

Fonte: www.pastificiosebastianodapuzzo.com

Viva la pasta col pomodoro!

ILARIA DE POLI

Chiuso il 2008 con un buon risultato di fatturato, il comparto deve ora affrontare alcuni punti critici per il proprio futuro

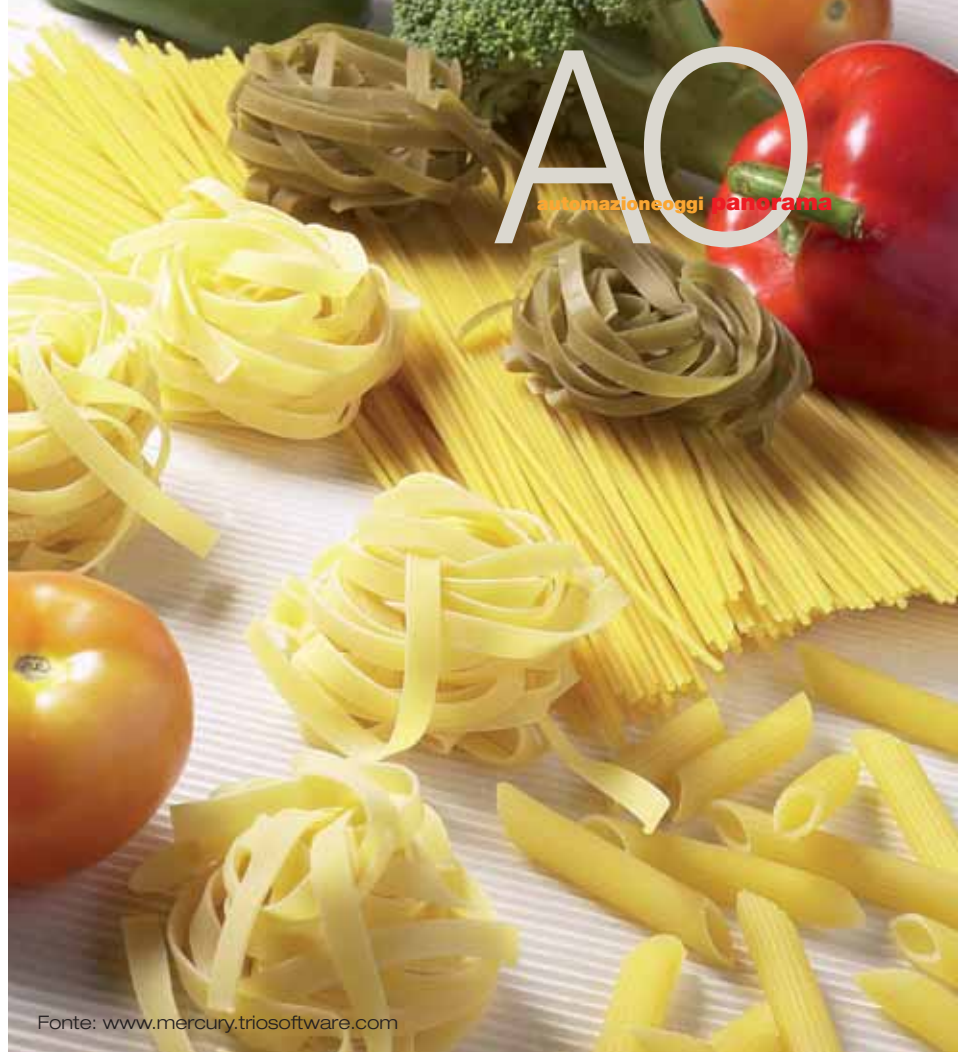
Incontrastato 'biglietto da visita' del 'made in Italy' nel mondo, nonché 'punta di diamante' dell'industria manifatturiera italiana, il comparto alimentare risulta essere il secondo più produttivo del Paese dopo quello metalmeccanico, con un fatturato 2008 stimato pari a 119 miliardi di euro, in aumento del 5,3 per cento rispetto al 2007 (fonte: elaborazione Federalimentare su dati Istat). Le esportazioni, riguardanti per l'80 per cento prodotti di alta qualità e marchi noti, si stima abbiano raggiunto nel 2008 i 20 miliardi di

euro (+9,9 per cento); le importazioni, invece, sono arrivate a quota 16 miliardi di euro (+7,2 per cento dal 2007), per un saldo complessivo della bilancia commerciale pari a +23,7 per cento (3,60 miliardi di euro).

