



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



CIBUS
ROMA2007

Comunicato stampa

Roma, 13 aprile 2007

LA “VIA ITALIANA” ALL’ALIMENTAZIONE: TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE ALL’INSEGNA DEL BENESSERE E DELLA LEGGEREZZA

Il Centro Studi di Federalimentare ha analizzato in che modo è mutato l’approccio al cibo, in Italia, dagli anni Sessanta ad oggi, individuando tratti di continuità e cambiamento, tra il nostro attuale modello di alimentazione e la celebre dieta mediterranea.

E’ la nuova “via italiana” all’alimentazione all’insegna della ricerca del benessere e della leggerezza, che può essere proposta come il primo strumento a disposizione per affrontare il problema dell’obesità nel nostro Paese. Senza dimenticare di agire sullo stile di vita, rinunciando alla sedentarietà e scarsa attività fisica che è una realtà per 35 milioni di italiani, giovani e adulti.

Come è cambiato il modo di alimentarsi in Italia, negli ultimi cinquant’anni? Siamo più tradizionalisti o innovatori nella scelta dei cibi? E come è cambiata la composizione degli alimenti in relazione ai dettami di una corretta e salutare nutrizione?

Il Centro Studi di Federalimentare, in un dossier intitolato “*La via italiana alla prevenzione all’obesità*” (presentato in occasione dell’Assemblea Annuale di Federalimentare a CIBUS Roma), fa luce sull’evoluzione degli stili alimentari del nostro Paese per fotografare la situazione attuale e introdurre il proprio piano di azione in risposta alle richieste del Governo avanzate nel piano “Guadagnare salute”.

Premesso che il tema del sovrappeso e degli stili di vita sedentari è una emergenza con la quale l’industria alimentare accetta, responsabilmente, di confrontarsi, assicurando il proprio concreto impegno (vedi comunicato allegato) per ricercare soluzioni di concerto con le istituzioni preposte, la tesi avanzata nel dossier è che **il nostro stile alimentare è di fatto erede diretto – pur nella naturale evoluzione - della sana e salutare dieta mediterranea.** Dunque si rivela un efficace “modello” da poter esportare anche all’estero, come **via italiana alla prevenzione del problema dell’obesità.** Nel dossier sono raccolti dati e analizzate tendenze in atto che avvalorano questa teoria.

In fatto di cibo e alimenti, infatti, **siamo innovatori ma – a differenza di molti altri Paesi europei - nel segno della tradizione.** Perché l’industria alimentare italiana, come viene ricordato nella ricerca citando uno studio del Censis (“Il valore sociale dell’industria alimentare italiana”), “*a differenza di quello che è successo in altri Paesi, l’industrializzazione della produzione alimentare*

non si è sovrapposto alla cultura preesistente inventando e impoverendo nuovi prodotti, ma si è inserita nella cultura dell'alimentazione tradizionale... ha cambiato forma senza modificare la sua anima".

Oggi circa un quarto (il 24%) del fatturato totale dell'industria alimentare italiana – stiamo parlando di un giro di affari di circa 26,4 miliardi di euro – **fa riferimento ai cosiddetti prodotti del "tradizionale evoluto"** (es: sughi pronti, oli aromatizzati, condimenti freschi, surgelati, prodotti e piatti pronti, verdure in busta ecc...) **o a veri e propri "nuovi prodotti"**. Mentre il 66% è relativo al cosiddetto alimentare "classico" e un altro 10% è assicurato da prodotti tipici e dal biologico.

UNO SGUARDO AI CONSUMI, PER SCOPRIRCI PIÙ VIRTUOSI DI QUANTO IMMAGINIAMO

Partiamo da una considerazione. Dagli anni Sessanta ad oggi l'*intake* calorico dell'italiano medio è sceso – fonte Ministero della Salute - da 2600 a 2200 kcal giornaliere, con particolare riduzione "di alimenti ricchi di grassi, proteine animali, nonché vino".

Un segnale positivo – questo - rafforzato anche dal fatto che siamo i **primi consumatori al mondo di pasta e cereali** (28 kg di pasta e 122 kg di cereali complessivi, contro una media europea di 89 kg, fonte Unipi Eurostat).

