

Food & Agroalimentare - *Agroalimentare italiano al SIAL di Parigi, Zoppas (ICE): "Puntiamo al traguardo dei 700 miliardi di export per il Made in Italy"*

Roma - 19 ott 2026 (Prima Notizia 24) **L'Italia si conferma primo Paese per superficie espositiva al salone parigino con circa 700 aziende. La Francia resta il secondo mercato di sbocco, mentre la cucina italiana celebra il riconoscimento UNESCO.**

L'agroalimentare italiano fa forza sui mercati internazionali e si presenta da protagonista al SIAL di Parigi, la fiera di riferimento del settore in programma fino al 21 ottobre, dove l'Italia figura come prima nazione per superficie espositiva complessiva con circa 700 imprese presenti, di cui 218 inserite nella collettiva organizzata dall'Agenzia ICE. A tracciare le prospettive e i numeri del comparto è stato Matteo Zoppas, presidente dell'Agenzia ICE, in occasione dell'inaugurazione del Padiglione Italiano: "L'export totale del Made in Italy ha raggiunto i 643 miliardi di euro, con il traguardo fissato a quota 700 miliardi a cui l'agroalimentare contribuisce in maniera determinante con i suoi 72 miliardi. Davanti alle complessità internazionali e alle barriere tariffarie, sappiamo che gli imprenditori compiono sacrifici importanti. Stiamo lavorando per rafforzare quegli strumenti operativi che aiutano le aziende a vendere meglio e a generare sempre più valore all'estero". La partecipazione al salone parigino punta a trasformare la visibilità in accordi commerciali diretti, supportando in particolare le piccole e medie imprese: "Essere qui con 700 imprese italiane su 8.000 espositori totali, di cui 218 accompagnate direttamente da ICE, è un segnale di enorme importanza", ha proseguito Zoppas. "Il nostro obiettivo prioritario alla fiera è che le aziende riescano a fare business concreto. Un evento dà più risultati quando i buyer esteri, attentamente pre-selezionati, arrivano già preparati a incontrare prodotti come quelli dei nostri imprenditori. Vogliamo offrire quella serie di opportunità e relazioni a queste realtà, a partire dalle piccole e medie imprese, capaci di imprimere una svolta alla loro traiettoria commerciale e di internazionalizzazione nel mondo". L'appuntamento di quest'anno coincide inoltre con il centenario dell'Agenzia ICE e con il prestigioso traguardo della tradizione gastronomica nazionale: "Quest'anno abbiamo inoltre l'opportunità di aggiungere allo storytelling del nostro Made in Italy alimentare un elemento di straordinario prestigio: il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO, un traguardo fortemente voluto dal Ministro Lollobrigida". Sul mercato d'Oltralpe — che si conferma il secondo sbocco per il cibo italiano dopo la Germania, con un valore di importazioni dalla penisola cresciuto fino a 6,84 miliardi di euro nel 2025 e un ulteriore incremento del 2,3% nel primo semestre del 2026 — Zoppas ha espresso piena fiducia sulla capacità di tenuta delle nostre aziende: "La competizione, come quella naturale con i partner francesi, è uno stimolo vitale che porta entrambe le parti a migliorarsi. L'Italia primeggia grazie alla sua straordinaria capacità di ricerca, sviluppo e innovazione continua. Molte delle nostre categorie

alimentari tradizionali, dai formaggi al cioccolato, dalle conserve alla pasta, stanno registrando crescite a doppia cifra in Francia. Ho piena fiducia negli imprenditori italiani: sanno sempre come evolversi per far apprezzare il vero Made in Italy ovunque". Il presidente dell'Agenzia ICE ha infine ricordato l'unità d'intento tra le istituzioni a supporto del tessuto economico e produttivo: "Tutto questo lavoro a supporto del nostro export si inserisce nell'impulso dato dalla Premier Giorgia Meloni e dall'intero Governo per conferire più energia e risorse a questa organizzazione. Lavoriamo intensamente e con la massima determinazione, coordinati dalla Farnesina, dal Ministro Tajani per la Diplomazia della Crescita, per raggiungere, tutti insieme, il grande obiettivo dei 700 miliardi per il Made in Italy". La presenza italiana al SIAL si snoda su circa 3.000 metri quadrati tra le varie Hall dedicate alle specialità gastronomiche, ai dolci e al comparto lattiero-caseario, arricchita da sessioni di Live Demo ed esibizioni culinarie dal vivo curate dagli chef Matteo Pioppi e Justine Piluso.

(Prima Notizia 24) Lunedì 19 Ottobre 2026