Fulcro di un cospicuo indotto, relativo alle attività agricole connesse e alla distribuzione, l'industria alimentare acquista e lavora il 70 per cento circa di ciò che viene prodotto del settore agricolo nazionale. Impiega oltre 400 mila addetti, per un totale di circa 32.300 imprese, in uno scenario

estremamente polverizzato: solo 6.500 aziende superano i nove dipendenti e appena 2.600 ne contano più di 19.

Nel panorama europeo, l'alimentare tricolore si posiziona al terzo posto per fatturato dopo quello di Francia e Germania, seguito da Regno Unito e Spagna (fonte: National Federations). Nel complesso, con un fatturato pari a 900 miliardi di euro, il 'food&drink' europeo è il maggiore datore di lavoro fra le industrie manifatturiere del Vecchio Continente: circa 4,3 milioni di persone impiega-



Fonte: www.mercury.triosoftware.com

te e uno 'share' del 13 per cento (fonte: Centro Studi Federalimentare). Raccoglie 270 mila aziende, solo 35 mila delle quali contano più di nove dipendenti. Esportazioni per 52 miliardi di euro (20,8 per cento dell'export globale della UE) e importazioni per 48 miliardi completano il quadro, con una bilancia commerciale di 4 miliardi al netto delle esportazioni.

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei...

Il modo di 'fare la spesa' degli italiani è molto cambiato nel tempo, di pari passo con l'evoluzione subita dalla stessa società. Lo dimostra uno studio commissionato da Federalimentare (Federazione italiana dell'industria alimentare), che fotografa il periodo 1983-2008: la quota di 'budget' familiare destinato alla spesa alimentare è scesa dal 26,1 per cento del 1983 al 17,7 per cento dello scorso anno, i pasti fuori casa, però, che nel 1983 assorbivano appena il 16 per cento della spesa alimentare, oggi coprono il 32 per cento della stessa. Sono cambiati anche la tipologia del cibo che si porta in tavola, nonché la sua quantità e qualità: erano 3.000 le calorie giornaliere ingerite per individuo nel 1983, mentre oggi, grazie a una dieta più bilanciata, l'intake calorico è di circa 2.200 calorie. E non è tutto: nel fri-

gorifero degli italiani del 1983 non mancava mai la carne, simbolo gastronomico dell'epoca, con un peso pari a 33,6 per cento del totale, seguita da frutta e verdura (18,6 per cento) e da latte, formaggi e uova (13,1 per cento). Le bevande consumate erano per l'85 per cento alcoliche, mentre oggi, grazie a un uso più 'responsabile' dell'alcol, la spesa per acque minerali, bevande gassate e succhi è salita al 5,6 per cento (6.673

milioni di euro). Nello stesso arco di tempo è diminuito il consumo di carne che, pur rimanendo la prima voce di spesa del 'paniere alimentare' 2007, si è attestata al 22,1 per cento; è aumentato invece il consumo di pane, pasta e altri cereali (+18,8 per cento). Se l'uso di frutta e verdura è calato rispetto al 1983 (-1,9 punti), il pesce ha raddoppiato il suo peso (da 3,2 a 6,1 per cento); stabili al 13,1 per cento sono rimasti latte,

L'industria alimentare italiana (*)

