



FEDERALIMENTARE  
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

# ASSEMBLEA ANNUALE

**Parma, 9 maggio 2002**

## ***SOMMARIO:***

[Solo una Filiera Agroalimentare efficiente può assicurare Qualità e Sicurezza](#)

[GLI ITALIANI: chi ha più fiducia e chi meno](#)

[MONITOR ALIMENTARE DOXA: terza edizione, primavera 2002](#)

[Dal nord al sud ecco chi si fida di più](#)

[SICUREZZA ALIMENTARE: il 58,3% degli italiani promuove l'industria](#)

[INDUSTRIA ALIMENTARE: nel 2001 fatturato oltre i 90 miliardi di euro](#)

[Fatturato e Variazioni della Produzione di alcuni settori dell'Industria Alimentare Italiana nel 2001](#)

[L'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: tutti i numeri del 2001](#)

[2000: UN ANNO PESANTE PER GLI UTILI](#)

[I risultati di un'indagine svolta sui bilanci di oltre 2.000 aziende del settore alimentare](#)

[Il reddito e le spese 1952 - 2002](#)

[ALIMENTAZIONE: 50 anni di consumo a confronto](#)

[Il piatto degli italiani](#)

[1952-2002: Dal cibo come "lusso" alla "diversità informata"](#)

[Consumi giornalieri procapite espressi in nutrienti e copertura delle raccomandazioni secondo le indagini inran](#)

[Breve scheda riassuntiva dei principali settori dell'industria alimentare italiana nel 2001](#)

## **SOLO UNA FILIERA AGROALIMENTARE EFFICIENTE PUÒ ASSICURARE QUALITÀ E SICUREZZA**

**Il Presidente di Federalimentare Giorgio Sampietro, dopo aver tracciato un positivo bilancio dell'annata 2001, chiede al Governo una maggiore attenzione nei confronti dei problemi della trasformazione alimentare. E individua nell'incremento dell'export la vera scommessa per il futuro dell'industria alimentare italiana: "facciamo bene ma il nostro potenziale è superiore".**

Qualità, sicurezza, tipicità. Per l'industria alimentare italiana, terzo settore manifatturiero dopo il metalmeccanico e il tessile-abbigliamento, queste sono le parole d'ordine con cui consolidare la fiducia dei consumatori e l'attenzione dei mercati internazionali. Indispensabile, però, viene ritenuta una maggiore apertura del Governo ai problemi della trasformazione alimentare. Parlando all'Assemblea annuale di Federalimentare dal "Cibus" di Parma, il Presidente Giorgio Sampietro ha ribadito la necessità di arrivare all'individuazione di un interlocutore competente e sensibile *"che sia in grado di coordinare in modo efficace le problematiche di competenza dei vari Ministeri che influiscono direttamente o indirettamente sulla materia agroalimentare"*. Già lo scorso anno, ha ricordato Sampietro, fu sottolineata l'urgenza di istituire una Direzione che si occupi specificamente dell'Industria Alimentare operando all'interno dei dicasteri delle Attività produttive e Politiche agricole, in stretto collegamento con il Commercio estero, l'Ambiente e la Salute. *"Diamo atto al ministro Alemanno di un'apertura ai problemi della trasformazione, ma rileviamo una prevalente e costante preferenza per le esigenze dell'agricoltura... Continueremo a insistere per ottenere risultati concreti"*.

Commentando poi l'accresciuta competenza delle Regioni in materia agroalimentare, Sampietro ha specificato che questa dinamica, in se positiva, *"potrebbe in futuro creare un problema di omogeneità sul territorio, nonché di duplicazione e di dispersione di energie rendendo addirittura possibili eventuali distorsioni fra un'area e l'altra del Paese"*. La soluzione è in un forte coordinamento centrale e nell'attivazione di criteri di armonizzazione dei comportamenti.

