



informa ALIMENTARE

NEWSLETTER DI INFORMAZIONE A CURA DI FEDERALIMENTARE

CIBUS SI CONFERMA LA PIATTAFORMA DI RIFERIMENTO PER L'AGROALIMENTARE ITALIANO



Con 3.000 espositori, 60.000 operatori professionali e migliaia di nuovi prodotti, **CIBUS 2022 supera le aspettative e torna ai numeri pre-pandemia**, nonostante il conflitto in Ucraina e l'epidemia strisciante del Covid. La XXI edizione

della fiera del Made in Italy alimentare, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, ha dunque mostrato la vitalità e la resilienza delle imprese del *food & beverage* italiano. Molti gli operatori internazionali, arrivati grazie alla fattiva collaborazione con ICE Agenzia, che hanno potuto scoprire le eccellenze italiane, spesso legate alla tradizione dei nostri territori.

Come di consueto, CIBUS ha garantito a tutti gli attori della filiera di dialogare tra loro per **individuare i principali driver di crescita**, considerata soprattutto l'attuale situazione internazionale. Ricco il palinsesto degli eventi durante i quali sono stati trattati temi relativi alla **sostenibilità (ambientale, economica e sociale)** del settore, alla strategia **Farm To Fork**, al **canale Ho.Re.Ca** come valido strumento per **incrementare l'export**, alle problematiche del **Fuori Casa**. è stata ribadita la migrazione qualitativa dei consumi verso prodotti più sani e più sostenibili dei quali il Made in Italy alimentare è ambasciatore, grazie alle sue radici e alle tradizioni, senza dimenticare l'innovazione di processo e di prodotto. Anche quest'anno si è inoltre svolta la consueta iniziativa **CIBUS FOOD SAVING**, realizzata dal **Banco Alimentare** per recuperare al termine della manifestazione le eccedenze degli espositori, che sono state poi donate a oltre 740 strutture caritative convenzionate della regione Emilia-Romagna.

Appuntamento ora è **dal 29 al 30 marzo 2023 a Parma**: in continuità con il Vinitaly, si terrà un format di CIBUS più leggero, ma che consentirà comunque agli operatori internazionali di apprezzare l'agroalimentare italiano!

SOMMARIO:

CIBUS 2022	1
ASSEMBLEA PUBBLICA FEDERALIMENTARE	2
CLUSTER AGRIFOOD A CIBUS 2022	3
I PROGETTI EU ICCEE E PEFMED PLUS A CIBUS 2022	4
ECOTROPHELIA ITALIA 2022	5
CONFERENZA FINALE PEFMED PLUS	6
THE FOODIES	6
TASTE OF ITALY	7
PILLOLE AGROALIMENTARI	9

ASSEMBLEA PUBBLICA DI FEDERALIMENTARE



L'Assemblea pubblica di Federalimentare "*Dal Covid alla guerra: il diritto al cibo, la coesione sociale. Il ruolo dell'industria alimentare*" si è svolta come di consueto il pomeriggio del primo giorno di CIBUS (martedì 3 maggio 2022) presso la Sala Plenaria dei Padiglioni di Fiere di Parma.

Sono intervenuti, oltre al Presidente di Federalimentare **Ivano Vacondio** anche il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Stefano Patuanelli**, il Senatore **Pier Ferdinando Casini**, il Segretario Generale del Banco Alimentare, **Marco Lucchini**, il Direttore del Centro Studi di Confindustria, **Alessandro Fontana** e il Presidente di Confindustria, **Carlo Bonomi**, che ha concluso i lavori. È stata questa l'occasione per fare il punto sul settore, considerando il difficile contesto internazionale e le preoccupanti conseguenze che anche l'Italia sta subendo. Al centro del dibattito anche l'aumento dei prezzi delle materie prime, dei costi di energia, trasporti, container e noli. Alla luce delle molteplici sfide che l'industria alimentare ha dovuto affrontare, mostrando grande capacità di resilienza ed evidenziando come l'accesso al cibo sia fondamentale per evitare ulteriori tensioni sociali, il Ministro Patuanelli ha ricordato come la **sicurezza alimentare** debba continuare ad essere il principale obiettivo di tutta la filiera.

