



Il presidente di CremonaFiere Roberto Zanchi, la vicesindaco Maura Ruggeri, il direttore de La Provincia Marco Bencivenga e Fabio Antoldi, direttore del Cersi (foto Studio B12)

# Export Cremona record

In otto anni, più 66,4%. Cioccolato e prodotti da forno come il lattiero caseario  
Il caso di pesce, crostacei e molluschi: più 1.063%. I progetti per crescere ancora

di **ANDREA GANDOLFI**

■ Aumentare consapevolezza e coesione interna; assicurare forti investimenti in innovazione e conoscenza 'perché il vantaggio competitivo è sempre temporaneo' e – dunque – per nulla scontato; favorire un'attrazione di investimenti e insediamento di nuove imprese (anche del terziario) dall'esterno, quanto possibile mirata e coerente con le caratteristiche del sistema; valorizzare ulteriormente gli impatti positivi che l'agri-food può portare sul turismo ed il terziario. Sono i possibili obiettivi di crescita del distretto agroalimentare cremonese, delineati ieri pomeriggio a CremonaFiere dal direttore del Cersi **Fabio Antoldi** nel seminario 'Performance, competenze e attori di un territorio d'eccellenza sull'agroalimentare', organizzato dall'amministrazione comunale insieme ai padroni di casa. La base di queste linee d'azione sta nella creazione di un cluster agroalimentare cremonese/padano di riferimento regionale (sul territorio provinciale, le imprese direttamente interessate sono oltre seimila). Prima di elencare le proposte di crescita, Antoldi ha fatto il punto sulla performance internazionale del sistema agroalimentare cremonese, che può vantare come base del suo successo «un eco-sistema unico e virtuoso», oltre a caratteristiche e



L'export del cioccolato – oltre 151 milioni di euro nel 2018 – costituisce la grande sorpresa degli ultimi anni

risultati difficili da ritrovare in Italia.

Le cifre, come sempre, dicono più di tante parole. Tra il 2010 e il 2018 l'export alimentare cremonese è cresciuto del 66,4% – media superiore a quella nazionale del 51,9% e lombarda del 40,9% – attestandosi ad un valore che sfiora i 555 milioni di euro, con un lieve incremento anche sul 2017 nonostante mesi tutt'altro che facili. Il territorio conferma così la sua posizione tra le capitali del food made in Italy: (11esima provincia per valore dell'export su scala na-

zionale e quinta per incidenza percentuale delle esportazioni sul valore aggiunto); terza per la filiera lattiero casearia, ottava per la carne e sesta per prodotti da forno, dolci e cioccolato. E se l'export del cioccolato – oltre 151 milioni nel 2018 – costituisce la grande sorpresa degli ultimi anni, vale più di quelli di Torino e Perugia, ed insieme ai prodotti da forno raggiunge quasi quello del lattiero caseario (oltre 202 milioni, +132,2% dal 2010), il record da capogiro è quello messo a segno da pesce, crostacei e molluschi lavorati

e conservati: in otto anni l'export è letteralmente esploso (+ 1.063,4%) passando da un valore di poco superiore ai 360 mila euro ai 4 milioni e 195 mila dello scorso anno. Protagoniste di tutto questo sono, ovviamente, le imprese: oltre 6.000 con 14.000 addetti diretti, senza considerare l'indotto, e appartenenti a sei segmenti diversi: 3.946 aziende agricole (circa 8.000 dipendenti in tutto); 1.216 allevamenti di bovini, con 28.000 capi (128.000 dei quali da latte); 466 allevamenti di suini (981.000 capi).

E ancora, 328 imprese alimentari con circa 5.000 addetti: 29 lattiero casearie (1.500), 85 impegnate nel settore carne (1.100), 182 nel mega-comparto costituito dalle aziende che realizzano prodotti da forno e dolci (1.700 dipendenti). Infine, 52 imprese di produzione di macchine agricole (500 dipendenti) e 10 di mangimi (350 lavoratori). Oltre alle ditte collegate del terziario.

Un mondo in continua evoluzione, già raccontato nella pubblicazione del novembre scorso edita dal Comune e dal Cersi, presentata ieri con una serie di aggiornamenti. Firmato da Fabio Antoldi insieme alle ricercatrici **Elisa Capelletti**, **Chiara Capelli**, **Silvia Gaiardi** e **Ilaria Macconi**, «lo studio presenta il lavoro promosso nell'ambito del 'tavolo delle competenze'», ha sottolineato in apertura dei lavori **Maura Ruggeri**, vice sindaco con delega allo sviluppo ed all'istruzione. Raccontando un eco-sistema che sostiene le imprese agroalimentari del territorio con una 'rete' di assoluta eccellenza nella quale si affiancano istituzioni pubbliche e sistema fieristico, formazione (scolastica e professionale, universitaria e post laurea), ricerca, incubatori ed acceleratori d'impresa, osservatori, consorzi di tutela delle eccellenze agroalimentari, consorzi di bonifica, il sistema dei controlli della sicurezza alimentare e quello associati-



vo imprenditoriale. Nelle vesti di padrone di casa, il presidente di CremonaFiere **Roberto Zanchi** ha ricordato il valore strategico della Fiera per l'economia del territorio. «Si può calcolare in otto volte il fatturato delle manifestazioni, e va a vantaggio di molti settori, incluse le imprese. Le rassegne zootecniche, quelle dedicate al food ed agli strumenti musicali sono le nostre punte di diamante, segno di un profondo radicamento nell'identità e nella cultura del territorio. Una storia ed un'esperienza che ci candidano in modo naturale a dare ancora più voce ed opportunità all'agroalimentare cremonese, accompagnandolo verso nuovi traguardi di sviluppo nel segno di una internazionalizzazione crescente».





