

Brexit, timori per l'export

Allarme Cia sul Prosecco

Incidenza delle esportazioni alimentari verso UK sul valore aggiunto agroalimentare (2017)



Ufficio Studi CIA-Agricoltori italiani su dati Istat

IL RISCHIO

VENEZIA Il Veneto potrebbe essere la seconda regione italiana più vulnerabile, dopo la Campania, agli effetti di una Brexit senza accordo. A lanciare l'allarme è la CIA - Agricoltori Italiani, sulla base delle analisi del proprio centro studi.

«Il Regno Unito - conferma il presidente regionale Gianmichele Passarini - rappresenta il quarto mercato di sbocco per le esportazioni agroalimentari complessive e il terzo all'interno dei confini comunitari. L'export di cibo e bevande Made in Italy verso il Regno Unito vale più di 3,3 miliardi di euro».

Circa un quarto del totale dei prodotti italiani venduti Oltremarica (esattamente il 24%, per un fatturato superiore a 810 milioni di euro) è rappresentato dal vino: ogni 100 bottiglie Made in Italy vendute nel mondo, ben 14 finiscono sulle tavole britanniche.

«Per la nostra regione si tratterebbe di un grosso problema - aggiunge il presidente della CIA Venezia Paolo Quaggio: ricordo che il vino veneto rappresenta il 35,5% dell'export di vino italiano. Nel 2017 abbiamo esportato vino per 2,13 miliardi di euro, con un +6,4% rispetto all'anno precedente. La punta di diamante per l'export dei vini veneti in termini di rialzi annui è appan-

naggio dei vini spumante, in gran parte rappresentati dal Prosecco, che vedono crescere gli incassi del +15,9% (0,81 miliardi di euro) e i quantitativi del +13,4% (211 milioni di ettolitri): e Venezia è - per il secondo anno consecutivo - la terza provincia del Veneto per produzione vitivinicola, dopo Treviso e Verona.

L'EXPORT

Esemplificativa è la storia di William Savian, titolare di una azienda agricola biologica nella parte orientale della provincia di Venezia, tra i fiumi Livenza e Tagliamento, le terre della DOC Lison Pramaggiore. Dal lavoro dei 50 produttori associati alla sua azienda nascono rossi come

il Cabernet Franc, il Merlot e il Refosco dal Peduncolo Rosso, e i bianchi Prosecco, Pinot Grigio, Lison Classico e Chardonnay. «Il 67-68% della nostra produzione - spiega Savian - va all'estero: se la parte del leone è rappresentata dagli Stati Uniti, va anche detto che l'Europa del Nord e la Gran Bretagna sono il nostro secondo mercato di sbocco. Una bottiglia su tre del nostro prosecco va a finire sulle tavole inglesi».

I referenti di Savian nel Regno Unito ostentano tranquillità, perché per ora non è previsto un calo dei consumi. «Certamente però osserviamo con attenzione l'evolversi della vicenda Brexit, perché regna ancora troppa incertezza per poter programmare delle contromisure. In generale l'export è sempre più importante per i prodotti italiani: all'estero viene premiata la nostra qualità».

«Secondo le nostre analisi - concludono i - le Regioni più "vulnerabili" ed esposte rispetto alla Brexit, sarebbero, nell'ordine: la Campania, dove le esportazioni alimentari verso il Regno Unito (trainate dall'ortofrutta trasformata e dai prodotti da forno e farinacei), pesano per il 12,5% sulla formazione del valore aggiunto agroalimentare, e poi il Veneto, con l'11% (seguono il Piemonte con il 7,4% e la Lombardia con il 5,7%). È chiaro, quindi, che un mancato accordo sulla Brexit avrebbe conseguenze preoccupanti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

14 BOTTIGLIE SU 100 FINISCONO IN GRAN BRETAGNA: L'USCITA DALLA UE SENZA ACCORDO SAREBBE UN COLPO

ALLARME BREXIT SENZA ACCORDO

Gli agricoltori veneziani temono il calo di export

Il Veneto potrebbe essere la seconda regione italiana più vulnerabile, dopo la Campania, agli effetti di una Brexit senza accordo. A lanciare l'allarme è la Cia – Agricoltori Italiani, sulla base delle analisi del proprio centro studi.

«Il Regno Unito» conferma il presidente regionale Gianmichele Passarini» rappresenta il quarto mercato di sbocco per le esportazioni agroalimentari complessive e il terzo all'interno dei confi-

ni comunitari. L'export di cibo e bevande Made in Italy verso il Regno Unito vale più di 3,3 miliardi di euro». Circa un quarto del totale dei prodotti italiani venduti Oltremania (esattamente il 24%, per un fatturato superiore a 810 milioni di euro) è rappresentato dal vino: ogni 100 bottiglie Made in Italy vendute nel mondo, ben 14 finiscono sulle tavole britanniche. Esemplificativa è la storia di William Savian, tito-

lare di una azienda agricola biologica nella parte orientale della provincia di Venezia, tra i fiumi Livenza e Tagliamento, le terre della Doc Lison Pramaggiore. «Il 67-68% della nostra produzione» spiega Savian «l'Europa del Nord e la Gran Bretagna sono il nostro secondo mercato di sbocco. Una bottiglia su tre del nostro prosecco va a finire sulle tavole inglesi». I referenti di Savian nel Regno Unito ostentano tranquillità, perché per ora non è previsto un calo dei consumi. «Certamente però osserviamo con attenzione l'evolversi della vicenda Brexit, perché regna ancora troppa incertezza per poter programmare delle contromisure». —



L'agrichef Patrizia su Tv8

L'agrichef Patrizia Delponte dell'agriturismo Segnavento di via Gatta a Zelarino da oggi sarà protagonista della trasmissione "Cuochi d'Italia" su Tv8 (19.30). Patrizia Delponte è stata scelta tra i cuochi a rappresentare le eccellenze dei prodotti e la tradizione della cucina del Veneto.

Da Zelarino alla televisione La sfida della chef Delponte

PERSONAGGI

MESTRE È una chef veneziana una dei protagonisti della trasmissione televisiva "Cuochi d'Italia" condotta da Alessandro Borghese. Patrizia Delponte, chef dell'agriturismo al Segnavento di via Gatta a Zelarino è stata selezionata a rappresentare le eccellenze dei prodotti e la tradizione della cucina del Veneto e da oggi, venerdì, alle 19.30 la vedremo all'opera ai fornelli per sfidare gli chef delle altre regioni. Patrizia conduce l'azienda agricola e l'agriturismo di famiglia "Al Segnavento" di via Gatta a Zelarino dove promuove la conoscenza di avicoli di razza tipica veneta oggi quasi scomparsi.

«La passione per il mondo del cibo è iniziata nel 1993 il cambio rotta, quando assieme a mio marito abbiamo deciso di trasferirci in campagna e dar vita all'azienda agricola strutturata nella ricerca e selezione del prodotto - spiega la chef Patrizia Delponte - Dal 2000 inizio a visitare le cucine francesi di Ducasse e Bocuse e ne traggio ispirazione. Nel 2005 la guida Michelin ci recensisce e oggi siamo nella loro Guida con due forchette rosse. Adesso questa esperienza televisiva che mi rende molto felice. È una cosa nuova, non sono abituata a questo tipo di palcoscenico. Ma sono orgogliosa ed emozionata di presentare i miei piatti esaltando le peculiarità del nostro territorio».