E se negli anni Ottanta mangiavamo meno di 13 kg di **pesce** a testa in un anno, oggi (secondo l'Ismea) siamo arrivati, complice anche il ruolo dell'industria della surgelazione (che mette sul mercato oltre 90.000 tonnellate di pesce), a una **media quasi raddoppiata di 21 kg**, poiché siamo più consapevoli dell'importante ruolo del pesce nella nostra alimentazione.

E per quanto concerne il consumo di **frutta e verdura**? Pochi sanno che siamo secondi in Europa solo alla Grecia, e ne consumiamo ben **360 kg pro capite annui**, una quota che si è praticamente triplicata nel nostro Paese rispetto agli anni Cinquanta. Questa particolare ventata salutistica dei consumi sul fronte vegetale è dovuta, ancora una volta, anche al **"boom" di alimenti surgelati (che dal 1982 hanno visto quadruplicare i volumi della produzione, passando da 190.000 a circa 800.000 tonnellate)** e **verdure di quarta gamma**, quelle già pulite e confezionate, ormai acquistate con regolarità dal 43% degli italiani (3 famiglie su 4 ne consumano 3,4 kg l'anno).

Un altro dato curioso - e inaspettato - che emerge dal Dossier di Federalimentare è che noi italiani **siamo agli ultimi posti in Europa nel consumo di dolci**, con soli 25,5 kg annui a testa, contro i 58,5 kg, solo per fare un esempio, della Gran Bretagna. E va anche detto che consumiamo **il 25% di zucchero in meno rispetto alla media europea** (24 kg a testa annui, contro i 32,7 della media europea, fonte Eurostat).

Fa ben sperare l'evoluzione storica del consumo di bevande alcoliche: visto che **in 30 anni il consumo di alcol puro si è dimezzato**, in Italia, passando **da 16 litri pro capite agli attuali 6,9 litri** a testa. Resta invece un cruccio il fatto che gli italiani risultino **in coda alla classifica europea per il consumo di latte**, con **57 litri pro capite l'anno (il 70% del quale totalmente o parzialmente scremato)**, rispetto ai 93 litri della media dei Paesi Europei.

IL BOOM DI YOGURT, CEREALI E ALIMENTI FUNZIONALI: TANTA VOGLIA DI STARE BENE

In questo scenario non possiamo dimenticare il successo di un alimento relativamente nuovo per le nostre tavole (ma in realtà antichissimo, perché ha ben 4000 anni di storia) come lo **yogurt**, che nel 2006 (dati GKK Panel Service Italia) ha raggiunto la quasi totalità (**94%**) delle **famiglie italiane**: fenomeno confermato anche dall'aumento delle vendite di oltre il 30%, lo scorso anno, che ha interessato il comparto di yogurt e lattini fermentati salutisti. Si tratta del prodotto alimentare che nel mondo – lo scorso anno - ha registrato il maggior livello di crescita.

Stiamo diventando, dunque, sempre più critici e attenti quando facciamo la spesa: pensiamo a nutrirci con gusto, ma cerchiamo di tenere sotto controllo le calorie e prediligiamo alimenti che, oltre a essere buoni, siano anche sani per la nostra salute.

Non c'è da stupirsi – quindi - se è **in crescita anche il gradimento degli italiani per i cereali** (specialmente quelli integrali) da consumare durante la prima colazione: ben 14 milioni di famiglie li abbinano già regolarmente – al mattino - a latte, yogurt o succhi di frutta.

Quello degli **alimenti** salutistici e “**funzionali**” (*poco zucchero* o a ridotto contenuto di colesterolo, o arricchiti con fibre, vitamine, sali minerali e Omega 3, così come yogurt probiotici che migliorano la funzionalità intestinale) è – del resto - un mercato che promette grande sviluppo in Europa, dopo aver vissuto un vero e proprio “boom” negli Usa: secondo una ricerca Fredonia Group /AC Nielsen i **cibi nutraceutici** (che, oltre ad alimentarci, sono fonte di prevenzione per la nostra salute e di bellezza per la nostra pelle) solo **in Europa** muovono un **business di 5,7 miliardi di euro**, di cui 700 milioni spettano all’Italia, avendo raggiunto già il 17% dei consumatori. Si stima che in Europa questo mercato, nel 2009, muoverà addirittura 9 miliardi di euro.