Dopo aver sottolineato l'esigenza di rilanciare la ricerca e l'innovazione in ambito alimentare (*"Bisogna rendere organico il rapporto fra impresa e ricerca sia di prodotto, che di processo, che di imballaggio e di analisi e controllo: in tal senso vediamo favorevolmente la nascita di centri di eccellenza, un secondo programma finalizzato per l'agroalimentare, nonché un meccanismo d'incentivazione fiscale delle spese sostenute in ricerca, sviluppo, analisi e controllo per la qualità e sicurezza"*), Il Presidente di Federalimentare ha chiesto al Governo *"l'istituzione di una commissione dedicata al diritto alimentare e all'elaborazione di un testo unico"* che razionalizzi e semplifichi il nostro ordinamento in una prospettiva europea.

### **L'INDUSTRIA, ASSE PORTANTE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

Secondo Sampietro per rispondere agli imperativi della qualità e della sicurezza e per migliorare la competitività del settore, anche in ambito internazionale, è sempre di più necessario coinvolgere in maniera coordinata e responsabilizzare tutte le componenti della filiera agroalimentare: agricoltura, allevamento, mangimistica, industria di trasformazione, distribuzione, ristorazione.

*"È indispensabile perseguire l'obiettivo di un sistema integrato e collaborativo, che condivide finalità, interessi, risorse, responsabilità, per raggiungere l'obiettivo comune di fornire al consumatore un prodotto di qualità, sicuro per la salute, a prezzo competitivo"*.

Il Presidente della federazione degli Industriali alimentari ha però voluto esprimere *"perplexità"* su alcuni aspetti del Decreto Legislativo in materia di orientamento e modernizzazione del settore agricolo: *"Ne comprendiamo le finalità, l'obiettivo di trasferire imprenditorialità nel settore agricolo, ma alcune norme potrebbero rivelarsi discriminatorie e distorsive dei principi di concorrenzialità"*. Anche per evitare alcuni effetti indesiderati, Federalimentare è favorevole alla prosecuzione del Tavolo Agroalimentare presso la Presidenza del Consiglio, come momento d'incontro strategico e di coordinamento, che si auspica stabile, frequente, operativo.

*“L’industria - ha spiegato ancora Sampietro - trasforma il 70% del prodotto agricolo nazionale. È la componente centrale, il pilastro portante di questo sistema. Siamo però un grande Paese trasformatore povero di materie prime, ricco di imprenditorialità, inventiva, tecnologia. Spesso la materia prima per l’industria alimentare non esiste in Italia, spesso non è sufficiente a coprire il fabbisogno interno più esportazione, talvolta non è competitiva nella componente qualità-prezzo. L’Industria alimentare necessita di materia prima di qualità e quantità adeguata, provenga essa da mercati nazionali o internazionali, nell’interesse del sistema economico e del consumatore”.*

#### **IL FOOD MADE IN ITALY ALL’ESTERO: UN POTENZIALE ANCORA NON TOTALMENTE ESPRESSO**

*“Il settore della trasformazione alimentare continua a sorprendere coloro che lo considerano ormai maturo, suscettibile di scarsi margini di espansione”, ha detto il presidente Sampietro ricordando i buoni risultati raggiunti nel 2001 dall’industria alimentare. I consumi hanno superato i 165 miliardi di euro, soprattutto per effetto dell’espansione di quelli extradomestici; il fatturato è arrivato oltre quota 90 miliardi di euro; l’occupazione globale ha sfiorato i 400mila addetti, con 7mila aziende e oltre 30mille piccole imprese artigianali. La produzione, nell’ultimo quinquennio cresciuta dell’11%, ha registrato un ulteriore aumento dello 0,5%: “Un dato inferiore agli altri anni ma comunque superiore alla media dell’industria totale nazionale”. Considerato il peso del settore a livello comunitario (rappresenta oltre il 15% dell’intera produzione industriale europea) e il trend espansivo del nostro export (13 miliardi di euro nel 2001), Federalimentare considera “l’export il fattore su cui puntare per il futuro: i risultati sono positivi, ma il nostro potenziale globale è superiore. Il Food Made in Italy per cultura, tradizioni, tipicità, innovazione genuinità e qualità gode di una immagine positiva e favorevole nei mercati internazionali: l’industria alimentare deve intensificare gli sforzi sulla realizzazione di questo potenziale ancora non totalmente espresso. Esportiamo solo il 14% del fatturato: la Francia ne esporta il 21% mentre la media europea è del 17%”.*

