

**La crescita del food.** Il primato delle denominazioni d'origine spinge le imprese con produzioni di qualità. Al Sud le performance migliori

# Nel Paese delle Dop emergono le nicchie

Micaela Cappellini

Italia è la regina delle denominazioni protette: il nostro Paese è il primo al mondo per quantità di produzioni a indicazione geografica. In Italia il cibo Dop vale 5,96 miliardi di euro, mentre i vini Doc e Docg invece ne valgono 5,6. E sono un business sempre più in crescita: non a caso, nella classifica Leader della crescita 2020, c'è chi produce e commercializza olio extravergine d'oliva Dop, come Carmela di Caro a Trapani, che si è classificata 227esima nella Top400 edizione 2020; e c'è chi invece fa formaggi di latte di pecora a indicazione geografica garantita, come Latterie di Sardegna, che si è classificata 121esima.

L'ultimo rapporto annuale degli Stati generali della Green Economy, presentato questo mese a Rimini alla fiera Ecomondo, ci dice che in Italia le denominazioni protette sono 822, di cui 299 nel comparto del Food (Dop, Igp, Stg) e 523 in quello del vino (Doc, Docg e Igt): rappresentano il 27,3% delle 3.010 denominazioni complessivamente registrate in Europa e costituiscono un numero sensibilmente superiore a quello della Francia (685) o della Spagna (329). Nei 275 Consorzi di tutela autorizzati, che presiedono alle Dop e alle Igp italiane, lavorano oltre 197mila operatori e il loro fatturato aggregato è cresciuto del 2,6 per cento.

Sempre in Europa, l'Italia ha un'altra medaglia, questa volta

**822**

**DENOMINAZIONI PROTETTE**  
I prodotti italiani registrati (Dop, Igp, Stg, Doc, Docg e Igt) sono 822. Il valore delle produzioni Dop è di 5,9 miliardi

d'argento: dietro alla Spagna, è il secondo Paese per superfici coltivate col metodo biologico. Proprio il biologico e le Dop sono oggi tra i principali driver della crescita dell'agroalimentare italiano. Rispetto soltanto a dieci anni fa, in Italia le superfici coltivate con metodo bio sono aumentate del 70%, tanto che oggi la superficie agricola biologica rappresenta il 15,4% di quella totale. Senza ricorrere ai pesticidi oggi lavorano più di 75mila imprese, con un incremento del 5,2% rispetto al 2016. Le aziende agricole bio-

**In forte ascesa negli ultimi cinque anni le superfici (+70%) e le imprese biologiche (+5,2%)**

logiche rappresentano il 4,5% di quelle totali. L'Italia, inoltre, è uno dei Paesi europei più ricchi di biodiversità, con una flora costituita da oltre 6.700 specie e una fauna composta da circa 58.000 specie. Un elemento, questo, che certamente ha contribuito tanto alla nascita delle Dop quanto allo sviluppo dell'agricoltura biologica.

Quanto alle modalità di acquisto, seppur con più lentezza rispetto al resto d'Europa anche in Italia sta avanzando il canale online. Secondo gli ultimi dati raccolti da Netcomm, nel nostro Paese oggi 9 milioni di persone comprano generi alimentari online: un comparto che

vale 1,6 miliardi di euro e che nell'ultimo anno ha registrato una crescita del 42%, trainato dalle consegne di pasti a domicilio.

Nel mondo a comprare cibo online sono oltre 1,5 miliardi di persone, per un giro d'affari di 58 miliardi di euro. In Europa sono 167 milioni; 9 milioni in Italia, ma il doppio nel Regno Unito o in Germania. Nel nostro Paese il comparto del Food&Grocery online - che vale solo il 5% sul totale dell'e-commerce B2C - ha dunque ampi margini di crescita.

