Filiera «allargata», Campania leader nell'offerta di qualità

IL FOCUS

Campania regina della ristorazione in Italia e all'estero. Seconda solo alla Lombardia nel nostro Paese per numero di ristoranti, ma prima assoluta per "stelle", dal colosso Iaccarino a Franco Pepe, che recentemente ha ricevuto dal presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, e dal ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, il premio «Maestro dell'arte della cucina italiana» per la pizza, «la migliore del mondo», secondo Food&Wine. Mentre per Atlas Taste la Campania è il luogo dove si mangia meglio nel pianeta.

I DATI

Un risultato rilevante raggiunto in un settore quale è la ristorazione, tra i pilastri dell'agroalimentare "allargato", con un valore aggiunto di 59,3 miliardi, l'1,4% in più del 2023, e una crescita di consumi e occupati (a quota 1,5 milioni). È questa la fotografia scattata dal rapporto Fipe-Confcommercio di un'attività strategica in cui il Sud e la Campania, in particolare, sono in prima linea. Il maggior numero di imprese della ristorazione è in Lombardia (14,6%), seguita quasi ex aequo da Lazio (10,5%) e Campania (10,4%). Più distaccata la Sicilia (7,5%), che è allineata al Veneto, ma sorpassa Emilia Romagna (7,4%) e Piemonte (7%). Anche per quanto riguarda i pasti preparati e i servizi di ristorazione ancora una volta, secondo i dati Fipe-Confcommercio, l'attività è concentrata in Lombardia e Campania e una significativa presenza in Sicilia. La ristorazione è sempre più un asset portante dell'economia in stretto legame con il settore turistico e il Mezzogiorno ha condizioni di vantaggio grazie alla affermazione del turismo lento e delle radici che premiano soprattutto le aree meridionali. Sono dunque le prospettive interessanti che hanno spinto molti giovani a lanciarsi in questo business dal sapore antico, ma che dà spazio a innovazione e creatività. Nelle regioni meridionali si registra la maggiore presenza di imprese under 40 nel campo della ristorazione. La Campania è sul podio con il 15,8%, seguita da Calabria (15,2%) e Sicilia (14,6%). La cucina, dunque, come attività proiettata nel futuro.

IL RICONOSCIMENTO

E un'ulteriore spinta arriverà dal riconoscimento Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità. Quest'anno, infatti, si dovrebbero chiudere i giochi e l'Italia nel 2026 potrebbe fregiarsi di questa nuova medaglia già ottenuta dall'arte dei pizzaioli napoletani. La Regione Campania è in gran fermento. A Tuttofood, con i grandi brand dell'industria alimentare, in pole position ci saranno tre eccellenze, simbolo dell'alta qualità regionale, il Consorzio della Mozzarella di bufala campana Dop, entrato ormai tra i big guadagnando il quarto posto (dopo Parmigiano reggiano, Grana Padano e Prosciutto di Parma, secondo il rapporto Qualivita-Ismea), il Consorzio della ricotta della bufala campana Dop e quello della pasta di

Gragnano Igp. I magnifici tre campani hanno annunciato al Salone milanese la presentazione di nuove strategie che terranno conto dell'evoluzione del segmento dei cibi pronti che rappresentano il 3,5% del mercato foodservice nel nostro Paese, con un valore di 2,5 miliardi e un balzo compiuto negli ultimi 8 anni del 15,3% (dati della società di ricerca Circana). «Vogliamo essere un prodotto moderno, al passo con i tempi - afferma il presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop, Domenico Raimondo, - ecco perché a Tuttofood intendiamo intercettare le nuove tendenze di consumo e i nuovi consumatori, dimostrando che anche con ritmi di vita frenetici è possibile non rinunciare alla qualità. Si tratta di un messaggio anche di responsabilità sociale in un'epoca complessa, che ci costringe a fare i conti da un lato con il caro carrello e dall'altro con scenari internazionali di grande incertezza». Anche la Pasta di Gragnano Igp si muoverà sulla stessa traiettoria coniugando tradizione e innovazione.

a.m.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA