

Macfrut, dal caffè alla canna da zucchero lo Zimbabwe si apre al business italiano

leri workshop sulla tracciabilità di filiera riguardante le specie e le erbe aromatiche. Oggi il giorno del Venezuela

RIMINI

ANDREA TARRONI

Il viceministro all'Agricoltura dello Zimbabwe porta le grandi possibilità di business italiano col paese africano, mentre si studiano gli sviluppi del mercato delle spezie, permettendosi anche una digressione sul mixology da aperitivo con le erbe officinali.

È la summa della giornata di ieri al MacFrut, che oggi invece vedrà alla Fiera di Rimini l'esordio di un'altra nazione importante nelle prospettive di mercato: il Venezuela.

Ieri il focus invece ha riguardato, come detto, il paese dell'Africa meridionale che era alla sua seconda partecipazione alla fiera e negli ultimi cinque anni ha visto un export altalenante per un giro di affari, in media, di 2,3 milioni. Più alto l'import di prodotti italiani nella realtà africana che è di sei volte, attestandosi sui 12-14 milioni di euro l'anno. Tra i prodotti più esportati, di natura a-

groalimentare, si contano caffè, canna da zucchero, noci di pecan e di macadamia, agrumi e mirtili. In questa edizione ha raddoppiato la sua partecipazione, grazie all'azione di ZimTrade, arrivando a Rimini con una decina di produttori. Una testimonianza dell'interesse e delle potenzialità che l'orti e frutticoltura e il mondo delle spezie hanno e possono avere in chiave di export verso l'Italia e quindi l'Europa.

Presente all'incontro il Vice-ministro per la terra, agricoltura, pesca, acqua, clima e sviluppo rurale dello Zimbabwe, Vangelis Haritatos. «L'Italia rappresenta sicuramente un passo in più verso il mercato europeo; attualmente esportiamo dallo Zimbabwe circa 77 milioni di dollari verso l'Europa in prodotti ortofrutticoli, ma crediamo che ci sia spazio per una crescita ulteriore. L'Italia ha un mercato molto forte dal punto di vista delle attrezzature, ma noi abbiamo potenzialmente molta superficie produt-



Frutta in mostra al Macfrut di Rimini

tiva e grande disponibilità di acqua.

Molto seguito anche il workshop Bio Cannamela, concentrato sulla tracciabilità di filiera riguardante le spezie ed erbe aromatiche. Un focus che ha appurato come oltre il 70 per cento degli italiani è disposto a pagare di più se garantita l'autenticità dell'alimento.

«L'eccellenza si trova valorizzando ogni singola fase – ha spiegato Sandro Galasso, diret-

tore qualità e sicurezza del Gruppo Montenegro, che detiene Cannamela -, garantendo la sicurezza alimentare soprattutto nel settore delle erbe aromatiche. Per questo facciamo un'attenta analisi del rischio di tutte le materie prime, su cui facciamo 70 mila controlli all'anno tra i vari fornitori». L'ambito dell'orticoltura è in crescita (+13%) e al MacFrut interessa ambiti relativamente nuovi: il drink. Lo conferma Marco Sa-

randrea, titolare dell'omonima azienda specializzata in liquoreria ed erboristeria, protagonista nel salone Spices&Herbs con due aperitivi aromatici insieme a due giovani barman Emanuele Fontana e Alex Toti. Nel corso della fiera ha presentato alcune essenze realizzate da botaniche aromatiche da utilizzare nell'arte della mixology. «È una tendenza gourmet e di benessere sempre più diffusa – ha affermato Sara Andrea – Tanto che come azienda, da anni specializzata nella trasformazione di queste erbe per il food e il drink, abbiamo deciso di assecondare realizzando prodotti non più solo per l'ambito liquoristico ma veri e propri ingredienti da utilizzare nell'universo bartender, direttamente dalle piante officinali. Da qui l'idea di realizzare bottigliette chiamate gocce essenziali, per dare uno sprint diverso al gusto ma anche per fare entrare la fitoterapia nel mondo alimentare». Oltre alla "prima" venezuelana, oggi sarà la giornata del convegno organizzato dalla Regione Emilia Romagna sul tema "L'innovazione nell'ortofrutta: biodiversità, lotta alla cimice asiatica e risparmio idrico. Il punto sulle attività dei Gruppi Operativi".