“Sarà importante iniziare a pensare a un nuovo modello di diplomazia alimentare da seguire con un duplice obiettivo: **nutrire il pianeta e dare stabilità sociale alle nazioni**, un obiettivo ambizioso che solo l'Europa unita può risolvere”, ha affermato **Ivano Vacondio** durante quella che per lui è stata l'ultima assemblea da Presidente di Federalimentare, in quanto dopo quattro anni il suo mandato giunge alla fine.

importante impegno da parte dei paesi occidentali, chiamati a dimostrare vigore nell'affermare libertà e unione. Inoltre, secondo le previsioni condivise da **Alessandro Fontana**, i prezzi dell'energia rimarranno alti anche dopo la fine della guerra, in vista del progressivo distacco della dipendenza dal gas russo. La dimensione etica del cibo è stata successivamente ricordata anche dal segretario generale Banco Alimentare, **Marco Lucchini** che ha ricordato: “per avere contezza del bisogno attuale è sufficiente considerare che lo scorso anno abbiamo distribuito circa 120mila tonnellate di cibo, ovvero poco meno della metà di ciò che servirebbe in Italia”. I lavori sono stati conclusi dal Presidente di Confindustria, Carlo Bonomi, il quale ha affermato che il nostro Paese ha bisogno “*di aprire una stagione di riforme per dare avvio all'Italia del futuro*”. Il Presidente Bonomi ha inoltre sottolineato che l'**industria alimentare** e il **cibo** rappresentano la **base della cooperazione e della stabilità sociale**.



CLUSTER AGRIFOOD: AGRIFOOD R&D TRENDS TOPIC A CIBUS 2022



Si è svolto lo scorso 4 maggio a Parma nella cornice di CIBUS, l'evento “ *Agrifood R&D trends topics: le nuove frontiere tecnologiche dell'agroalimentare italiano per raccogliere le sfide del PNRR*”, organizzato dal Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N., ovvero l'Associazione multistakeholder nel settore Agrifood che aggrega, sotto il coordinamento di Federalimentare e ART-ER, imprese, associazioni di categoria, università, organismi di

ricerca e rappresentanze territoriali. La **gestione sostenibile delle risorse naturali** connessa anche all'approvvigionamento, la sempre maggiore attenzione alla **salute**, alla **nutrizione**, alla **sicurezza alimentare** e al **Made in**, la **bioeconomia circolare** e l'efficienza del sistema “**farm to fork**”, la competizione crescente con le nuove economie agroalimentari: questi alcuni dei principali temi trattati.

“L'agroalimentare è stato il sistema più **resiliente** durante la pandemia, confermando le sue caratteristiche anticicliche - commenta il **Presidente del Cluster CL.A.N., Dr. Mauro Fontana** - Tuttavia, la delicata e **incerta situazione geopolitica internazionale ha mostrato la sua vulnerabilità** su diversi fronti, da quello **energetico**, alla **logistica**, al **costo di alcune materie prime fondamentali**. In questo quadro, il Cluster CL.A.N. – aggiunge il Presidente Fontana – potrà dare un contributo significativo al **consolidamento e al rilancio della competitività della filiera**, favorendo il dialogo tra Imprese, Territori e Ricerca sui temi strategici dell'Innovazione e della formazione del capitale umano”.

Durante l'evento è stato presentato, con il contributo del Comitato Tecnico – Scientifico del CL.A.N. e di altri esperti di riconosciuta competenza (Antonio Logrieco - CNR ISPA, Claudia Zoani - ENEA, Gianni Galaverna - Università degli Studi di Parma, Vincenzo Gerbi – Università degli Studi di Torino) che ne hanno redatto il contenuto, anche grazie alla testimonianza di aziende leader (Roberto Ciatì – Barilla, Giovanni Sorlini – Inalca, Rosa Prati – Caviro, Roberto Menta - Soremartec Ferrero), il **Position Paper sui trend tecnologici del Cluster**.

“Il documento - commenta il **Presidente del CTS, Dr. Massimo Iannetta** (responsabile della Divisione Biotecnologie e Agroindustria dell'ENEA) – rappresenta **la risposta del Cluster alle principali sfide per l'innovazione del settore poste dal PNRR**, ma anche a livello europeo e internazionale, (“Green Deal - Farm to Fork”, “One Health”, “Horizon Europe”, SDGs dell'ONU), attraverso l'individuazione di quattro grandi tematiche strategiche su cui investire, dalla “**Decarbonizzazione dei sistemi agroalimentari**”, alla “**Tracciabilità** dei prodotti agroalimentari, logistica e piattaforme fisiche e digitali”, al “**Made in Italy e One Health**”, alla “**Valorizzazione dei Foods by product e riduzione degli sprechi**”. Il Presidente Iannetta precisa, inoltre, che “alla luce del ruolo istituzionale del Cluster, sarà organizzata una cabina di regia volta, tra gli altri obiettivi, a monitorare l'attuazione degli interventi del PNRR in linea con il Position Paper sui trend tecnologici, promuovendo il coordinamento tra i livelli nazionale e regionale”.

Al dibattito sulle potenzialità e prospettive di crescita del settore agroalimentare sono intervenuti il Delegato **MUR** per il Cluster VI “Food, Bioeconomy, Natural Resources, Agriculture and Environment” del Programma Horizon Europe 2021-2027, Prof. Danilo Porro, e il Dr. Giacomo Vigna, Dirigente della DG per la politica industriale, l'innovazione e le piccole e medie imprese del **MiSE**.

I PROGETTI EUROPEI ICCEE E PEFMED PLUS PROTAGONISTI A CIBUS 2022



Lo scorso 4 maggio, **Federalimentare** ha organizzato nella cornice di CIBUS il workshop “*La catena del freddo nella filiera agroalimentare: innovazione e opportunità*”. L’iniziativa (che ha visto la partecipazione del coordinatore Simone Zanoni - Università degli Studi di Brescia, Daniele Forni – FIRE, Francesco Ro-

magnoli – Riga Technical University, Mauro Scarpaccio – METRON Italia, Matteo Mainardi – CertiNergia) è stata l’occasione per trasferire i principali risultati e strumenti di monitoraggio energetici lungo la filiera del freddo alimentare elaborati durante il progetto europeo H2020 **ICCEE *Improving Cold Chain Energy Efficiency***. Lo sviluppo di tecnologie innovative nella **cold chain** rappresenta un fattore importante per migliorare l’efficienza energetica delle aziende agroalimentari ma non solo. Una migliore gestione dei consumi energetici permette di mitigare il livello di emissioni di CO2 in atmosfera, nonché la quota di sprechi alimentari associata alla degradazione della qualità degli alimenti non correttamente refrigerati.

Per essere costantemente aggiornato sulle attività del progetto ICCEE [iscriviti alla newsletter](#) e [segni i account social Twitter e LinkedIn](#).



Il 5 maggio, invece, nella sala Workshop dei padiglioni di Fiere di Parma, è stata la volta del convegno “***Progetti europei sulle dichiarazioni ambientali di prodotto: opportunità a confronto***”, organizzato da **Federalimentare** in collabora-



zione con **ENEA**, nell’ambito del progetto europeo **PEFMED PLUS**.

Si è parlato del **rapporto tra cibo e ambiente**, condividendo le risultanze di tre progetti europei (ARCADIA, LIFE MAGIS e PEFMED PLUS) e ascoltando i punti di vista di stakeholder pubblici, privati e della rappresentanza imprenditoriale. **L’analisi e il monitoraggio delle performance e gli impatti ambientali dei prodotti alimentari** sono infatti un tema di crescente importanza fra i consumatori, che chiedono informazioni sempre più dettagliate in etichetta e anche fra le imprese che hanno bisogno di parametri chiari e possibilmente armonizzati per competere sul mercato europeo e con i Paesi Terzi.

Info: sabbatini@federalimentare.it.

Segui le attività del progetto **PEFMED PLUS** su [Twitter](#), [Facebook](#) e [Instagram](#).



ECOTROPHELIA ITALIA: IL BISCOTTO MALRUBA' VINCE LA XII EDIZIONE



Il biscotto Malrubà, ideato dalla **Fondazione ITS Agroalimentare per il Piemonte**, ha vinto la **XII edizione di Ecotrophelia Italia** (Parma, 6 maggio 2022), il concorso che mira a favorire l'eco-innovazione nello sviluppo di nuovi prodotti alimentari industriali organizzato da **Federalimentare** e patrocinato da **ENEA** (Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo

Sviluppo Economico Sostenibile), **Fondazione FEI** (Food Education Italy), **CLAN** (Cluster Agri-food Nazionale) e **OTAN** (Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari), con il supporto del **Progetto europeo PEFMED PLUS** "Sharing and transferring Product Environmental Footprint experiences and methods to neighbouring countries of the Adriatic agri-food sector".

