

INDUSTRIA ALIMENTARE: CUORE DEL MADE IN ITALY

ANNO XVI
NUMERO 2

MAGGIO 2019

SOMMARIO:

Industria alimentare: cuore del Made in Italy	1
Cibus Connect 2019	2
La PEF nel settore agroalimentare	3
Thaifex 2019	3
CibusTec2019	4
Food Matters Live 2019	5
MammaItalia	6
Pillole Agroalimentari	6



Si è svolto lo scorso 8 maggio a Roma presso il Tempio di Adriano il convegno di Federalimentare **Industria alimentare: cuore del Made in Italy**, in occasione del quale è stato presentato lo studio predisposto dalla LUISS Business School “L’Industria Alimentare in Italia: sfide, traiettorie e politiche di sviluppo”. Il rapporto, evidenzia **il contributo socio-economico che l’industria**

alimentare italiana fornisce al sistema Italia: sono dunque mostrate le prospettive per gli anni a venire, le priorità che rappresentano altrettante sfide da vincere per garantire un futuro di sviluppo all’industria alimentare italiana e al Paese nel suo complesso.

Il food & beverage rappresenta il secondo settore manifatturiero in Italia e il **Made in Italy** è riconosciuto come un vero e proprio brand, sinonimo di qualità ed espressione di un know-how unico al mondo. Tuttavia, non mancano le criticità. Una fra tutte è la frammentarietà delle imprese, che avrebbero necessità di presentarsi sui **mercati esteri** come un sistema produttivo compatto e **portatore di valori unitari**.

Oltre **56mila** imprese per un **fatturato che supera i 140 miliardi di euro**, di cui quasi **35 derivanti dalle esportazioni**, con un trend in continuo aumento che nel 2018 ha segnato un +2,8% rispetto al 2017 e un +25,2% rispetto al 2013. Significativa anche la performance della **DOP Economy** che detiene quasi un terzo delle **Indicazioni Geografiche** (822 denominazioni DOP, IGP e STG su 3mila circa nel mondo). Questi i numeri del *food&beverage*, che ormai rappresenta il **secondo settore manifatturiero in Italia**: “Sono dati – ha detto il **presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio** – che mostrano un miracolo tutto italiano: quello del saper fare delle nostre aziende, dai top player alle PMI, che trasformano le materie prime italiane e straniere in un prodotto lavorato e richiesto in tutto il mondo”.

L’evento, che ha registrato un’ampia partecipazione, è stato inaugurato dai saluti di indirizzo del Presidente del Parlamento Europeo, **Antonio Tajani** e dal Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, **Gian Marco Centinaio**. È stato poi il momento della presentazione del Rapporto sullo stato del settore alimentare da parte del Prof. **Matteo Caroli**, seguito dall’intervento del Presidente di Federalimentare, **Ivano Vacondio**, il quale ha anche partecipato alla Tavola Rotonda, moderata dal giornalista Nicola Porro, assieme al Vice Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, **Paolo De Castro**, al Presidente della Commissione Industria del Senato, **Gianni Pietro Girotto** e al Capogruppo della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, **Raffaele Nevi**. Il convegno è stato poi concluso dal Presidente di Confindustria, **Vincenzo Boccia**.



[Atti del Convegno](#)

CIBUS CONNECT 2019 CONFERMA IL SUCCESSO DELLA FORMULA SMART



La seconda edizione di [Cibus Connect](#) (Parma, 10-11 aprile 2019) non ha deluso le aspettative: 1.000 marchi, oltre 700 aziende alimentari espositrici, 22.000 operatori commerciali, di cui 3.000 dall'estero e 500 nuovi prodotti esposti.

La formula smart di Cibus, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare in collaborazione con ICE Agenzia, ha registrato una diffusa soddisfazione tra le Aziende che vi hanno partecipato, molte delle quali hanno già confermato la propria adesione a Cibus 2020 (Parma, 11-14 maggio 2020). Inoltre, la calendarizzazione

armonizzata rispetto a [Vinitaly](#) (Verona, 5 – 8 aprile 2019) ha consentito agli operatori esteri di visitare in pochi giorni le più grandi fiere del vino e del food Made in Italy.

