



informa ALIMENTARE

NEWSLETTER DI INFORMAZIONE A CURA DI FEDERALIMENTARE

FEDERALIMENTARE: VARATO IL NUOVO CONSIGLIO GENERALE



Al via la presidenza di Paolo Mascarino, già vicepresidente di Federalimentare, che dal primo gennaio 2023 guiderà la Federazione per i prossimi 4 anni. Il passaggio di consegne tra Ivano Vacondio, presidente uscente, e Paolo Mascarino è avvenuto a Roma durante l'annuale Assemblea di Federalimentare.

Durante l'incontro, il neo presidente Mascarino ha presentato il nuovo Consiglio Generale della Federazione. I consiglieri, proposti da Mascarino e confermati dal voto dell'Assemblea, sono Riccardo Cassetta (presidente Assitol), Ettore Fortuna (vicepresidente delegato Mineracqua), Giangiacomo Pierini (presidente Assobibe), Alfredo Pratolongo (presidente Assobirra) e Marco Serafini (presidente Anicav) che ricopriranno il ruolo di vicepresidenti mentre Paolo Zanetti (presidente Assolatte) ricoprirà il ruolo di Consigliere Incaricato. L'organico è stato poi completato con la nomina di Raffaele Boscaini (Masi Agricola) e Nicola Levoni (Levoni S.p.A), che saranno i Consiglieri Elettivi proposti dall'Assemblea.

Mascarino ha ringraziato Vacondio per il lavoro svolto in un quadriennio particolarmente difficile, che ha visto succedersi una pandemia, una guerra in Europa e un tasso di inflazione che non si vedeva da quarant'anni. Il nuovo Presidente ha chiarito di aspettarsi un periodo altrettanto impegnativo nei prossimi quattro anni e si anche è detto fiducioso di poter collaborare con i nuovi Consiglieri per affrontare insieme le sfide future. "L'incertezza del quadro politico-economico internazionale e l'intreccio di gravi crisi come il costo dell'energia, l'alta inflazione, il rischio della recessione, la mancanza di alcune materie prime fondamentali per la nostra industria impone alla Federazione la necessità di sapersi muovere con determinazione e flessibilità di fronte a scenari in continua evoluzione" - ha detto Mascarino nella sua relazione all'Assemblea - "Per questo intendo guardare in avanti, con l'obiettivo non solo di uscire dalla crisi ma di uscirne più forti di prima, a vantaggio di tutto il Paese. Credo che gli imprenditori alimentari italiani siano i migliori del mondo. Più vi conosco e più mi rendo conto che ognuno di voi rappresenta prodotti, valori, famiglie che meritano di emergere nel panorama europeo e mondiale".

SOMMARIO:

FEDERALIMENTARE: VARATO NUOVO CONSIGLIO GENERALE	1
REPORT SOSTENIBILITÀ FEDERALIMENTARE	2
KEY ENERGY ED ECOMONDO	2
VI EDIZIONE DEL PREMIO "WHAT FOR"	3
ASSEMBLEA CLUSTER CL.A.N.	3
VII SETTIMANA CUCINA ITALIANA NEL MONDO	4
ALIBABA.COM: ITALIAN PAVILION	4
TRACCIABILITÀ DELL'AGROALIMENTARE	5
CIBUS CONNECTING ITALY	6
PILLOLE AGROALIMENTARI	6

PRESENTATO IL PRIMO REPORT DI SOSTENIBILITÀ DI FEDERALIMENTARE



Lo scorso 25 ottobre, nella cornice del **CIBUS TEC Forum** a Parma, è stato presentato il primo report di sostenibilità di Federalimentare, relativo alle attività svolte nel 2021. Predisposto con il supporto metodologico di Deloitte, il documento illustra l'impegno della Federazione verso la **sostenibilità**, da intendersi nella sua più ampia accezione, ovvero **ambientale, sociale ed economica**. L'iniziativa, che si è svolta alla presenza di Ivano Vacondio - Presidente di Federalimentare, Franco Amelio - Deloitte Sustainability Leader, Paolo andrei – Rettore Università di Parma e Antonio Matonti – Direttore Affari Legislativi di Confindustria, ha rappresentato un'occasione per evidenziare i principali ambiti di azione in cui la Federazione dell'Industria Alimentare italiana ha operato nel 2021, anno segnato dalla ripresa dalla pandemia e dalle difficoltà legate all'approvvigionamento, che ha dunque messo in evidenza la necessità di sviluppare un sistema alimentare sempre più solido e resiliente.

