

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 987 del 11/05/2018

A Rovereto focus su una filiera, quella biologica trentina, che “pesa” 478 mila tonnellate l’anno e coinvolge 1.214 operatori economici, per una superficie coltivata di 9 mila ettari

“Vendere in Germania. Il biologico come fattore di competitività”: martedì 15 maggio il seminario in Trentino Sviluppo

Un tedesco su quattro è attratto dai prodotti biologici trentini, in particolare olio, pasta, gelati, vino, mele e formaggi. A dirlo è il report “Vendere in Germania”, commissionato da Trentino Sviluppo alla consultancy Nielsen, i cui risultati verranno presentati martedì 15 maggio dalle ore 9 alle 16 al Polo Tecnologico di Rovereto. Durante il seminario, ad ingresso libero, i consulenti Giuseppe Palleschi, Giorgio Pedrazzini e Vincenzo Esposito, offriranno una panoramica sulle certificazioni propedeutiche all’esportazione di prodotti alimentari e illustreranno le ragioni legate alla salute e le motivazioni etiche che spingono i consumatori tedeschi a spendere fino al 15% in più per acquistare dei prodotti biologici. A fine workshop verrà proposto un approfondimento sulle iniziative di Trentino Sviluppo a sostegno dell’internazionalizzazione della filiera biologica locale: un settore di nicchia ma in continua crescita, che conta ben 478 mila tonnellate di prodotti l’anno e coinvolge 1.214 operatori economici, per un totale di 9 mila ettari di superficie coltivata sul territorio provinciale.

Autenticità, tracciabilità e rispetto dell’ambiente: questi i driver di competitività dei prodotti biologici trentini sul mercato tedesco secondo l’analisi di benchmark commissionata a inizio anno da Trentino Sviluppo alla consultancy Nielsen. I risultati dell’indagine verranno presentati martedì 15 maggio dalle ore 9 alle 16 al Polo Tecnologico di Rovereto (Sala Meeting, via Zeni 8) in occasione del seminario ad ingresso libero “Vendere in Germania. Il biologico come fattore di competitività”.

Una filiera, quella biologica, che in Trentino “pesa” ogni anno 478 mila tonnellate di prodotti alimentari e coinvolge 1.214 operatori (1.078 produttori, 134 trasformatori, 2 importatori), per un totale di 9 mila ettari coltivati, pari al 5,8% della superficie agricola locale. Un’economia di nicchia dunque, ma con importanti margini di crescita.

In Germania per esempio - su un campione di 2 mila intervistati di età compresa tra i 18 e i 44 anni - una persona su due si dichiara pronta a spendere fino al 15% in più per acquistare un prodotto biologico. Alla base della scelta ragioni legate alla salute (genuinità, alta qualità, minor uso di additivi e conservanti) e all’etica (miglior trattamento degli animali, rispetto dell’ambiente).

Il prodotto bio più venduto in Germania sono le mele, seguite dai formaggi, tra cui quelli come il grana o i formaggi trentini di montagna. Alto potenziale sul mercato tedesco hanno poi il vino, lo spumante, i salumi, i gelati, la pasta e l’olio prodotti sul nostro territorio, molto apprezzato da chi ha avuto modo di assaggiarne la variegata offerta culinaria, ma ancora sconosciuto al 47% dei tedeschi. Ulteriori dati e casi studio verranno proposti in occasione del seminario dal consulente in agricoltura biologica Giuseppe Palleschi, che offrirà una panoramica sulle certificazioni obbligatorie e facoltative per esportare generi alimentari in un contesto globale. A seguire, i consulenti Giorgio Pedrazzini e Vincenzo Esposito si concentreranno sulla percezione dei prodotti biologici e sulla propensione del consumatore all’acquisto, con un particolare focus sulle barriere all’entrata e sulle potenzialità di tale mercato.

Il seminario si concluderà con un approfondimento sulle iniziative nel campo del biologico promosse da Trentino Sviluppo, ovvero la promozione dei prodotti trentini nello store di Eataly a Monaco di Baviera (ottobre 2018), il percorso di preparazione all'entrata nella grande distribuzione tedesca e la partecipazione collettiva alla fiera Biofach di Norimberga nel febbraio 2019.

()