E IN 30 ANNI MOLTI PRODOTTI ALIMENTARI SONO DIVENTATI PIÙ LEGGERI E SALUTARI

I cambiamenti intervenuti nell’offerta di prodotti da parte dell’industria alimentare – in Europa questa tendenza ha toccato il 40% dell’offerta - sono in linea con questa evoluzione “salutista” anche dal punto di vista dei nutrienti e dei valori nutrizionali.

Anche in Italia questa tendenza è in atto da diversi anni. Nei **suini**, ad esempio, dal 1972 alla fine degli anni Ottanta è stato **praticamente dimezzato il contenuto di grasso, passando dal 40% del totale al 20% circa**. Per capire meglio: se 100 grammi di prosciutto prima fornivano 400 calorie, oggi ne assicurano solo 200. Allo stesso modo la pancetta scende da 650 calorie a meno di 250 e il salame Milano da 450 a circa 330. Mentre **nel prosciutto crudo, in quindici anni, la quantità di sale è diminuita del 10-15%**.

Anche le **uova** hanno fatto la loro parte in questa evoluzione verso alimenti sempre meglio bilanciati dal punto di vista nutrizionale, visto che **oggi contengono il 30% in meno di colesterolo** rispetto al passato, grazie a sistemi di allevamento e mangimi più bilanciati.

Questa ondata di innovazione nel rispetto di un’alimentazione sana e leggera, in pieno stile mediterraneo, investe anche i **prodotti da forno**: oggi sono decisamente più “leggeri” rispetto al passato, ovvero con **meno grassi totali e grassi saturi, meno colesterolo e meno zucchero, più fibre, più vitamine e più minerali**. Questa nuova tendenza nei prodotti da forno ha già riguardato il **15-20% dell’intero mercato di riferimento**. Altro esempio. Mentre negli ultimi 10 anni il peso della confetteria tradizionale con zucchero è scesa di circa il 27%, **i prodotti sugar free sono cresciuti di circa il 35% e rappresentano oggi oltre l’80% della produzione totale di chewing-gum e il 15% della confetteria**.

GLI ITALIANI ADULTI SONO I MENO OBESI D’EUROPA (MA ANCHE I PIÙ PIGRI E SEDENTARI)

A fronte di questa evoluzione in positivo garantita dallo stile alimentare italiano, **i problemi, soprattutto negli adolescenti (visto che in Italia 1 ragazzo su 4 è obeso o sovrappeso), nascono quando si adottano stili alimentari che tradiscono la nostra salutare cultura mediterranea**. Sottovalutando – altro fattore di estrema importanza – il ricorso giornaliero a un’attività fisica moderata (circa 30 minuti) ma costante.

Nonostante gli italiani adulti risultino in assoluto i più “in forma” d’Europa, con il miglior rapporto altezza/peso dell’Europa a 25 (Eurobarometro 2006) e riportino un **tasso d’obesità, dell’8,5%, fra i più bassi del pianeta (fonte OCSE)**, c’è un dato preoccupante che ci deve far riflettere: **siamo uno dei popoli più pigri d’Europa**.

Risultiamo i più sedentari sul lavoro (vale per i due terzi degli italiani), camminiamo poco e pratichiamo poco sport. Circa **35 milioni di italiani** (il 60-65% dei nostri connazionali, secondo l’OMS) sono **votati alla sedentarietà** e sono solo 12 milioni (20% della popolazione) coloro che praticano regolarmente un sport. Su questo punto il commissario Europeo per la Salute, Markos Kyprianu, ha richiesto uno sforzo, sottoscritto e rilanciato nel documento di Federalimentare: *“La verità è che fino ad oggi ci siamo concentrati sull’intake calorico e sull’aspetto nutrizionale, ora dobbiamo puntare con più determinazione agli aspetti legati all’attività fisica, un problema molto serio che riguarda tutti i cittadini europei”*.

GLI ITALIANI E L'OBESITA'

IN ITALIA 1 RAGAZZO SU 4 E' SOVRAPPESO O OBESO

Il Ministero della Salute riporta dati (Istat, Inran) che parlano del 20% di sovrappeso e del 4% di obesi tra i ragazzi di età compresa tra 6 e 17 anni. I livelli più alti – tra il 25% e il 35% - si raggiungono tra i 6 e i 13 anni, poi il fenomeno tende a rientrare.

