

A CIBUS VINCE LA MERENDA "POP"

In occasione della manifestazione in corso a Parma, ASSITOL e ANICAV ripropongono l'incontro dedicato a pane olio e pomodoro, ribadendo la necessità di valorizzare e tutelare questi prodotti ambasciatori della Dieta mediterranea e dell'italianità.

Parma, 7 maggio 2024 – Cambiamento climatico, tensioni internazionali, polemiche sulle importazioni e inflazione non fermano la **merenda POP**. Pane fresco artigianale, olio extra vergine d'oliva e conserve di pomodoro sono ancora essenziali nelle nostre abitudini alimentari e per la nostra economia, confermando così la loro centralità nella cultura enogastronomica italiana. A **Cibus**, il Salone dell'Alimentazione in corso a Parma, si è svolto "**Pane, olio e pomodoro: la merenda POP più amata dagli italiani**", il consueto appuntamento annuale organizzato da **ANICAV**, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, e **ASSITOL**, l'Associazione Italiana dell'industria olearia. Le due associazioni, entrambe aderenti a **Federalimentare e Confindustria**, hanno ribadito con forza la necessità di valorizzare e tutelare i settori industriali protagonisti di queste produzioni che, nonostante il complesso momento economico, creano benessere e occupazione, dando forza al nostro export.

Per il Direttore Generale di ANICAV, **Giovanni De Angelis**, "Il pomodoro riveste un ruolo di centralità nella nostra cultura culinaria. Rinnovare l'iniziativa di POP all'interno di Cibus, dove l'agroalimentare italiano si mostra al mondo, è un'importante occasione per valorizzare un prodotto sano, genuino ed apprezzato in tutto il mondo per la sua qualità. Lo confermano i dati: continua la crescita dell'export delle conserve italiane di pomodoro, nel 2023 l'incremento è stato **del 16% rispetto all'anno precedente**, attestandosi su un valore di **circa 3 miliardi di euro**".

"Il nostro pomodoro – dichiara **Marco Serafini**, Presidente di ANICAV - è un emblema del Made in Italy nel mondo. Tuttavia il comparto è sempre più spesso sottoposto ad attacchi strumentali che non fanno altro che danneggiare la reputazione di un'industria e di un settore trainante dell'economia nazionale, confondendo i consumatori sull'origine dei prodotti che si trovano nei supermercati italiani. Concentrati, pelati, passate, polpe e pomodorini a scaffale sono ottenuti da pomodoro 100% italiano di alta qualità che deve essere lavorato entro 24 ore dalla raccolta. La nostra industria deve fare i conti non solo con il prezzo del pomodoro pagato agli agricoltori che in Italia è il più alto al mondo, ma anche con le importazioni di pomodoro "semilavorato" proveniente da Paesi extra UE che non applicano i nostri stessi standard etico-sociali ed ambientali facendo, in questo modo, concorrenza sleale alle nostre imprese. Invocare politiche restrittive non serve a nessuno. Quello che chiediamo all'UE è l'applicazione del principio di reciprocità: tutti dobbiamo rispettare le stesse regole!"

Per **Alberto Molinari**, presidente di AIBI- Associazione Italiana Bakery Ingredients, che all'interno di ASSITOL rappresenta l'ingredientistica per la panificazione, il pane fresco artigianale ha dato prova di resistere alla crisi. "L'inflazione si è fatta sentire anche dal fornaio - ha osservato - Tuttavia, grazie all'impegno delle nostre aziende, il comparto bakery ha contenuto l'impatto dei rincari energetici e delle materie prime". Secondo i dati della ricerca AIBI-Format, infatti, lo scorso anno i **consumi** sono rimasti **stabili (circa 25mila tonnellate di prodotti da forno)**, mentre per il

2024 si prevede un lieve aumento, che darà ossigeno all'intero settore. **Il mondo della panificazione ha registrato ricavi per 13 miliardi**, a conferma che gli italiani al pane non rinunciano. "Non si compra tutti i giorni - ha osservato Molinari - e, in funzione anti-spreco, si preferisce scegliere pane di qualità e di lunga durata. I consumatori sono attenti alla selezione degli ingredienti perché legano sempre di più l'idea di salute a ciò che mangiano. Il pane, oggi, rispecchia proprio questa tendenza consolidata".

Se il pane resiste, anche l'olio d'oliva mostra una forte resilienza. **Dora Desantis**, vice presidente del Gruppo olio d'oliva di **ASSITOL**, ha ricordato che l'ultima campagna olearia è stata una delle più difficili mai registrate negli ultimi decenni. "Gli effetti del meteo estremo hanno determinato un calo dei quantitativi -. Le quotazioni più alte, l'onda lunga dell'inflazione ed il clima di incertezza legato alle tensioni internazionali hanno inciso sui consumi. In Italia abbiamo evitato il peggio, ma le vendite sono diminuite del 10% nella Grande Distribuzione".

Per fortuna, gli italiani amano ancora molto l'olio d'oliva. I consumi si attestano sulle **500mila tonnellate, l'export su oltre 300mila. Nel 2023, l'industria olearia ha fatturato circa 4 miliardi**, dando lavoro, tra dipendenti diretti e indotto, a circa 15mila persone. Ma fino a quando sarà in grado di reggere l'urto delle campagne sfavorevoli? "Il nostro incontro dedicato a pane olio e pomodoro - ha rilanciato Desantis - serve proprio a interrogarsi sui prossimi anni. **Questi tre prodotti sono considerati a ragione gli ambasciatori del Made in Italy** che, è bene ricordarlo, è molto più di un riferimento geografico: è capacità di lavorare con sapienza e creatività, è attenzione alla materia prima, è sicurezza alimentare, salute e gusto. Abbiamo a nostra disposizione un patrimonio unico: **dobbiamo salvaguardarlo lavorando insieme per la sua promozione**, facendo massa critica soprattutto all'estero, dove la 'fame' del trio 'POP' è molto alta. Su questo aspetto è però necessario il sostegno delle istituzioni".

Per ANICAV e ASSITOL, il driver di sviluppo più promettente riguarda proprio il valore salutistico dei tre prodotti. Secondo la ricerca scientifica, **il matrimonio del pane con l'olio è particolarmente indicato perché ne riduce l'indice glicemico**. Se a questi due si aggiunge il **pomodoro**, allora ci troviamo di fronte a un **mix perfetto dal punto di vista salutistico**. È grazie all'olio extravergine che i micro-nutrienti del pomodoro sono assorbiti dal nostro organismo. In particolare, **il licopene, sostanza antiossidante le cui virtù antitumorali sono oggetto di molti studi, è liposolubile**, quindi è assimilato soltanto se addizionato a un grasso, per giunta "buono" come l'extravergine. Questo carotenoide principale responsabile del colore rosso, agisce inibendo il danno ossidativo causato dai radicali liberi, che è invece alla base di numerose patologie.

Ufficio stampa ANICAV

Andrea Pascale, 393 8138965, andrea.pascale@mediatyche.it