Nato dall'idea di **migliorare i livelli di impatto ambientale** associati ai processi di produzione e di **valorizzare la sostenibilità** e il **riutilizzo dei sottoprodotti agroalimentari**, il concorso è ormai diventato un appuntamento imprescindibile per **gli studenti delle università e degli istituti tecnico scientifici italiani** afferenti al settore alimentare che vogliono proporre al mondo industriale nuove idee e soluzioni originali. I numeri lo dimostrano: negli anni, la competizione ha visto il coinvolgimento di 15 università, 6 istituti tecnico scientifici italiani, oltre 60 squadre e più di 300 studenti, distinguendosi come appuntamento imprescindibile che testimonia quanto innovazione e sostenibilità siano due caratteristiche fondamentali nell'industria alimentare.

Il **concorso ha visto 5 squadre coinvolte**, ognuna delle quali ha presentato un prodotto tra i più innovativi proposti negli ultimi anni. A vincere sono stati i **biscotti Malrubà**, ideati dalla **Fondazione ITS Agroalimentare per il Piemonte**, fatti con **farina di canapa e crema di fagioli cannellini e carruba**, sostenibili da un punto di vista ambientale e sociale. Grazie a questa idea, la Fondazione ITS Agroalimentare per il Piemonte si è aggiudicato il **premio di 2mila euro** e la possibilità di partecipare alla **finale internazionale di Ecotrophelia Europe 2022** che si svolgerà al **SIAL - Salone Internazionale del Cibo** - a Parigi nel mese di ottobre 2022.

Oltre a Malrubà, in gara anche **La merendina Desiré** (**Università di Parma—Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco**), che ha ricevuto una **menzione speciale** dalla giuria, ma anche i **Cicersticks**, (create da **ITS Agroalimentare Puglia Area Tecnico Scientifica**), **Le genzianelle** (ideate da **ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Agroalimentare**) e infine **Valpiù** (**ITS Fondazione E.A.T. Eccellenza Agroalimentare Toscana**).

A decretare chi tra questi prodotti ha meritato la vittoria, facendo vincere i Malrubà, è stato un **panel di giurati** selezionati tra gli altri, dal mondo della nutrizione, della ricerca in campo energia e ambiente e, ovviamente, dell'impresa. A presiedere la giuria il **presidente dei Giovani Imprenditori di Federalimentare** **Guglielmo Gennaro Auricchio**, mentre tra i membri **Dario Siggia** (**Ministero dell'Istruzione**), **Evelina Flachi** (**FEI**), **Antonella Del Fiore** (**ENEA**), **Daniele Rossi** (**CLAN**) e **Dario Posillipo** (**OTAN**).

SAVE THE DATE! CONFERENZA FINALE DEL PROGETTO EUROPEO PEFMED PLUS



Le attività del Il progetto europeo **PEFMED PLUS**, coordinato **ENEA** e di cui **Federalimentare** è partner, sono in fase conclusiva. L'obiettivo del progetto, cofinanziato dal Programma Interreg MED, è stato quello di condividere e trasferire le esperienze e la **metodologia PEF** per l'industria agroalimentare ai Paesi limitrofi dell'area adriatica (nello specifico, **Bosnia-Erzegovina, Croazia e Montenegro**), con il fine ultimo di aumentare la consapevolezza dell'**impatto ambientale delle produzioni alimentari** nei paesi Adriatici e facilitare il trasferimento tecnologico e delle conoscenze in materia agli operatori della filiera agroalimentare e agli stakeholders interessati. Inoltre, il consorzio PEFMED PLUS ha sviluppato un programma di formazione per i partner Adriatici basato sui risultati ottenuti con il precedente progetto PEFMED.

Per conoscere i risultati del progetto, non perdetevi la **conferenza finale** che si svolgerà il **15 giugno 2022 dalle 10:00 alle 13:30**. L'iniziativa si terrà a **Spalato**, ma sarà possibile seguire i lavori anche in **streaming** tramite piattaforma Zoom (prevista interpretazione simultanea in inglese e croato). L'evento sarà l'occasione per conoscere i risultati raggiunti dal Consorzio **PEFMED PLUS**, ascoltando i contributi dei rappresentanti del progetto e delle istituzioni **croate, bosniache e montenegrine**.

