

Articoli Selezionati

25/08/17	STAMPA LOCALE	Arena 11 Una spesa di 850 milioni per cibi mediterranei	Zanetti Valeria	1
06/08/17	STAMPA LOCALE	Corriere Adriatico 36 La dieta funziona Così gli italiani sono i più snelli del Mediterraneo ...		2
15/08/17	STAMPA LOCALE	CronacaQui Torino 9 Medaglia di bronzo al Torinese per gelati, pizza e birra	Bosio Rodolfo	3
09/08/17	STAMPA LOCALE	Gazzetta di Modena 15 Gelato e pizze al taglio: boom di locali a Modena	...	4
12/08/17	STAMPA LOCALE	Gazzettino 13 I veneti spendono un miliardo in prodotti tipici	...	5
03/09/17	STAMPA LOCALE	Giornale del Piemonte e della Liguria 7 Gelato, birra e altri cibi estivi, la Liguria vince con gli artigiani	...	6
09/08/17	STAMPA LOCALE	Giornale di Brescia 29 Salva-linea e made in Italy: crescono i consumi alimentari	...	7
12/08/17	STAMPA LOCALE	Giornale di Vicenza 8 Il business pizza, gelato e birra vale a Vicenza oltre 146 milioni	Bassam Laila	8
06/08/17	STAMPA LOCALE	Giorno Milano 11 Gelato, birra e olio d'oliva: e Milano si piazza in pole	Re.Mi.	10
17/08/17	STAMPA LOCALE	Messaggero Veneto 14 Birra, gelati e cibo da strada: sono 2 mila gli addetti in Friuli	m.d.c.	11
10/08/17	STAMPA LOCALE	Nuova del Sud 10 La dieta mediterranea fa bene	Gentile Rosa	12
08/08/17	STAMPA LOCALE	Nuova Sardegna 12 Cibi mediterranei, consumi boom	...	14
06/08/17	STAMPA LOCALE	Prealpina 7 Il made in Italy premia l'artigianato	...	15
08/08/17	STAMPA LOCALE	Provincia Como 9 Gelaterie artigianali Un business in crescita	...	16
03/09/17	STAMPA LOCALE	Repubblica Genova 5 In Liguria più di 1.500 micro-imprese tra pizza e street-food	...	17
09/08/17	STAMPA LOCALE	Resto del Carlino Modena 6 Cibo, trionfa la genuinità. Ed è boom di gelaterie	...	18
03/09/17	STAMPA LOCALE	Secolo XIX Genova 31 Pizza e gelato, gli artigiani custodi dei gusti dell'estate	...	20
04/09/17	STAMPA LOCALE	Secolo XIX Imperia 21 Artigianato alimentare, un valore aggiunto	Ferrari Enrico	21
04/09/17	STAMPA LOCALE	Stampa Imperia 43 Microimprese dell'alimentare - Microimprese alimentari, Ponente in vetta per l'olio	Ferrari Enrico	22
08/08/17	STAMPA LOCALE	Unione Sarda 13 Boom di pizze, olio e birra	Bullegas Eleonora	23

AGROALIMENTARE. L'Osservatorio di Confartigianato regionale su prodotti «salva linea»

Una spesa di 850 milioni per cibi mediterranei

È la cifra pagata quest'estate dai consumatori veneti per pizza, olio, gelato, birra, cibo da strada e d'asporto. A Verona 713 aziende

Valeria Zanetti

Circa 850 milioni per acquistare olio, pizza, gelato, birra ma anche cibo da strada e d'asporto. È quanto spenderanno i veneti questa estate per specialità e condimenti della dieta mediterranea, prodotti dalle 3.895 imprese agroalimentari artigiane locali.

La regione rappresenta la quinta realtà in Italia dietro a Lombardia, Emilia Romagna, Lazio e Sicilia, per numero di aziende specializzate nel settore. La seconda dopo la Lombardia per posti di lavoro generati, oltre 10.400 sui 90.900 del totale Italia. La stima è dell'Osservatorio di Confartigianato Veneto per le Mpi (fonte Ocse 2015 e UnionCamere 2017) sul «Cibo salva linea», che per salubrità e genuinità non provoca obesità in chi lo consuma. La rilevazione mostra che a vantare il maggior numero di produttori artigiani di gelati, birre, olio d'oliva, pizza, street food e cibo da asporto c'è Padova con 813 imprese, seguita da Venezia (762), Verona (713) e Treviso (652).

La spesa maggiore di chi vive in regione sarà dedicata al condimento per eccellenza, l'olio d'oliva, 243 milioni (118 euro in media a famiglia). Per la pizza si stimano 227

milioni (115 euro a nucleo). Al gelato, andranno 148 milioni e mezzo (72 euro a nucleo). Quasi a pari merito la birra, a 146 milioni e mezzo (71 euro a nucleo).

Tra i settori più dinamici, la produzione di birra. Ai veneti piace gustarla ma anche produrla. Per questo il settore birrario si espande registrando una crescita delle imprese e dei consumi.

Alla fine del 2016 i birrifici attivi sono 79, di cui 39 non industriali. Il Veneto è la regione con più attività del genere in Italia.

«La genuinità delle nostre specialità artigiane», sostiene il presidente di Confartigianato regionale, Agostino Bonomo, «fa muovere l'economia veneta e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Veneto nel mondo. Il valore aggiunto dei prodotti artigiani è costituito dal valore delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali».

