



# informa ALIMENTARE

NEWSLETTER DI INFORMAZIONE A CURA DI  
FEDERALIMENTARE

## BOOM DEI PREZZI DELLE MATERIE PRIME

ANNO XVIII  
NUMERO 2

MAGGIO 2021

### SOMMARIO:

BOOM DEI PREZZI DELLE MATERIE PRIME	1
OSSERVATORIO ALIMENTARE	2
SEAFOODTOMORROW E BAPSI	2
PROGETTO EUROPEO ICCEE	3
PROGETTO EUROPEO REINWASTE	3
PIANO FORMATIVO "QUID FOOD"	4
PILLOLE AGROALIMENTARI	5

L'aumento dei prezzi di alcune materie prime fino al 50% (sui prezzi di maggio 2021 rispetto a ottobre 2020), cui si aggiungono costi indiretti derivanti dalle quotazioni del petrolio da un lato e dai costi dei noli e dei container dall'altro, si stanno ripercuotendo sull'industria alimentare. "Sono spinte che per il momento ricadono sull'industria del *food & beverage*, ma che presto potrebbero abbattersi sui prodotti finiti e quindi sui consumatori". A lanciare l'allarme è Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare: "Le nostre imprese stanno vivendo una **fase paradossale**; dopo aver assicurato le forniture ai mercati in un anno difficilissimo come il 2020, **non si trovano ancora nella fase auspicata di una progressiva ripresa**. In attesa dei faticosi profili di rilancio dell'export e del settore Ho.Re.Ca, le aziende devono fronteggiare una **ulteriore stretta**, che potrebbe non essere breve e che sta recando oggettivi problemi e nuove preoccupazioni alla categoria".

I prezzi alla produzione dell'industria alimentare, infatti, dopo aver registrato nel gennaio scorso tendenziali del -0,4%, sono saliti al +0,9% a marzo, mentre i prezzi al consumo dell'alimentare trasformato sono andati in senso opposto, diminuendo dal +0,1% di gennaio al -0,8% di aprile. "Il risultato è una **compressione dei margini nella filiera alimentare** - commenta Vacondio - ulteriormente amplificata dal fatto che le **vendite relative ai canali del fuori casa sono state ampiamente tagliate** e non hanno consentito all'industria di trovare su questo fronte qualche recupero o compensazione". Un problema confermato anche dai numeri: sebbene la produzione alimentare del 1° trimestre sia aumentata in quantità del +1,8%, il fatturato trimestrale è diminuito del -0,7%.

"È chiaro che l'industria alimentare non può caricarsi, da sola, di ogni tensione di costo: **tutta la filiera deve fare la sua parte se vogliamo superare questa crisi senza**

**che il consumatore ne risenta**. Se le cose rimangono come sono ora, presto le preoccupazioni sull'aumento dei prezzi dei prodotti che finiscono sugli scaffali si trasformeranno in realtà", conclude Vacondio.



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

## L'OSSERVATORIO ALIMENTARE PER SMASCHERARE LE FAKE NEWS SUL FOOD & BEVERAGE



L'Osservatorio Alimentare, promosso dai Giovani Imprenditori di Federalimentare, continua a **combattere online la cattiva informazione sul food & beverage**. Dal 2018, la piattaforma digitale dedicata al settore ali-

mentare italiano costituisce un **luogo di dibattito** e informazione che, con un **approccio scientifico**, approfondisce aspetti su un tema che interessa tutti noi: il cibo.

Si tratta, dunque, di un **pronto-intervento** contro le oramai troppe **fake news**, notevolmente aumentate durante il lockdown, che rischiano di ingannare il consumatore. L'Osservatorio intende dunque condividere un'**informazione di qualità, trasversale, scientifica, autorevole e di facile fruizione sulla filiera agroalimentare**. In questa cornice, vengono infatti sfatati i **falsi miti** sugli alimenti che portiamo in tavola e sulla realtà produttiva, affinché gli utenti possano essere ben informati e diventare consumatori più consapevoli.

Scopri di più visitando il sito [www.osservatorioalimentare.it](http://www.osservatorioalimentare.it).

## SEAFOODTOMORROW E BAPSI: SOLUZIONI INNOVATIVE PER IL SETTORE ITTICO



Lo scorso 4 marzo si è svolto online il webinar **Soluzioni innovative per la sostenibilità nella produzione dei prodotti ittici**, promosso nell'ambito del Progetto Europeo SEAFOODTOMORROW

(progetto concluso lo scorso 30 aprile e di cui Federalimentare era partner) con il patrocinio gratuito dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari e dell'OTACL. A tal proposito, considerata la rilevanza dei temi trattati, OTACL ha inoltre previsto il rilascio di crediti formativi professionali a tutti i partecipanti iscritti all'Ordine. L'iniziativa, che ha visto un'ampia partecipazione di stakeholders – industriali e non, è stata l'occasione per presentare i risultati finora raggiunti attraverso le attività del progetto e approfondire: le strategie per la **riduzione della *listeria monocytogenes*, delle tossine responsabili dell'intossicazione paralitica da molluschi (PSP) e per la biofortificazione dei mangimi in acquacoltura** (Dott. Mantovani, Istituto Superiore di Sanità); le **certificazioni a livello nazionale in materia di sostenibilità** (Prof. Capri, Università Cattolica del Sacro Cuore); le **percezioni** e il riconoscimento da parte dei consumatori del **mercato ittico** a seguito di un'indagine condotta sui consumatori (Dr.ssa Veroli, *European Consumer Union*). Sono state inoltre messe a confronto le due **piattaforme di e-learning** create nell'ambito di due progetti europei, SEAFOODTOMORROW e BAPSI, quali importanti repertori di conoscenze online per il miglioramento delle competenze professionali di tutti coloro che lavorano nel settore ittico (Dr. Sacchetti, *AEFORLA*). Infine, con la tavola rotonda moderata dal Dr. Palma – Assoittica, sono state evidenziate **sfide e opportunità** cui le **produzioni ittiche italiane** dovranno affrontare e saper cogliere in futuro.



Download  
Presentazioni dei relatori



## PROGETTO EUROPEO ICCEE: PRESTO ONLINE LA PIATTAFORMA IIN



Le attività del progetto europeo ICCEE – di cui Federalimentare è partner - proseguono di buona lena. Il consorzio, coordinato dall'Università di Brescia, persegue l'obiettivo di individuare misure per l'**efficientamento energetico della catena del freddo nella filiera alimentare**.

L'industria alimentare presenta un grande **potenziale in tema di risparmio energetico**, in ogni sua fase, dalla trasformazione al trasporto e la logistica fino allo stoccaggio finale dei prodotti. Gli strumenti utili specialmente alle PMI per attuare misure di miglioramento sono stati presentati e condivisi con gli stakeholders interessati in occasione di tre **webinar tecnici di aggiornamento** organizzati da Federalimentare, FIRE e Università di Brescia negli scorsi mesi.

Federalimentare sta al momento ultimando la strutturazione della **piattaforma informativa industriale "Industry Informative Network"**, che ha come obiettivo favorire l'**incontro fra domande e offerta di tecnologie in materia di efficienza energetica**. Inoltre, tramite la piattaforma si intende diffondere la cultura del risparmio energetico tra aziende alimentari, magazzini di stoccaggio, celle frigorifere e operatori logistici. Lo strumento IIN sarà accessibile dal sito web del progetto e contribuirà a far **accrescere la consapevolezza verso l'efficienza energetica** e le **iniziative sostenibili nella catena del freddo**.

Per essere aggiornati sulle attività del progetto è possibile [isciversi alla newsletter ICCEE](#).

Per maggiori informazioni consultare la [sezione del sito ICCEE dedicata alla IIN](#) oppure contattare il Dr. Maurizio Notarfonso ([notarfonso@federalimentare.it](mailto:notarfonso@federalimentare.it)) e la Dr.ssa Giorgia Sabbatini ([sabbatini@federalimentare.it](mailto:sabbatini@federalimentare.it)).

## PROGETTO EUROPEO REINWASTE: PUBBLICATO IL REPORT FINALE



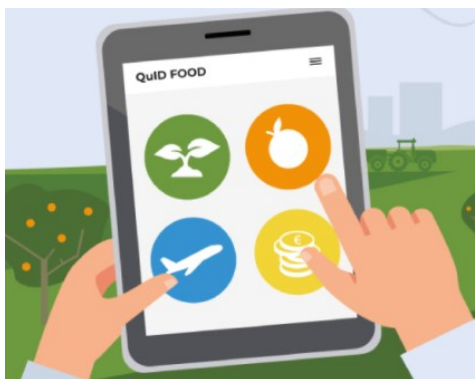
Lo scorso 31 gennaio si sono concluse le attività del progetto europeo **REINWASTE**, di cui Federalimentare era partner. Il progetto ha visto il coinvolgimento di **attori della filiera agricola e dell'industria alimentare di Italia, Spagna e Francia**. Ogni paese ha individuato un comparto e una regione oggetto di indagine: in **Italia**, l'interesse è stato rivolto alle aziende **lattiero-casearie** della regione Emilia-Romagna, mentre in **Spagna** e in **Francia** rispettivamente sul **comparto orticolo e delle carni**.

