

- Chi siamo
- Il progetto
- Il team

Menu

cerca



Il gusto dell'informazione



Il gusto dell'informazione



Il gusto dell'informazione

- [Notizie »](#)
- [Ricette »](#)
- [Storie](#)
- [Rubriche »](#)
- [Lavoro »](#)
- [Inviaci la tua ricetta](#)
- [Contattaci](#)

Scegli una sezione



Food & News



Lo stinco di maiale si inebria di birra



Datele una melanzana e Floriana vi solleverà dal mondo



Le tagliatelle di nonna Maria sono più buone di quelle della nonna Pina



Timballino bianco, dall'orto al forno



Il tortino di spinaci di Alessandra cancella la pigrizia di stagione

L'AQUILA 2-5 MAGGIO 2013  
 ex ITALTEL, zona Industriale Pilo  
 INGRESSO GRATUITO

L'Italia che sa d'Italia

Salone dei  
 PRODOTTI TIPICI  
 dei PARCHI d'ITALIA

Email

REGISTRATI

0

Tweet

2

Mi piace

0

0

0

Pubblicato il 23 aprile 2013 da Monica Di Fabio in Notizie

## Agroalimentare, il valore aggiunto dell'Abruzzo in Italia



Il potenziale è altissimo: l'appeal del settore ha superato la storica postazione del comparto auto in Abruzzo e in Italia. La sostanza c'è, oltre duemila imprese che producono, vendono, mandano avanti attività e cercano nell'innovazione e in nuovi mercati un orizzonte più rassicurante di quello della crisi. L'impegno pure: si tratta di imprese piccole e medie che stanno facendo rete per contare di più e ottengono risultati insperati in tempi di crisi in termini di Valore aggiunto, Pil, export e fatturato. L'unico settore che non crolla è l'agroalimentare, una realtà rimarcata dal primo Meeting di settore organizzato dal Polo di Innovazione Agroalimentare d'Abruzzo che nella sua prima uscita allo Sporting Hotel villa Maria di Francavilla al Mare ha presentato parte di uno studio analitico sui sogni e bisogni della filiera, dalla terra al mercato.



Marco Panara

A moderare c'è **Marco Panara**, firma storica dell'economia italiana per Affari e Finanza di Repubblica che presentando le relazioni ha parlato di come cambia il

mercato. “Serve valore in questo mercato 2.0 – ha detto alla platea di addetti ai lavori, associazioni di categoria e piccoli imprenditori agroalimentari – Non contano più le quantità, ma la qualità del prodotto, le modalità della produzione, che si trasformano in appeal per i mercati esteri e in opportunità concreta per quello italiano. L'Italia ha qualità da vendere, è un fattore per cui possiamo competere ed è arrivato il momento di farlo. La via? L'unione che fa la forza e consente di realizzare progetti impossibili per i singoli”.



Alfredo Castiglione

Forza alimentata per ora da risorse europee tramite la Regione Abruzzo, ma il futuro sarà diverso, non si ragionerà in termini sociali, ma imprenditoriali: “Stiamo preparando le categorie ad essere capaci di usare i tanti strumenti che avranno a disposizione – ha detto l'assessore regionale alle Attività Produttive **Alfredo Castiglione** – Lo stiamo facendo attraverso i bandi e con le riforme dei comparti storici della nostra economia con una convinzione, quella secondo cui la politica non può e non deve più stare nei consigli di amministrazione. Lì devono starci le imprese i soggetti che devono usare le risorse per crescere, per fare andare avanti la nostra economia. Ora la conquista vera è questa. Per arrivarci abbiamo fatto bandi favorendo le unioni, come i due bandi in scadenza per i contratti di rete; riforme, come quella dei Consorzi, dei Confidi, puntando tutto sulla gestione del territorio fatta da chi sta sul territorio e non dalla politica. Questo perché in passato i partiti e la politica si sono sostituiti al territorio e non hanno fatto grandi passi avanti. Ora gli strumenti ci sono, in futuro, dall'Europa, ne arriveranno altri: il mio invito è a usarli”.



Una risposta è la dinamicità dei Poli di Innovazione, sollecitati dalla Regione. Uno dei quali è Agire, Agroindustria, Ricerca ed Ecosostenibilità, che ad oggi raggruppa un centinaio di realtà imprenditoriali ed è attivissimo sul fronte internazionalizzazione ed innovazione, come ha rimarcato il vice presidente **William Di Carlo**: “Questo Meeting nasce per sensibilizzare i nostri soci ad uno scambio costruttivo dentro la filiera. Il Polo sta lavorando bene, circolano idee, ma possiamo fare di più, allargando ancora oltre la partecipazione, facendo della qualità il nostro biglietto da visita, come stiamo facendo nella Carta dei servizi che accompagna la vita del Polo”.