Per la valorizzazione dei prodotti dell'agroalimentare veneto, «soprattutto in questi ultimi anni, si sono fatti enormi passi avanti», afferma. Dobbiamo continuare a lavorare su marchi e disciplinari di produzione, materie prime, sistemi di trasformazione, formazione delle maestranze e comunicazione». •

Le imprese artigiane venete

Settori della dieta mediterranea

Provincia	Produzione olio di oliva e olii vegetali	Gelaterie e pasticcerie	Produzione di birra	Street food, pizza e cibo da asporto	Totale
BELLUNO	0	66	2	43	111
PADOVA	2	235	2	574	813
ROVIGO	0	56	0	169	225
TREVISIO	0	277	5	370	652
VENEZIA	0	322	2	438	762
VICENZA	1	213	4	401	619
VERONA	5	217	5	486	713
VENETO	8	1.386	20	2.481	3.895



Fonte: Osservatorio di Confartigianato veneto



Agostino Bonomo



La dieta funziona Così gli italiani sono i più snelli del Mediterraneo

LA SALUTE

La dieta mediterranea fa bene alla linea degli italiani. Secondo una rilevazione di Confartigianato, la quota di obesi nel nostro Paese è pari al 9,8% della popolazione adulta, una percentuale che ci assegna il record dei più snelli tra i 7 Paesi che si affacciano sul Mediterraneo e il terzo posto tra gli Stati dell'Ocse (dopo Giappone e Corea del Sud) dove il tasso medio di obesità è del 19,5%. Se gli italiani sono tra i più in forma al mondo il merito è anche di un'alimentazione in cui prevalgono qualità e genuinità dei prodotti artigiani. Caratteristiche molto apprezzate dai nostri connazionali anche nei consumi tipici dell'estate. Tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro l'anno. La spesa maggiore, 3.048 milioni di euro complessivi e 118 euro a famiglia, è dedicata al condimento per eccellenza, l'olio d'oliva. Per il simbolo del cibo made in Italy, la pizza, gli italiani spendono 2.983 miliardi l'anno, pari a 115 euro a famiglia. Nell'alimentazione estiva non può mancare il gelato: i nostri connazionali ne consumano per un valore di 1.849 milioni di euro, con una media di 72 euro a famiglia. Quasi a pari merito la birra, che vale 1.828 milioni, con una spesa media per famiglia di 71 euro. L'alimentazione italiana fa bene alla linea ma anche all'economia e all'occupazione. A custodire i segreti del gusto made in Italy, garantendo la qualità e la varietà del nostro cibo sempre più apprezzato da italiani e turisti stranieri, sono i produttori artigiani: Confartigianato ha calcolato che per soddisfare la domanda di gelati, birre, pizza, street food, olio si muove un esercito di 46.566 imprese, con 90.900 addetti. L'Italia è al primo posto in Europa per la maggiore quota di addetti nelle piccole imprese del settore alimentare, pari al 63,9% a fronte della media Ue del 36,5%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IMPRESSE ARTIGIANE**Medaglia di bronzo al Torinese per gelati, pizza e birra**

La provincia di Torino al terzo posto, in Italia, per il maggior numero di imprese artigiane produttrici di cibi di qualità, genuini e "salva linea", destinati prevalentemente al consumo estivo: gelati, pizza, street food e da asporto, olio d'oliva, birra. Per il Nord Ovest, è l'unica notizia positiva che si trova nel comunicato della Confartigianato nazionale relativo a una ricerca specifica, dalla quale fra l'altro è emerso che per questi alimenti si spendono, nel nostro Paese, 9,7 miliardi all'anno e che sono 46.566 le relative aziende artigiane produttrici, dotate di 90.900 addetti.

Alla provincia di Torino sono state attribuite 1.892 aziende produttrici in questo particolare comparto del settore alimentare, a fronte delle 2.053 della provincia di Milano, al secondo posto, e le 2.982 di Roma, in testa. Torino, però, precede anche Napoli (1.766) e Bari (1.013). Ancora meno positiva, per il Nord Ovest, la classifica su base regionale: Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta non figurano nelle prime sette posizioni, occupate, invece, da Lombardia (6.837 imprese artigiane produttrici di cibi estivi all'italiana), Emilia-Romagna (4.455), Sicilia (4.255), Lazio (4.096), Veneto (3.895) e Campania (3.863).

Secondo lo studio della Confartigianato, il mercato degli alimenti di qualità, destinati soprattutto al consumo estivo, è formato innanzi tutto dall'olio d'oliva, per il quale è stata stimata una spesa nazionale di 3,048 miliardi (118 euro per famiglia), mentre per la pizza si sborsano 2,983 miliardi (115 euro a famiglia), oltre un miliardo più che per i gelati (1,849 miliardi, con una media familiare di 72 euro). Quanto alla birra, se ne beve per 1,828 miliardi (71 euro a famiglia).

Grazie anche a questi prodotti, l'Italia è il Paese che presenta la minore quota di obesi (9,8% della popolazione adulta) tra quelli che si affacciano sul Mediterraneo e si piazza al terzo posto tra gli Stati dell'Ocse, la cui media è invece del 19,5%. Il record della popolazione più snella è stato assegnato al Giappone e la medaglia d'argento alla Corea del Sud.

Rodolfo Bosio

CONFARTIGIANATO LAPAM

Gelato e pizze al taglio: boom di locali a Modena

La dieta mediterranea fa bene alla linea degli italiani. Secondo una rilevazione di **Confartigianato Lapam**, la quota di obesi nel nostro Paese è pari al 9,8% della popolazione adulta, una percentuale che ci assegna il record dei più snelli tra i 7 Paesi che si affacciano sul Mediterraneo e il terzo posto tra gli Stati dell'Ocse (dopo Giappone e Corea del Sud).

Se gli italiani sono tra i più in forma al mondo il merito è anche di un'alimentazione in cui prevalgono qualità e genuinità dei prodotti artigiani. Caratteristiche molto apprezzate dai nostri connazionali anche nei consumi tipici dell'estate. Tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro l'anno.

La spesa maggiore, 3.048 milioni di euro complessivi e 118 euro a famiglia, è dedicata all'olio d'oliva. Per il simbolo del cibo made in Italy, la pizza, gli italiani spendono 2.983 miliardi l'anno, pari a 115 euro a famiglia. Nell'alimentazione estiva non può mancare il gelato: i nostri connazionali ne consumano per un valore di 1.849 milioni di euro, con una media di 72 euro a

famiglia. Quasi a pari merito la birra, che vale 1.828 milioni, con una spesa media per famiglia di 71 euro.

A Modena e provincia, in particolare, sono ben 179 le gelaterie/pasticcerie artigiane, mentre i locali di street food e pizzerie da asporto sono 415. Numeri molto significativi che segnalano la propensione dei modenesi di gustare un buon gelato artigianale o di cenare con una pizza in casa, o magari con lo street food di casa nostra, come le tigelle.