Giorgio Sampietro si è soffermato su questo aspetto cercando d’individuare la ricetta giusta per favorire questo risultato: *“Si parla di riforma dell’ICE e di un suo inserimento nel Ministero degli Affari Esteri. Si parla di una possibile Agenzia di promozione dell’Agroalimentare Italiano, si parla anche di un nuovo ruolo delle Regioni e delle Camere di Commercio a sostegno del prodotto tipico tradizionale regionale”.*

L’importante è non perdere di vista che il nostro miglior biglietto da visita è la qualità: *“Noi auspichiamo una politica armonica e sinergica a sostegno del prodotto italiano in un quadro generale che coordini e valorizzi tutte le sue componenti, senza appropriazioni arbitrarie di concetti come tipicità, tradizione e trainante”. Dunque i poteri pubblici “devono sostenere e privilegiare il potenziale del prodotto alimentare italiano nel suo complesso”, mentre le risorse centrali e regionali “devono essere sinergizzate per evitare dispersioni, campanilismi e privilegi di nicchie”.*

#### **LARGO CONSUMO, BIOLOGICO, DOP, IGP: TUTTI INSIEME SINONIMO D’ECCELLENZA**

Per aumentare la diffusione nel mondo del “food made in Italy e tutelarne l’immagine, bisogna dunque ribadire che non esiste opposizione alcuna tra prodotto industriale di largo consumo, prodotti DOP e IGP, prodotti biologici e prodotti di nicchia artigianali locali. Tutti sono accomunati dal concetto di qualità e di eccellenza, riconosciuti a livello internazionale.

A proposito della prima componente (che copre circa l’86% del mercato), Sampietro ha ribadito che *“interi settori della nostra produzione si affermano sui mercati internazionali per la qualità dei prodotti di largo consumo”. Mentre vale forse la pena di sottolineare che “i prodotti DOP e IGP, collegati al territorio (con il vino, rappresentano il 10% del totale) sono in massima parte prodotto industriale. In alcune aree, come i salumi o il caseario ed il vino, di notevole consistenza quantitativa. In altre, come l’olio di oliva, numerosi ma di piccola consistenza quantitativa”.*

Stesso discorso può farsi a proposito del biologico che, come è noto, è solo un sistema di produzione che non risolve in sé e per sé le problematiche di qualità e sicurezza: *“L’industria trasforma infatti anche il prodotto agricolo biologico, in relazione alle preferenze del consumatore.*

*Un piccolo segmento in espansione (3-4% del mercato), soggetto a regole precise che deve dimostrare le sue caratteristiche di qualità e sicurezza. Bisogna evitare ogni slogan ingannevole, usare attenzione alla componente costo/prezzo”.*

#### **LA FOOD AUTHORITY EUROPEA E IL DIPARTIMENTO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

Inscindibile dall'idea di qualità, la tematica della sicurezza ha spinto la Federalimentare ad assumere posizioni chiare su Ogm e rintracciabilità: *“L'industria - ha spiegato Giorgio Sampietro - si considera con orgoglio il principale artefice della sicurezza alimentare. Investe importanti risorse in ricerca, tecnologia, controlli; applica con convinzione la legislazione italiana, una fra le più stringenti in Europa; attua integralmente il sistema HACCP, che consente di seguire in modo razionale e costante tutta la fase della lavorazione È favorevole alla Food Authority Europea che auspica organismo indipendente di elevato livello scientifico, responsabile di un approfondito risk assessment e di informare, senza allarmare, il consumatore in casi di deprecabili emergenze. Auspica la sua collocazione in Italia, a Parma”.*

E a proposito di un eventuale “Dipartimento per la sicurezza alimentare” in grado di concentrare e razionalizzare le competenze oggi distribuite presso molte Amministrazioni, viene ribadita la necessità di coinvolgere i rappresentanti della produzione istituendo anche delle *“procedure di consultazione preventiva degli interessi coinvolti”.*

Purtroppo, nonostante gli sforzi compiuti in tema di sicurezza, Sampietro ha riscontrato *“se non certo sfiducia, una preoccupazione del consumatore italiano”*: una ricerca europea della CIAA (Envionics, Bruxelles 11-12 aprile 2002)– citata da Sampietro – rivela infatti che il 43% degli italiani (contro il 38% della media europea) ritengono il cibo di oggi meno sicuro di 20 anni fa.

