

**AGROECONOMY**

**Carni e salumi fanno bene al Pil**

Il comparto continua a macinare fatturato e profitti

**Il valore della produzione ha superato gli otto miliardi di euro, la filiera della carne bovina è a quota sei miliardi di euro. Consorzi contro l'agro-pirateria**

# Prosciutti e salami, il piatto è ricco Carni e insaccati valgono un tesoro

**Il comparto continua a macinare fatturato e profitti**

**Il valore della produzione ha superato gli 8 miliardi. La filiera della carne bovina è a quota sei miliardi**

di **Lorenzo Frassoldati**  
BOLOGNA

**Sei italiani** su dieci consumano salumi più volte alla settimana. Il trend di consumo è stato fotografato da Assica, l'associazione di categoria. In particolare sono le donne, più degli uomini, a preferire maggiormente i salumi nei loro pasti. Dal report economico emerge che il consumo pro-capite di salumi nel 2018 è stato di circa 11 chili/anno, quello pro-capite di salumi e carni suine fresche di 18 chili.

**Il fatturato industriale** della produzione delle carni trasformate (salumi, carni in scatola, grassi suini lavorati) in Italia è pari a oltre 8 miliardi di euro (dati Assica, riferiti alle imprese loro associate). Di questi,

circa 1,5 miliardi di euro sono provenienti dall'export. Il saldo commerciale positivo ha registrato nel 2018 un incremento del +1,5% per oltre 1,3 miliardi di euro. La produzione di salumi nel 2018 è risultata in aumento a circa 1,2 milioni di tonnellate (+0,6%).

**Il valore della produzione** ha superato gli 8 miliardi (+1,3%). In lieve flessione i consumi (-0,9%), invariate le preferenze degli italiani: al primo posto sempre il prosciutto

**COSTUME**

**Sei italiani su dieci consumano salumi più volte alla settimana: di circa 11 chili/anno, quello pro-capite secondo Assica**

cotto (26,4% del totale), seguito dal prosciutto crudo al 21,8%, da mortadella e wurstel (19%), dal salame (7,9%) e dalla bresaola (1,4%). L'eccellenza della nostra salumeria a base di carne suina (ma non solo) si fregia dei marchi di origine certificata e tutelata Dop e Igp che da soli valgono 2 miliardi di euro alla produzione e 4,8 miliardi al consumo (+2,9%), secondo il Rapporto **Ismea-Qualivita** 2019. Lieve calo per l'export Dop che si assesta a un valore di 569 milioni.

**Prosciutti, salami, coppe, pancette, mortadelle, zamponi e cotechini** pongono l'Emilia-Romagna sul piedistallo, con Parma che traina (896 milioni di euro), seguita nella classifica delle province da Udine, regno del San Daniele (309 milioni), Sondrio con la Bresaola (232 milioni), Bolzano con lo speck (109 milioni). Nella «top ten» dei prodotti per valore, buone crescite soprattutto per il Prosciutto di Norcia IGP, la Coppa di Parma IGP e il Prosciutto Tosca-

no DOP. In Italia il settore delle carni fattura circa 30 miliardi di euro.

**La filiera suinicola** da sola produce un fatturato di oltre 11 miliardi di euro, ripartiti in 3,4 miliardi per la fase agricola e 8 miliardi per quella industriale. Prosciutti crudi e salami stagionati, wurstel, prosciutti cotti e bresaola sono richiesti dai mercati esteri, in primis Germania, Francia, Regno Unito e Stati Uniti. Nel 2018, a fronte di una perdurante stagnazione dei consumi interni, l'export è aumentato (+1,0% sul 2017) per un valore di 1,5 miliardi di euro (+0,3%). Altrettanto rilevante sotto il profilo economico è la filiera della carne bovina che rappresenta il 4,4% del fatturato dell'intera industria alimentare nazionale, con un valore di 6,1 miliardi di euro nel 2018. L'Italia è il quarto produttore europeo di carne bovina, sebbene nell'ultimo decennio abbia perso quasi un terzo della produzione a favore delle forniture estere, più competitive.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**26**  
 per cento

È la quota di italiani che mette sul podio il prosciutto cotto, seguito dal prosciutto crudo al 21,8%

**2**  
 miliardi

Il valore della produzione dei soli marchi Dop e Igp

**4°**  
 posto

L'Italia è il quarto produttore europeo di carne bovina



152944