

Il settore è in crescita

L'evento sulla qualità e l'innovazione nell'agroalimentare abruzzese tenutosi a Francavilla il 23 aprile 2013 ha messo in chiaro alcune cose: innanzitutto, il fatturato del settore è cresciuto del 6% negli ultimi tre anni (attestandosi sui 2,4 miliardi di euro), e questo è un dato in controtendenza rispetto alla crisi attuale. E poi l'occupazione è tutt'altro che in fase calante, visto che le grandi imprese hanno fatto registrare un aumento del 19,7%. Insomma, il primo "Meeting dell'agroalimentare d'Abruzzo" è servito anche per far prendere una boccata d'aria agli addetti ai lavori, evidentemente rinfrancati da quanto emerso.

Il Polo di innovazione Agire ha stilato un rapporto sull'agroalimentare regionale insieme all'Università di Teramo e all'Inea. L'amministratore delegato Donatantonio De Falcis è soddisfatto: «In Abruzzo le imprese agroalimentari sono circa 2.300, distribuite nelle quattro province. Poche sono di capitali, la maggior parte di persone fisiche e piccole. Quindi esiste un margine di manovra molto alto». La parte del leone la fa il Chietino, con 794 aziende. Seguono Pescara (508), L'Aquila (502) e Teramo (480). Vanno forte soprattutto i prodotti da forno e i farinacei, a conferma dell'estrema attenzione che le mani operose d'Abruzzo ripongono ancora oggi nella qualità, anche e soprattutto per quanto riguarda le

materie prime. Buona anche la performance dell'export, con un giro d'affari pari a 500 milioni di euro: in crescita vino e pasta, preferiti soprattutto dalla Germania.

Ma come può essere competitiva, oggi, una piccola impresa sul mercato globale? Chiara Ciavolich, presidente della Federazione provinciale Coldiretti di Pescara, un'idea ce l'ha: «L'approccio con l'estero è molto importante. Io, ad esempio, sono in contatto con l'America già dal 2004 (gli Usa sono tra i Paesi che scelgono di più l'Abruzzo a tavola, ndr). Bisogna puntare sull'internazionalizzazione, ma anche sulla rete di imprese». Tommaso Chiappa, in rappresentanza dell'azienda Amadori, ha illustrato in che maniera il gruppo ha affrontato la crisi attuando vari interventi nel campo dell'innovazione. Un caso esplicativo su tutti? Le monoporzioni dei petti di pollo: «In questa maniera - ha spiegato Chiappa - siamo andati incontro alle esigenze del consumatore, che chiedeva confezioni più pratiche da utilizzare. E naturalmente non abbiamo dimenticato l'attenzione rivolta alla qualità dei nostri prodotti». Le conclusioni sono state affidate al vicepresidente della Regione Alfredo Castiglione: «Attorno al discorso dei Poli si costruirà il futuro della regione. E Agire è uno dei Poli più attivi».