

NUMERI E PROSPETTIVE

Cresce il consumo di erbe aromatiche e il settore rilancia con l'Osservatorio e nuovi investimenti

di Maria Teresa Manuelli



L'Italia, con 6mila aziende attive e 24mila ettari coltivati, è il 4° Paese nell'Ue per superfici a Pamc (Piante aromatiche medicinali e condimenti), dopo Polonia, Bulgaria e Francia

Le erbe aromatiche, come le spezie, sono sempre più presenti nelle cucine degli italiani. In dispensa nella variante secca, in giardino o balcone sotto forma di piantine, in grande distribuzione fresche in vaschette pronte all'uso.

Le Pamc (Piante aromatiche medicinali e condimenti), secondo Ismea, sviluppano un mercato di enorme interesse per l'Italia che produce 25 milioni di chili in oltre **6mila aziende coinvolte e più di 24mila ettari coltivati** (con una crescita del 110% in tre anni), che coprono solo il **70% dell'intero fabbisogno nazionale**.

Assoerbe stima che l'impiego di officinali ammonti a un valore alla fase di ingrosso di circa **115 milioni di euro**. I volumi d'impiego potenziali per una produzione italiana ammonterebbero a quasi 18mila tonnellate, pari al 73% del totale.

Leggi anche

[Pesto, la passione per il sugo verde e le sue varianti fa crescere il business](#)

Nel 2021 un Osservatorio economico sulle Pamc

Proprio per l'interesse che nell'alimentazione moderna vanno via via assumendo le Pamc, Ismea ha realizzato uno degli studi recenti più importanti sulle officinali con lo scopo di ricostruire il quadro economico e strutturale di un settore estremamente articolato e il cui perimetro di attività si rivela sfumato e difficile da definire.

«Il settore comunque dai dati in nostro possesso rileva tassi di crescita a due cifre – affermano dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare – riuscendo a cogliere appieno le nuove istanze che

provengono sia dal lato consumer, come la maggiore attenzione al benessere, sia dal lato delle politiche comunitarie, che prevedono la salvaguardia della biodiversità, sostenibilità, multifunzionalità, oltre naturalmente a rappresentare per gli agricoltori un'opportunità di mercato molto promettente».

Italia quarto Paese per superfici coltivate

Anche Macfrut, la fiera internazionale dell'ortofrutta di Rimini, ha deciso di dedicare maggiore attenzione alla categoria e ha annunciato a gennaio di quest'anno la creazione di un **Osservatorio su spezie ed erbe officinali, messo in campo con il supporto tecnico-scientifico proprio dell'Ismea**, e che sarà presentato ufficialmente il prossimo anno. L'obiettivo dell'Osservatorio è quello di offrire analisi aggiornate dello scenario economico e strutturale del settore, sia a livello nazionale sia internazionale, individuare gli attori principali e i trend in atto. Del resto **il nostro è il 4° Paese nell'Ue per superfici a Pamac, dopo Polonia, Bulgaria e Francia**.

Il mercato del fresco

E visto il successo crescente, diverse aziende stanno ampliando l'offerta. La romagnola Sipo ha appena annunciato un **investimento di circa 300mila euro nella filiera delle erbe aromatiche e spezie** della gamma "Sapori del mio Orto". Per la nuova linea ha messo a punto un piano di produzione articolato che prevede la coltivazione da parte di aziende agricole associate sull'intero territorio nazionale.

Leggi anche

Frutta e verdura si comprano online: arriva la piattaforma e-commerce della Cia

«I trend emergenti sono legati alle cucine etniche – spiega Massimiliano Ceccarini, direttore generale di Sipo –, dove si fa un maggiore uso di erbe e spezie nella preparazione dei piatti. Molti consumatori inoltre preferiscono acquistare erbe aromatiche fresche piuttosto che quelle trasformate in vasetto».

I prodotti più venduti sono prezzemolo, basilico, salvia, rosmarino, menta e finocchio selvatico. Invece quelli che mostrano le dinamiche più interessanti sono il **coriandolo, l'erba cipollina, il timo e il peperoncino**. Nella gdo italiana le erbe aromatiche sono considerate un prodotto di servizio a completamento del reparto ortofrutta e presentano una gamma più limitata rispetto alle catene della grande distribuzione estera. «Sarebbe utile dare più profondità all'assortimento inserendo delle varietà più ricercate per la preparazione di piatti gourmet.

Le iniziative sostenibili

È importante anche creare delle ricette per alcuni piatti, come ha fatto Sipo grazie all'aiuto di alcuni chef che collaborano con l'azienda», conclude Ceccarini. Già molto utilizzate nella ristorazione, infatti, un recente progetto mira ad avvicinare alla conoscenza e uso di questi 'insaporitori' naturali anche i consumatori. That's Vapore, catena di ristoranti specializzata in cucina naturale, ha lanciato dall'11 luglio i **"green saturdays", sabati durante i quali il 50% del ricavato contribuirà a piantare 2000 piante autoctone a uso culinario/medicinale all'interno del Parco Nord di Milano** per creare la prima food forest pubblica ad alto contenuto di biodiversità. La piantumazione avverrà in autunno. L'analisi del territorio, la scelta delle specie e la messa a terra sono curate da Etifor, spin-off dell'Università di Padova specializzato in riforestazione, certificazione e valorizzazione del patrimonio naturale.

«Il progetto mira a creare un luogo dove le persone possano apprendere l'uso in cucina dei prodotti che derivano dalla nostra flora come foglie, bacche, semi, frutti, gemme e così via – spiega Lucio Brotto, cofondatore di Etifor – con l'intento, quando le piante saranno cresciute abbastanza, di rendere i loro prodotti di libera fruizione per tutti con percorsi esperienziali e didattici guidati».

Per approfondire

Fare l'orto in terrazza: una startup spiega come e fornisce i semi in abbonamento
