

Focus

Macfrut 'coltiva' spezie e officinali La fiera come riferimento mondiale

Dall'8 al 10 maggio produttori e compratori di 4 continenti confluiranno a Rimini: occasione unica

IN PRESA DIRETTA
Nel salone verrà allestito anche un campo agricolo e saranno organizzate visite nelle aziende del territorio

di Luca Ravaglia

Una realtà tutta da scoprire, un mondo di sapori e odori che affascina da anni. È quello delle spezie, erbe officinali e aromatiche, prodotti del quotidiano nelle nostre cucine, sempre più utilizzati anche per le loro proprietà salutari.

Nel mondo sono presenti oltre 35mila specie e in Italia se ne contano 1.600, tra coltivate e spontanee. A porre i riflettori su questa affascinante realtà è Macfrut che durante l'edizione 2024 in programma dall'8 al 10 maggio nei padiglioni di Rimini Expo sotto l'egida di Cesena Fiera, ospiterà per il terzo anno consecutivo 'Spices & Herbs Global Expo', l'unico salone europeo dedicato a spezie, erbe officinali e aromatiche. Il salone sarà il luogo d'incontro di operatori provenienti da tutto il mondo che avranno la possibilità di partecipare a workshop tecnici, incontri di business con compratori esteri e persino di usufruire di un campo prova dimostrativo.

A coordinare l'evento saranno Fippo (Federazione Italiana dei Produttori di Piante Officinali), Erboristeria Domani e Cannamela. «Il salone nasce dall'esigenza di mettere insieme gli operatori di una filiera complessa che ad oggi non ha un luogo di incontro unico e specializzato - spiega Andrea Primavera, presidente di Fippo -. Lo spazio espositivo, in considerevole espansione, ospiterà aziende provenienti da tutto il mondo. Stiamo lavorando perché questo evento diventi sempre più centrale per il comparto delle piante aromatiche, medicinali, spezie e derivati botanici».

Primavera traccia una fotografia di questi prodotti. «Si tratta di un settore di nicchia il cui valore complessivo si aggira sul miliardo di euro per le materie prime di origine agricola in Italia».

Il mercato delle spezie e erbe aromatiche e officinali usate in cucina e impiegate nella cura del corpo è cresciuto negli ultimi cinque anni del 23%.

«I Paesi coinvolti - conclude Pri-

AUMENTO ESPONENZIALE

In 5 anni il comparto è cresciuto del 23%. Nel mondo sono presenti 35.000 specie, 1.600 in Italia tra coltivate e spontanee



Il salone dedicato alle spezie e alle erbe officinali è sempre più radicato a Macfrut

mavera - superano la dozzina e sono sparsi in quattro continenti. Il progetto prevede anche un tour nel territorio emiliano romagnolo per visitare le aziende agricole, la filiera tecnologica delle attrezzature specializzate e pure le eccellenze turistiche,

ambientali e industriali della regione». Numerosi sono gli appuntamenti che si svolgeranno durante la tre giorni fieristica. Da segnalare per esempio mercoledì 8 maggio l'incontro 'Facciamo luce sulle piante officinali: esperienze di coltivazioni in-



La fiera è l'occasione per presentare prodotti provenienti da quattro continenti

door e applicazioni in ambito farmaceutico', a cura dell'Università di Bologna, mentre il 9 maggio si svolgerà l'undicesimo Forum Fippo con la presentazione di esperienze di settore da tutto il mondo. E ancora, la tavola rotonda 'Produttori e acqui-

renti: i nuovi patti di filiera' a cura di Erboristeria Domani (venerdì 10 maggio), così come un'intensa attività di showcooking proposti da 'Cannamela' insieme alla foodblogger Bettina in cucina e al maestro gelatiere Roberto Leoni.

IL FUTURO È ORA

Faro su innovazioni sostenibili

L'Innovation Hub For Healthy Food è un salone dedicato a prodotti e tecnologie di trasformazione sostenibili per la produzione di alimenti a base di ortofrutta, ad elevato valore nutrizionale. Per essere ancora più chiari: prodotti di quarta gamma evoluta, snack di frutta e vegetali minimamente processati, succhi freschi sottoposti a trattamenti ad alta pressione. Nulla di geneticamente modificato perché è l'innovazione di prodotto e di processo al centro di tutto ciò, grande novità di Macfrut alla quale è dedicato un salone in collaborazione con l'Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena e Centro di Ricerca Industriale Agroalimentare. «Il fulcro - spiegano i coordinatori Francesca Patrignani e Pietro Rocculi dell'Università di Bologna - è l'innovazione nella filiera ortofrutticola, tema sempre più centrale alla luce dei mutamenti climatici e della sostenibilità di prodotto».

Mercato da 200 miliardi di dollari Occasione da non perdere

Presentato lo scenario futuro in collaborazione con l'Università di Bologna

Lavanda, melissa, passiflora, piante aromatiche, aneto. Sono tra i tanti prodotti delle erbe officinali che hanno assistito a un vero e proprio boom in Emilia Romagna tanto da raddoppiare la loro produzione. Lo dimostra anche il fatto che gli ettari di terreno dedicati a questo settore nel corso degli ultimi otto anni sono aumentati dell'82%, passando dai 236 del 2016 ai 480 del 2023.

L'incremento è ancora più imponente sul fronte delle aziende che nello stesso periodo sono salite da 306 alle 644 con una crescita del 110%. Rimane però la criticità delle dimensioni, dal momento che il 91% delle aziende agricole presenta un'estensione tra 1 e 2 ettari.

La panoramica del settore è stata tracciata nel corso dell'incontro 'Officinali: l'Emilia Romagna non aspetta', promosso da Macfrut insieme all'Università di Bologna (Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentare - Distal), evento di avvicinamento a Spices & Herbs Global Expo.



Renzo Piraccini durante la presentazione a Bologna

Il presidente di Macfrut, Renzo Piraccini, ha sottolineato le peculiarità del salone dedicato a spezie ed erbe officinali: «Siamo partiti tre anni fa con una scommessa che stiamo vincendo. Non abbiamo allestito un 'mercatino delle erbe' ma un evento professionale di filiera che oggi conta il 40% degli espositori dall'estero. È l'unico punto di incontro a livello europeo per gli operatori e la sua costante crescita ci dice che siamo sulla strada giusta».

Luca Rizzi della Regione Emilia-Romagna ha invece fotografato il comparto a livello regionale: nel territorio la tipologia di prodotto prevalente è la lavanda (26%), seguita dalle officinali di

diversa tipologia (14%), le piante aromatiche e medicinali (13%), melissa (10%), passiflora annuale (9%) e aneto (7%). Sono due i principali modelli di impresa agricola del settore: quello agroindustriale, che coltiva le materie prime, segue una produzione standardizzata, si rivolge al mercato internazionale e alla vendita all'ingrosso e quello di filiera corta, con prodotto finito che valorizza le proprietà salutistiche. In un quadro del mercato globale delle officinali il valore è 200 miliardi di dollari (166 miliardi nel 2021), il 45% dei quali generati in Europa. Nel contesto mondiale l'Italia pesa lo 0,2% con un valore che si aggira sui 235 milioni di euro.