

Expo un anno dopo, brindano export e turismo

Un anno dopo l'inizio di Expo gli effetti si sono fatti sentire nel turismo con un positivo aumento delle spese e degli arrivi degli stranieri nel 2015 che ha fatto soprattutto registrare il record storico delle esportazioni di alimenti e bevande a 36,9 miliardi, con un aumento dell'8% rispetto all'anno precedente. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti nell'anniversario dell'inizio di Expo, aperto il primo maggio 2015, dalla quale si evidenzia che ben un terzo della spesa degli stranieri in vacanza in Italia è oggi destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per acquistare prodotti enogastronomici.

Le spese dei viaggiatori esteri in Italia sono cresciute nel 2015 del +3,8%, superando i 35,5 miliardi di Euro con benefici diffusi sull'economia nazionale. Tra i paesi di provenienza sono i francesi a registrare l'andamento più dinamico, seguiti dagli abitanti del Regno Unito e dai tedeschi ma molto positiva è stata anche la crescita della spesa degli statunitensi, secondo i dati del Ciset. Il cibo grazie ad Expo si consolida come componente determinante della vacanza Made in Italy. Si tratta della principale voce del budget turistico che ha addirittura superato persino quella dell'alloggio. Un risultato reso possibile dal primato nell'enogastronomia conquistato dall'Italia e indubbiamente sostenuto dall'Esposizione Universale che ha fatto conoscere al mondo la realtà enogastronomica nazionale.

Dalla pizza alla baguette più lunghe del mondo fino alla collana di peperoncini piu' grande, ma anche il cooking show di frittata piu' piccolo con le uova quaglia o il primo porceddu sardo originale consumato fuori i confini dell'isola dopo 4 anni, fino al panino Dop piu' lungo del mondo ma anche le giornate della frutta, del gelato, dei fiori, della birra, del latte e della carne sono solo alcune delle iniziative realizzate dalla Coldiretti nei sei mesi di Expo dove è stato sempre attivo il Farmers Inn, l'unico punto di ristorazione gestito direttamente dagli agricoltori provenienti a rotazione da tutte le regioni italiane

L'Expo è stato infatti visitato da 21,5 milioni di persone, un terzo dei quali stranieri che hanno apprezzato l'esposizione ma anche colto l'opportunità di visitare luoghi turistici del Belpaese e di gustare i prodotti del territorio con il cibo che per quasi 2 turisti stranieri su 3 (62%) è in testa alla classifica degli acquisti in Italia secondo l'indagine Nielsen. Un gradimento anche, grazie alla ampia copertura mediatica dell'appuntamento, si è trasferito all'estero dove non sono mai stati consumati così tanti prodotti alimentari italiani come nel 2015.

I cibi nazionali più apprezzati dagli stranieri sono il vino che nel 2015 ha raggiunto un valore record delle esportazioni di 5,4 miliardi che lo colloca al primo posto tra i prodotti della tavola Made in Italy all'estero. Al secondo posto si posiziona l'ortofrutta fresca con un valore stimato in 4,4 miliardi nel 2015, mentre al terzo posto sul podio sale la pasta che raggiunge i 2,4 miliardi. Nella top five ci sono anche i formaggi che hanno raggiunto un export stimato a 2,3 miliardi, mentre la classica "pummarola" fa salire la voce pomodori trasformati a 1,5 miliardi ed infine l'olio di oliva che raggiunge i 1,4 miliardi a pari merito con i salumi. L'agroalimentare svolge peraltro un effetto traino unico sull'intera economia per l'impatto positivo di immagine sui mercati esteri dove il cibo Made in Italy è sinonimo di qualità.

“L'Italia ha saputo cogliere l'opportunità di Expo per raccontare al mondo il modello agroalimentare e i suoi valori unici” ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “l'agricoltura italiana è diventata la piu' green d'Europa con il primato europeo di 282 prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp) riconosciuti dall'Unione, 405 vini Doc/Docg, la leadership nel numero di imprese che coltivano biologico, la piu' vasta rete di aziende agricole e mercati di vendita a chilometri zero, ma anche la minor incidenza di prodotti agroalimentari con residui chimici fuori norma e la decisione di non coltivare organismi geneticamente modificati”.