Una parte della responsabilità, ha detto Sampietro, è anche conseguenza di una abitudine *“alla drammatizzazione ed enfattizzazione dei rischi”* e della mancanza di seri approfondimenti: *“alcune componenti dell'agricoltura e della grande distribuzione, ad esempio, scelgono messaggi da noi ritenuti controproducenti e in grado di suscitare disorientamento. Un panorama irrazionale in cui riteniamo sia necessario riportare ordine, nell'interesse di tutte le componenti e soprattutto del consumatore”.* Come conferma la Doxa, oggi il livello medio di soddisfazione degli italiani per l'alimentazione risulta al 67% e la fiducia nei nostri prodotti al 58%.

#### **RINTRACCIABILITÀ, UNA RESPONSABILITÀ DI FILIERA E NON ESCLUSIVA DELL'INDUSTRIA**

L'impegno del settore in tema di sicurezza non può però, da solo, esaurire le condizioni necessarie a garantire efficacemente il consumatore: anche in questo ambito è indispensabile assicurare un approccio di filiera, cosicché *“ogni componente sia direttamente responsabile del rispettivo segmento di competenza”.*

*“L'industria alimentare è favorevole alla rintracciabilità obbligatoria per la sicurezza, in linea con le direttive europee. Raccomanda una normativa chiara, razionale, semplice da applicare sul piano documentale, senza deroghe o eccezioni”.* L'importante è non confondere l'origine territoriale del prodotto con il concetto di rintracciabilità: *“Indicare in pubblicità o in etichetta l'origine territoriale della materia prima non può essere confuso con la rintracciabilità documentale ai fini della sicurezza”*, ha spiegato Sampietro.

È inaccettabile parlare di obbligatorietà dell'indicazione di origine territoriale del prodotto, per non entrare in contrasto con la normativa europea sulla libera circolazione delle merci e materie prime, organizzazione dei mercati ed etichettatura, e soprattutto per non creare illusorie connessioni: *“La qualità è un elemento oggettivamente e concretamente dimostrabile, non può essere automaticamente attribuita in etichetta a una certa origine geografica”.*

#### **OGM, PROBLEMA DI SCIENZA E DI GOVERNI**

L'applicazione delle biotecnologie in agricoltura è un'ipotesi da valutare con attenzione e rigore scientifico, sulla base di regole chiare e uniformi a livello europeo e internazionale. *“Gli scienziati dovranno raggiungere certezze o posizioni largamente condivise, i governi dovranno stabilire regole chiare ed uniformi: è compito loro informare ed educare il consumatore con una corretta*

*campagna istituzionale*”, ha detto Sampietro. L’Industria alimentare, da parte sua, ha già posto in essere tutte le possibili cautele per evitare l’impiego di ingredienti contenenti Ogm. Auspica la garanzia di fornitura di materia prima non OGM, dall’agricoltura nazionale ed estera, con i necessari controlli all’origine e all’importazione. Ma è anche *“contraria a comunicazioni propagandistiche tipo OGM free, che potrebbero rivelarsi ingannevoli in assenza di norme precise e adeguati sistemi di controllo di filiera in Italia ed in Europa”*.

#### **REVISIONE DELLA PAC E NEGOZIATO WTO**

Infine, a proposito degli appuntamenti negoziali che attendono a breve l’Italia e l’Europa – la revisione della PAC, l’allargamento ai Paesi dell’Est (Peco), il proseguo del negoziato WTO – Giorgio Sampietro ha spiegato: *“L’industria alimentare ne segue l’evoluzione e stimola l’attività dei nostri rappresentanti a difesa degli interessi italiani e dell’agroalimentare mediterraneo: l’Italia rappresenta infatti il 16% della produzione agricola comunitaria e riceve il 12% delle risorse comunitarie, perciò dobbiamo recuperare vantaggi che altri hanno già sfruttato”*.