	2006	2007	2008 (stime)
Fatturato (valore)	110 miliardi di euro (+2,8%)	113 miliardi di euro (+2,7%)	119 miliardi di euro (+5,3%)
Produzione (a parità di giornate lavorative)	+0,8%	-0,8%	-1%
Numero imprese	32.400 (da 3 addetti in su) di cui 6.500 industriali (con oltre 9 addetti)	6.450 industriali (con oltre 9 addetti)	6.400 industriali (con oltre 9 addetti)
Numero addetti	400 mila di cui 260 mila dipendenti	390 mila di cui 256 mila dipendenti	386 mila di cui 253 mila dipendenti
Esportazioni	16,65 miliardi di euro (+7,1%)	17,84 miliardi di euro (+7,1%)	19,6 miliardi di euro (+9,9%)
Importazioni	13,82 miliardi di euro (+4,9%)	14,93 miliardi di euro (+8%)	16 miliardi di euro (+7,2%)
Saldo	3,03 miliardi di euro (+19,6%)	2,91 miliardi di euro (+2,8%)	3,6 miliardi di euro (+23,7%)
Totale consumi	197 miliardi di euro (+2,6%)	203 miliardi di euro (+3%)	210 miliardi di euro (+3,5%)
Posizione all'interno dell'industria manifatturiera italiana	2° posto (12%) dopo settore metalmeccanico	invariato	invariato

(*) fonte: elaborazione Federalimentare su dati Istat

formaggi e uova; oli e grassi sono scesi al 4,2 per cento; zucchero, marmellata, sciroppi e cioccolato hanno consolidato il proprio 6,6 per cento; caffè, tè e cacao sono scesi all'1,4 per cento. Alla crescita del numero di famiglie mononucleari e 'single' ha corrisposto la nascita di confezioni monodose e di cibi pronti, data anche la riduzione del tempo destinato alla cucina. Oggi, circa un quarto (24 per cento) del fatturato totale dell'industria alimentare tricolore si deve al 'tradizionale evoluto', categoria di cui fanno parte sughi pronti, oli aromatizzati, condimenti freschi, surgelati, verdure in busta ecc., e un altro 10 per cento si deve ai prodotti tipici e biologici. Nel 2008 l'incremento maggiore di vendite in volumi è stato registrato da salumi affettati (+18 per cento), piatti pronti (+16 per cento) e specialità pane e sostitutivi (+14 per cento), tutti prodotti che tendono a escludere la fase di preparazione. Negli ultimi cinque anni, poi, sono cresciuti rispettivamente del 60 per



Fonte: www.incbiznet.com

cento il cosiddetto 'etnico' e del 59 per cento gli alimenti legati alla 'salute' (dietetici, integratori alimentari ecc.). Infine, le vendite dei cibi di 'lusso', ossia caviale e salmone, champagne e spumanti, caffè in cialde e aperitivi monodose, sono aumentate di oltre il 40 per cento in un quinquennio. Mutamenti paralleli hanno subito i luoghi dove comprare: con soli tre supermercati ogni 100 mila abitanti (per un totale di 1.578), l'Italia del 1983 era solamente quinta nella classifica europea della distri-

buzione moderna dopo Paesi Bassi, Gran Bretagna, Francia e Germania Federale (al primo posto con 6.820 supermercati attivi); gli ipermercati erano 17, quando la piccola Austria ne possedeva ben 53. A fronte di una GDO (Grande Distribuzione Organizzata) ancora in via di sviluppo, il commercio alimentare al dettaglio era forte di 195 mila 'negozi tradizionali specializzati' e di ben 3,1 negozi 'grocery' despecializzati ogni mille abitanti (il doppio di Francia e Germania). Sono due i fenomeni ai quali oggi assistiamo. Da una parte la crisi economica e l'aumento dei prezzi delle materie prime hanno spostato gli acquisti degli italiani verso i punti vendita della grande distribuzione (si contano oggi 8.924 supermercati e 535 ipermercati, 3.543 'hard discount' e 6.228 'superette'). Dall'altra rimane la tendenza alla specializzazione della piccola rete distributiva, dove spesso si concentra la produzione locale di qualità, con 175 mila negozi alimentari tradizionali, che resistono allo strapotere della GDO molto più che nel resto d'Europa: il 30 per cento dei consumatori italiani si rivolge ancora al 'negozio di quartiere' per comprare prodotti freschi o di trasformatio-