«La genuinità delle specialità artigiane – sostiene il presidente di **Lapam Confartigianato Alimentazione** Francesco Caselli – fa bene alla salute, mantiene in forma, fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Italy nel mondo. La "ricetta" dei prodotti artigiani è il rispetto delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali, e un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela». In Emilia Romagna le imprese di questi settori sono 4.455, al secondo posto in Italia dietro la sola Lombardia.



Gelato, passione modenese: in provincia ci sono 179 negozi



CONFARTIGIANATO**I veneti spendono un miliardo in prodotti tipici**

VENEZIA - Quasi un miliardo per acquistare olio, pizza, gelato, birra ma anche cibo da strada e d'asporto. Nell'estate 2017, anche in Veneto esplose il consumo di cibi e condimenti della dieta Mediterranea, prodotti dalle 3.895 le imprese agroalimentari artigiane della regione, quinta realtà produttiva in Italia dietro a Lombardia, Emilia Romagna, Lazio e Sicilia e che dà lavoro a oltre 10mila persone (in questo caso il Veneto è secondo solo alla Lombardia). «La genuinità delle nostre specialità artigiane - sostiene il presidente di Confartigianato Imprese Veneto, Agostino Bonomo - fa bene alla salute, fa muovere l'economia veneta».



Gelato, birra e altri cibi estivi, la Liguria vince con gli artigiani

■ Il “gusto” dell'estate ligure è artigiano. Sono infatti 1.551 le microimprese liguri specializzate nelle produzioni “estive”: street food, gelato, prodotti di pasticceria, pizza, birra, olio di oliva. A dirlo sono gli ultimi dati Unioncamere-Movimprese (relativi al secondo trimestre dell'anno).

A livello nazionale, sono oltre 46.500 micro e piccole imprese che lavorano per soddisfare la domanda di questi prodotti, apprezzati per qualità e varietà non solo dai turisti stranieri ma anche dagli stessi italiani: la spesa delle famiglie per i soli consumi tipici dell'estate ammonta a ben 9,7 miliardi di euro ogni anno. Nella nostra regione sono ben 956 le imprese artigiane produttrici di pizza, street food e altro cibo da asporto, mentre 529 sono le gelaterie o pasticcerie attive sul territorio. 53 micro e piccole aziende sono attive nella produzione di olio di oliva e altri oli vegetali, 13 i produttori di birra artigianale. In totale sono ben 2.834 gli occupati in questi quattro settori di produzione.

«Rispetto delle materie prime e tecniche di lavorazione tradizionali, oltre a una continua attenzione verso le esigenze alimentari dei consumatori, sono le caratteristiche principali delle nostre produzioni artigiane, da sempre riconosciute per la loro genuinità e specialità - commenta il responsabile regionale alimentazione di Confartigianato Liguria Enrico Meini -. E come dimostrano i numeri, le specialità “estive” artigiane, oltre a essere buone e salutari, rappresentano anche una consistente fetta del tessuto economico regionale e tengono alto il nome del food made in Italy nel mondo».



Salva-linea e made in Italy: crescono i consumi alimentari

Confartigianato

BRESCIA. L'estate spinge in alto la domanda di consumi alimentari made in Italy e la spesa in cibo «salva linea» premiando la genuinità dei prodotti artigianali. «La genuinità delle specialità artigiane - sottolinea il presidente di Confartigianato Brescia e Lombardia Eugenio Massetti - fa bene alla salute, mantiene in forma, fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Italy nel mondo». Tra i settori più dinamici quello delle gelaterie. In Lombardia hanno superato quota 2.600.

A Brescia se ne contano 383 gelaterie. Non manca dunque la scelta per gustare un buon gelato. Ed è una scelta sempre più specializzata in cui risulta decisiva la qualità delle materie prime. Un business da 173 miliardi di euro nella sola Lombardia (1,4 miliardi in Italia), il 12% nazionale. //



ALIMENTARE Volano i consumi della dieta mediterranea: in Veneto sono 3.895 imprese artigiane dedicate ai prodotti

Il business pizza, gelato e birra vale a Vicenza oltre 146 milioni

In provincia ci sono 619 aziende

In Veneto si spendono 850 milioni

Bonomo: «Ora la nuova sfida

diventa il salto sui mercati esteri»

Il record nazionale dei birrifici è presente in regione: sono 79 totali, di cui 39 non industriali

Roberta Bassan

Pizza condita con un filo d'olio d'oliva, birra e per finire il gelato. In estate ci sta. E ci sta per moltissimi a vedere il risultato. Il cuore della dieta mediterranea vale a Vicenza 146,5 milioni. È quanto si sta spendendo in questa estate per il consumo di alcuni cibi e condimenti tipici del modello nutrizionale che fa scuola in tutto il mondo. E che è anche un affare. In Veneto i consumi di pizza, gelato, birra e olio d'oliva valgono 850 milioni: ci vivono 3.895 imprese agroalimentari artigiane con 10.472 addetti. A Vicenza in particolare riguardano 619 imprese.

IL TRAINO. Che il settore alimentare sia sempre più un traino della provincia di Vicenza lo si è capito anche dall'ultima indagine congiunturale della Camera di commercio pubblicata ieri: nel secondo trimestre 2017 è proprio la produzione alimentare, con un incremento che sfiora il 5% sul trimestre precedente, a rappresentare il comparto con la crescita mag-

giore. E in questa direzione la nicchia dell'estate rappresentata da pizza-gelato-birra e olio d'oliva fa la sua parte. Il Veneto, secondo l'elaborazione dall'Osservatorio di **Confartigianato** Veneto, è la quinta realtà in Italia dietro a Lombardia, Emilia Romagna, Lazio e Sicilia quanto a produzione di olio di oliva e oli vegetali, gelati e dolci, birra, street food, pizza e cibo d'asporto.

