



Agroalimentare - Export formaggi in Giappone, Afidop: nel 2024 +14% a volume, +11% a valore

Roma - 10 mar 2025 (Prima Pagina News) "Cresce passione dei giapponesi per le nostre Dop, fatturato a 53,4 milioni. Volano Parmigiano Reggiano e Grana Padano (+12%) e grattugiati (+85%)".

Cresce l'export dei formaggi italiani in Giappone: nel 2024 le nostre produzioni casearie mettono a segno un +14% a volume e un + 11% a valore, a fronte di 12.700 tonnellate esportate nel 2024 – di cui il 40% è Dop - per un valore di 106,9 milioni di euro. Complessivamente l'export dei formaggi Dop e Igp nel Paese del Sol Levante totalizza 53,4 milioni di euro. A fare da traino sono Grana Padano Dop e Parmigiano Reggiano Dop che insieme registrano un +12% a volume (quasi 2000 tonnellate esportate per oltre 22 milioni di euro), e i grattugiati con un +87% (1400 tonnellate esportate). Ma anche Mozzarella di Bufala Campana Dop e Gorgonzola Dop, rispettivamente con 800 e 510 tonnellate. Lo fa sapere AFIDOP, Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp, in occasione della 50° edizione di Foodex Japan 2025, la più importante manifestazione fieristica agroalimentare in Giappone, in programma a Tokyo dall'11 al 14 marzo 2025. Per l'occasione l'associazione partecipa con i suoi formaggi Asiago Dop, Gorgonzola Dop, Grana Padano Dop, Pecorino Romano Dop e Piave Dop alla serata "The Italian aperitivo", organizzata il 13 marzo presso l'ambasciata italiana da ICE e Fiere di Parma. All'evento parteciperanno, tra gli altri, il presidente AFIDOP, Antonio Auricchio, e l'ambasciatore italiano in Giappone, Gianluigi Benedetti. Per il presidente di AFIDOP, Antonio Auricchio: "Il 2024 è stato un anno più che positivo: gli aumenti innescati dal deprezzamento dello Yen nei confronti delle valute straniere nel 2023 non hanno intaccato l'affezione dei giapponesi nei confronti dei nostri formaggi Dop. Merito della nostra varietà di stili, consistenze e gusto dei nostri prodotti, ma anche della loro versatilità in cucina e del fascino del Made in Italy, da sempre sinonimo di saperi antichi, e di una filiera che offre garanzie di qualità e autenticità. Benché il formaggio non sia parte integrante della cultura giapponese, grazie ai 5000 ristoranti italiani a Tokyo e a piatti occidentali che spopolano nel Paese come la cacio e pepe, le nostre produzioni casearie stanno vivendo una crescita significativa in Giappone. Il consumo di formaggio è più che raddoppiato dal 1990 ad oggi superando le 300mila tonnellate, con un trend crescente sui formaggi freschi. Per il futuro vediamo ampi margini di crescita".

(Prima Pagina News) Lunedì 10 Marzo 2025