Per registrarsi all'evento, si prega di compilare modulo [ONLINE](#). Per ulteriori informazioni, contattare la referente del Progetto, Giorgia Sabbatini: sabbatini@federalimentare.it.



SECONDA EDIZIONE DEL CONCORSO "THE FOODIES"



La seconda edizione dell'iniziativa **The Foodies** è stata recentemente lanciata da FoodDrinkEurope. Il concorso, che prevede l'assegnazione di **premi alle PMI del settore alimentare virtuose sul fronte della sostenibilità**, comprende tre categorie di riconoscimenti: **Greener Planet Award**, per le PMI attente alla riduzione del loro **impatto ambientale**, **Healthier Living Award**, per le PMI impegnate nella **promozione di uno stile di vita sano** e **Next-Gen Innovator Award**, per i giovani team e/o start up innovative orientate verso **sistemi alimentari sostenibili, resilienti e sicuri** (questo premio è realizzato in collaborazione con [Thought For Food](#)). Quest'anno, le aziende che si candideranno avranno la possibilità di essere selezionate per una serie TV sui sistemi alimentari sostenibili, prodotta dalla BBC in collaborazione con FoodDrinkEurope.

Per iscriversi a **The Foodies**, che rappresenta una grande opportunità di condivisione delle *best practice* aziendali in tema di sostenibilità, è necessario compilare il modulo online disponibile a questo [LINK](#).

Per ulteriori chiarimenti contattare gli organizzatori al seguente indirizzo email: awards@fooddrinkeuropa.eu.

TASTE OF ITALY "SAPORI ITALIANI SULLE TAVOLE SUDAFRICANE"



Il Sud Africa, situato all'estrema punta meridionale del continente africano, rappresenta un quarto dell'economia dell'intero continente. È un'importante porta d'ingresso per gli altri mercati dell'area e negli anni ha sviluppato un'economia piuttosto solida, diversificata ed autosufficiente (si stima che per quanto riguarda il comparto alimentare, più del 90% dei prodotti in vendita abbiano origine locale) e **l'importazione di prodotti agroalimentari italiani è in forte crescita.**

I principali prodotti importati dall'Europa sono: **grano, oli vegetali diversi dall'olio di palma e olio d'oliva, cibi pronti e carne di pollame** mentre, per quanto concerne i principali prodotti italiani importati, annoveriamo il **vermouth, carne processata, formaggio, aceto, ortaggi e legumi, acqua, cioccolato e cacao, e olio d'oliva.** Qui, i consumatori sudafricani sono sempre più consapevoli del valore dei prodotti **Made In Italy** grazie alla presenza di un'ampia comunità italiana che conta circa 85.000 persone e ai numerosi ristoranti e negozi specializzati in cucina italiana e che offrono prodotti importati raffinati. Le **importazioni** di vino, aceto balsamico, e l'olio d'oliva sono in costante aumento e anche nel mercato lattiero-caseario l'Italia ha un importante peso (circa 14% delle importazioni). In questo quadro, si rileva, pertanto, quanto siano apprezzati i prodotti italiani che spesso sono sinonimo di qualità, nonostante siano meno economici dei prodotti provenienti da altri concorrenti europei.

L'esigenza di creare un **network tra attività commerciali tra Italia e Sudafrica** nasce anche dall'esigenza di voler concretamente incentivare l'accesso degli operatori stranieri in un Paese multietnico: in questo contesto, ben si comprende l'importanza degli accordi commerciali che il Paese ha stipulato negli anni: esso non solo è membro del WTO, ma anche della *Southern African Development Community* (SADC). Oggi il maggiore investitore e partner commerciale del Sudafrica è l'Unione Europea con cui, nel 1999, ha siglato il *Trade Development and Cooperation Agreement* (TDCA) e, nel 2016, il *Southern African Economic Partnership Agreement* (SADC EPA), attraverso cui, da un lato, sono stati rimossi numerosi dazi doganali e, dall'altro lato, sono state riconosciute 250 denominazioni d'origine europea (di cui 50 italiane).

