

Vola l'export di prosciutti e salami Made in Italy: +14%

Con un aumento record del 14 per cento nelle esportazioni, prosciutti, salami, mortadelle e le altre specialità della salumeria nazionale conquistano le tavole straniere nel 2010, mettendo anche a segno curiose vittorie fuori casa come l'aumento del 15 per cento delle esportazioni di salsicce in Germania, la terra dei wurstel e la crescita del 6 per cento nell'esportazione di pancetta in Gran Bretagna, la patria mondiale del bacon. Ma sul settore continua a pesare la grave crisi causata dai bassi compensi e dal boom dei costi di produzione.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat relativi al primo semestre divulgati in occasione del "Gran Galà del maiale" per la 60a Giornata nazionale del Ringraziamento a Bologna in piazza Nettuno, dove sono stati riproposti i piatti della norcineria italiana (dal sanguinaccio ai ciccioli fino allo strologhino) salvati dagli allevatori grazie alla riscoperta dell'antica usanza autunnale del passato di prenotare il maiale in stalla.

Numeri che non possono però far dimenticare la La riscossa dei prodotti del maiale all'estero riguarda tutti i principali salumi esportati dall'Italia tra i quali la parte del leone la fanno i prosciutti crudi che rappresentano ben il 43 per cento del totale in peso seguiti nell'ordine da mortadelle, wurstel, cotechini e zamponi (22 per cento) e da salsicce e salami stagionati.

La migliore performance del primo semestre 2010 è stata tuttavia curiosamente realizzata da mortadella e wurstel, che nonostante siano entrati solo recentemente nel sistema produttivo nazionale fanno registrare un aumento addirittura del 21 per cento. Ad andare ghiotti dei prodotti della salumeria nazionale sono soprattutto i tedeschi seguiti dai francesi e dagli inglesi dove è diretta oltre la metà della produzione nazionale mentre fuori dall'Europa sono gli americani e i giapponesi ad accaparrarsi i maggiori quantitativi.

Il piacere del maiale è vivo anche in Italia dove si registra una sostanziale tenuta degli acquisti familiari di carne di maiale e salumi che fanno registrare un aumento dell'uno per cento stimato dall'Ismea per l'intero 2010, nonostante la stagnazione nei consumi che colpisce alimentari e non. La carne di maiale fresca o trasformata in salumi è la più consumata degli italiani che ne mangiano in media 31 chili a testa in un anno, per una spesa complessiva di 1,2 miliardi di euro per acquisto di carne fresca di maiale e di 3,3 miliardi di Euro per i salumi, nell'ordine a prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame e mortadella.

Nonostante il boom nelle esportazioni e la crescita nei consumi interni gli allevamenti italiani si trovano ad affrontare una grave crisi dovuta da un lato alla riduzione dei compensi riconosciuti al macello e dall'altro dall'aumento dei costi di produzione.

Agli allevatori il maiale viene pagato poco più di un euro al chilo (1,2 euro/Kg - 1,25 euro/kg), in calo del 4 per cento rispetto allo scorso anno, mentre i costi di allevamento aumentano,

secondo l'Ismea.

A rischio ci sono centomila porcilaie dove crescono 9,2 milioni di maiali italiani soprattutto tra Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto, ma anche Umbria e Sardegna mentre sono circa 120mila gli addetti, tra allevamento, industria di trasformazione, trasporti e distribuzione.

A mettere in difficoltà gli allevamenti italiani è lo squilibrio nella distribuzione del valore poiché per ogni euro speso dai cittadini per gli acquisti di carne e salumi il 50 per cento va alla distribuzione, il 25 per cento al trasformatore, il 10 per cento al macellatore e solo il 13 per cento resta all'allevatore secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Anas.

Una situazione che è anche favorita dal fatto che In Italia c'è una massiccia importazione di cosce di maiali provenienti dall'estero con il risultato che sugli scaffali due prosciutti su tre provengono da maiali allevati all'estero senza una adeguata informazione. A differenza infatti per quanto avviene per i bovini o il pollame per la carne di maiale e i salumi derivati non è obbligatorio indicare la provenienza della materia prima con il risultato che vengono spacciati come Made in Italy prodotti ottenuti da carni importate.

“Occorre intervenire per cambiare le regole del gioco a cominciare dalle due grandi ingiustizie di cui è vittima il settore agricolo: da una parte il furto di identità e di immagine che vede sfacciatamente immesso in commercio come italiano cibo proveniente da chissà quale parte del mondo in forma ingannevole per i consumatori e dall'altra parte, il furto di valore che vede sottopagati i prodotti agricoli”, ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che sotto il pressing della Coldiretti “ci sono tuttavia segnali incoraggianti a livello nazionale e comunitario a favore della trasparenza dell'informazione che potrebbero portare presto ad positive novità anche per l'etichettatura della carne di maiale e derivati”.