Ma dove cresce di più, la produzione agroalimentare italiana? A sorpresa, gli ultimi dati dicono che è al Sud: +5,4% negli ultimi tre anni, contro il 4,4% messo a segno dalle imprese alimentari settentrionali. A certificarlo è l'Ismea, che insieme a Federalimentare e a Fiere di Parma ieri a Salerno ha presentato il rapporto sulla competitività dell'agroalimentare nel Mezzogiorno, dove il comparto oggi vale 19 miliardi di euro e dà lavoro a 378mila imprese. Queste aziende danno impiego a 668mila lavoratori, pari a circa il 10% di tutti gli occupati al Sud. Più della metà delle imprese alimentari nel Mezzogiorno si concentra su tre comparti: quello delle conserve vegetali (che rappresentano il 30% del totale di settore), quello del latte e dei formaggi (16%) e quello della pasta e delle farine (12%). A crescere più velocemente, però, sono altre produzioni: la filiera dell'olio (+21%), quella dei prodotti da forno (+18%) e quella del caffè e del cioccolato (+14%).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Raccolta.** Un momento della raccolta del pistacchio a Bronte. Il prodotto siciliano è considerato tra i più pregiati. La Rosano Dry fruit ha allargato il business all'importazione da altri Paesi



**Rosano Dry fruit.** Il successo con l'apertura ai nuovi prodotti

## Il pistacchio? Non solo Bronte

Nino Amadore

Un mercato in crescita, una piccola azienda che prova ad adeguarsi con risultati positivi, la solita miopia della pubblica amministrazione che diventa un argine per le imprese. È il paradigma della Rosano dry fruit di Adrano in provincia di Catania, impresa fondata nel 1959 da Gaetano Rosano e oggi guidata dal figlio Tino. «Per anni - racconta Tino - mio padre ha lavorato il pistacchio di Bronte, il cui territorio non è molto distante dal nostro comune. Sono stato io a dare una svolta all'azienda. Negli anni Novanta, ho avviato una nuova fase: dalla tradizionale fornitura da parte di agricoltori siciliani sono passato a un lavoro di importazione anche da mercati esteri. Siamo stati i primi a importare il pregiato pistacchio siriano ma ora a causa della guerra importiamo soprattutto quello gre-

co, iraniano, spagnolo. Oggi commercializziamo anche nocchie provenienti dalla Georgia, rivolte al mercato italiano». Una scelta che evidentemente ha dato i suoi frutti.

L'azienda, che oggi conta sei addetti (vi lavorano la moglie e le tre figlie ventenni di Tino), negli ultimi tre anni è passata da un fatturato di 600mila euro l'anno a un giro d'affari di tre milioni. E punta a crescere ancora grazie a un mercato fertile e presidiato da pochissime aziende: quello dei pistacchi sgusciati destinati alla lavorazione in pasticceria. «Le aziende che fanno questo tipo di lavoro sono poche - racconta Tino - è un mercato davvero di nicchia. Le aziende italiane hanno sostituito quelle di Amburgo che però non facevano la lavorazione ma solo la vendita. I napoletani sono specialisti nella lavorazione del pistacchio destinato agli snack noi nella lavorazione del pistacchio da pasticceria». Insomma un settore

d'eccellenza e di nicchia: il 70% della produzione della Rosano dry fruit, oggi costretta a lavorare in un capannone di 400 metri quadrati, finisce sul mercato siciliano e il resto invece altrove ma soprattutto, per il momento, sul mercato italiano. «Io vivo una situazione veramente paradossale - racconta Tino -: il mercato è in crescita così come la domanda ma io non riesco a far crescere la mia azienda: avrei bisogno di costruire un capannone più grande, almeno di duemila metri quadrati, ma non riesco a ottenere le autorizzazioni dal Comune. Perché? Semplice: il Comune di Adrano non ha previsto nel piano regolatore generale né un'area industriale né un'area artigianale e quindi, dicono, non possono autorizzarmi. Mi chiedo e vi chiedo: per far crescere la mia impresa che devo fare, costruire abusivamente il mio capannone?»

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LikeMoreItalia srl distributore per l'Italia

Via Belgio, 20 - 37069 Villafranca di Verona, Italia  
Tel. +39 045 4620778 - info@likemoreitalia.com

**Quando i sogni**  
diventano realtà

visita  
[www.likemoreitalia.com](http://www.likemoreitalia.com)

Vincitore per il secondo anno consecutivo del prestigioso premio "Leader della Crescita" di Sole 24 Ore e Statista

Like More Italia è un'azienda certificata ISO 22000 specializzata nella vendita sul mercato italiano di prodotti alimentari a brand acquistati da paesi della comunità europea, con il vantaggio di proporre prezzi altamente competitivi. Selezioniamo solo i fornitori che garantiscono requisiti di alta qualità e grandi quantità di prodotti, ai quali applichiamo lo sticker con gli ingredienti in italiano a norma di legge avvalendoci di un ufficio legale specializzato.