I CONSUMI. Durante questa estate - evidenzia lo studio - nell'economia alimentare dei veneti la spesa maggiore sarà dedicata al condimento per eccellenza, l'olio d'oliva, con 243 milioni per una media di 118 euro a famiglia. Per il simbolo del cibo made in Italy invece, la pizza, i veneti spendono 115 euro a famiglia, 227 milioni di euro in totale. Nell'alimentazione estiva non può mancare poi il gelato: i veneti ne consumano per 148,5 milioni, si tratta di un controvalore medio di 72 euro a famiglia. Quasi a pari merito la birra, che vale 71 euro a famiglia e 146,5 milioni. Tra i settori più dinamici c'è proprio la birra: alla fine del 2016 i birrifici attivi erano 79, di cui 39 non industriali, si tratta della regione con maggiore presenza in Italia. Tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro.

VICENZA. La nostra provincia

(vedi tabella accanto) fa la sua parte sia in fatto di consumi, come detto 146,5 milioni, che di presenza di imprese artigianali dedicate ai prodotti più estivi: sono 400 tra street food, pizza e cibo d'asporto e oltre 200 tra gelaterie e pasticcerie. Questo per dire anche come **Confartigianato** "rivendichi" con il suo esercito di imprese il ruolo di «custode» del gusto made in Veneto garantendo «la qualità e la varietà del cibo sempre più apprezzato da italiani e turisti stranieri».

IL SALTO. Non ci si può però cullare sugli allori, soprattutto per alcuni prodotti più estivi. Lo sa bene il presidente di **Confartigianato** Vicenza e Veneto Agostino Bonomo allargando il ragionamento: «I consumi interni, che nel periodo estivo aumentano grazie alla presenza turistica, non bastano a sostenere questa importantissima economia: per fare il salto di qualità le imprese devono puntare a conquistare mercati extra regionali e anche internazionali. Far conoscere i prodotti già in Veneto ai numerosissimi turisti è una buona base di partenza - prosegue -, il passaggio successivo è quello di fare in modo che il turista possa trovare gli stessi prodotti anche a casa propria, al suo rientro dall'esperienza veneta». •

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le imprese artigiane della dieta mediterranea

Province	Produzione olio di oliva e oli vegetali	Gelaterie e pasticcerie	Produzione di birra	Street food, pizza e cibo da asporto	Totale
BELLUNO	-	66	2	43	111
PADOVA	2	235	2	574	813
ROVIGO	-	56	-	169	225
TREVISO	-	277	5	370	652
VENEZIA	-	322	2	438	762
VICENZA	1	213	4	401	619
VERONA	5	217	5	486	713
VENETO	8	1.386	20	2.481	3.895

Fonte: Ufficio studi
Confartigianato Veneto

Gelato, birra e olio d'oliva: e Milano si piazza in pole

Seconda tra le città, la Lombardia è prima in Italia

IL TREND

I BIRRIFICI ARTIGIANALI
FANNO SEGNARE
UN VERO E PROPRIO BOOM

MASSIMO RIVOLTINI

«LA GENUINITÀ DEI PRODOTTI
ARTIGIANI FA BENE
E FA MUOVERE L'ECONOMIA»

I NUMERI

Quasi settemila aziende
nella regione, oltre duemila
tra capoluogo e hinterland

—MILANO—

GELATO, birra, cibo di strada, cibo d'asporto, persino olio d'oliva e pizza: nessuno come la Lombardia. Già, la regione primeggia in Italia per numero di produttori artigianali di alimenti. E Milano è la seconda città del Paese in questo particolare comparto. A rilevarlo è la ricerca presentata ieri da **Confartigianato**. Prima il dato macro: l'Italia è al primo posto in Europa per quota di addetti nelle piccole imprese del settore alimentare, una quota pari addirittura al 63,9% del totale a fronte di una media comunitaria ferma al 36,5%. Tra i settori più dinamici vi è quello della birra. Negli ultimi 4 anni, i birrifici artigianali hanno registrato un incremento del 72,7%, al ritmo di 30 birrifici in più all'anno.

COME ANTICIPATO, lo studio di **Confartigianato** mostra che a livello regionale è la Lombardia a vantare il maggior numero di produttori artigianali di gelati, birre, olio d'oliva, pizza, street food e cibo da asporto: ben 6.837. Secondo

posto per l'Emilia Romagna con 4.455 imprenditori, seguita da Sicilia (4.255), Lazio (4.096), Veneto (3.895) e Campania con 3.863 imprese. La classifica provinciale vede in testa Roma, con 2.982 imprese artigiane. Ma Milano è subito dietro, medaglia d'argento per il capoluogo lombardo con 2.053 imprenditori. Al terzo posto c'è Torino (1.892). La top 5 delle province con il maggior numero di produttori artigianali di gelati, olio d'oliva, pizza, street food e cibo da asporto si completa con Napoli (1.766 imprenditori) e Bari (1.013).

«**LA GENUINITÀ** delle specialità artigiane – sostiene il presidente di **Confartigianato** Alimentazione, Massimo Rivoltini – fa bene alla salute, mantiene in forma, fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del cibo made in Italy nel mondo. La ricetta dei prodotti artigianali è il rispetto delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali, e un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela».

Re.Mi.

redazione.milano@ilgiorno.net



I dettagli

Lo studio di **Conartigianato** prende in considerazione i piccoli produttori e le piccole imprese



A FIUMI
I birrifici artigianali sono una tendenza che unisce il Paese. Anche la Lombardia ne è ormai disseminata



CONFARTIGIANATO**Birra, gelati e cibo da strada:
sono 2 mila gli addetti in Friuli**

► UDINE

La dieta mediterranea fa bene alla linea degli italiani. Secondo una rilevazione di Confartigianato la quota di obesi nel nostro Paese è pari al 9,8% della popolazione adulta, una percentuale che ci assegna il record dei più snelli tra i 7 Paesi che si affacciano sul Mediterraneo e il terzo posto tra gli Stati dell'Ocse (dopo Giappone e Corea del Sud) dove il tasso medio di obesità è del 19,5%. Se gli italiani sono tra i più in forma al mondo il merito è

anche di un'alimentazione in cui prevalgono qualità e genuinità dei prodotti astigiani. Le famiglie spendono 9,7 milioni di euro l'anno per gelati, birre, street food, pizza e olio d'oliva. Ne soddisfa la domanda un esercito di 46.566 imprese con 90 mila addetti, 2.000 dei quali sono occupati nelle aziende artigiane del Friuli Venezia Giulia, 823 in tutto (l'1,8% del totale) di cui 348 gelaterie e pasticcerie, 7 aziende impegnate nella produzione di birra, 468 dedite a pizza, cibo da asporto e street food. *(m.d.c.)*