Il convegno di apertura di Cibus Connect, che si è svolto alla presenza di **Gian Domenico Auricchio** – Presidente Fiere di Parma, **Ivano Vacondio** – Presidente Federalimentare, **Carlo Maria Ferro** – Presidente Agenzia ICE, **Ettore Prandini** – Presidente Coldiretti, **Massimiliano Giansanti** – Presidente Confagricoltura, **Paolo De Castro** – Primo Vice Presidente della Commissione agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo, ha registrato un'ampia partecipazione ed è stato l'occasione per presentare lo studio *Competitività delle Aziende Agroalimentari del Mezzogiorno*, realizzato da ISMEA in collaborazione con Fiere di Parma e Federalimentare. Dall'analisi del periodo 2015-2017 condotta su 1.526 imprese alimentari con bilancio e fatturato superiore a 10 milioni di Euro è emerso che il fatturato delle industrie alimentari del meridione (+5,4%) è in crescita rispetto a quelle del Centro-Nord (+4,4%), nonostante solamente il 23% delle aziende medio-grandi sia presente nel Sud d'Italia, dove si registra peraltro una presenza massiccia di imprese medio-piccole.

“L'essenza di una fiera è rappresentata dalla presenza di nuovi prodotti e dal dinamismo dei buyer”, ha affermato Gian Domenico Auricchio – Presidente di Fiere di Parma “e il format di Cibus Connect, caratterizzato da due giornate espositive e stand semplificati, è sempre più apprezzato dalle aziende alimentari”.



Anche le iniziative promosse da Federalimentare hanno riscosso ampio successo. Il 10 aprile pomeriggio, presso il Food Vision Lab, sono stati presentati gli esiti del Progetto Europeo [ESCAPE](#) (*Enhancing Sales Capacity for Agri-food Products in Europe*), di cui Federalimentare è partner, con il workshop “[Il valore aggiunto delle competenze in materia di export e mercati esteri nel settore agroalimentare](#)”; l'11 aprile, invece, si è svolto il Panel “[Italian Food Startups. The Power of Innovation](#)” (organizzato in collaborazione con Future Food Institute, Agenzia ICE – MISE, CIBUS e Crédit Agricole Italia), durante il quale sono state presentate 9 Start Up. Queste ultime sono state protagoniste dello Start Up Lab (realizzato dall'Agenzia ICE e curato da Future Food Institute, Federalimentare e Crédit Agricole), espressione della *food revolution* e area di dialogo su temi quali il futuro del comparto agroalimentare, le nuove professioni legate al food e il rapporto tra cibo e modelli di business sostenibili.

Appuntamento alla ventesima edizione di **Cibus** (Parma, 11-14 maggio 2020)!



L'IMPATTO DELLA PEF NEL SETTORE AGROALIMENTARE



Si terrà il prossimo 27 maggio a Roma presso l'Auditorium del Palazzo Wegil (Largo Ascianghi, 5) la conferenza finale del Progetto Europeo PEFMED “Product Environmental Footprint: un’opportunità per rafforzare l’economia circolare nel settore agroalimentare”, occasione per analizzare il bilancio conclusivo del progetto e comunicare gli esiti delle azioni pilota condotte su una serie di prodotti in diverse regioni euro-

pee dell’area mediterranea. Saranno presentate le *best practices* in tema di sostenibilità ambientale e verranno inoltre fornite Strategie di Specializzazione Intelligenti regionali in grado di favorire interventi e misure incentivanti a supporto della sostenibilità della filiera agroalimentare mediterranea.

Il progetto europeo PEFMED, cofinanziato dal Fondo Europeo dello Sviluppo Regionale, si pone come obiettivo la riduzione dell’impronta ambientale di prodotto e l’implementazione di innovazioni *green* nella filiera produttiva agroalimentare.

La partecipazione all’evento è gratuita ed è gradita la registrazione al seguente [link](#).

Per ulteriori informazioni contattare il Dott. Maurizio Notarfonso (notarfonso@federalimentare.it).

THAIFEX WORLD OF FOOD ASIA 2019



La sedicesima edizione di THAIFEX – World of Food Asia si svolgerà dal **29 maggio al 2 giugno 2019** presso l’Impact Exhibition and Convention Center di **Bangkok**.

