

La svolta Dopo 12 anni di embargo si apre il mercato degli Usa

La bresaola della Valtellina ritrova la via dell'America

SONDRIO — Fine della serata a stelle e strisce dopo 12 anni. Adesso dalla Valtellina, la bresaola, uno dei prodotti tipici di questo lembo di Lombardia, può riprendere la via dell'America. Era infatti dall'emergenza mucca pazza che gli Usa avevano bloccato le importazioni del salume per paura di un'epidemia.

Ora invece gli Stati Uniti hanno finalmente aperto una porta nel muro del protezionismo alimentare, un semaforo verde che permetterà alle aziende della provincia di Sondrio di far decollare l'export

verso l'altra sponda dell'Atlantico.

«Non è stato facile — dice Mario Della Porta, presidente del Consorzio di tutela della bresaola della Valtellina Igp — ma alla fine abbiamo ottenuto un gran risultato, perché quello americano sarà un mercato tutto da conquistare e per le nostre imprese sarà una straordinaria occasione di crescita». E proprio il Consorzio, per festeggiare questa vittoria, organizza per la prima volta un festival gastronomico dedicato esclusivamente alla bresaola. Una kermesse

che si terrà in questo fine settimana a Sondrio, con degustazioni, incontri, mostre e concerti nelle vie e nelle piazze.

Era dal 2001 che le esportazioni verso gli Stati Uniti erano vietate. Eppure, nonostante la chiusura di questo importante mercato, le vendite di bresaola made in Valtellina, quella tutelata e certificata, non hanno mai conosciuto una battuta d'arresto. Tanto che anche gli ultimi dati parlano chiaro: una produzione, lo scorso anno, di 12.500 tonnellate, in aumento del +2,03%, con il 20% destinato all'estero. Un business da 256 milioni di euro (+2,1%). E, malgrado l'altolà americano, nel 2012 l'export è comunque galoppato: una quantità esportata in crescita del 13,2% (+2.780 tonnellate), per un valore economico di 49,6 milioni di euro (+13,4%).

Cifre di segno positivo che tengono lontano lo spettro della crisi per le 15 aziende del Consorzio Valtellina. Imprese che guardano già oltreoceano come a una ghiotta opportunità di crescita. «Considerato che gli standard igienico-sanitari americani sono elevati — continua Della Porta —, il via libera degli Usa costituisce un riconoscimento della qualità e della affidabilità della nostra bresaola con marchio Igp. Un salume che, nato da una tradizione locale, ha scalato la montagna fino a diventare un'eccellenza della gastronomia». Un'eccellenza che in questo week end trasformerà Sondrio in una capitale del gusto.

Paolo Marelli



Crescita

La produzione Igp è di 12.500 tonnellate annue, il 20% verso l'estero