La dieta mediterranea fa bene

di ROSA GENTILE*

La dieta mediterranea fa bene alla linea degli italiani. Secondo una rilevazione di **Confartigianato**, la quota di obesi nel nostro Paese è pari al 9,8% della popolazione adulta, una percentuale che ci assegna il record dei più snelli tra i 7 Paesi che si affacciano sul Mediterraneo e il terzo posto tra gli Stati dell'Ocse (dopo Giappone e Corea del Sud) dove il tasso medio di obesità è del 19,5%.

Se gli italiani sono tra i più in forma al mondo il merito è anche di un'alimentazione in cui prevalgono qualità e genuinità dei prodotti artigiani. Caratteristiche molto apprezzate dai nostri connazionali anche nei consumi tipici dell'estate. Tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro l'anno.

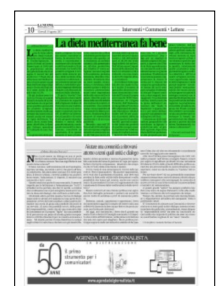
La genuinità delle specialità artigiane fa bene alla salute, mantiene in forma, fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Italy nel mondo. La 'ricetta' dei prodotti artigiani è il rispetto delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali, e un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela.

Di qui la "ricetta" **Confartigianato**: dare risalto e a premiare la capacità dell'artigianato italiano di rinnovare le sue tradizioni, di lavorare con tecnologie e materiali innova-

tivi, di offrire un'alternativa di qualità e di varietà alle proposte standardizzate e seriali della grande industria, coniugando manualità e innovazione, creatività ed esperienza. E in questo scenario ci sono prodotti che, soprattutto al Sud, richiedono particolare attenzione alla qualità, alla tradizione, al confezionamento, alla presentazione, all'etica produttiva, per ribadire il 'valore artigiano' nei suoi requisiti di eccellenza, personalizzazione, identità e tracciabilità. Eccellenza intesa come qualità riconosciuta e certificata delle materie prime e delle lavorazioni; personalizzazione come espressione dello stile unico dell'artigiano; identità quale insieme delle caratteristiche che rendono il prodotto riconoscibile; tracciabilità intesa come possibilità di riconoscere la filiera produttiva, fondamentale indicatore di sostenibilità ambientale e di eco-compatibilità.

Secondo i dati dell'Ufficio studi di **Confartigianato** le imprese artigiane del settore alimentare sono 90.788 (pari al 61,4% del totale delle imprese italiane del settore) e danno lavoro a 158.368 addetti (pari al 36,9% del totale degli addetti del settore). Nell'ultimo anno l'export dei prodotti alimentari italiani si è attestato a 28,4 miliardi, con una crescita del 3,2% rispetto all'anno precedente.

A certificare l'alta qualità del cibo made in Italy è anche il numero di specialità alimentari italiane riconosciute e tute-



late dall'Unione Europea con i marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). L'Italia è leader nell'Ue per quantità di prodotti difesi da questi marchi di qualità: ben 261 (pari ad un quinto del totale dei prodotti di qualità europei censiti) realizzati da 7.090 imprese di trasformazione.

Quanto alla Basilicata sono ben 77 i prodotti agroalimentari Dop e Igp, per un migliaio di aziende artigiane del comparto, a riprova che il Made in Italy agroalimentare e con esso il made in Basilicata hanno un grande potenziale. Tradizione ed innovazione possono rappresentare la chiave di svolta per il rilancio del comparto agroalimentare lucano (di cui il comparto artigiano è essenziale) che per l'export continua a dare segnali incoraggianti. Un potenziale enorme, tenuto conto che la quota dell'export alimentare del "made in Basilicata" è appena dello 0,1 per cento dell'ammontare complessivo delle Regioni del Sud.

L'estensione delle indi-

cazioni geografiche alle eccellenze artigiane e quindi non solo ai prodotti agricoli, dopo il via libera dell'Europarlamento alla proposta per ampliare l'utilizzo dell'igp a prodotti artigianali dei settori agrifood, moda, design, arte, meccanica, diventati simbolo di tanti territori specie al Sud, è un elemento positivo per aumentare la tutela della qualità, valorizzando quelle produzioni maggiormente legate a cultura e identità e offrire ai nostri artigiani un'ulteriore opportunità. Quelle dell'artigianato e delle piccole imprese - sottolinea Gentile - sono potenzialità che vanno aiutate ad emergere con azioni di sostegno coerenti con le peculiarità del patrimonio imprenditoriale del Mezzogiorno. La programmazione della prossima stagione dei Fondi europei 2014-2020 è un'occasione da non perdere per valorizzare il 'tesoro' imprenditoriale del Mezzogiorno a partire dai due driver fondamentali: turismo e alimentare".

** Esecutivo nazionale Confartigianato*

L'INDAGINE DI CONFARTIGIANATO

Cibi mediterranei, consumi boom

Pizza, birra, olio d'oliva e gelati conquistano i gusti dei sardi

► CAGLIARI

I cibi mediterranei dominano sulla tavola sarda e garantiscono il benessere fisico. Nell'isola volano i consumi dei prodotti della dieta mediterranea: 271 milioni di euro per pizza, gelato, birra e olio d'oliva. Alimenti genuini che non intaccano peso e girovita. Nell'estate 2017 anche nell'isola esplose il consumo di cibi e condimenti della dieta mediterranea, prodotti dalle 1.878 imprese agroalimentari artigiane che danno lavoro a 3.138 addetti. A rilevarlo è l'elaborazione dall'Osservatorio di **Confartigianato** Sardegna (fonte Ocse 2015 e UnionCamere 2017) sul «Cibo salva linea». «La genuinità delle nostre specialità artigiane – sostiene il presidente di **Confartigianato**, Antonio Matzutzi – fa bene alla salute, mantiene in forma, fa muovere l'economia sarda e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Sardegna nel mondo. La ricetta dei prodotti artigiani è il rispetto delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali, e un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari». In questa ro-