IL TASSO DI OBESITA' NEGLI ADULTI E' TRA I PIU' BASSI AL MONDO

con un tasso dell'8.5%, contro il 12,9% della Germania, il 13,1% della Spagna, il 23% del regno Unito, il 30,6% degli Usa. Meglio di noi fanno solo la Norvegia, la Svizzera, la Corea e il Giappone (Ocse, 2006)

E SIAMO IN ASSOLUTO I PIU' "IN FORMA" D'EUROPA

miglior rapporto (0,408) tra altezza e peso, nell'Europa a 25. Subito dietro all'Italia Francia, Portogallo, Romania, Polonia e Spagna. Mentre i 3 peggiori risultati sono ottenuti da Croazia, Lussemburgo e Danimarca.

(Eurobarometro 2006)

FIGURIAMO, IN OGNI CASO, TRA I PIU' LONGEVI DEL PIANETA

l'aspettativa di vita alla nascita è infatti cresciuta passando dai 66 anni del 1950 ai 77,7 - per gli uomini - e 83,7 - per le donne - nel 2004

(Geocompendium UNEP, Osservasalute 2006)

GLI ITALIANI E L'ATTIVITA' FISICA

SIAMO TRA I PIU' PIGRI D'EUROPA

sedentari sul lavoro, camminiamo poco volentieri, pratichiamo meno sport degli altri Paesi europei. Solo il 32% degli italiani dichiara di fare molto o abbastanza sport (contro una media europea del 43%) (Eurobarometro 2006)

35 MILIONI D'ITALIANI VOTATI ALLA SEDENTARIETA'

circa il 60-65% dei nostri connazionali non pratica alcuna attività fisica o lo fa in maniera insufficiente, meno di un'ora a settimana (dati OMS)

12 MILIONI DI PERSONE SPORTIVE

il 20% d'italiani, che pratica lo sport in maniera continuativa (Istat, Coni)

TRA I GIOVANI GLI SPORTIVI SONO 3 MILIONI

con punte massime tra gli 11 e i 14 anni (Istat, Coni)

DOPO I 14 ANNI ADDIO ALLO SPORT

se fino a 14 anni praticano sport il 50% dei giovani, a 20-24 anni scendiamo al 35% e a 25-34 anni al 25%

1 MILIONE E 200 MILA SPORTIVI IN MENO

tra il 1997 e il 2005, nella fascia di età compresa tra i 14 e i 25 anni. (Istat, Coni)

OGNI IMPIANTO SPORTIVO DEVE OSPITARE 380 PERSONE

i 150.000 impianti sportivi sono concentrati soprattutto nel Nord d'Italia, dove la disponibilità è 3 volte superiore rispetto al Centro e al Sud. Mancano anche strutture adeguate per fare sport nelle scuole. (CNEL)

GLI ITALIANI E I CONSUMI ALIMENTARI: SI CAMBIA, MA NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE

IN 40 ANNI INTAKE CALORICO DA 2600 KCAL A 2200 KCAL

riduzione in particolare “di alimenti grassi, proteine animali e vino”

(Ministero della Salute)

PRIMI AL MONDO NEI CONSUMI DI PASTA E CEREALI

Con 122 chilogrammi a testa l'anno (media europea 89 kg) e il record assoluto, con 28 kg a testa, nel consumo della sola pasta

(Unipi, Eurostat)

MANGIAMO QUASI IL DOPPIO DEL PESCE RISPETTO A 20 ANNI FA

oggi circa 21 kg a testa l'anno, negli anni Ottanta meno di 13 kg a testa

(Ismea)

SECONDI CONSUMATORI DI FRUTTA E VERDURA IN EUROPA

con 360 kg pro capite annui, seguiamo la Grecia. Consumo 3 volte superiore rispetto agli anni Cinquanta (110 kg)

(Eurostat)

ANCHE GRAZIE AL “BOOM” DI SURGELATI E VERDURE DI QUARTA GAMMA

la disponibilità di prodotti già puliti e pronti per essere mangiati, freschi in confezione o surgelati, ha innescato e promosso l'aumento del consumo di verdure, minestre e delle zuppe e del pesce sulle tavole degli italiani (da 190.000 a 800.000 tonnellate)

