

## FIERA MONDIALE DEL PEPERONCINO

**Una vetrina per un mercato globale in crescita**

**“Spicy World Workshop” - Rieti 29 Agosto 2019**

### LA STORIA DELLE SPEZIE

Quando, nei secoli passati, il sale da cucina era una merce preziosa, le erbe aromatiche e le spezie avevano un grande ruolo nel campo gastronomico e non solo. L'avvento del sale ha emarginato in parte questi sapori nell'alimentazione quotidiana, ma con una riscoperta della qualità nell'alimentazione tutto ciò è risultato un grave errore alimentare perché le spezie e le erbe aromatiche fresche, oltre a procurare un piacere olfattivo apportano principi nutritivi, vitamine e minerali utili nella digestione e nel metabolismo cellulare.

Spezie ed erbe aromatiche hanno avuto una loro secolare storia di competizione gastronomica. Per secoli i paesi hanno vissuto lo scambio commerciale di questo ricco prodotto, e le stesse rotte del commercio sono diventate uno dei principali motivi di espansione coloniale di Paesi come Spagna, Portogallo e a seguire Paesi Bassi e Gran Bretagna.

Per quanto riguarda la nostra tradizione, le erbe aromatiche sono indigene dell'area mediterranea italiana, mentre le spezie in epoca romana arrivavano dall'Africa, prima tramite carovane (fino alla costa libica) poi con le navi. Le spezie per più di un millennio erano state segno distintivo della tavola ricca, amate e desiderate e le nuove scoperte geografiche ne permisero una grande disponibilità.

L'uso delle erbe aromatiche ebbe invece una grande diffusione in Francia e in Italia a partire dal XVI secolo, mentre nei paesi dell'est e del centro-nord (Germania, Olanda, Polonia, Russia) rimasero, e tutt'ora lo sono, maggiormente attaccati alle spezie.

### UN NUOVO SCENARIO

La globalizzazione dei mercati e conseguentemente delle abitudini alimentari oggi hanno disegnato un nuovo scenario.

Le dimensioni del mercato dei condimenti e delle spezie è stato valutato in circa 15 miliardi di dollari nel 2017 e stimato in crescita per un valore di 21 miliardi di dollari entro il 2024 con un tasso di crescita del settore (CAGR) di circa il 5,0% tra il 2018 e il 2024 (dati FAO e ZION Market Research).

### Associazione Rieti Cuore Piccante

P. iva: 01195320575

Largo Cairolì, 2 - 02100 Rieti

Segreteria: +39 351 0114211

Commerciale: +39 351 0111287

rieticuorepiccante@pec.it



In termini di Mercato si considerano i condimenti e spezie per tipo di prodotto (sostituti del sale, erbe secche, sale, spezie singole e miste, pepe e altri) e per applicazione (prodotti da forno e pasticceria, prodotti surgelati, salse e condimenti, cibi pronti e snack, carne e Prodotti avicoli e altri).

Geograficamente, il mercato globale dei condimenti e delle spezie trova ampia portata in Europa, Asia-Pacifico, Nord America, America Latina, Medio Oriente e Africa. E si prevede che l'Asia sia la regione in più rapida crescita nel mercato globale di condimenti e spezie durante la cronologia stimata. Questa crescita può essere attribuita all'elevato consumo di condimenti e spezie nella regione dell'Asia meridionale. Seguiranno l'Europa e il Nord America e si prevede che guadagneranno più quote di mercato durante il periodo di previsione.

### GLI STIMOLI DI QUESTO SEMINARIO

- Il crescente interesse per le cucine etniche internazionali e una nuova predisposizione alle “contaminazioni” tra culture culinarie, combinato con il sano andamento della vita offre opportunità per gli esportatori dei paesi produttori.
- Gli importatori europei sono alla ricerca di spezie ed erbe di alta qualità e provenienti da fonti sostenibili, che possano offrire opportunità ai fornitori interessati a seguire gli standard di produzione e sostenibilità.
- Gli attori del settore europei con risorse finanziarie possono lavorare a stretto contatto con i fornitori dei paesi produttori e investire nella creazione di strutture proprie nei paesi di origine del prodotto.
- L'Italia può giocare un ruolo determinante in questo scenario di crescita.
- Italia è Paese leader nella innovazione sostenibile nell'industria alimentare mostrando al mondo un chiaro orientamento verso sistemi di produzione volti alla qualità e sicurezza alimentare.
- L'Italia è leader mondiale nel settore delle macchine per la trasformazione alimentare per soddisfare i paesi produttori che devono implementare standard di qualità per le esigenze internazionali di esportazione.
- Il consumo delle spezie in Italia è in forte crescita (circa 10% annuo / 70 milioni €/anno da fonti della GDO), ma noi dipendiamo commercialmente da paesi importatori di Nord e Est Europa. Opportunità di attivare canali diretti con i Paesi produttori.
- Italia è anche un paese produttore non solo di spezie ma anche di erbe aromatiche per l'export con standard di produzione all'avanguardia per sicurezza alimentare (settore BIO).
- Il nostro paese è sempre stato considerato una “frontiera” di mercato tra Oriente e Occidente e deve riconquistare questo ruolo e Rieti può diventare una “piattaforma” strategica di settore.

*Ufficio Esteri – Fiera Mondiale del Peperoncino*

### Associazione Rieti Cuore Piccante

P. iva: 01195320575

Largo Cairolì, 2 – 02100 Rieti

Segreteria: +39 351 0114211

Commerciale: +39 351 0111287

rieticuorepiccante@pec.it