vente estate, nell'economia alimentare dei sardi la spesa maggiore è dedicata al condimento per eccellenza, l'olio d'oliva: 85 milioni di euro, per una media di 118 euro a famiglia. Per il simbolo del cibo made in Italy, la pizza, i sardi spendono 115 euro a famiglia, 83 milioni di euro in totale. Nell'alimentazione estiva non può mancare il gelato: i sardi ne consumano per 52 milioni di euro, per un controvalore medio di 72 euro a famiglia. Quasi a pari merito la birra, che vale 71 euro a famiglia e 51 milioni di euro. Tra i settori più dinamici c'è proprio quello della birra. Ai sardi piace gustarla ma anche produrla. Per questo il settore birrario si espande registrando una crescita delle imprese e dei consumi. Infatti, alla fine del 2016 le aziende sarde registrate alle Camere di Commercio, erano 29 di cui 16 artigiane. La rilevazione mostra che a livello provinciale a vantare il maggior numero di produttori artigiani di gelati, birre, olio d'oliva, pizza, street food e cibo da asporto c'è Cagliari con 847 imprese in totale, segue Sassari con 627, Nuoro con 254 e Oristano con 151.



Pizza e birra in cima alla lista dei consumi dei sardi in questa torrida estate



Il made in Italy premia l'artigianato

ROMA - L'estate spinge la domanda di specialità alimentari Made in Italy di qualità e premia le imprese artigianali con un mercato che solo nel nostro Paese arriva a sfiorare i 10 miliardi di euro l'anno.

E' quanto emerge da uno studio di **Confartigianato** in cui si rileva che qualità e genuinità dei prodotti artigiani fanno la parte del leone anche nei consumi tipici dell'estate: tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro l'anno con ricadute più che positive in termini di economia e occupazione.

Confartigianato ha calcolato che per soddisfare la domanda di prodotti e specialità più richiesti in estate si muove un esercito di 46.566 piccole imprese, con 90.900 addetti. E così, se si guarda all'intero universo delle Pmi alimentari, l'Italia è al primo posto in Europa per la maggiore quota di addetti con 322.245 unità pari al 63,9 per cento del totale degli addetti di tutto il comparto alimentare, a fronte della media Ue del 36,5 per cento.

Tra i settori più dinamici c'è quello della birra: negli ultimi quattro anni, i birrifici artigiani hanno registrato un incremento del 72,7 per cento, al ritmo di 30 birrifici in più all'anno.

La spesa degli italiani per la birra vale 1.828 milioni, con una media per famiglia di 71 euro raggiungendo quasi quella per il gelato che totalizza 1.849 milioni di euro, con una media di 72 euro a famiglia.

Ma la voce di spesa più consistente è per l'olio con 3.048 milioni di euro complessivi e 118 euro in media a famiglia. Per la pizza, gli italiani spendono 2.983 miliardi l'anno, pari a 115 euro a famiglia.

La rilevazione di **Confartigianato** mostra che a livello regionale, è la Lombardia a vantare il maggior numero di produttori artigiani di gelati, birre, olio d'oliva, pizza, street food e cibo da asporto: 6.837.

Al secondo posto l'Emilia Romagna con 4.455 imprenditori, seguita da Sicilia (4.255), Lazio (4.096), Veneto (3.895) e Campania con 3.863 imprese.

La classifica provinciale vede in testa Roma, con 2.982 imprese artigiane. A seguire, Milano con 2.053 imprenditori; Torino con 1.892; Napoli con 1.766 e Bari 1.013.



Gelaterie artigianali Un business in crescita

La ricerca

A Como si contano
162 attività
In Lombardia hanno
superato quota 2.600

Non manca la scelta per degustare un buon gelato in Lombardia. Ed è una scelta sempre più specializzata in cui risulta decisiva la qualità delle materie prime.

Un business da 173 milioni su 1,4 miliardi in Italia, il 12% nazionale. Sono quasi 3 mila (2.608) le gelaterie in regione nel 2016, in crescita del +1,2% rispetto alle 2.576 del 2015, 32 in più.

In particolare grazie a Milano, che ne ha 783, 34 in più in un anno (+4,5%) e a Monza, che ne ha 191, 10 in più (+5,5%). A Como sono presenti 162 attività. Prima dunque è Milano con 783 gelaterie, poi Brescia con 383, Bergamo con 279, Varese con 265, Monza con 191 e Pavia con 161. Emerge da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano sui dati a fine 2016 in confronto con lo stesso periodo del 2015. Stabili gli addetti in regione, oltre 9 mila lavorano nel settore. Buona la presenza di donne gelataie (30,9% del totale lombardo). Forte anche la presenza di giovani, sono l'11,7% in regione. Non mancano gli stranieri a cimentarsi con uno dei simboli del gusto

italiano nel mondo, il 5% in regione. Un gelato di qualità: nel settore il 77% è un artigiano che lo produce in proprio.

Sono oltre 19 mila tra produzione e vendita e danno lavoro a quasi 69 mila addetti. Regina del gelato è Roma con 1.399 attività e 4.195 addetti. Seguono Napoli per imprese (933) e Milano per addetti (2.690). Tra le prime 10 per imprese anche Torino, Salerno, Bari, Brescia, Palermo, Venezia e Catania, a crescere di più sono Milano (+4,5%) e Palermo (+3,6%). L'estate del resto spinge la domanda di specialità alimentari Made in Italy di qualità e premia le imprese artigianali con un mercato che solo nel nostro Paese arriva a sfiorare i 10 miliardi di euro l'anno. È quanto emerge da uno studio di [Confartigianato](#) in cui si rileva che qualità e genuinità dei prodotti artigiani fanno la parte del leone anche nei consumi tipici dell'estate: tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro l'anno con ricadute più che positive in termini di economia ed occupazione. [Confartigianato](#) ha calcolato che per soddisfare la domanda di prodotti e specialità più richiesti in estate si muove un esercito di 46.566 piccole imprese, con 90.900 addetti.