Una **grande vetrina** per il food & beverage nel mercato del Sud-Est Asiatico. Ancora una volta, THAIFEX sarà la porta di ingresso per i mercati dell’Indocina e della cosiddetta area **ASEAN**, che dal 2015 è diventata di libero scambio fra i paesi aderenti, che da sempre prestano grande attenzione al Made in Italy a tavola.

L’edizione 2018 ha registrato ottimi risultati: **2.537 espositori**, oltre **62mila operatori** da Thailandia, Cina, Malesia, Vietnam, Corea del Sud, Giappone, Singapore, Taiwan, Hong Kong, USA e India. Tali numeri confermano come Thaifex sia in grado di garantire concrete nuove opportunità di business.

Complessivamente saranno 11 i padiglioni per un totale di 100mila metri quadrati (107mila nel 2018), articolati in veri e propri “saloni tematici”: *Coffee & Tea, Drinks, Fine Food, Food Service, Food Technology, Frozen Food, Fruits & Vegetables, Meat, Rice, Seafood, Sweet & Confectionery*. Particolarmente attesi gli *special shows* sui quali negli ultimi anni si è concentrata una crescente “fetta” del consumo, ovvero il THAIFEX Halal Market e il THAIFEX Organic Market.

L’Area Italiana sarà ovviamente presente all’edizione 2019, grazie anche alla **collaborazione strategica** tra **Koelnmesse, Federalimentare** e **Fiere di Parma**, a conferma del progetto per accompagnare le Aziende che vogliono affrontare con successo il cammino dell’internazionalizzazione.

CIBUS TEC 2019: PIU' PADIGLIONI, PIU' BUYER, PIU' SETTORI



CIBUS TEC

The International Food Processing & Packaging
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

Una più ampia area espositiva per soddisfare le richieste di partecipazione dei principali fornitori di **tecnologie per il Food & Beverage** e una stima di crescita superiore al 20% della presenza di visitatori nazionali ed internazionali.

È la fotografia di **Cibus Tec**, l'appuntamento verticale ad alta specializzazione di **Koeln Parma Exhibitions**, braccio operativo di Fiere di Parma SpA e Koelnmesse GmbH, dedicato alle **tecnologie processing e packaging per il settore alimentare** che andrà in scena a **Parma, dal 22 al 25 ottobre 2019**.

Cibus Tec consolida ulteriormente i settori di riferimento (tecnologie per la trasformazione e confezionamento di frutta e vegetali, latte e derivati, carni) e adotta una strategia di forte espansione su diversi settori (imballaggio e tecnologie per bevande, prodotti da forno, dolci, snack) diventando di fatto **l'unica e più completa piattaforma espositiva italiana dedicata al comparto meccano-alimentare**.

CONTINUA IL SUCCESSO DELLA FORMULA ITALIA-GERMANIA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE MIGLIORI TECNOLOGIE PER IL FOOD & BEVERAGE.

A dimostrarlo i numeri "al rialzo" della prossima edizione, la 52esima: + 20% degli espositori (nel 2016 erano oltre 1.000), + 30% degli espositori esteri (in rappresentanza di ben 400 brand) e oltre 3.000 top buyer internazionali qualificati provenienti da 70 Paesi. I visitatori internazionali attesi sono circa 15 mila, in crescita del 25%. A 7 mesi dal via della manifestazione, inoltre, il 70% della superficie espositiva è già occupato.

Risultati importanti, quelli di Cibus Tec, ottenuti anche grazie all'alleanza strategica con Koelnmesse GmbH che, se da un lato ne ha **rafforzato il processo di internazionalizzazione** dall'altro ha contribuito a **valorizzare le tecnologie alimentari** oltre confine aiutando l'export italiano: ad Anuga FoodTec gli espositori italiani sono infatti cresciuti dell'11% mentre a Prosweets Cologne del 14%, solo per citarne

alcune.

Attraverso la collaborazione tra Koelnmesse GmbH e Fiere di Parma SpA, Cibus Tec fa parte oggi della più grande **piattaforma mondiale permanente per il food ed il food tech**: insieme ad Anuga, Cibus, ISM, Anuga FoodTec, Prosweets Cologne e ad altre dodici manifestazioni inserite nel circuito, è stata creata una community che riunisce oltre **11.000 imprese**.