E, più nello specifico, ha voluto ribadire che la PAC non può essere estesa nella sua forma attuale: *“Occorrerà assicurare aiuti strutturali piuttosto che agricoli compensatori che potrebbero incrementare artificialmente la produzione di materie prime in questi paesi entranti. Sarà perciò necessario un organico ripensamento dell’attuale strategia, mantenendo e rinforzando gli strumenti di controllo e orientamento del mercato per evitare pesanti ripercussioni sulla filiera agroalimentare nazionale”*.

E, a proposito del dibattito sui negoziati del WTO, ha ribadito l’appoggio di Federalimentare alle posizioni assunte dalla Comunità Europea e dal Governo Italiano, ma ha spiegato che, se è *“doveroso favorire i paesi in via di sviluppo, sono necessari anche severi controlli per evitare triangolazioni irregolari che penalizzino i produttori europei”*.

## GLI ITALIANI: CHI HA PIÙ FIDUCIA E CHI MENO

<b>I più fiduciosi</b>	Risultano decisamente più soddisfatti della propria alimentazione e più fiduciosi nei confronti dei controlli pubblici e privati: gli <b>uomini</b> tra i <b>18</b> e i <b>34</b> anni con titolo di studio medio residenti nei comuni del Nord-Est
<b>Le più scettiche</b>	Risultano meno soddisfatte della propria alimentazione e più critiche nei confronti dei controlli pubblici e privati: le <b>donne di più di 54</b> anni con titolo di studio superiore residenti nei comuni del Centro-Sud e delle isole

Fonte: elaborazione Federalimentare su monitor Doxa maggio 2002

## SICUREZZA ALIMENTARE: IDENTIKIT DEL CONSUMATORE ITALIANO

<p><b>è molto o abbastanza soddisfatto (67%)</b> della propria alimentazione e, nel 19,5% dei casi la considera decisamente più varia oggi rispetto a 5 anni fa</p>
<p><b>si fida sia dei controlli</b> dell'industria alimentare (58,3%) che di quelli fatti dagli organi pubblici preposti (59,4%). I più fiduciosi sono gli uomini tra i 18 e i 34 anni, con titolo di studi medio, residenti nei comuni del Nord-Est Le più scettiche sono le donne di età superiore ai 54 anni, con titolo di studi superiore e residenti nei comuni del Centro-Sud e delle Isole</p>
<p><b>quando sceglie un prodotto guarda</b> soprattutto alla marca (44%), alla data di scadenza (37%), controlla attentamente gli ingredienti (25%) e compara i prezzi (32%) e le promozioni (10%).</p>
<p><b>all'industria chiede</b> più controlli sulle materie prime e in tutte le fasi della produzione (43%), più informazione sulle confezioni (26%) e maggiori verifiche nei punti vendita sulle scadenze (30%).</p>
<p><b>considera un alimento sicuro quando</b> se ne conosce la provenienza (34%) e vengono rispettate le norme igienico sanitarie in tutte le fasi della vita del prodotto (38%). Ma anche quando vengono offerte informazioni adeguate su come un alimento è stato prodotto (31%) e vengono effettuati controlli dall'origine fino al luogo dell'acquisto (34%).</p>