Cresce il numero delle gelaterie



IDATI

In Liguria più di 1.500 micro-imprese tra pizza e street-food

SONO 1.551 le microimprese liguri specializzate nella produzione di olio di oliva, gelato e prodotti di pasticceria, birra, pizza e street food. A dirlo sono gli ultimi dati Unioncamere-Movimprese relativi al 2° trimestre 2017 diffusi da Confartigianato Liguria. In Liguria sono 956 le imprese artigiane produttrici di pizza, street food e cibo da asporto mentre 529 sono le gelaterie o pasticcerie attive sul territorio. 53 micro e piccole aziende sono attive nella produzione di olio di oliva e altri oli vegetali, 13 i produttori di birra artigianale. In totale sono 2.834 gli occupati in questi quattro settori di produzione. "Rispetto delle materie prime e tecniche di lavorazione tradizionali e la continua attenzione verso le esigenze alimentari dei consumatori sono le caratteristiche principali delle nostre produzioni artigiane — ha detto il responsabile regionale alimentazione di Confartigianato Liguria Enrico Meini — Come dimostrano i numeri, le specialità 'estive' artigiane rappresentano anche una consistente fetta del tessuto economico regionale e tengono alto il nome del food made in Italy nel mondo". A livello provinciale, sono 750 le microimprese produttrici delle tipicità estive a Genova, 365 nel savonese, 241 a Spezia e 195 in provincia di Imperia. Street food e pizza sono più diffusi a Genova (551 realtà artigiane attive), seguita da Savona (185), Spezia (138) e Imperia (82). Gelati e altre specialità dolci sono 192 a Genova, 168 a Savona, 96 nello spezzino e 73 nell'imperiese.



Enrico Meini
'Le aziende estive artigiane una realtà importante'



L'INDAGINE LAPAM I MODENESI SCELGONO I PRODOTTI LOCALI

Cibo, trionfa la genuinità Ed è boom di gelaterie

OFFERTA AMPIA

In provincia i locali di street food e le pizzerie d'asporto sono 415

LA DIETA mediterranea fa bene alla linea degli italiani. Secondo una rilevazione di **Confartigianato Lapam**, la quota di obesi nel nostro Paese è pari al 9,8% della popolazione adulta, una percentuale che ci assegna il record dei più snelli tra i 7 Paesi che si affacciano sul Mediterraneo e il terzo posto tra gli Stati dell'Ocse (dopo Giappone e Corea del Sud).

Se gli italiani sono tra i più in forma al mondo il merito è anche di un'alimentazione in cui prevalgono qualità e genuinità dei prodotti artigianali. Caratteristiche molto apprezzate dai nostri connazionali anche nei consumi tipici dell'estate. Tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro l'anno.

La spesa maggiore, 3.048 milioni di euro complessivi e 118 euro a famiglia, è dedicata al condimento per eccellenza, l'olio d'oliva. Per il simbolo del cibo made in Italy, la pizza, gli italiani spendono 2.983 miliardi l'anno, pari a 115 euro a famiglia. Nell'alimentazione estiva non può mancare il gelato: i nostri connazionali ne consumano per un valore di 1.849 milioni di euro, con una media di 72 euro a famiglia. Quasi a pari merito la birra, che vale 1.828 milioni, con una spesa media per famiglia di 71 euro. A Modena e provincia, in particolare, sono ben 179 le gelaterie/pasticcerie artigiane, mentre i locali di street food e pizzerie da asporto sono 415. Numeri molto significativi che segnalano la propensione dei modenesi di gustare un buon gelato artigianale o di cenare con una pizza in casa, o magari con lo street food nostrano, come le tigelle.

«La genuinità delle specialità artigianali – sostiene il presidente di

Lapam Confartigianato Alimentazione Francesco Caselli – fa bene alla salute, mantiene in forma, fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Italy nel mondo. La 'ricetta' dei prodotti artigianali è il rispetto delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali, e un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela».

L'alimentazione italiana fa bene alla linea ma anche all'economia e all'occupazione. A custodire i segreti del gusto made in Italy, garantendo la qualità e la varietà del nostro cibo sempre più apprezzato da italiani e turisti stranieri, sono i produttori artigianali: **Confartigianato Lapam** ha calcolato che per soddisfare la domanda di gelati, birre, pizza, street food, olio si muove un esercito di 46.566 imprese, con 90.900 addetti. In Emilia Romagna le imprese di questi settori, nello specifico, sono 4.455, al secondo posto in Italia dietro la sola Lombardia.





Le gelaterie artigianali in provincia sono quasi 200

IN LIGURIA

Pizza e gelato, gli artigiani custodi dei gusti dell'estate

A CUSTODIRE le "ricette" estive del made in Liguria ci pensano gli artigiani. Sono 1.551 le microimprese liguri specializzate nella produzione di alcuni degli alimenti tipici dell'estate: olio di oliva, gelato e prodotti di pasticceria, birra, pizza e street food. A dirlo sono gli ultimi dati Unioncamere-Movimprese (relativi al secondo trimestre dell'anno).

Nell'alimentazione estiva non può mancare il gelato: gli italiani ne consumano per un valore di 1,85 miliardi di euro, quasi a pari merito con la birra, che vale 1,82 milioni. In Liguria sono ben 956 le imprese artigiane produttrici di pizza, street food e altro cibo da asporto, mentre 529 sono le gelaterie o pasticcerie attive sul territorio. 53 micro e piccole aziende sono attive nella produzione di olio di oliva e altri oli vegetali, 13 i produttori di birra artigianale. In totale sono ben 2.834 gli occupati in questi quattro settori di produzione. «Rispetto delle materie prime e tecniche di lavorazione tradizionali, sono le caratteristiche principali delle nostre produzioni artigiane» dice il responsabile regionale alimentazione di Confartigianato Liguria Enrico Meini



DATI UNIONCAMERE SULLE PRODUZIONI DELLE MICROIMPRESE: IN LIGURIA IMPIEGATE 2.834 PERSONE

Artigianato alimentare, un valore aggiunto

In provincia di Imperia non solo olio: buona la diffusione di mastri gelatieri, birrifici e "street food"

ENRICO FERRARI

PICCOLO (e artigianale) è bello. Il commento sorge spontaneo esaminando i dati di Unioncamere sulle microimprese liguri specializzate nelle produzioni «estive»: street food, gelato, birra e olio d'oliva.