SIAMO AGLI ULTIMI POSTI IN EUROPA PER IL CONSUMO DI DOLCI

con 25,5 kg a testa annui, contro i 58,5 kg del Regno Unito

(AIDI)

MENO ZUCCHERO (-25%) RISPETTO ALLA MEDIA EUROPEA

24 kg contro i 32,7 kg della media europea (Eurostat)

IN 30 ANNI DIMEZZATO IL CONSUMO DI ALCOOL PURO

Da 16 litri a testa agli attuali 6,9 litri di alcool puro

(Osservatorio giovani e alcol)

IN AUMENTO I CONSUMI DI LATTE SCREMATO

Pur essendo l'Italia fanalino di coda in quanto a consumi di latte (solo 57 litri/anno pro-capite contro i 93 della media dei Paesi europei) soprattutto nell'età evolutiva, negli ultimi 10 anni si è assistito ad un forte aumento dei consumi di latte parzialmente/totalmente scremato.

(Assolatte)

I CONSUMI DI CARNE SONO INFERIORI A QUELLI DI GRAN PARTE DEI PAESI UE

Anche se mangiamo più carne che negli anni Settanta, oggi ci sorpassa la maggioranza dei Paesi europei (Spagna, Francia, Austria...)

COME CAMBIANO I PRODOTTI ALIMENTARI: L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA SALUTE

0,24%, INVESTIMENTI FORMALI IN R&D DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE EUROPEA che sale all'1-2%, e anche più, per molte multinazionali del settore, ed al 2,6 % in Italia, se si considera anche l'informale

(CIAA su dati OECDSTAN, EU Industrial R&D Investment Scoreboard, European Commission, DG RTD and DG JRC-IPTS, Federalimentare)

IN EUROPA 40% DEL TOTALE PRODOTTI, NUOVI O RIFORMULATI

oltre 4000 prodotti, nell'arco degli ultimi 2 anni, sono stati riformulati per rispondere alle richieste dei consumatori. Ridotti o eliminati dalle ricette grassi saturi, colesterolo, sale, acidi grassi trans ecc.

(CIAA)

COMPARTI MAGGIORMENTE VOCATI ALL'INNOVAZIONE

derivati del latte, acqua e soft drink, surgelati, biscotti, snack salati, formaggi

(World Innovation Panorama 2006, International trend and innovation book, SIAL 2006)

IN ITALIA IL 24% DEGLI ALIMENTI NEL "TRADIZIONALE EVOLUTO"

Un quarto del fatturato del settore alimentare – pari a 26,4 miliardi di euro – arriva da prodotti innovativi o comunque frutto di un'evoluzione (surgelati, sughi pronti, quarta gamma ecc) rispetto ai classici prodotti della tradizione alimentare italiana

(Federalimentare)

GRANDE DIFFUSIONE DEGLI ALIMENTI "FUNZIONALI"

mercato in Europa stimato a 5,7 miliardi di Euro (700 milioni di euro in Italia, dove vengono acquistati dal 17% dei consumatori)

(The Fredonia Group, AC Nielsen)

NEI SUINI, DIMEZZATO IL CONTENUTO DI GRASSO

passando dal 40% del totale al 20%: mentre i grassi "insaturi" (quelli considerati "buoni") salgono dal 30% al 65% del totale.

(Assica)

IL PROSCIUTTO COTTO "DIMAGRISCE": OGGI HA META' CALORIE

100 grammi di prodotto assicurano oggi 200 calorie rispetto alle 400 del passato. Anche la pancetta cala da 650 a 350 calorie e il Salame Milano da 450 a circa 330.

(Assica)

DIMINUISCE DEL 30% IL COLESTEROLO NELLE UOVA

grazie a sistemi di allevamento e a mangimi più bilanciati

(INRAN)

AFFERMAZIONE SUL MERCATO DELLE NUOVE LINEE DI PRODOTTI "SALUTISTICI"

prodotti a ridotto contenuto di zuccheri, grassi, colesterolo, arricchiti in fibra, vitamine e minerali; yogurt probiotici, prodotti di confetteria con sostituti dello zucchero che aiutano a prevenire la carie

