercato stesso». Poi con un occhio rivolto ai prosciuttifici e l'altro al compratore, ribatte: «Resta invece preoccupante il costo della materia prima attualmente molto elevato che potrà generare in futuro incertezze sui costi produttivi e, di conseguenza, sui prezzi di vendita e sulla reattività del consumatore al prezzo finale».

È ottimista anche **Paolo Ferrari**, presidente del **Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp**: una produzione complessiva annua di 3 milioni di chili (circa 1 milione di zamponi e oltre 4 milioni di cotechini) che copre attualmente il 70% dell'intero mercato. Conta di recuperare in toto la flessione riportata

lo scorso Natale (-6%) puntando sul picco di vendite tra il 15 dicembre e il 10 gennaio. Lo storico insaccato «è sbarcato da poco anche nella Grande Mela (catena Eataly) insieme allo chef-testimonia Massimo Bottura, in procinto di conquistare passo passo gli States e di affermarsi in Europa oltre che in Italia dove ci sono ancora interessanti margini di crescita». La strategia: «Investire sui giovani cuochi e destagionalizzare il piatto». In pochi sanno che «le calorie sono solo 250 in una porzione di 100-150 grammi», insiste il presidente che assicura tra l'altro nuove modifiche al disciplinare che regola le sedici aziende consorziate, più controlli e qualità a tutela del consumatore. E a chi gli fa notare come il prodotto sia onnipresente nelle ceste natalizie, replica: «Certo, ma fino a qualche anno fa si trovava magari lo zampone da un chilo. Ora se va bene c'è il cotechino mignon da 250-300 grammi».

Ba. Be.





Tradizione
Alcuni
dipendenti
della Ferrari
Erio & C. di
Modena
mentre
confezionano
cotechini in
vista dei
consumi
natalizi



Stefano Fanti (Consorzio Prosciutto di Parma)
Resta preoccupante l'alto costo della materia prima,
che potrà generare in futuro incertezze sui costi
produttivi e, di conseguenza, sui prezzi di vendita