In queste attività all'insegna di qualità e tradizione, che in regione sono in tutto 1551 e che danno lavoro a 2834 persone, il Ponente fa la sua parte. A livello provinciale le imprese sono 195.

Scorrendo le statistiche che riguardano il secondo trimestre dell'anno, non è una sorpresa scoprire che l'Imperiese ha il primato ligure tra i produttori d'olio, con 37; seguono a distanza il Savonese, a quota 7, lo Spezzino (6) e Genova (3).

Le attività più diffuse a livello regionale sono legate a street food e pizza, con Genova in testa dall'alto di 551 realtà artigiane attive. In questo caso il comprensorio imperiese chiude la classifica con 82. I gelati e altre spe-

cialità dolci schierano in provincia 73 mastri gelatieri, 168 a Savona.

I birrifici artigiani, che durante l'estate sono stati protagonisti di fiere e feste ad hoc (una anche a Montegrazie di Imperia), sono più diffusi nel Savonese, con 5, seguiti da Genova con 4 e Imperia con 3.

Dice il responsabile regionale di **Confartigianato** per l'alimentazione, il panificatore ponentino Enrico Meini: «Rispetto delle materie prime e tecniche di lavorazione tradizionali, oltre a una continua attenzione verso le esigenze alimentari dei consumatori, sono le caratteristiche principali delle nostre produzioni imperiesi».

Aggiunge il dirigente di **Confartigianato**: «Come dimostrano i numeri, le specialità "estive" artigiane, oltre a essere buone e salutari, nel rispetto della cosiddetta dieta mediterranea, rappresentano anche una consistente fetta del tessuto economico regionale». Dato rilevante, anche in chiave anti-crisi.



Prodotti gastronomici imperiesi

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



ARTIGIANATO



Microimprese dell'alimentare

La provincia è prima a livello regionale nella produzione di olio fra qualità e tradizione

Ferrari

A PAGINA 43

Dati liguri sulle produzioni artigiane «estive»: impiegate 2830 persone

Microimprese alimentari Ponente in vetta per l'olio

Buona la diffusione di mastri gelatieri, birrifici e "street food"

ENRICO FERRARI
IMPERIA

Piccolo (e artigianale) è bello. Il commento sorge spontaneo esaminando i dati di Unioncamere sulle microimprese liguri specializzate nelle produzioni «estive»: street food, gelato, birra e olio d'oliva. In queste attività all'insegna di qualità e tradizione, che in regione sono 1551 e che danno lavoro a 2834 persone, il Ponente fa la sua parte. A livello provinciale le imprese sono 195. Scorrendo le statistiche che riguardano il secondo trimestre dell'anno, non è una sorpresa scoprire che l'Imperiese ha il primato ligure tra i produttori d'olio, con 37; seguono il Savonese, a quota 7, lo Spezzino (6) e Genova (3).

Le attività più diffuse a livello regionale sono legate a street food e pizza, con Genova in testa dall'alto di 551 realtà artigiane attive. In questo caso il comprensorio imperiese chiude la classifica con 82. I gelati e altre specialità dolci schierano in provincia 73 mastri gelatieri, 168 a Savona. I birrifici artigiani, che durante l'estate sono stati protagonisti

di fiere e feste ad hoc (una a Montegrazie di Imperia, lo scorso weekend a Bordighera), sono più diffusi nel Savonese, con 5, seguiti da Genova con 4 e Imperia con 3. Dice il responsabile regionale di [Confartigianato](#) per l'alimentazione, il panificatore ponentino Enrico Meini:

«Rispetto delle materie prime e tecniche di lavorazione tradizionali, oltre a una attenzione verso le esigenze alimentari dei consumatori, sono le caratteristiche principali delle nostre produzioni. E come dimostrano i numeri, le specialità "estive" artigiane, oltre a essere buone e salutari, nel rispetto della cosiddetta dieta mediterranea, rappresentano anche una consistente fetta del tessuto economico regionale».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Tra le attività alimentari artigiane, la produzione dei gelati



I sardi spendono 271 milioni di euro l'anno per i prodotti artigianali

Boom di pizze, olio e birra

► Per il consumo estivo di gelati, birre, pizza, olio d'oliva, cibo da strada e d'asporto, i sardi spendono quasi 271 milioni di euro. Sono i cibi e i condimenti più consumati, prodotti da 1.878 imprese agroalimentari artigiane, dove sono impiegati 3.138 addetti.

È la fotografia di una recente indagine dell'Osservatorio di **Confartigianato** per le Medie e piccole imprese, basata su dati Ocese 2015 e UnionCamere 2017 sul "Cibo salva linea".

La maggior parte della spesa è riservata all'olio d'oliva, condimento d'eccellenza, per cui in Sardegna si spendono 85 milioni di euro, con una media di 118 euro a famiglia. Seguono, la pizza (115 euro a famiglia, 83 milioni di euro), il gelato (72 euro a famiglia e 52 milioni) e la birra (71 euro a famiglia e 51 milioni).

«La genuinità delle nostre specialità artigiane», spiega il presidente di **Confartigianato** Imprese Sardegna, Antonio Matzutzi, «fa bene alla salute, mantiene in forma, muove l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Sardegna».

A livello provinciale, il maggior numero di produttori artigianali di gelati, birre, olio d'oliva, pizza, street food e cibo da asporto si trova nel capoluogo sardo (847 imprese). Quindi, Sassari (627), Nuoro (254) e Oristano (151). Il segretario regionale dell'associazione, Stefano Mameli, ritiene che sia fondamentale «lavorare su marchi e disciplinari di produzione, materie prime, sistemi di trasformazione, formazione delle maestranze e comunicazione».

Eleonora Bullegas

RIPRODUZIONE RISERVATA



Boccali di birra