I relatori intervenuti hanno sottolineato la centralità del tema della sostenibilità. Il Rettore dell'Università di Parma, Paolo Andrei, ha infatti affermato che si tratta di un **principio di primaria importanza** e sul quale si gioca una partita fondamentale per il nostro presente e per il nostro futuro. Anche Franco Amelio di Deloitte ha posto l'attenzione su come la sostenibilità rappresenti una **dimensione imprescindibile per le imprese**, da declinarsi in metriche, processi e obiettivi concreti. Per l'industria alimentare, ha ricordato il Presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, la questione della sostenibilità rappresenta un tema sempre più urgente che abbraccia istanze diverse, dalla volontà di ridurre gli **sprechi alimentari** alla volontà di **mantenere alti i livelli occupazionali**.



FEDERALIMENTARE A KEY ENERGY ED ECOMONDO

Efficientamento energetico, opportunità economiche per l'acquisto di energia rinnovabile e nuovi fondi di investimento per le l'industria agroalimentare, ma anche sicurezza alimentare e transizione ecologica: queste le tematiche al centro degli eventi organizzati da Federalimentare in occasione dell'ultima edizione di **Key Energy ed Ecomondo** (Rimini, 8-11 novembre 2022).

KEY ENERGY
THE RENEWABLE ENERGY EXPO

Key Energy, lo scorso 9 novembre, ha ospitato un convegno organizzato dal CTS della Fiera in collaborazione con la Federazione dell'Industria Alimentare Italiana, dal titolo *Rinnovabili ed efficienza energetica per ridurre il caro bollette nell'industria agroalimentare*. L'iniziativa si poneva l'obiettivo di illustrare possibili soluzioni per l'efficientamento energetico nell'industria agroalimentare e descrivere le opportunità economiche derivanti dai nuovi contratti PPA per l'acquisto di energia rinnovabile e nuovi fondi di investimento.

Il 10 novembre scorso, invece, si è svolto il convegno organizzato da Federalimentare, Confagricoltura, ENEA e il CTS di Ecomondo, dal titolo *Farm to Fork 2.0: filiere agroalimentari rigenerative, food security, competitività economica*. Al centro del dibattito alcune sfide che il sistema agroalimentare deve e dovrà saper cogliere, grazie alle nuove tecnologie, contribuendo così al cambiamento climatico: sicurezza degli approvvigionamenti, materie prime ed energia a prezzi competitivi, transizione verso produzioni sostenibili.

ECOMONDO
THE GREEN TECHNOLOGY EXPO

Sulle piattaforme digitali delle due manifestazioni sono disponibili on demand tutti gli eventi istituzionali. Per tutti i dettagli, consultare il sito <https://www.insights4future.com/it/>.

VI EDIZIONE DEL PREMIO "WHAT FOR"



Il 21 settembre si è tenuta ad Asti, presso la sede universitaria UniAstiss dell'Università di Torino e nell'ambito della prestigiosa cornice del ventiseiesimo *Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology*, la VI edizione del premio "What for?"

messo a disposizione da Federalimentare. L'iniziativa, promossa da Federalimentare in collaborazione con la Rete Nazionale dei Corsi di Dottorato di Ricerca in *Food Science, Technology and Biotechnology*, nasce con la triplice finalità di consolidare il rapporto tra industria nazionale del *food and beverage* e corsi di dottorato di ricerca in discipline del settore alimentare, favorire l'orientamento dei percorsi formativi a tematiche di interesse industriale e attrarre giovani preparati e motivati da inserire nelle imprese alimentari. Il Premio intende inoltre promuovere nei giovani ricercatori la consapevolezza delle ricadute applicative delle ricerche da loro effettuate e la capacità di comunicare, in modo sintetico ed efficace, come promuoverne il trasferimento tecnologico.

Il Premio era rivolto ai dottorandi di ricerca del terzo anno che hanno preso parte al *Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology* con una tesi di dottorato con evidente impatto innovativo e di trasferimento tecnologico per le aziende alimentari. La selezione del vincitore è stata condotta in due fasi: la preselezione, precedente al *Workshop*, di massimo sei candidati da parte di una prima giuria selezionata e la successiva selezione tra i sei candidati del vincitore attraverso il voto congiunto, durante il *Workshop*, di una seconda giuria di esperti (peso 60%) e di una giuria popolare composta da tutti i partecipanti alle presentazioni video (peso 40%). La sesta edizione del Premio "What for?" è stata vinta dal Dr. Andrea Bresciani, Dottorando presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano. La sua ricerca, dal titolo "Effects of processing on pulses and related products" è stata premiata per l'originalità, l'innovazione e la trasferibilità dei suoi risultati.

ASSEMBLEA CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE CL.A.N.



Il 14 dicembre a Roma, presso il Centro Congressi Cavour, si è tenuta l'Assemblea ordinaria dei Soci del Cluster A.grifood N.azionale CL.A.N.. Al termine dei lavori, presso la medesima sede, il Cluster CL.A.N. ha organizzato con il Cluster Tecnologico Nazionale Energia il seminario "Integrazione tra produzione agroalimentare e di energia nelle filiere agroindustriali".