Passo importante è il primo rapporto sull'Agroalimentare Regionale, presentato da un nome storico del settore, **Donato De Falcis**, oggi amministratore delegato di Agire, in passato nome istituzionale dell'Arssa, ente regionale per lo sviluppo della filiera agricola soppresso tre anni fa. Il report è stato elaborato da una cordata che comprende imprenditori, Università di Teramo e Inea, Istituto Nazionale di Economia Agraria, ente di ricerca. “Il rapporto che presentiamo oggi è l'assaggio di uno studio che presenteremo in giugno in modo completo sull'economia di settore – annuncia – Nasce da una sinergia del Polo e fotografa anche alla luce dei più recenti dati Istat, è l'immagine di un settore che regge, malgrado la crisi”.



Per la prima volta l'agroalimentare supera a livello nazionale il comparto auto e già questo è un record. “Nel 2012 il settore ha avuto un calo del 2,29 per cento nel Pil italiano, – 0,73 nel 2013, con un tasso di inflazione pari al 3 per cento – aggiunge – Una situazione accettabile nonostante la crisi. Parliamo di imprese che occupano il mercato e operano nel settore green, sono sostenibili, insomma. Una realtà che ha avuto tagli di risorse Pac (Politica Agricola Comune), come tante altre realtà, circa 48 miliardi di euro, ma all'Abruzzo non è andata così male e quindi abbiamo risorse impiegabili per il futuro, si può fare programmazione. Anche perché il fatturato del settore è aumentato del 2,3 per cento, la produzione è rimasta costante, il settore ha perso circa 5.000 unità e un'impresa su tre ha problemi di credito con le banche, ma è andato avanti”.

L'Abruzzo agroalimentare. Il fatturato regionale, secondo il report conta 2,4 miliardi di euro e rappresenta l'1,8 di quello nazionale, questo grazie a presenze titaniche, come le imprese della pasta o del vino, una per tutti De Cecco, 27esima nella classifica nazionale dei fatturati. Ma il settore è fatto di imprese piccole, per lo più, di tradizione, con eredi che stanno studiando per far crescere l'attività di famiglia e crearsi opportunità per il futuro, per portare qualità nel comparto: “Sono circa 2.300 le attività che popolano il settore agroalimentare – piega De Falcis – anche qui abbiamo a che fare con tante imprese che sono costrette a lasciare, che si cancellano dai registri, ma chi resta prova e prova anche a fare il salto, a conquistare altri mercati”.

L'export agroalimentare regionale vale 487,3 milioni di euro, è orientato in primis verso la Germania (19,7%), Usa (13%), Francia (12,4) e poi a scemare Inghilterra, Canada, Giappone, Belgio, Paesi Bassi, Svizzera e Spagna. Altro passo importante è l'innovazione e il report dà uno spaccato di comportamento su come si stanno orientando 36 delle imprese del Polo: “Il fatturato è aumentato del 6 per cento – sottolinea De Falcis – le più grandi hanno creato occupazione per il 19 per cento, hanno dedicato all'innovazione risorse e attenzione, facendo da esempio ai piccoli che hanno fatica a fare le stesse cose, ma che, finché ci sarà ancora respiro, proveranno a giocare le loro carte. Per tutto questo la Regione deve aiutare questo comparto a restare in ballo a dare una chance che resti all'intero territorio regionale”.

## Monica Di Fabio



Altri articoli di Monica Di Fabio »

- Simili:
- 
- Agricoltura
- Economia



Florviva e Mostra del Fiore, la carica dei 50mila visitatori



La Fiera dell'Agricoltura di Lanciano si allarga, al via dal 25 aprile



Un'esplosione di fiori colora il Marina di Pescara



Florviva e Mostra del Fiore sbocciano insieme al Marina di Pescara



Pensioni, 7 agricoltori su 10 vivono sotto la soglia della povertà



Gli stati generali delle Città del Vino riuniti oggi a Tollo



I vini abruzzesi conquistano i miglior sommelier del mondo



Emergenza artigianato: addio a 762 imprese in un anno



L'agroalimentare batte la crisi e rilancia l'economia abruzzese



Fenomeno agroalimentare: tutto crolla il settore regge e rilancia



L'Artigianato si racconta su Cna Abruzzo Magazine



Qualità e ambiente, arriva il Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi

## 0 Commenti

Lascia un commento per primo!

