
Agroalimentare: Coldiretti, record dolci Made in Italy all'estero. Export a 1,5 miliardi (+11%)

I dolci italiani mettono a segno nel 2019 il record storico nelle esportazioni che hanno raggiunto la cifra di 1,5 miliardi per effetto di un aumento record dell'11%. È quanto emerge dalle proiezioni Coldiretti su dati Istat relativi ai primi dieci mesi per i prodotti di panetteria, pasticceria o biscotteria divulgate in occasione del salone internazionale Sigep a Rimini. Una conferma del successo di un settore in grande crescita, che in Italia - sottolinea Coldiretti - può contare su tradizioni, creatività e materie prime di qualità che sempre più spesso vengono valorizzate nelle ricette anche con accordi di filiera con le aziende agricole. Tendenze positive anche a livello nazionale dove il surriscaldamento - continua Coldiretti - fa salire ad oltre 3 miliardi di euro i consumi di gelato nel 2019 che ha fatto registrare temperature di 0,96 gradi superiori alla media del periodo e si è classificato al quarto posto in Italia fra quelli più roventi dal 1800. Ad essere preferito è di gran lunga il gelato artigianale nei gusti storici anche se cresce la tendenza nelle diverse gelaterie ad offrire "specialità della casa" che incontrano le attese dei diverse target di consumatori, tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico, vegano ma anche a chilometri zero con gusti locali espressione di prodotti del territorio che non devono essere trasportati con mezzi che sprecano energia ed inquinano l'ambiente. Rilevante in Italia - continua Coldiretti - è anche l'impatto sull'indotto, con l'utilizzo di 220mila tonnellate di latte, 64mila di zuccheri, 21mila di frutta fresca e 29mila di altre materie prime. Va per questo sottolineata - sottolinea Coldiretti - l'importanza della frutta e del latte freschi italiani nella preparazione del vero gelato dove purtroppo rischiano di prevalere surrogati di bassa qualità. Da segnalare infatti negli ultimi anni il boom delle agrigelaterie che garantiscono la provenienza della materia prima dalla stalla alla coppetta con gusti che vanno dal latte di asina a quello di capra fino alla bufala.

Giovanna Pasqualin Traversa