Tale evento è stato voluto dai due CTN per approfondire in maniera condivisa un tema di estrema attualità, considerate le criticità che le aziende si trovano a fronteggiare a causa degli aumenti esponenziali ed imprevedibili dei costi energetici. Sono intervenuti i Presidenti dei due CTN, Mauro Fontana (Presidente Cluster CL.A.N.) e Gian Piero Celata (Presidente Cluster Energia), che hanno contestualizzato l'iniziativa, il Dr. Nicola Colonna (ENEA) e la Dr.ssa Roberta Papili (Confagricoltura) che hanno trattato temi strettamente collegati alle strategie di innovazione in campo energetico, la Dr.ssa Rosa Prati (Gruppo Caviro) e il Dr. Domenico Cirillo (CMD Loncin Company) che, in qualità di testimoni aziendali, hanno illustrato le proprie esperienze in tale ambito.

VII EDIZIONE DELLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO



La VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, dal titolo “*Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta*” è stata presentata lo scorso 18 novembre presso la Farnesina. Oltre 1.000 eventi organizzati in tutto il mondo, dal 14 al 20 novembre, per valorizzare le eccellenze agroalimentari made in Italy, promuovere la Dieta Mediterranea, sensibilizzare sul tema dell’*Italian Sounding*, nonché sostenere, in particolare nei Paesi UE, il sistema di etichettatura fronte pacco Nutrinform Battery, che l’Italia ha sviluppato

in contrapposizione ai sistemi semaforici, come ad esempio, il francese NutriScore.

All’evento, moderato da Maddalena Fossati, Direttrice de La Cucina Italiana e aperto dal Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese, Lorenzo Angeloni, sono intervenuti: il Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Antonio Tajani, il Ministro delle Imprese e il Made in Italy, Adolfo Urso, il Ministro dell’Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida, il Ministro della Salute, Orazio Schillaci, il Ministro del Turismo, Daniela Santanchè. Hanno inoltre preso la parola alcuni rappresentanti della filiera produttiva agroindustriale, tra i quali Federalimentare.



ALIBABA.COM: TORNA L’ITALIAN PAVILION

Presentato lo scorso 8 novembre a Roma presso la sede dell’Agenzia ICE, il [progetto Italian Pavilion su Alibaba.com](#) è giunto alla seconda edizione. L’accordo tra Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Agenzia ICE e Alibaba.com è stato rinnovato dando la possibilità a 1.000 aziende italiane di accedere gratuitamente al sito Alibaba.com, leader mondiale delle piattaforme B2B, con oltre 200 milioni di utenti registrati e 40 milioni di buyer attivi da oltre 200 paesi: tramite la partecipazione alla vetrina del Made in Italy, **Italian Pavilion**, le imprese partecipanti potranno dunque essere presentate, attraverso azioni specifiche di promozione e marketing, agli operatori internazionali del sistema Alibaba.com.

Le aziende riceveranno supporto al momento della registrazione su Alibaba.com e verranno guidate all’utilizzo del portale digitale, per consentire loro di **ottimizzare le opportunità di internazionalizzazione**. Inoltre, per 24 mesi, le imprese selezionate non dovranno sostenere il costo di membership e beneficeranno di molti vantaggi, come, ad esempio, un budget di 1,800 USD da destinare ad azioni di advertising, finanziato interamente dall’Agenzia ICE.



TRACCIABILITÀ DELL'AGROALIMENTARE: IL PROGETTO DELL'AGENZIA ICE

L'Agenzia ICE ha recentemente lanciato il progetto **TrackIT blockchain**, mettendo a disposizione di 300 aziende agroalimentari e del sistema moda (tessile, abbigliamento, pelletteria e accessori) un servizio standard per la **tracciabilità in blockchain dei prodotti Made in Italy**. L'iniziativa consente di valorizzare l'italianità dei prodotti italiani all'estero, tracciando gratuitamente la filiera produttiva e guadagnando un vantaggio competitivo sui mercati esteri.

Il tracciamento in blockchain consentirà alle imprese partecipanti di **comunicare la storia dei prodotti, aumentare la fiducia del consumatore finale**, creando un nuovo canale di comunicazione *Direct to Consumer* (D2C), nonché **contrastare la contraffazione e l'annoso fenomeno dell'Italian Sounding**, proteggendo i brand italiani.

Il servizio gratuito offerto dall'Agenzia ICE comprende dalla consulenza specialistica per la **mappatura della filiera** alla progettazione e sviluppo di interfacce di programmazione, fino alla creazione di **landing page rivolta al consumatore estero** per visualizzare le caratteristiche del prodotto tracciato.