Camera di Commercio Italo-Sudafricana a Johannesburg è un'istituzione che fa parte del Sistema Italia in Sud Africa ed è attiva dal 1983. Essa rappresenta la comunità imprenditoriale italiana e italo-sudafricana e supporta le attività commerciali e di investimento tra l'Italia e il Sud Africa. Per realizzare questo ambizioso obiettivo, cercando di innescare un'importante sinergia tra suddette attività, Camera ha deciso di dare vita a "Taste of Italy", un evento rivolto all'industria del cibo e delle bevande (con attenzione particolare ai prodotti italiani nel mercato del Sudafrica) che si svolgerà a Johannesburg (Sudafrica) i giorni 30 e 31 maggio 2022. L'obiettivo dell'evento è quello di facilitare l'entrata al mercato sudafricano e favorire lo sviluppo di un network B2B tra gli importatori/distributori locali, i marchi e produttori italiani, il mercato del food service sudafricano ed il settore del commercio al dettaglio.

L'evento avrà luogo in formato ibrido. Ci sarà quindi la possibilità per gli espositori e per i visitatori di partecipare fisicamente, virtualmente o in forma ibrida (info: italy@italcham.co.za).

PILLOLE AGROALIMENTARI



La **tempesta dei costi** esplosa in chiusura 2021 si è resa ancora più “perfetta” con lo scoppio della **guerra russo-ucraina**. Qualche commodity agricola potrebbe mostrare parziali **rientri delle speculazioni** e delle quotazioni entro metà anno, ma la speranza di riduzioni convincenti, a breve, delle pressioni complessive lamentate dalle aziende rimane ottimistica.

L'**inflazione** di aprile si è attestata al 6,2%, dal 6,7% di marzo, e promette di rimanere attorno a questi livelli, non solo nel secondo trimestre, ma anche nel terzo e forse per tutto l'arco residuo dell'anno. I **prezzi alla produzione dell'industria alimentare** hanno segnato a febbraio un tendenziale del +9,0%, dopo aver chiuso nel dicembre 2021 sul +6,6%. Nello specifico, un comparto chiave di prima trasformazione come il molitorio è arrivato a febbraio su un tendenziale dei propri prezzi alla produzione pari al +33,8%, superando di slancio il già micidiale +26,9% mostrato a dicembre. Va aggiunto che i prezzi alla produzione dell'aggregato industriale nel suo complesso hanno fatto ancora peggio, con un tendenziale a febbraio del +41,4%. A fronte, i **prezzi al consumo** dell'“alimentare lavorato” si sono attestati a febbraio sul +4,0%, mentre l'inflazione, come detto, ha segnato a marzo un +6,7%. È ben chiaro insomma che la pressione a monte dei costi di produzione (alimentari e non) è lontana dall'essersi scaricata ragionevolmente sul cosiddetto “**costo della vita**”. Da qui, la previsione di ulteriori accelerazioni inflazionistiche e del loro perdurare nel corso dei prossimi mesi.

Il quadro prefigura insomma un mercato interno pesante, nel quale le catene del valore non trasmettono interamente le pressioni dei costi aziendali, imponendo sacrifici pesanti a tutti gli attori delle filiere. Al contesto si aggiungono gli **effetti della pandemia**, che hanno provocato nel Paese un netto **aumento delle rate in evase** e in genere dei **crediti deteriorati**, dopo sei anni di rientro. Le **vendite alimentari** di febbraio hanno accusato così un **calo decisamente anomalo**, pari al -1,9% in volume, cui si è affiancato un +3,1% in valore. Va aggiunto, a dimostrazione delle tensioni e dell'impoverimento in atto del mercato alimentare, che i “discount” di settore hanno ripreso subito slancio, risalendo a febbraio su un tendenziale in valore del +7,7%, quando a dicembre erano ancora al +5,0%.

Il galleggiante per il food & beverage sembra essere rappresentato più che mai dall'export, e soprattutto da quello dell'**area extra UE**, più **lontana dalla crisi bellica** est europea e **meno coinvolta dalla crisi energetica** legata al gas russo. In questa vastissima area, che appare comunque minoritaria rispetto a quella UE, con una fetta di export agroalimentare 2021 pari al 42,6%, rispetto al 57,4% comunitario, spicca in modo assoluto il mercato USA.



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
Enrico Colavita
Annibale Pancrazio
Presidente Giovani Imprenditori
Guglielmo Gennaro Auricchio

Contatti

Viale Pasteur, 10
00144 ROMA

Tel.: 06 5903534 Fax: 06 5903342

E-mail: segreteria@federalimentare.it