Stefano Allegri, Maurizio Ferraroni, Paolo Voltini, Luciano Negri, Alessia Zucchi, Ildebrando Bonacini ed Enrico Manfredini

# La strategia Galimberti spinge «Adesso o mai più»

«Il progetto di sviluppo è fondamentale per la città  
Ma il tempo stringe e non possiamo perderne altro»

■ Il concreto sostegno al comparto è stato confermato ieri anche da **Anna Bonomo**, direttore generale dell'assessorato regionale lombardo ad agricoltura, alimentazione e sistemi verdi. Prima di lei era stato il sindaco **Gianluca Galimberti**, incalzato dalle domande del direttore de *La Provincia* **Marco Bencivenga**, mo-

deratore dei lavori, a ricordare con passione impegno e progetti del Comune in questa partita strategica, «nella quale siamo da tempo protagonisti. C'è un complessivo progetto di sviluppo già avviato». Simbolo e prestigioso fiore all'occhiello di questo impegno comune, la realizzazione del nuovo campus dell'Università Cattolica



Gianluca Galimberti



Anna Bonomo

nell'ex convento di Santa Monica. Grazie soprattutto alla Fondazione Arvedi Buschini aprirà i battenti nel giugno 2020 e si proporrà come un polo di assoluto rilievo nei campi della formazione, della ricerca e dell'innovazione.

«Ovviamente, Santa Monica non farà concorrenza alla Cattolica di Piacenza – ha sottolineato Galimberti –. Al contrario, lavoriamo in una logica di coinvolgimento e collaborazione con le aree vicine. Pensiamo ad un cluster che coinvolga il sud della Pianura Padana (con le province di Mantova e Lodi) ma anche Piacenza. I tempi sono necessariamente stretti. Dobbiamo muoverci con urgenza per non perdere altro tempo a fronte delle grandi sfide internazionali che ci chiamano in causa. Dunque, 'ora o mai più'. Con l'imperativo categorico di lavorare veramente insieme, perché altrimenti siamo destinati a morire. Uniti, invece, siamo fortissimi, e tanti risultati ottenuti in questi anni lo dimostrano. Dobbiamo avere ben chiara la consapevolezza di quanto siamo riusciti a fare; tenere bene a mente che la fiera costituisce un asset fondamentale anche in questo discorso, ricordare che nulla è scontato. Le università restano a Cremona e 'rilanciano' perché si è fatto molto lavoro, ci sono progetti e prospettive importanti che coinvolgono pubblico e privato. Politecnico e Cattolica, ma anche Cremona Food Lab, Polo Tecnologico e Crit, dimostrano che abbiamo voluto e saputo scegliere, con un'idea di futuro che mette al centro conoscenza e innovazione. Ma servono coesione territoriale e gioco di squadra». Diversamente, «quanto si è costruito negli anni – anche in termini di attrattività territoriale – potrebbe svanire in un tempo molto più breve».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La tavola rotonda Le richieste delle imprese «Contrasto all'illegalità e meno burocrazia»

■ «Siete disposti a fare 'più sistema', magari nel nome del 'made in Cremona', o la strada giusta è andare da soli? Cosa chiedete e a chi? Le banche finanziano chi ha idee vincenti: quali sono i vostri progetti 'nel cassetto'? Per i finanziamenti prendete in considerazione anche i fondi di investimento?». Sono le tre domande del direttore **Marco Bencivenga** ai sette protagonisti della tavola rotonda. **Alessia Zucchi** (presidente sezione alimentari di Confindustria Cremona e ceo dell'Oleificio Zucchi): «Non credo ci sia un

'made in Cremona', quanto piuttosto una comunità di conoscenze e competenze. Chiediamo contrasto all'illegalità, coinvolgimento da parte degli enti che si occupano di formazione e innovazione: i contenuti li mettono le imprese. Progetti tanti, i fondi non mi attirano».

**Ildebrando Bonacini** (Libera Agricoltori): «Il sistema Cremona è una realtà solida. Gli agricoltori chiedono una maggior valorizzazione all'interno della filiera. Cosa chiediamo? Lotta all'illegalità, riconoscimento delle competenze, meno difficoltà e meno burocrazia nell'ac-

cesso al credito».

**Enrico Manfredini** (Sperlari): «Giusto rinunciare a qualcosa per un obiettivo comune; bisogna sforzarsi di avere una visione di medio periodo, guardando anche al futuro. L'accesso al credito resta un tema molto delicato».

**Luciano Negri** (dg Fattorie Cremona - Plac): «La priorità è la formazione professionale. Poi servirebbe maggiore unità tra gli agricoltori. Speriamo che in futuro ci si faccia meno la guerra: è solo tanto tempo perso».

**Paolo Voltini** (presidente Coldiretti Cremona): «Le prospettive

dell'export non mi sembrano così buone. Il 2018 ha visto una perdita di competitività che rischia di tagliarci fuori. Cremona deve aprirsi, guardare anche al di fuori del suo sistema».

**Stefano Allegri** (vice presidente Assoindustriali, panificio Cremona Italia): «Bene l'impegno di enti e università, ma sia dia il giusto spazio alla voce degli imprenditori».

**Maurizio Ferraroni** (Ferraroni Mangimi): «Internazionalizzazione ed export sono fondamentali. Le imprese chiedono di essere agevolate, non ostacolate. Lasciateci lavorare».