In occasione dell'evento finale, che si è svolto online il 18 gennaio 2021, sono stati condivisi best practice e risultati raggiunti dalle aziende che hanno preso parte alle azioni pilota. Le imprese selezionate in ciascun paese partner hanno avuto infatti la possibilità di valutare la **fattibilità di misure volte alla prevenzione e al recupero degli imballaggi**, con l'obiettivo ultimo di **ridurre l'impatto ambientale** e favorire dunque l'adozione di soluzioni innovative.

Lo scorso 15 aprile è stato inoltre pubblicato [online](#) il report finale di progetto. Il documento, redatto in inglese e in francese, descrive gli obiettivi di **REINWASTE**, i partner coinvolti, i risultati raggiunti e gli strumenti utilizzati per le ricerche svolte in ciascun comparto. Sono inoltre disponibili nella stessa sezione del sito web 11 schede di approfondimento su argomenti legati alle tematiche di REINWASTE.

Per ulteriori informazioni, contattare il Dr. Maurizio Notarfonso ([notarfonso@federalimentare.it](mailto:notarfonso@federalimentare.it)) e la Dr.ssa Giorgia Sabbatini ([sabbatini@federalimentare.it](mailto:sabbatini@federalimentare.it)).

## CONCLUSO IL PIANO FORMATIVO "QUID FOOD": QUALIFICAZIONE, INTERNAZIONALIZZAZIONE E DIGITALIZZAZIONE NEL SETTORE AGROINDUSTRIALE



Il Piano formativo "QUID FOOD", condiviso dal Comitato Tecnico Permanente dell'Industria Alimentare a carattere paritetico con sede presso Federalimentare, ha portato a termine i corsi volti ad accompagnare le imprese del settore agroalimentare nell'Industria 4.0. La pandemia non ha fermato le attività, ma anzi, ha permesso di dare prova delle risorse offerte dal digitale, riorganizzando la didattica in modalità webinar e trasformando l'esperienza in un'occasione di crescita e confronto sui nuovi mezzi a disposizione della filiera.

Il Piano formativo QUID FOOD – Qualificazione, internazionalizzazione e digitalizzazione delle imprese del settore

Agroalimentare, iniziato a ottobre 2019, ha concluso lo scorso dicembre le attività in programma. Si è trattato di un progetto nazionale mirato ad accompagnare le imprese del settore agroindustriale nell'acquisizione e rafforzamento di competenze professionali utili a supportare la crescita della filiera, in un contesto sociale e territoriale che mira ad instaurare una crescente sinergia tra innovazione tecnologica e artigianalità tradizionale.

Oltre alle attività formative aziendali in senso stretto, il progetto ha coinvolto anche studenti iscritti ai corsi ITS Agroalimentare Puglia di Bari, organizzando tavole rotonde, project work, azioni di monitoraggio e valutazioni qualitative, il tutto con il supporto scientifico dell'Università di Parma. Il Piano è stato realizzato da IFOA, ente attuatore e capofila del progetto, in ATS con SOGESI di Ancona, grazie al finanziamento del Fondo Interprofessionale Fondimpresa.

Nonostante la formazione in azienda abbia subito una sospensione temporanea dovuta al lockdown di marzo 2020, il Piano si è prontamente riorganizzato, passando alla modalità di formazione a distanza sincrona (webinar), in linea con le disposizioni normative per la limitazione del rischio di contagio da COVID 19. Le aziende hanno risposto adeguandosi gradualmente alle nuove metodologie, permettendo così la realizzazione di tutte le attività previste con una breve proroga, necessaria al recupero delle settimane utili alla riorganizzazione. Al termine della formazione, **41 aziende di Emilia-Romagna, Veneto, Puglia, Basilicata, Lombardia, Toscana e Marche**, hanno beneficiato di **1.648 ore** di formazione, articolate in **78 corsi**, sulle seguenti tematiche: qualità dei prodotti, digitalizzazione dei processi e internazionalizzazione d'impresa. Complessivamente hanno partecipato alle attività formative **256 lavoratori**, quasi la metà dei quali donne.

Nell'ambito del Piano, l'Università degli Studi di Parma, partner di progetto, ha realizzato una ricerca qualitativa di indagine sui fabbisogni di competenze delle imprese beneficiarie e sui loro feedback riguardanti la formazione a distanza. La ricerca è stata presentata nel corso di un **webinar** di chiusura, organizzato e realizzato da IFOA il **24 febbraio**, dal titolo **"Agroalimentare: parliamo di competenze"**. All'incontro hanno preso parte aziende, consulenti e le parti datoriali e sindacali del settore. In questa occasione, docenti e consulenti esperti di sostenibilità, digitalizzazione e qualità del prodotto, si sono focalizzati sulle sfide del futuro per le aziende agroalimentari.

