

VareseNews

Caviale e spumante “made in Italy” così si festeggia Capodanno nel mondo

Pubblicato: Giovedì 31 Dicembre 2015



C'è una coppia di cibi italiani “delle feste” che non ci si aspetta e sta facendo un grande successo nel mondo. Non è il cotechino, non sono le lenticchie di castelluccio, ma due prodotti che l'Italia – anzi la Lombardia – ha “espropriato” a storici produttori: il **caviale e le bollicine**.

Il mercato italiano del **caviale**, per esempio, continua a crescere, ed è una crescita tutta lombarda. Secondo una stima di Coldiretti Lombardia con gli operatori del settore, negli ultimi tre mesi sono aumentate in media di almeno il 15% le richieste per portare in tavola il “cibo degli zar”, anche in vista del prossimo cenone di Capodanno.

Il prodotto, ovviamente di nicchia, ha però un alto valore aggiunto sia in termini di qualità che di apprezzamento da parte dei consumatori «Tanto che in aziende come la **Adamas di Pandino**, in provincia di Cremona, dove si allevano storioni siberiani e i rari storioni albini, **le richieste sono triplicate**» spiega la Coldiretti regionale.

La produzione di caviale in Italia è concentrata al nord, **fra Lombardia e Veneto**, in una manciata di allevamenti e centri di lavorazione che ogni anno confezionano oltre **40 tonnellate di uova di storione** di cui **il 90% destinato all'esportazione**, in particolare negli Usa, negli Emirati Arabi, Honk Kong, Giappone, in nord Europa e nell'Europa dell'est. **L'Italia è il primo produttore al mondo di caviale da allevamento** e ogni anno è una competizione testa a testa con la Cina. Il valore medio al dettaglio

del caviale oscilla fra i 1.500 e i 1.800 euro al chilo, con punte anche di 8 mila euro per le preziose uova degli storioni albini.

Sempre per Capodanno **salgono a 190 milioni le bottiglie di spumante italiano stappate all'estero**, dove si registra un **balzo del 13% nelle bottiglie esportate**, sulla base dei dati Istat nei primi nove mesi del 2015 sul commercio con l'estero dove si beve la maggioranza dello spumante prodotto in Italia. La domanda di bottiglie – sottolinea la Coldiretti – **è cresciuta del 48% in Gran Bretagna e del 22% negli Stati Uniti** che si classificano rispettivamente come il primo ed il secondo mercato di sbocco delle bollicine italiane che però vanno forte anche in Germania (+5%) che si posiziona al terzo posto.

Nella classifica delle bollicine italiane più consumate nel mondo ci sono nell'ordine il **Prosecco, l'Asti, il Trento Doc e il Franciacorta** che ormai sfidano alla pari il prestigioso Champagne francese: anche qui, la Lombardia fa parte dei produttori più forti.

Il risultato delle feste di fine anno – continua la Coldiretti – consente alle esportazioni di spumante italiano di superare per la prima volta nel 2015 il valore del miliardo di euro. «Anche in Italia si registra dopo sette anni di riduzioni una svolta positiva con 52 milioni di tappi di spumante Made in Italy – conclude Coldiretti – che salteranno nelle feste di fine anno, in aumento del 4% per cento».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it