Sono ammesse al progetto le aziende:

- produttrici di marchi associati all'italianità;
- iscritte da almeno 3 anni alla CCIAA come imprese del comparto *food & beverage* e del sistema moda (tessile/abbigliamento);
- con un fatturato in mercati internazionali pari almeno al 20% del totale, negli ultimi 3 anni.

Le manifestazioni di interesse dovranno essere presentate entro il 31 gennaio 2023 tramite la compilazione del modulo di adesione online e l'invio tramite PEC (all'indirizzo milano@cert.ice.it) della documentazione firmata. Per maggiori informazioni, consultare [QUI](#) la circolare informativa dell'Agenzia ICE.



CIBUS CONNECTING ITALY A PARMA DAL 29 AL 30 MARZO 2023



I prossimi 29 e 30 marzo 2023, il quartiere fieristico di Parma accoglierà l'appuntamento di riferimento per l'agroalimentare italiano, **CIBUS CONNECTING Italy**: oltre 2000 marchi, prodotti regionali e di nicchia, innovazione, nuove tendenze e focus.

La manifestazione ospiterà una nuova area dedicata ai semilavorati, alle basi e agli ingredienti per gelateria e pasticceria, offrendo ai visitatori uno sguardo innovativo sul settore tramite incontri con i produttori leader, convegni e degustazioni.

Gli Uffici commerciali di Fiere di Parma sono a disposizione delle aziende interessate a prendere parte alla formula smart di CIBUS (i contatti sono disponibili [ONLINE](#)).

PILLOLE AGROALIMENTARI

I segnali provenienti dalla **produzione**, dalle **vendite interne** e dall'**export** alimentare indicano profili di appesantimento della congiuntura di settore negli ultimi mesi dell'anno e, conseguentemente, una velocità di uscita verso il 2023 piatta e involutiva. In particolare, la crisi crescente delle vendite alimentari interne in volume, non riequilibrata a sufficienza dal passo espansivo dell'export, sta contraddicendo le tradizioni anticicliche del settore e ha cominciato a impattare sul livello di attività delle imprese. Nello scorso mese di ottobre il settore ha registrato infatti, a parità di giornate di calendario, un calo secco di produzione del -4,0% sullo stesso mese 2021, dopo il +0,3% di settembre e il +4,0% di agosto. Il trend progressivo sui 10 mesi della produzione di settore si è abbassato perciò al +2,1%, dopo il +2,9% dei 9 mesi e il +3,4% degli 8 mesi, delineando chiaramente la linea involutiva appena accennata. Il fenomeno si riflette anche sul valore aggiunto richiesto da un mercato sempre più orientato al risparmio.

Il **fatturato** dell'industria alimentare appare stabilizzato, secondo gli ultimi dati di settembre, attorno al +18%, sia nel confronto mensile che progressivo sui nove mesi. Il suo passo è fortemente drogato da prezzi alla produzione che navigano su tendenziali attorno al +17%, per cui esso è assai poco indicativo delle dinamiche oggettive del settore. Il grande aggregato delle **vendite complessive** del Paese mostra a ottobre tendenziali delle vendite al dettaglio in aumento del +1,3% in valore, con a fianco un calo sostenuto del -6,3% in volume. Sui 10 mesi il bilancio complessivo delle vendite registra così un tendenziale del +4,8% in valore e una totale piattezza (+0,0%) in volume, emblematica della crisi montante dei consumi. Sul fronte dell'export, i dati più recenti di ottobre concernenti i *beni di consumo non durevoli* (rappresentati in larga misura dai prodotti alimentari) mostrano un tendenziale in valore del +17,4% sullo stesso mese 2021, mentre in parallelo il confronto sui 10 mesi 2022/21 segna un +22,4%. La forbice fra i due delta evidenzia un chiaro rallentamento. Esso, con tutte le riserve del caso, lascia presagire che il fenomeno impatterà nell'ultimo trimestre dell'anno sull'export specifico dell'agroalimentare.

Va segnalato che il **saldo agroalimentare nazionale** evidenzia sui 9 mesi un passivo di 1,9 miliardi, che ribalta l'attivo di 2,9 miliardi registrato nei primi 9 mesi 2021. Nello specifico, il saldo del segmento primario segna nel periodo un "rosso" di 14,3 miliardi, in forte crescita (+55,1%) sulla quota raggiunta nei primi 9 mesi 2021. L'impennata recente delle quotazioni di molte materie prime agricole pesa chiaramente. Ma, al di là di questo fenomeno, i trend in atto fanno temere che i saldi agroalimentari attivi maturati nel triennio 2019-21 costituiscano un successo volatile e segnino, insomma, solo l'alleggerimento provvisorio di un quadro strutturale incoercibilmente deficitario.



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