Molto interessante anche il lavoro svolto dal partner **ITS Agroalimentare Puglia di Bari**, che ha realizzato con gli allievi del secondo anno diverse attività correlate ai temi del progetto: incontri con istituzioni, associazioni rappresentative di aziende del settore, aziende singole, nonché 6 project work di analisi di casi aziendali, sui temi della **blockchain** per la tracciabilità di specifici prodotti, della **digitalizzazione di processi** e dell'**applicazione di tecnologie 4.0** ai processi produttivi.

## PILLOLE AGROALIMENTARI

Il **consuntivo del bimestre** registra una **quota export** di **5.430,2 milioni di euro**. Ne esce una variazione tendenziale del -4,6%, in recupero rispetto al -9,2% emerso nel gennaio precedente. A fianco della trasformazione, il settore primario si è smarcato, registrando nel bimestre un aumento del +2,7%, in rientro peraltro rispetto al +6,2% di gennaio. L'agroalimentare nel suo complesso ha perciò chiuso il bimestre con un consuntivo tendenziale del -3,1%, che dimezza il -6,2% emerso a gennaio. L'export complessivo del Paese ha registrato a sua volta un tendenziale del -6,2%, in leggero recupero rispetto al -8,1% di gennaio.

Il **mercato comunitario** si è mosso in modo meno pesante per il settore, segnando nel bimestre un più contenuto **-3,0%**. Fra i mercati leader, quello della Germania ha sostanzialmente tenuto (-0,9%), mentre la Svizzera si è avvicinata con un -1,9%. La Francia ha chiuso il bimestre con un -6,6%. Molto pesante, secondo le attese legate all'avvio Brexit, il trend del Regno Unito, con un -16,1%. Sia Francia che Regno Unito hanno peraltro parzialmente recuperato rispetto ai più pesanti delta negativi emersi a gennaio. In recupero anche gli USA, con un -11,0% che taglia in parte la forte caduta registrata a gennaio (-17,5%). In questo contesto, ha tenuto comunque il "valore unitario medio" dell'export di settore, con un guadagno indicativo nel bimestre di 3,1 punti. Fra i principali mercati extra comunitari va segnalata la fortissima spinta nel periodo di Cina e Corea, rispettivamente col +51,7% e il +43,6%. A fianco, la Russia segna un 4,9%. Assai bene intonati, al momento, due mercati nordafricani come Tunisia (+108,2%) ed Egitto (+64,3%).

Si aggiunge che l'**import dell'industria alimentare conferma i cali emersi recentemente**, con una nuova discesa tendenziale nel bimestre del **-4,8%**. Ne esce un saldo attivo per il settore di 1.986,4 milioni, in discesa del -4,3% su quello del 1° bimestre 2020.

Nel complesso, la **prima metà del 2021 si sta rivelando più difficile del previsto** per l'industria alimentare nazionale. Il passo tendenziale del fatturato appare nettamente inferiore a quello dell'indice quantitativo di produzione, con **inevitabile sacrificio dei margini**: evidentemente il food & beverage non riesce a scaricare in modo adeguato la spinta dei **maggiori costi di produzione**. Una riprova in tal senso emerge dal confronto fra andamento dei prezzi alla produzione e al consumo del settore: ad aprile, secondo i dati appena diffusi dall'Istat, i prezzi alla produzione dell'industria alimentare sono aumentati con un tendenziale del +1,4%, a fronte di un -0,8% dei prezzi al consumo dell'"alimentare lavorato". Ne esce una forbice di 2,2 punti, per giunta in ampliamento rispetto quella di 1,7 punti emersa a marzo.

È chiaro che la **spinta delle quotazioni delle materie prime** riesce a scaricarsi solo in minima parte sui prezzi praticati a valle, in gran parte per la grande forza contrattuale della GDO. D'altra parte, la ripartenza di Ho.Re.Ca, ancora assente nei mesi in esame, non ha consentito al settore di recuperare su questo versante la marginalità persa nel principale filone dei consumi e i comparti di prima trasformazione hanno risentito in misura maggiore del fenomeno, in quanto esposti in primo impatto.

In ogni caso, a meno di onde di ritorno della pandemia legate alle sue insidiose varianti, lo **scenario italiano** dovrebbe vedere una crescita del PIL 2021 fra il +4,2% e il +4,7%. È verosimile credere che, al suo interno, l'**industria alimentare centri nella seconda metà dell'anno risultati importanti**, tali da riscattare la faticosa partenza dei primi mesi e riportare i trend dei consuntivi di produzione ed export 2021 in prossimità di quelli, apprezzabili, registrati nel 2019.



# FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

**informa**  
**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 Direttore

Gabriele Cardia

## Vice Presidenti

Sandro Boscaini

Silvio Ferrari

Nicola Levoni

Paolo Mascarino

Paolo Zanetti

## 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](mailto:segreteria@federalimentare.it)



[www.federalimentare.it](http://www.federalimentare.it)