Per maggiori informazioni: info@cibustec.com – www.cibustec.it - [Twitter](https://twitter.com/cibustec)

FOOD MATTERS LIVE 2019



19-20 November
ExCeL, London
 foodmatterslive.com

Nel Regno Unito sono stati spesi £219miliardi in cibi e bevande con un aumento del 6.1% rispetto rispetto al 2017. Food Matters Live torna per il sesto anno all'ExCeL di Londra il 19-20 Novembre 2019, con un format rinnovato e focus su cibi ed ingredienti sani, funzionali e Better-for-you. Espositori, relatori e visitatori da tutto il mondo costituiranno la community con l'obiettivo condiviso di innovare il mondo Food&Drink.

Le più recenti tendenze hanno visto un'attenzione particolare da parte dei consumatori verso cibi e bevande nutrienti e sani; un dato testimoniato dal fatto che il **51% dei consumatori in UK è alla ricerca della parola "Healthy" al momento dell'acquisto.**

Feature di riferimento:

- **Food Matters Summit**, 3 stream, 12 sessioni e oltre 100 speakers;
- **Match**: Un luogo dedicato agli incontri **B2B proprio nel cuore dell'evento**. Il programma integrato si caratterizza con attività supplementari come visite aziendali e sessioni tailor made;
- **Table Talk**: Già disponibile sulla **piattaforma, per rimanere aggiornati** e sempre al corrente delle ultime novità sul mondo del Food&Drink;
- **Awards**: Il concorso per dare visibilità alle più recenti novità ed innovazioni.

La due giorni di disruptive innovation a **Food Tech Matters** mette in contatto imprenditori con VC, acceleratori, agenzie creative, agenzia di consulenza, governo, R&D e mondo accademico.

Food Tech Matters è dinamico, ha un eccitante line-up di speaker, è ricco di competizioni in innovazione, sessioni di pitching e soprattutto tante opportunità di rete ed integrazione.

Sviluppato intorno alla piattaforma di incontri 1 to 1, Food Tech Connect, l'appuntamento di meet-up all'interno di una atmosfera informale e rilassante, rappresenta un'opportunità di networking.



25 - 26 June 2019
The Crystal, London

Per informazioni su disponibilità e costi o per richiedere il floor plan aggiornato, contattare la Camera di Commercio e dell'Industria per il Regno Unito — Antonio Saponaro, tel.: +44 20 74958191, mail: asaponaro@italchamind.org.uk.

MAMMAITALIA: L'APP PER TROVARE VERO CIBO ITALIANO ALL'ESTERO E COMBATTERNE LA CONTRAFFAZIONE

L'export agroalimentare italiano è sempre in crescita, ma **le imitazioni, ogni anno, fatturano praticamente il doppio dei prodotti autentici**. **MammaItalia** è un'app che contrasta questo fenomeno: nata dall'idea di cinque "cervelli in fuga" per lavoro e nostalgici dei sapori di casa, fornisce, agli oltre 1,2 miliardi di *Italian Food Lovers* che popolano il pianeta, uno strumento per cercare e acquistare solo eccellenze al 100% Made in Italy, in barba all'*Italian Sounding*.

Il funzionamento di base è simile a quello di "Google Maps": dopo averla **scaricata gratuitamente da App Store o Play Store**, basta installarla sullo smartphone, avviarla all'Estero e **scrivere, sulla sua apposita barra di ricerca, il nome di un prodotto** (es. "Passata di pomodoro") o selezionare una categoria (es. "Latticini e Formaggi"). Una volta fatto ciò, l'app mostra **tutte le varietà e le marche presenti nelle vicinanze**, una mappa che segnala in quali negozi è possibile reperirle, l'indirizzo dei punti vendita e la loro distanza dal luogo in cui ci troviamo.

MammaItalia permette, inoltre, di **conoscere l'assortimento dei negozi** che vendono cibo italiano all'Estero, di **acquistare dagli e-shop** che lo spediscono nel Paese in cui ci troviamo e di scoprire (o riscoprire) le **ricette** per cucinarlo come tradizione comanda.

