

Un **Natale** eccellente Boom di vendite per i prodotti Dop e Igp

Cesti e tavole più ricchi dell'anno scorso Carni e vini vanno meglio di tutti

Con il Natale alle porte i consumatori fanno il pieno di bontà e quest'anno più del solito. Dal culatello di Zibello al pampepato che da una decina di giorni si fregia del titolo di Igp, facendo salire a 42 il numero dei prodotti in regione d'identificazione o denominazione di origine protetta. Un prodotto ferrarese che solo a Natale vende 200 quintali sui 300 prodotti durante l'anno.

Secondo Coldiretti Emilia-Romagna sulla via Emilia le famiglie spenderanno sotto le feste il 33% del proprio budget, pari a 380 milioni di euro, tra prodotti culinari e regali. E i conti su come sono presto fatti.

«Abbiamo registrato un incremento del 5-10% delle vendite di **salame del Felino** rispetto all'anno scorso, e i nostri associati sono più fiduciosi», spiega Carletto Ferrari, presente del Consorzio di questo Igp, che aggiunge come l'allarme dell'Oms a novembre non abbia provocato particolari danni d'immagine.

Secondo infatti lo stesso presidente di Federcarni regionale, Stefano Casella, le vendite del settore, dopo un novembre più contenuto, a dicembre hanno visto una ripresa. «Stanno andando bene le ceste tradizionali, per cui in media si spendono 30-40 euro. Si prediligono prodotti di consumo più quotidiano, come salumi, prosciutto, mortadella e altri insaccati» commenta. C'è invece più incertezza su **zamponi** e **cotechini** di Modena, nonostante i 5.600.000 venduti solo l'anno scorso, pari a 32 milioni di euro.

«Il 95% di queste eccellenze viene venduto solo a Natale e non sappiamo ancora se, dopo quanto accaduto in seguito alle dichiarazioni dell'Oms, chiuderemo come il 2014 o poco meno» continua Gianluigi Ligasacchi, direttore di Isit (Istituto salumi italiani tutelati) che sottolinea come a giocare contro queste prelibatezze sia proprio lo stesso periodo natalizio. «Mentre questi prodotti vengono venduti soprattutto in vista del 25 dicembre perché sono legati alla tradizione — aggiunge Ligasacchi — altri, come la **mortadella** di Bologna che quest'anno registra da ottobre un incremento del 5% ed è in crescita da anni, sono riusciti invece a slegarsi da questa immagine».

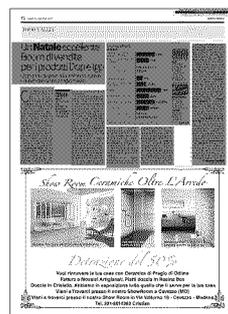
Anche se secondo Coldiretti Emilia-Romagna solo durante le feste verranno consumate in regione 850 tonnellate tra cotechini e zamponi, con un'ampia preferenza per i primi. Oltre alla carne anche i vini, in particolare quelli tipici della tradizione, dal Lambrusco al **Sangiovese**, stanno vendendo di più o senza particolari picchi, ma c'è anche chi parla di un + 10-12% di bottiglie comprate quest'anno. Come racconta Giordano Zinzani, presidente del Consorzio vini di Romagna che chiuderà il 2015 con 17 milioni di prodotto venduto contro i circa

14 del 2014: «Il periodo è positivo e nel mese di dicembre venderemo quasi 2 milioni di bottiglie, il 5-10% in più rispetto a dodici mesi fa». Qualche litro in più ci sarà anche per il **Lambrusco Igp** e **Dop** che con le sue 170 milioni di bottiglie comprate durante l'anno scorso, continua ad essere il vino più esportato all'estero, che è anche dove si registra tutt'ora un aumento della domanda del 2,8%. Sulle tavole natalizie non mancherà neanche il **Pignoletto** che in questo periodo sta registrando un aumento delle vendite del 4% rispetto al 2014, nonostante il calo della produzione del 2015, che si aggira attorno al 15%. Ad essere onnipresente nei classici pacchi che si regalano a Natale c'è il **Parmigiano reggiano** che, secondo il

Consorzio, se nel 2014 sotto le feste ha aumentato le vendite del 7% e in tutti i dodici mesi ha venduto più di 3 milioni di forme, quest'anno ci sarà un ulteriore +5%. Non mancherà nemmeno l'**aceto balsamico di Modena Igp**, la cui produzione annua si attesta su circa 95 milioni di litri (il 92% comprato solo all'estero), e che, come sottolinea Federico Desimoni, direttore del Consorzio di riferimento, questo dicembre farà meglio di dodici mesi fa. È stazionario invece l'**aceto balsamico tradizionale** di Reggio Emilia che nel 2014 ha venduto 15 mila boccettine (a Natale si parla di 5.000-7.000), un terzo in meno però rispetto al 2007/2008, e che a fine 2015 non supererà questi numeri.

Francesca Candioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



380

Milioni
La cifra in euro che spenderanno gli emiliano-romagnoli per il cibo durante le feste natalizie

La tavola di Natale

LE VENDITE

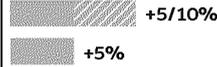
Conserven, polpe di frutta, gelatine e marmellate



Salumi e insaccati artigianali anche precotti



- Salame felino
- Mortadella



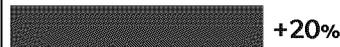
Parmigiano Reggiano



Salse, paté, condimenti tipici e cibi sott'olio



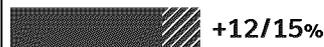
Bio food



Funghi freschi ed essiccati



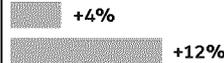
Miele, pappa reale e propoli



Vini e spumanti



- Pignoletto
- Vini di Romagna*



*Sangiovese, Trebbiano...

Fonte: Confagricoltura e Coldiretti Emilia-Romagna-Consorti Dop e Igp



65% dei tortellini verrà acquistato nei negozi di sfogline o nei ristoranti che si sono organizzati per rifornire i clienti



850 tonnellate previsione di consumo tra cotechini e zampone

6 milioni stima della vendita di bottiglie di spumante

centimetri