

Sono 9mila i nostri prodotti unici e distintivi

Il turismo spinge la filiera del cibo

al fatturato record di 580 miliardi

Con il contributo di ristoranti, alberghi e agriturismi il made in Italy a tavola vale poco meno di un quarto del Pil e continua a crescere. Siamo prima meta al mondo per enogastronomia

ATTILIO BARBIERI

■ La ripresa del turismo dopo le difficoltà legata alla pandemia spinge il cibo made in Italy che diventa la prima ricchezza dell'Italia per un valore di 580 miliardi di euro nell'ultimo anno, nonostante la crisi energetica scatenata dall'attacco russo all'Ucraina. Il dato esce dal report Coldiretti «Cibo e turismo, l'Italia che vince» diffuso in occasione dell'incontro al Teatro Manzoni di Milano con la partecipazione del presidente Ettore Prandini assieme al ministro del Turismo Daniela Santanchè, al ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e al presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana. La ripartenza a pieno ritmo delle attività di ristorazione e accoglienza, dai ristoranti agli agriturismi, ha avuto un impatto importante sul made in Italy a tavola che vale ora - sottolinea l'analisi Coldiretti - quasi un quarto del Pil nazionale e, dal campo alla tavola, vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari, oltre 330mila attività della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio.

VOCE PRINCIPALE

Non a caso il cibo è diventato la voce principale nel budget delle famiglie italiane e straniere in vacanza in Italia con circa un terzo della spesa destinata ai pasti fuori casa e all'acquisto di alimenti o specialità enogastronomiche. Specialità che i visitatori stranieri continuano peraltro a cercare anche una volta tornati nei Paesi d'origine, con un importante effetto promozionale che spinge l'export nazionale. Il risultato è che le esportazioni agroalimentari made in Italy hanno fatto segnare uno storico record nel

2022 raggiungendo il valore di 60 miliardi, sempre secondo una proiezione Coldiretti su dati Istat.

L'Italia è così diventata leader mondiale del turismo enogastronomico e può contare sull'agricoltura più green d'Europa con quasi 9mila specialità legate ai territori fra più di 5mila Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) con oltre 25 anni di storia, censiti dalle Regioni, 316 specialità Dop e Igp riconosciute a livello europeo, 415 vini Igt, Doc e Docg. Cui si affiancano circa 2mila Denominazioni comunali di origine, le Deco.

PRIMI NEL BIOLOGICO

E possiamo contare pure sul primato a livello europeo per le produzioni biologiche, con circa 86mila aziende agricole certificate "bio", 25mila agriturismi che conservano da generazioni i segreti della cucina contadina, 10mila agricoltori impegnati nella vendita diretta sui mercati di Campagna Amica e le numerose iniziative di valorizzazione, dalle sagre alle strade del vino. «Per sostenere un settore cardine dell'economia e assicurare al Paese la sovranità alimentare serve ora raddoppiare da 5 a 10 miliardi le risorse destinate all'agroalimentare nel Piano nazionale di ripresa e resilienza spostando fondi da altri comparti per evitare di perdere i finanziamenti dell'Europa» ha dichiarato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che «nell'ambito del Pnrr abbiamo presentato progetti di filiera per investimenti dalla pasta alla carne, dal latte all'olio, dalla frutta alla verdura con più di 50 proposte e migliaia di agricoltori, allevatori, imprese di trasformazione, università e centri di ricerca coinvolti».

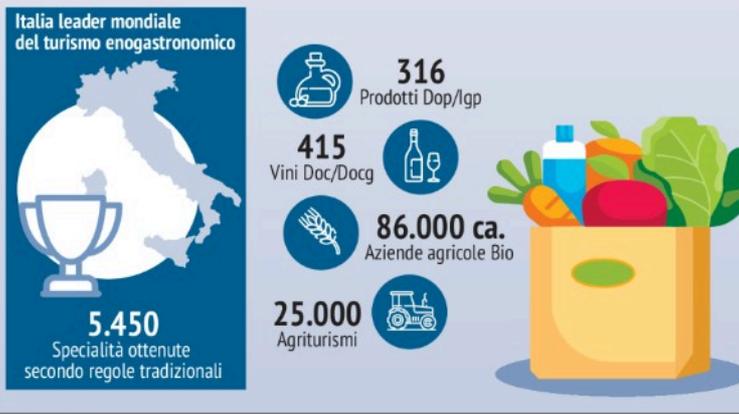
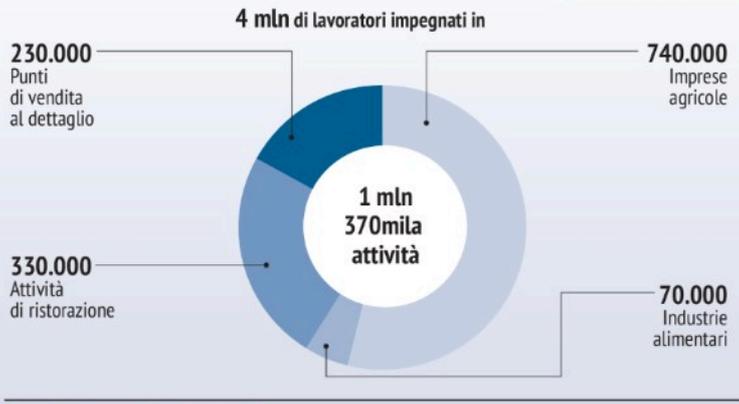
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Superficie 49 %

IL SISTEMA DEL MADE IN ITALY

Dai campi alla tavola



FONTE: Coldiretti