

Studio Censis, agroalimentare protagonista della ripresa del Paese

Il record storico delle esportazioni alimentari Made in Italy conferma che "il vero "X factor" sta in una rinnovata ibridazione di settori e competenze tradizionali che produce un nuovo stile italiano con il successo della gastronomia italiana che ha agganciato lo sviluppo della filiera agroalimentare, legandola anche al turismo, alle bellezze paesaggistiche e culturali del Paese, grazie anche al volano delle piattaforme digitali. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare il rapporto del Censis sulla situazione sociale dell'Italia dal quale emerge il protagonismo dell'agroalimentare nella ripresa del Paese.

L'export agroalimentare è cresciuto di 8 punti percentuali quasi il doppio dell'aumento fatto registrare dal made in Italy nel suo insieme nei primi 9 mesi del 2015 per raggiungere a fine anno il record storico di 36 miliardi di euro. Ma la tendenza positiva si registra anche a livello nazionale dove le città cambiano il look con un vero boom registrato di take away (+37%), ma anche di ristoranti (15,5%), bar (+10%) e gelaterie-pasticcerie (+8%) registrato dal Censis. Con più di quattro pizzerie su dieci si tratta di una opportunità di integrazione anche per gli stranieri che vengono dall'estero dove la domanda di cibo Made in Italy passa anche attraverso internet.

Un risultato sostenuto dal fatto che l'Italia è l'unico Paese che può vantare 275 prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp) superiori a quelle registrate dalla Francia oltre a 4886 prodotti tradizionali censiti dalle regioni, ma è anche al vertice della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari (0,4%), quota inferiore di quasi 4 volte rispetto alla media europea (1,4%) e di quasi 20 volte quella dei prodotti extracomunitari (7,5%).

L'Italia è anche il Paese con le regole produttive più rigorose nelle caratteristiche dei prodotti alimentari, dal divieto di produrre pasta con grano tenero a quello di utilizzare la polvere di latte nei formaggi fino al divieto di aggiungere zucchero nel vino che non valgono in altri Paesi dell'Unione Europea. E sul territorio nazionale operano oltre 21mila agriturismi e c'è anche il maggior numero di agricoltori biologici a livello europeo (49.070) con una superficie coltivata, salita a quasi 1,4 milioni di ettari (+5%).

Il modello produttivo dell'agricoltura italiana è campione anche nella produzione di valore aggiunto. Il valore aggiunto per ettaro realizzato dal settore è più del doppio della media UE-27, il triplo del Regno Unito, il doppio di Spagna e Germania, e il 70% in più dei cugini francesi. Non solo: siamo i primi anche in termini di occupazione, con 7,3 addetti per cento ettari a fronte di una media Ue di 6,6 (elaborazione su dati Commissione Europea).

Un percorso reso possibile dal grande sforzo di rinnovamento dell'agricoltura italiana dove una impresa su tre è nata negli ultimi dieci anni con una decisa tendenza alla multifunzionalità, dalla trasformazione aziendale dei prodotti alla vendita diretta, dalle fattorie didattiche agli agrisilvi, ma anche le attività ricreative come la cura dell'orto e i corsi di cucina in campagna, l'agricoltura

giardini, strade e la cura del paesaggio o la produzione di energie rinnovabili.