Fonte: elaborazione Federalimentare su Monitor Doxa, maggio 2002

**MONITOR ALIMENTARE DOXA**  
**terza edizione, primavera 2002**

	PRIMAVERA 2001	Primavera 2002
<b>Il grado di soddisfazione</b> dei consumatori: - giudizio positivo - giudizio negativo - giudizio intermedio	72% (19% molto soddisfatti e 53% abbastanza soddisfatti) 9% 19%	67% (14% molto soddisfatti e 53% abbastanza soddisfatti) 14% 19%
<b>Il grado di fiducia</b> nel prodotto alimentare: - l'identikit dell'italiano più fiducioso  - l'identikit dell'italiano meno fiducioso	uomo, età inferiore a 35 anni, con istruzione superiore;  donna, oltre 54 anni, con licenza elementare;	uomo, età inferiore ai 35 anni, condizione sociale media, proveniente dal Nord Est; donna, oltre 54 anni, proveniente dal Sud e Isole;
<b>La qualità</b> del prodotto alimentare: - dipende dalle materie prime - dipende dal produttore - dipende dai controlli fatti dall'industria - dipende dai controlli pubblici - è garantita dalla marca e dalla tradizione dell'azienda - dipende dalla zona d'origine e dal luogo di acquisto	51% 30% 24% 20% 25% (14%+11%) 22% (10%+12%)	46% 29% 28% 18% 22% (12%+10%) 28% (13%+15%)
<b>La sicurezza</b> del prodotto alimentare: - dipende dal rispetto delle norme igienico-sanitarie - è legata alla possibilità di sapere dove un alimento è stato prodotto - dipende dai controlli fatti dall'origine al luogo d'acquisto - dipende dalle informazioni su come l'alimento è stato prodotto - dipende dagli ingredienti - dipende dalle informazioni su come un alimento è stato conservato	41% 35% 34% 31% 21% 15%	38% 34% 34% 31% 20% 19%
<b>Gli acquisti</b> vengono decisi in base a: - la marca del prodotto - la data di scadenza - il prezzo - gli ingredienti - eventuali promozioni - la zona di produzione - il luogo d'acquisto - se è un prodotto biologico - se è un prodotto artigianale - calorie	48% 38% 30% 27% 8% 7% 5% 6% 2% 3%	44% 37% 32% 25% 10% 8% 8% 4% 4% 3%
<b>Le aspettative</b> dei consumatori nei confronti dell'industria: - maggiori controlli sulle materie prime - più informazioni sulle confezioni - maggiori controlli sulla scadenza - maggiori controlli in tutte le fasi della produzione - regole più severe per la certificazione della qualità - più informazioni in TV sulle fasi di produzione - più informazioni nelle pubblicità dei prodotti - informazioni attraverso il "numero verde" dell'azienda - cambiare i metodi nella produzione agricola	46% 32% 30% 20% 19% 16% 4% 4% 4%	43% 26% 30% 21% 19% 16% 6% 4% 3%

Fonte: elaborazione Federalimentare su Monitor Doxa maggio 2002





## DAL NORD AL SUD ECCO CHI SI FIDA DI PIÙ

### NORD OVEST

Soddisfatti per la propria alimentazione

**69%**

Si fidano dei controlli dei produttori

**62,3%**

Si fidano dei controlli di Stato e Regioni

**63,7%**

### NORD EST

Soddisfatti per la propria alimentazione

**79%**

Si fidano dei controlli dei produttori

**69,3%**

Si fidano dei controlli di Stato e Regioni

**68,4%**



### CENTRO

Soddisfatti per la propria alimentazione

**68%**

Si fidano dei controlli dei produttori

**52,1%**

Si fidano dei controlli di Stato e Regioni

**55,2%**

### SUD E ISOLE

Soddisfatti per la propria alimentazione

**57%**

Si fidano dei controlli dei produttori

**52,9%**

Si fidano dei controlli di Stato e Regioni

**53,6%**

Fonte: Monitor Alimentare. Data primavera 2002

83

## SICUREZZA ALIMENTARE: IL 58,3% DEGLI ITALIANI PROMUOVE L'INDUSTRIA

Tiene, anche se con una leggera flessione, il gradimento dei nostri connazionali per gli autocontrolli effettuati dalle imprese. Soddisfatti (67%) della propria alimentazione, continuano però a chiedere più controlli sulle materie prime e maggiore informazione

Maschio, di età compresa tra i 18 e i 34 anni, con un buon livello di istruzione e residente nel Nord Est del Paese. È questo l'identikit dell'italiano maggiormente fiducioso e soddisfatto della propria alimentazione, come emerge dal monitor alimentare Doxa della primavera 2002. La rilevazione, voluta da Federalimentare e inaugurata nell'aprile dello scorso anno, viene ripetuta con cadenza semestrale per valutare le oscillazioni del livello di fiducia dei consumatori nel prodotto alimentare e registrare i cambiamenti di aspettative e richieste nei confronti dell'industria.