L'estero brinda italiano

Il comparto vitivinicolo italiano vede attivi 265.519 produttori agricoli per un totale di circa 92 mila addetti e 456.621 ettari coltivati. Le superfici poderali sono estremamente parcellizzate, tanto che il 74 per cento dei produttori presenta una superficie di raccolta di soli due ettari (fonte: elaborazione Federvini su dati Istat, Nielsen e Agea). Nonostante la crisi spinga i consumatori a fare acquisti oculati, le cifre relative al settore vitivinicolo si sono mantenute sostanzialmente inalterate. Nel primo semestre del 2008 le vendite hanno registrato un modesto +0,9 per cento; l'export relativo al periodo gennaio-ottobre 2008 è stato pari a 2,98 miliardi di euro, in lieve crescita rispetto ai primi dieci mesi del 2007, assorbito principalmente da Germania, Regno Unito e Russia. Le parziali difficoltà del settore vinicolo non sembrano aver toccato le 'bollicine': secondo Confagricoltura, in questo finale d'anno si sono stappate in Italia 110-112 milioni di bottiglie tra nazionali ed estere, per una spesa complessiva di 800 milioni di euro. Il vero 'boom', però, è l'export: secondo i dati del Forum Spumanti d'Italia, le esportazioni sono aumentate in quantità (+11 per cento) e in valore (+29 per cento). Nei primi undici mesi del 2008 il fatturato complessivo dell'export si è posizionato a quota 1,4 miliardi di euro, per un totale di 163 milioni di bottiglie. Il 74 per cento era destinato all'Europa, ma sono cresciuti anche i mercati emergenti: Russia e Brasile, Georgia, Lettonia, Estonia, Israele.



Fonte: www.alzheimersadvocacy.com



Fonte: www.rcmforums.com

ne artigianale, dove il 'dettagliante di fiducia' è garante di qualità.

Un futuro critico

Un rapporto stilato da Ismea-Federalimentare individua il futuro del comparto alimentare, da qui al 2015, come risultato dell'evoluzione di cinque fattori, primo fra tutti il clima. Dal 1861 a oggi la temperatura del Pianeta è aumentata di circa 0,6 gradi; dal 1990 al 2100, soprattutto per effetto delle emissioni di gas serra, vi sarà un innalzamento compreso tra 1,4 e 5,9 gradi (fonte: Ipcc - Intergovernmental Panel on Climate Change). Questa tendenza avrà un forte impatto sulle attività agricole, sia dal punto di vista della disponibi-

lità di acqua, sia del crescente bisogno di energia per riscaldare o raffreddare certe fasi della coltivazione e della produzione. Da qui al 2015 è ipotizzabile una riduzione delle rese pari a circa lo 0,8 per cento medio annuo per le coltivazioni non irrigue e dello 0,4 per cento per tutte le altre colture, gli allevamenti e la pesca, con effetti immediati sulla disponibilità (e sul prezzo) delle principali materie prime. Se entro la fine del secolo anche nel nostro Paese le temperature aumenteranno di almeno 2 gradi e le piogge diminuiranno di circa il 20 per cento, la carenza di acqua che si verrà a creare recherà sicuro danno alle fasi d'irrigazione e trasformazione agroindustriale. È

percio auspicabile l'avvio di azioni dirette a rivedere i sistemi e i processi produttivi per ridurre il fabbisogno idrico.

Un'ulteriore questione riguarda la gestione delle materie prime agricole indispensabili per la trasformazione dei prodotti alimentari, legata allo sviluppo di adeguate strategie di sfruttamento delle zone rurali. Strettamente connesso a questo è il problema dell'incremento produttivo dei carburanti cosiddetti 'verdi', per attenuare l'attuale dipendenza dal petrolio e dall'energia elettrica. Ne deriverebbe infatti la 'competizione' tra colture per usi alimentari e per usi energetici. Il bioetanolo, ad esempio, si ricava da colture zuccherine e ami-

