

Nome utente

Password

Password dimenticata? [Registrati](#)

Monday Jul 05th



- [PRIMA PAGINA](#)
- [AGROALIMENTARE](#)
- [LIFESTYLE](#)
- [AMBIENTE](#)
- [OPINIONI](#)
- [DOCUMENTI](#)
- [VETRINA](#)
- [AGENDA](#)
- [VIDEO](#)
- [CONTATTI](#)

[Home](#) > [Agroalimentare](#) > [Biologico & Biodinamico](#) > [Il fascino del bio italiano sbarca a Tokyo](#)

Il fascino del bio italiano sbarca a Tokyo

GIOVEDÌ 04 MARZO 2010 10:27



L'Italia punta sui prodotti biologici al Foodex, l'appuntamento agroalimentare di maggior rilievo nell'area asiatica, in questi giorni a Tokyo. Ben 200 espositori, di cui una trentina specializzati nel biologico, sono presenti nello stand italiano segno dell'attenzione verso il mercato dei prodotti nazionali e sostenibili da parte dei consumatori orientali. Il prosciutto crudo ha una quota di mercato del 67,7%, l'olio d'oliva del 55,9%, la pasta del 53% i pomodori pelati del 86,7% secondo i rilevamenti diffusi dall'Ansa. Per quanto riguarda invece i vini e i formaggi, l'Italia è, rispettivamente, al secondo posto dopo la Francia,

e al quarto dopo Australia, Nuova Zelanda e Francia.

Per il biologico, il valore aggiunto della certificazione sul food italiano garantisce ottime possibilità di penetrazione, infatti in Giappone "solo lo 0,19% delle aree coltivate è destinata al biologico, mentre spiega Federico Balmas, responsabile dell'ufficio Ice di Tokyo - la composizione demografica, con la forte quota di anziani, rende la domanda di questa tipologia di prodotti favorevole".

Secondo un sondaggio proprio dell'Istituto per il commercio estero, l'88% degli intervistati nipponici punta su freschezza e sicurezza alimentare, pur riconoscendo il fattore d'ostacolo rappresentato dal prezzo. Un problema che però può essere risolto "mettendo insieme l'indotto e lavorando sulla distribuzione" come spiega Natale Marcomini, di Prober e Federbio. Solo un comparto capace di muoversi in modo organizzato può incidere sulla competitività.

Le Aziende Informano

- Oro dei giganti. Extravergine bio da ulivi secolari e millenari
- Il rifiuto diventa risorsa con lo spin-off dell'Università di Torino
- Il bio del Consorzio il Biologico al Fancy Food
- Icea leader in Italia. Approvato il bilancio
- IMC estende il progetto di certificazione alle produzioni di qualità del Marocco

Le Associazioni Informano

- Biolcalenda: Anteprima di Luglio
- Giovedì 24 giugno assemblea dei soci Federbio
- Biolcalenda: Anteprima di Giugno
- Fairtrade: sconcerto per l'azione illegale israeliana
- Con FederBio il biologico italiano a Bio Brazil

- [AGENDA](#)
- [DOCUMENTI](#)
- [COMMENTI](#)

- Tessile bio ed equo solidale. Incontro a Milano
- L'etichettatura dei prodotti biologici: istruzioni per l'uso
- OGM: Scienza Natura e Diritto
- Quarta Conferenza Europea sul Biologico - Ifoam
- Prima edizione del Festival dell'economia ecologica



Città del Bio

In evidenza



La nuova piramide alimentare calcola l'impatto ambientale

Annunci Google
[Quanto costa il vino?](#)
Corso per Wine Manager Dalla