

Olio, cresce il made in Italy a Taiwan: in 2014 +100% su 2013

Focus "esportare olio e food a Taiwan" a Verona

Roma, 24 mar. (askanews) - Il 2014 è stato un anno straordinario per le esportazioni italiane di olio di oliva a Taiwan. "In base ai recenti dati pubblicati dall'istituto di statistica dell'isola - spiega Chiara Petrò direttore dell'ufficio Agenzia ICE a Taipei - le esportazioni italiane di oliva vergine ed extravergine sono aumentate del 100% in valore raggiungendo i 17.6 milioni di dollari con una crescita del 100% rispetto al 2013. In questo modo - ha poi aggiunto la Petrò - l'Italia resta di gran lunga il maggiore fornitore di Taiwan di olio vergine ed extravergine con una quota di mercato pari al 58.4%". Dopo di noi il secondo fornitore di olio vergine ed extravergine di Taiwan è la Grecia con una crescita del 67% ed una quota di mercato del 18%.

I dati emergono dal Focus "esportare olio e food a Taiwan", organizzato dall'agenzia ICE e da Unaprol con la collaborazione di Sol&Agrifood a Verona durante il Vinitaly. Dai dati emerge che considerando anche la voce doganale 1509 nella quale rientrano tutti i tipi di oli raffinati di oliva, compresa la sansa, le importazioni di Taiwan sono state pari a 43.5 milioni di dollari con una crescita del 41.3% rispetto al 2013 e le esportazioni italiane sono state pari a 27.13 milioni di USD in aumento del 51% rispetto al 2013. Ovviamente l'Italia resta anche nel dato globale il fornitore principale di Taiwan con una quota del 62.3%. In termini assoluti la quota di mercato, il secondo fornitore, della Spagna è pari al 26,3%.

I dati dimostrano che l'Italia si è attestata nel 2014 come fornitore di un prodotto di alta qualità prediletta sia dai consumatori che dagli importatori, specialmente dopo i numerosi scandali che si sono succeduti sin dalla fine del 2013 e per tutto il 2014 e che hanno coinvolto a tale punto le aziende locali da far perdere ai consumatori la fiducia nelle produzioni locali e spingendoli ad acquistare i prodotti importati che vengono di norma sottoposti a controlli molto maggiori.

Solo da pochi anni si è diffuso l' utilizzo dell'olio d'oliva nella cucina taiwanese, in precedenza il settore della gastronomia e cucina utilizzava quasi esclusivamente grassi di origine animale anche per le frittiture. In tempi più recente oli di semi di vario genere, tra cui i più diffusi erano gli oli di semi vari, arachidi, soia.

Source : http://www.askanews.it/altre-sezioni/made-in-italy/olio-cresce-il-made-in-italy-a-taiwan-in-2014-100-su-2013_711446678.htm/ 24/03/2015