Surgelati a prova di crisi

In un periodo di flessione generalizzata, il comparto degli alimenti surgelati appare decisamente in controtendenza. Il consumatore italiano, infatti, continua a indirizzarsi per il 30 per cento verso l'acquisto di surgelati di fascia alta, riponendo la propria fiducia nei marchi affermati. Da gennaio a ottobre 2008 si sono vendute in Italia 526.850 tonnellate di surgelati, con un aumento dell'1,7 per cento rispetto ai primi dieci mesi del 2007 (fonte: Istituto Italiano Alimenti Surgelati). In testa agli acquisti troviamo i prodotti vegetali, con 223 mila tonnellate (+2,4 per cento), con una flessione (-8,3 per cento) dei surgelati ricettati a conferma dell'orientamento dei consumatori verso prodotti a prezzo più contenuto. Del resto, anche i piatti ricettati in genere e le paste semilavorate hanno mostrato flessioni rispettivamente dell'1,5 e del 10 per cento. Le più consumate fra i surgelati sono le patate (+2,9 per cento con oltre 69 mila tonnellate), seguite dal pesce (90.400 tonnellate, +1,7 per cento), soprattutto se pastellato o panato (il consumo di questo tipo di prodotto è cresciuto del 6 per cento rispetto al 2007), da preparare nella friggitrice o in forno. La richiesta di carne congelata nel 2008 è aumentata, sebbene i volumi rimangano contenuti, mentre il consumo di pizze e snack è rimasto stabile: +0,1 per cento per 68 mila tonnellate.

dacee (mais, canna da zucchero), il biodiesel da semi oleosi (colza, soia, girasole). In Europa, dal 2005 al 2006 la produzione di biodiesel è cresciuta del 53 per cento e quella di bioetanolo del 71 per cento (fonte Ocse-FAO). In Italia oggi vengono prodotte circa 549 mila tonnellate di biocarburanti: 102 mila di bioetanolo e 447 mila di biodiesel, con una crescita del 35 per cento rispetto al 2005 (circa 400 tonnellate). A dare impulso alla filiera bioenergetica, anche nel nostro Paese, è stata la direttiva 2003/30/CE, che ha stabilito il graduale raggiungimento del livello di sostituzione ai carburanti fossili alla quota del 5,75 per cento nel 2010. Sembrano strategie valide per garantire l'autoapprovvigionamento energetico, ma i 'costi', in termini d'impatto sull'ambiente, sono evidenti, a partire all'effettiva disponibilità di aree da dedicare a questo tipo di coltura, ridimensionando altri comparti colturali proprio in un momento in cui cresce la 'fame alimentare' da parte delle economie emergenti: Cina, India e Brasile. Il raggiunto maggiore benessere derivato dalla crescita dei PIL nazionali di questi Paesi ha portato alla 'lievificazione' delle importazioni di cereali, latte in polvere, formaggi, pollame, carni suine, olii vegetali ecc. Ogni anno si stima che vi siano circa 118 milioni di 'bocche in più' da sfamare sulla Terra e, nel medio periodo, crescerà anche la richiesta di prodotti per l'alimentazione animale. Come se ciò non bastasse, si registra il costante abbandono dell'attività agricola da parte di un numero non trascurabile di imprenditori.

Attualmente, sono circa 3 milioni i giovani europei al di sotto dei 35 anni occupati nel settore agroalimentare, il 25 per cento del totale, contro il 36 per cento dell'industria e il 35 dei servizi; in Italia non si arriva al 22 per cento e sono pochissimi i titolari d'impresa al di sotto dei 35 anni. Nel 2015 l'incidenza delle classi giovani scenderà al di sotto del 32 per cento, con conseguente riduzione della propensione all'innovazione e alla specializzazione.

Il problema della 'polverizzazione'