### Rispondi

Nome (richiesto)

Email (richiesto)

Website

Commento

Commento all'articolo

Fornelli d'Abruzzo



Datele una melanzana e

Le tagliatelle di nonna Maria



Il tortino di spinaci di

Palle di neve "light" per la

•



Lo stinco di maiale si inebria di birra

!!!



• Datele una melanzana e Floriana vi solleverà dal mondo

!!!



• Le tagliatelle di nonna Maria sono più buone di quelle della nonna Pina

!!!

•



Timballino bianco, dall'orto al forno



- Ricette e Notizie
- Commenti
- Tags



- Mangiare sano per aprirsi e governare il tempo



- Raggio Corto, a domicilio dalla terra alla tavola



- Nicola Dragani e Fabrizio Sacco, una cucina per due



- Il 62 per cento delle famiglie compra nei discount



- Agroalimentare, il valore aggiunto dell'Abruzzo in Italia



- I vini abruzzesi conquistano i miglior sommelier del mondo



- Lo stinco di maiale si inebria di birra



- Pasta Young, il benessere nel piatto



- Emergenza artigianato: addio a 762 imprese in un anno



- Il turismo soffre, appello congiunto delle associazioni di categoria abruzzesi



- Fare festa a tavola con: umeboshi, seitan e agar-agar



- Pizza napoletana e un po' francese: brie e pancetta

!!!

- 
- "grazie per l'apprezzamento. continui a seguirci e ne vedrà delle belle (e soprattutto buone) :)" - giulia
- "Non l'avevo mai vista sotto questo punto di vista! davvero interessante! è un bellissimo articololé da un po..." - Luisella
- "Cara Angela.....Condivido tutto il commento della Signora - TETI . Anche io ho avuto modo di parteci..." - Beatrice Pacella
- "ho partecipato alla corsa del 14 aprile--è da apprezzare la buona volontà dei molti organizzatori sarebb..." - maria gismondi
- "A tutti i gruppi, a tutte le associazioni, ristoratori e a tutti coloro che credono davvero nel rilancio tu..." - Trenino Sardo
- "Ho letto l'articolo e la descrizione del viaggio mi ha ricordato una giornata trascorsa 4/5 anni fa, quando..." - Floriana
- "una figata di giornata :)" - tiziana
- 

Abruzzo crisi economia fave **Fornelli** imprese lavoro manipasta Monica Di Fabio olio pasta Pescara pizza regione turismo valeriadigiampaolo valeria di giampaolo vegetariano verdure vino

Seguici sui social





Blog che amiamo

- Torte di Zucchero
- Fulmini e polpette



Ristoranti consigliati

- Chieti
- L'Aquila
- Pescara
- Teramo



## Publicità su questo sito

Per acquistare spazi pubblicitari su L'Abruzzo è Servito contattaci su [pubblicita@abruzzoservito.it](mailto:pubblicita@abruzzoservito.it)

## Segnalaci una notizia

Vuoi segnalarci una ricetta, una notizia un evento o un blog ?  
Contattaci sul nostro canale Twitter,  
sulla nostra pagina Facebook o via e-mail.

## La Redazione

Via Trento, 51 – Pescara

E-mail: [redazione@abruzzoservito.it](mailto:redazione@abruzzoservito.it)

Intervento finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del PO FSE Abruzzo 2007/2013 – Obiettivo Competitività Regionale e Occupazione.

## Ricette

- Cake Design
- Dolci
- Le vostre ricette
- Lievitazione
- Pane
- Pasta
- Per vegetariani
- Stuzzicherie
- Primi
- Secondi

## Rubriche

- Agri-cultura
- Coolinaria
- Cu-cinema
- Indovina chi viene a cena
- La borsa della spesa
- La ricetta del Sindaco
- VinOlio

## Notizie

- Agricoltura
- Ambiente
- Dall'estero
- Economia
- Eventi
- Interviste
- L'Abruzzo è servito storie
- Turismo

Copyright © 2013 L'Abruzzo è servito | Quotidiano di ricette e notizie d'Abruzzo, | Tangram srl - P. IVA 02031250687

Testata in attesa di registrazione presso il Tribunale di Pescara.