

# Efterspørgsel på kvalitetsråvarer i Italien



**Italien er kendt for at være et gourmetland, hvor den gode mad anses for at være en menneskeret. Dette forklarer også hvorfor fødevarerindustrien er landets næststørste, men dog er langt fra selvforsynende.**

**Den italienske befolkning er særdeles købedygtig, hvilket også afspejler sig i et højt fødevarerforbrug. Indenfor de næste fem år forventes en stigende efterspørgsel på mad og drikkevarer.**

**Den italienske forbruger er kvalitetsbevidst, og går op i økologi og fødevarerikkerhed.**

**Italien er det næststørste marked hvad angår dansk fiskeeksport. Det er især kvalitetsfisk og skaldyr, som efterspørges på det italienske marked.**

Mad er en kultur og en vigtig del af familielivet i Italien, hvor måltidet er dagens højdepunkt og familiens samlingspunkt. Derfor prioriteres mad i rådighedsbeløbet og der lægges vægt på friske kvalitetsråvarer i madlavningen.

Italienerne har sans for kvalitetsråvarer, og alt efter hvilken region man befinder sig i udgør pasta, ris eller dej til f.eks. pizza, basis i madlavningen.

Mejeriproduktionen er den største fødevarerindustri i Italien og især ost er en hovedingrediens i det italienske køkken. Mozzarella, gorgonzola og ricotta er blot et lille udpluk af oste som dagligt finder vej til de italienske borde. Dette åbner flere interessante muligheder for danske mejeriprodukter på det italienske marked.

Det generelle billede er at italienerne selv ønsker at forarbejde produkterne, hvilket gør råmaterialeeksport til Italien attraktivt for danske virksomheder. Således er der et særligt godt udviklingspotentiale inden for korn, sukker og svin til brug for den italienske produktion af f.eks. pasta og den lufttørrede skinke "prosciutto crudo".

Øl har i de seneste år oplevet en fremgang på det italienske marked, der ellers har været domineret af vin.

Ølkulturen har vundet indpas, hvilket kommer til udtryk i det bredere udvalg af øl der findes i supermarkeder og på barer – specielt fra mikrobryggerier. Dette er interessant for danske ølproducenter, eftersom Danmark er kendt for sit gode øl.

Italienerne går op i fødevarerikkerhed og sundhed, og eftersom begge dele associeres med økologi ses der en tendens i udbredelsen af økologiske varer og supermarkeder. Økologi prioriteres i højere grad og italienerne betaler gerne merprisen.

Italienske børn er Europas mest overvægtige og der er blevet sat ekstra fokus på sundhed. Skolerne serverer derfor i stigende grad økologiske måltider, hvilket giver spændende markedsmuligheder for økologisk catering og råvareproduktion.

Netop danske fødevarer er kendt for den høje kvalitet og fødevarerikkerhed, hvilket ligger italienerne meget på sinde. Dette gør danske fødevarer særligt attraktive på det italienske marked og især dansk kød og fisk er i høj kurs i Italien. I 2013 eksporterede Danmark for 4,6 milliard kr. fødevarer til Italien hvoraf svinekød udgør 1,7 milliarder og fisk/skaldyr 1,6 milliarder kr.

Idet mad spiller så vigtig en rolle i det italienske samfund er fødevarerikkerhed udbredt i landet. Heriblandt kan nævnes Salone del Gusto i Torino og MIA i Rimini. Dette er ideelle steder for danske producenter at fremvise og brande deres produkter.

Herudover er Milano vært for verdensudstillingen EXPO 2015, hvor der fokuseres på fødevarer og bæredygtighed.

## **Kontaktperson**

Elisabeth Falck Munforti  
Senior Commercial Advisor  
Telefon: +39 069 774 8335  
E-mail: elimun@um.dk