Per produttori, negozi ed e-shop, aderire è gratuito: attraverso l'app, ad oggi scaricata e usata da un campione di utenti test (5.000) in oltre 50 Paesi del Mondo, infatti, **si promuovono già alcuni grandi e piccoli food players aderenti a Federalimentare**: il progetto, grazie ad investimenti ricevuti da aziende di IT e logistica, sarà, entro pochi mesi, anche **fonte di importanti analytics per ottimizzare la distribuzione** all'Estero e acquisirà migliaia di nuovi utilizzatori.

Per promuovere (gratis) su MammaItalia ciò che vendete o esportate all'Estero, è possibile scrivere a info@mammaitaliafood.com.

PILLOLE AGROALIMENTARI

L'anno si è aperto, per l'industria alimentare, in modo tutto sommato **soddisfacente**. Il trend di produzione ha segnato nel 1° bimestre, a parità di giornate lavorative, un +0,4% sullo stesso periodo 2018. **Il passo del settore si è confermato premiante** rispetto alla produzione industriale complessiva del Paese che ha mostrato, in parallelo, un +0,1%. A gennaio la produzione alimentare aveva registrato un +0,5% e quella totale un -0,8%. La produzione alimentare si è perciò sostanzialmente consolidata, seppure su un tasso marginale, mentre quella complessiva ha recuperato la flessione precedente.

Il **fatturato aggregato** dell'industria alimentare (mancano per esso i dati Istat dei singoli comparti) ha mostrato a febbraio un **+2,0%**, che è lo stesso passo evidenziato a consuntivo 2018. In parallelo, il fatturato industriale totale si è fermato sul +1,3%. Il fatturato dell'industria alimentare veniva da un tasso più marcato, pari al +2,4%, registrato nel gennaio 2019, mentre l'industria nel suo complesso aveva segnato una variazione più debole (+0,6%).

L'**export** è il parametro che ha mostrato gli **spunti più brillanti** in apertura 2019. L'industria alimentare ha raggiunto la quota di 2.582 milioni, con un mercato +8,1% sullo stesso mese 2018. A spingere l'export del food and beverage nazionale è stato in larga misura il quarto mercato di sbocco, il Regno Unito, il quale, dopo il +2,4% del 2018, ha messo a segno a gennaio un vistoso +17,1%. La ragione è chiara: si è innescato l'"effetto scorte" per il rischio imminente di Brexit "no deal".



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



Dal 1983 **Federalimentare rappresenta, tutela e promuove l'Industria italiana degli Alimenti e delle Bevande**, secondo settore manifatturiero che, con un fatturato annuo di oltre 132 miliardi di euro, contribuisce per l'8% al PIL nazionale.

A Federalimentare aderiscono le Associazioni **nazionali di categoria dell'Industria Alimentare**, che associano quasi 7.000 imprese produttive con oltre 9 addetti, distribuite sull'intero territorio nazionale.

Impegnata al fianco delle Istituzioni, la Federazione promuove un **modello alimentare** basato sui requisiti di **sicurezza** e di **qualità**, orientando le capacità imprenditoriali a cogliere le migliori opportunità di business in Italia e all'estero, per portare sulle tavole del mondo i valori chiave della cultura gastronomica italiana, preservando dalle imitazioni e dalle contraffazioni le eccellenze alimentari *Made in Italy*.

Attenta alle esigenze delle Imprese, Federalimentare favorisce la **crescita economica e sociale collettiva**, la **ricerca** e l'**innovazione**, nel pieno **rispetto della tradizione**, rispondendo alle nuove esigenze dei consumatori e all'evoluzione del mercato.

Federalimentare è **consapevole** e **orgogliosa** di rappresentare il comparto trainante per l'economia del Paese, al centro della principale filiera economica nazionale e dell'Unione Europea.



Presidente

Ivano Vacondio

Direttore

Nicola Calzolaro

Vice Presidenti

Silvio Ferrari

Nicola Levoni

Paolo Mascarino

Paolo Zanetti

Consigliere Incaricato

Vittorio Cino

Consiglieri Elettivi

Michele Cason

Annibale Pancrazio

Presidente Giovani Imprenditori

Alessandro Squeri

Contatti

Viale Pasteur, 10
00144 ROMA

Tel.: 06 5903534 Fax: 06 5903342

E-mail: segreteria@federalimentare.it