



*“AGRONETWORK per i Territori: l’oro in bocca!”*

## **Conserve alimentari: tradizione e innovazione la chiave del successo in Italia e all’estero**

*Venerdì 20 ottobre presso la Stazione Sperimentale dell’Industria Conserve Alimentari di Angri (Sa) e Pancrazio Spa*

Si è svolta presso la Stazione Sperimentale dell’Industria Conserve Alimentari di Angri (Salerno) la quarta tappa del tour **“L’oro in bocca”**, ideato da **Agronetwork** per promuovere le eccellenze del Made in Italy agroalimentare e valorizzare il loro legame con i territori. Al centro del dibattito le conserve vegetali, in particolar modo pomodoro e legumi.

Oltre a essere un simbolo della dieta mediterranea, legumi e pomodori sono tra i prodotti italiani più amati all’estero come testimoniano i dati presentati oggi da **Nicola Calzolaro** (già direttore Federalimentare).

Ogni anno in Italia vengono prodotte 500 mila tonnellate di legumi. Il fatturato annuo ammonta a circa 1,1 miliardi di euro, di cui le esportazioni rappresentano quasi il 60% con 600 milioni. Il pomodoro invece genera un fatturato annuo di 4,4 miliardi di euro e sono oltre la metà, ben 2,4, quelli provenienti dall’export (per lo più passate e pelati).

La Campania, regione che si conferma anche quest’anno al primo posto in Italia per le esportazioni di prodotti alimentari in volume, e al secondo posto in valore, è il principale produttore di pomodoro con oltre 2 dei circa 5,5 milioni di tonnellate raccolti ogni anno. Anche in termini occupazionali il settore svolge un ruolo importante per il Paese, superando i 30 mila addetti (un terzo dipendenti fissi e i rimanenti stagionali). Nella sola Campania, il settore offre lavoro a 12 mila addetti.

Nel convegno, oltre al valore economico dei prodotti, si è parlato anche di quello nutrizionale. Se il modello alimentare mediterraneo è ormai riconosciuto come il più salutare al mondo lo deve anche a pomodoro e legumi.

“Come tutti sanno”, sottolinea il Presidente di Agronetwork **Sara Farnetti**, specialista di medicina interna ed esperta in nutrizione funzionale, “i pomodori sono fonte di vitamina C e di potassio che è un buon alleato del cuore, e contengono carotenoidi, in particolare licopene, importante per la salute degli occhi, della pelle, delle mucose e associato anche alla prevenzione del cancro. I legumi sono fonte di proteine vegetali ed essendo ricchi di fibre aiutano a regolare i livelli di zuccheri nel sangue. Inoltre contengono diversi minerali e vitamine tra cui quelle del gruppo B, ferro, magnesio, zinco e potassio. Il vantaggio dei prodotti in scatola è che sono facili da conservare e da utilizzare in cucina. È importante tuttavia prestare attenzione alla qualità del packaging e al contenuto di sale. E’ possibile cercare versioni a basso contenuto di sodio o semplicemente sciacquare i legumi in lattina prima dell’uso”.

I prodotti conservieri, come pomodoro e legumi, incarnano alla perfezione la tradizione del made in Italy alimentare e sono anche in grado di innovarsi costantemente, come testimoniato dall’intervento di **Afredo**

**Cella R&S di Eviosys Italia** in merito ai grandi progressi ottenuti recentemente nel packaging per realizzare confezioni in metallo che siano ecosostenibili, riciclabili, facilmente immagazzinabili e leggere da trasportare (-30% del peso rispetto a 30 anni fa).

La sostenibilità dei prodotti alimentari è infatti un requisito a cui i consumatori, e soprattutto le aziende agroalimentari italiane, prestano sempre più attenzione e per il quale si investono ogni anno importanti risorse in Ricerca e Sviluppo.

Al termine del convegno si è svolta una visita guidata nell'azienda **Pancrazio Spa** di Cava de' Tirreni. "La produzione di pomodori nel 2023 ha risentito del maltempo della scorsa primavera: abbiamo registrato un 10% in meno rispetto al 2022", rivela il Ceo Annibale Pancrazio, che specifica poi come le innovazioni non riguardino solamente l'imballaggio, ma anche il prodotto e le sue proprietà. Il contenuto di sale, ad esempio, è diminuito dal 2% allo 0,2%. "Trent'anni fa il pomodorino e il datterino non venivano utilizzati e i pelati si facevano solo con il San Marzano, invece ora ci sono diverse tipologie di prodotto in grado di resistere a stress atmosferici e di trasporto e capaci di soddisfare le diverse richieste dei consumatori".

Sulla stessa lunghezza d'onda **Fabrizio Marzano**, Presidente **Confagricoltura Campania**: "è indispensabile che i produttori di pomodoro, i trasformatori e la distribuzione si adeguino alle nuove esigenze dei consumatori, sia in termini quantitativi che qualitativi, per raggiungere i risultati economici desiderati. Non bisogna dimenticare l'obiettivo per il quale tutti noi lavoriamo, e cioè per un prodotto che incontri la preferenza del consumatore".

I prossimi appuntamenti del tour "**L'oro in bocca**" vedranno Agronetwork impegnata il 28 novembre in Veneto presso l'**H-Farm Campus** di Roncade (TV) con **BAT** per parlare dei processi innovativi nell'agroalimentare e nella filiera del tabacco, e poi nel corso dell'inverno in Sicilia, per un focus sulle aranciate insieme a **Coca Cola Italia**.

Ufficio Stampa Agronetwork

Giovanni Miraldi

[giovanni.miraldi@agro-network.it](mailto:giovanni.miraldi@agro-network.it)

Tel +39 3479001366