I consumatori sono diventati negli anni sempre più esigenti nelle loro scelte alimentari, inoltre il prodotto per 'stare sul mercato' deve presentare alcuni requisiti indispensabili: salubrità (sicurezza alimentare, idoneità al consumo, rintracciabilità della filiera), conformità agli obblighi di legge (corretta etichettatura, standard di prodotto confacenti, rispetto dei disciplinari per le denominazioni protette e degli standard dettati dalla GDO), qualità (attrattiva percepita dal cliente, freschezza, valenze salutistiche, comodità d'uso ecc.). La realtà attuale obbliga gli operatori ad attrezzarsi per il 'cambiamento continuo', a modificare prodotti e processi per migliorare la qualità percepita e la resa produttiva, a ridurre gli oneri di smaltimento dei rifiuti, i costi energetici e quelli di distribuzione per migliorare i prezzi al consumo. Lo sviluppo tecnologico e la ricerca sono quindi strumenti imprescindibili di business, ecco perché uno dei maggiori problemi del comparto alimentare italiano risiede nell'estrema frammentazione degli operatori sia a livello di produzione, sia di trasformazione industriale, logistica, ingrosso e distribuzione. Come risultato, le micro e piccole imprese tricolori hanno maggiore difficoltà ad accedere al 'know-how' scientifico-tecnologico di base necessario a introdurre efficaci innovazioni e a porre in essere valide strategie di R&S. La soluzione di questo problema non sta certo nel porre in secondo piano il ruolo della piccola e media impresa agricola. Al contrario, le produzioni locali di qualità sono un patrimonio da valorizzare, nonché espressione del 'saper fare' italiano; è invece fondamentale superare la tradizionale avversione da parte delle imprese a condividere qualsiasi vantaggio con i propri concorrenti diretti. In un'ottica di collaborazione le poche realtà medio-grandi dovrebbero aiutare quelle piccole e queste ultime dovrebbero allearsi per superare i comuni punti di debolezza, spostando a un livello più alto la competizione.

CUBE20

La stazione I/O modulare

CUBE20 è una stazione bus di campo I/O modulare per il cablaggio semplificato nell'armadio elettrico. Molto flessibile, può essere collegata alla rete come stazione singola o essere integrata nel sistema CUBE67



EtherNet/IP™
conformance tested

Cube67





Fonte: www.wine-community.com

Il contributo della tecnologia

L'innovazione tecnologica gioca un ruolo fondamentale, sia per aumentare la produttività e contenere i costi, sia per incrementare l'efficienza e ridurre gli sprechi, sia per innalzare il livello di competitività. Vi sono inoltre alcuni problemi pratici legati alla produzione e alla raccolta, che si possono superare grazie all'introduzione di efficaci soluzioni tecniche. Ad esempio, in occasione della Conferenza Internazionale sulla Condivisione delle soluzioni innovative in ambito agroalimentare promossa da Unido (Organizzazione per lo sviluppo industriale delle Nazioni Unite), il gruppo italiano, guidato da Federalimentare, ha presentato una nuova tecnologia di 'refrigerazione passiva'. Essa prevede all'interno di un container, trasportabile ovunque nel mondo, la presenza di un meccanismo automatico di rilascio delle frigoriferie, in grado di mantenere costantemente fresca, fino al massimo di un mese, la temperatura interna, permettendo la conservazione dei prodotti raccolti, puliti e trasformati. Il container può essere trasportato nei punti di raccolta delle materie prime agricole, o presso gli stabilimenti di trasformazione, o le centrali di acquisto della Grande Distribuzione, a costi inferiori, ad esempio via nave. Altri ambiti dove la tecnologia può

essere impiegata sono quelli della tracciabilità degli alimenti, richiesta per legge, lungo il loro intero ciclo di vita, oppure dell'imballaggio. Nell'Unione a 15 vengono prodotte

27 marzo 2008). Tale uso è stato per lungo tempo vietato a causa del rischio di contaminazioni chimiche, prima dell'introduzione del concetto di FB - Barriera Funzionale. Essa



Fonte: www.reallygreatfoods.com

annualmente circa 15-16 tonnellate pro capite di rifiuti; quelli dovuti all'imballaggio sono pari a 175 kg/anno per cittadino UE, il 17 per cento in peso e il 20-30 per cento in volume. Del resto, al 'food-package' non si può rinunciare, sia perché è uno strumento di differenziazione del prodotto, sia perché è necessario per soddisfare le aspettative di durata, sicurezza igienica e qualità dell'alimento lungo l'intero iter della

consiste nell'interposizione di uno strato di materiale che garantisce l'impossibilità della migrazione delle sostanze al di sotto di una soglia di sicurezza (fonte: "Innovazioni per la sostenibilità", Luciano Piergiovanni, Roma, 5 giugno 2008). ■

Federalimentare
readerservice.it n. 17
Confagricoltura
readerservice.it n. 18