



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

COMUNICATO STAMPA

RICERCA, INNOVAZIONE, COMPETITIVITÀ: le sfide dell'Industria Alimentare Italiana al 2030 Presentazione dell'Agenda Strategica per la Ricerca e l'Innovazione della Piattaforma "Italian Food for Life"

Roma, CONFINDUSTRIA, 14 giugno 2011

L'Industria alimentare italiana, con 124 miliardi di euro di fatturato e 21 di *export* realizzati da oltre 6.300 imprese, si conferma il secondo settore manifatturiero del Paese. Un quarto (25%) del suo *turnover* è costituito oggi dai prodotti per i quali l'innovazione costituisce un fattore essenziale, che incorpora il maggiore valore aggiunto: si tratta della gamma del cosiddetto tradizionale evoluto (sughi pronti, oli aromatizzati, condimenti freschi, piatti surgelati, ecc.) e dei veri e propri nuovi prodotti (alimenti ad alto contenuto nutrizionale, salutistico e di servizio) che costituiscono rispettivamente il 16% (oltre 20 miliardi di euro) e il 9% del fatturato totale (oltre 11 miliardi di euro).

Il mercato italiano ed internazionale dei prodotti alimentari sarà influenzato sempre di più dalle trasformazioni della società (invecchiamento, ricomposizione sociale, individualizzazione, migrazione, scolarizzazione), dai cambiamenti delle abitudini alimentari, affidate a scelte sempre più razionali, e dei ritmi di vita, sempre più a carattere urbano. Proprio per questo l'Industria alimentare italiana è costantemente impegnata ad andare incontro ai consumatori fornendo prodotti adatti alle più diverse necessità nutrizionali, come anche alle differenti occasioni di consumo, e che permettano al consumatore di compiere scelte consapevoli e di seguire una dieta adatta al proprio stile di vita e all'attività fisica svolta.

I cibi tradizionali hanno già assunto nuove forme, non solo in termini di confezionamento e servizio, ma anche negli *standard* qualitativi, di sicurezza e delle proprietà nutrizionali; ma

la sfida è far sì che i prodotti del futuro, insieme a cambiamenti significativi nella dieta e negli stili di vita, possano avere un impatto positivo sulla salute pubblica e sulla qualità generale della vita, nonché sull'ambiente e sull'efficienza delle diverse filiere agroalimentari.

Di questo e di altro parlano oggi in Confindustria - in occasione del Convegno pubblico della Piattaforma "Italian Food for Life" - alcune tra le principali imprese alimentari italiane insieme a esponenti del mondo della Ricerca pubblica e privata e delle Amministrazioni centrali e regionali competenti.

"Italian Food for Life" - afferma Daniele Rossi, Direttore Generale di Federalimentare e *Chairman* della Piattaforma - rappresenta un'iniziativa unica nel nostro settore e aggrega, sotto il coordinamento di Federalimentare, affiancata dall'ENEA, dall'INRAN e dall'Università di Bologna, oltre 300 *stakeholder* tra Imprese grandi, piccole e medie, Università, Centri di Ricerca pubblici e privati, Associazioni dei consumatori, rappresentanze del mondo agricolo e della Distribuzione, con l'obiettivo comune di incidere sulla politica economica del Governo in materia alimentare, orientandola più efficacemente in favore della ricerca e dell'innovazione, senza sovrapposizioni, dispersioni, oscurantismi o destinazioni prive di risultati.

Nell'occasione verrà presentato il documento operativo della Piattaforma – Agenda Strategica di Ricerca e Innovazione – *Implementation Action Plan* (<http://www.federalimentare.it/Attivita/ETP-Italia/CallGdL.asp?a=3>) - in cui sono indicate le priorità dell'Industria Alimentare Italiana da qui al 2030, non solo in termini di ricerca, ma anche di innovazione, alla luce sia di quanto indicato nella Strategia "Europa 2020" della Commissione europea a Lisbona, che degli orientamenti assunti nei Programmi Quadro di ricerca comunitaria.

Ma se alcuni degli indirizzi di ricerca costituiscono i prerequisiti per ogni produzione alimentare (p.es. Sicurezza alimentare, Sostenibilità della produzione), le aree dedicate alla ricerca su Alimenti e Salute, nonché su Qualità e Produzione rappresentano invece gli

ambiti strategici su cui puntare per sviluppare prodotti innovativi, in linea con le esigenze dei consumatori, evolvendo dal tradizionale classico.

Alla base della Piattaforma Tecnologica Nazionale “Italian Food for Life” c’è, infatti, una convinzione: solo una ricerca orientata strategicamente sulle scienze della nutrizione e sulle tecnologie alimentari potrà condurre allo sviluppo di nuovi ingredienti e prodotti e, quindi, ad un vantaggio distintivo e competitivo per le nostre imprese nel mondo.

Abbiamo intrapreso la strada giusta – conclude Daniele Rossi - e ora cerchiamo tutti, Industria, Amministrazioni e Accademia in primis, di proseguire in questa direzione! Soprattutto in questa fase di transizione con uno scenario politico profondamente mutato in cui si affacciano, da una parte, i vantaggi derivanti da una ritrovata chiarezza sulle diverse responsabilità di Governo centrale, regionale e locale, e dall’altra gli svantaggi derivanti proprio dal rinnovo di una tensione sulle risorse che rischia di disperdere il nostro sforzo centrale e unitario, nonché di sovrapporre e duplicare le iniziative.

Tra le nuove linee di ricerca ed innovazione, rivestono molto interesse:

1. Lo studio dell’effetto dei componenti della dieta sulla modulazione della neurogenesi durante lo sviluppo o sul ritardo della neurodegenerazione durante l’invecchiamento;
2. L’identificazione della relazione tra dieta e scelte alimentari personalizzate;
3. La valutazione dell’impatto della dieta mediterranea su individui affetti da sindrome metabolica e/o diabete tipo 2.
4. L’individuazione dei fattori che determinano i modelli alimentari e i panieri di consumo, laddove “i modelli alimentari” includono anche i fattori determinanti gli stili di vita (es. consumare i pasti fuori casa, struttura dei pasti, ecc...) e i driver del cambiamento delle diete (o abitudini alimentari) nel tempo.
5. Individuazione di processi che consentano la produzione di prodotti più salutarì, grazie alla capacità di preservare e/o migliorare il contenuto nutrizionale e la biodisponibilità dei nutrienti naturali presenti nelle materie prime, anche riducendo al minimo possibile eventuali composti indesiderati, e migliorare aspetti fondamentali come la struttura, la stabilità e la freschezza.

6. Progettazione di sistemi di confezionamento (imballo/processo) più sostenibili ed economici, distribuendo in maniera complementare le diverse funzioni richieste tra ricoprimenti edibili, contenitori primari e imballaggi secondari.
7. Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera agroalimentare, con particolare riferimento alla cosmetica (body-care, hair care, skin care). Recupero dagli scarti di pigmenti in grado di filtrare i raggi U.V. per un possibile utilizzo nella protezione della pelle.
8. Metodi e tecnologie per l'ottimizzazione dell'uso dell'acqua in tutte le diverse fasi della filiera alimentare tenendo conto della variabilità temporale e spaziale.
9. Recupero energetico dei materiali di scarto della filiera (biomasse, biogas, compostaggio).
10. Sviluppo di sistemi per agevolare l'impiego di mediatori tecno-scientifici e supporti innovativi da parte dei Centri di trasferimento tecnologico, delle PMI e delle Associazioni di categoria.