Questa terza edizione conferma il gradimento degli italiani per l'offerta industriale alimentare: soddisfatti della ricchezza e varietà della propria dieta, in maggioranza fiduciosi nei riguardi dei controlli effettuati dai produttori, i consumatori vogliono cibi sempre più sicuri e di qualità. Per questo, chiedono che particolare attenzione venga dedicata ai controlli, severi in tutte le fasi della produzione, e sollecitano maggiori informazioni sui prodotti e le loro modalità di realizzazione.

Secondo i dati raccolti attraverso 2.200 interviste a domicilio, realizzate tra il 25 marzo e il 12 aprile 2002 in 120 Comuni sparsi su tutto il territorio nazionale, la maggioranza della popolazione esprime un giudizio complessivamente positivo: **il 67% si dichiara soddisfatto della propria dieta alimentare** che, nel 19,5% dei casi, giudica più varia rispetto a cinque anni fa (è invariata per il 66,5%). Considerando il sesso, l'età e la zona di provenienza del campione in esame, si scopre che i più appagati sono gli uomini (68% contro il 66% delle donne); il livello di soddisfazione è inversamente proporzionale al numero di anni (dal 73% dei 18-34enni si scende al 59% degli over 54) e aumenta spostandosi da Sud e Isole (57%) verso Nord, con il picco del 79% registrato nel Nord Est.

*Buono anche il livello di fiducia accordato ad aziende e istituzioni preposte ai controlli. Il monitor Federalimentare-Doxa è un efficace termometro del grado di affidabilità che gli italiani attribuiscono ai controlli sulla qualità dei prodotti alimentari: quelli effettuati dai produttori sono giudicati positivamente dal 58,3% degli italiani (con un 55% di abbastanza fiduciosi e un 3,3% di molto fiduciosi). Il dato rivela una leggera flessione (circa il 3%) rispetto al risultato dell'autunno 2001.*

Il Direttore di Federalimentare, Daniele Rossi, conferma: "Ci aspettavamo una battuta d'arresto, a favore della aumentata affidabilità attribuita ai controlli effettuati dagli Organismi pubblici: infatti negli ultimi mesi è cresciuto l'apprezzamento per i controlli praticati dagli organi pubblici (dal 57,6% al 59,5%), mentre è rimasta pressoché stazionaria la fiducia nei controlli sulle modalità di conservazione dei prodotti nei punti vendita (63,2%) e nei luoghi di consumo (48,7%). L'area geografica di residenza degli intervistati sembra influenzare il sentimento di fiducia: a credere nell'efficacia dei controlli, sono soprattutto gli abitanti nel Nord del Paese, con una condizione sociale media; meno fiduciose le consumatrici, provenienti da Sud e Isole".

L'edizione 2002 del monitor ha introdotto anche un nuovo parametro: la misurazione della fiducia nei confronti delle informazioni veicolate dalla stampa. Il 59% giudica favorevolmente il modo in cui vengono affrontate le tematiche della produzione alimentare industriale, quasi il 70% crede nei risultati dei test sui prodotti pubblicati nelle riviste specializzate.

Ma cosa è ancora necessario fare per accrescere la fiducia verso i prodotti alimentari? Le priorità vengono indicate dal consumatore stesso che, rispondendo alle domande del Monitor, ha formulato **precise richieste all'industria**. L'esigenza pressante resta quella della sicurezza, cioè più controlli sulle materie prime (43%, in crescita di tre punti percentuali rispetto al monitor precedente), sulla data di scadenza (30%), su tutte le fasi di produzione (21%). La necessità di maggiore sicurezza va di pari passo con la necessità di maggiore informazione: vanno usati tutti i mezzi a disposizione, dalla semplice confezione che avvolge il prodotto alimentare (26%) fino al più pervasivo mezzo di comunicazione, la televisione (16%), senza sottovalutare l'importanza della pubblicità (6%) e l'utilità di un servizio quale il "numero verde" messo a disposizione dall'azienda (4%).

Se **qualità e sicurezza del prodotto alimentare** sono caratteristiche che il consumatore giudica imprescindibili, diventa indispensabile indagare il suo punto di vista su questi argomenti. Il campione monitorato dalla Doxa fornisce indicazioni chiare anche su questo punto. Secondo il 38% degli intervistati, un alimento è sicuro quando è garantito il rispetto delle norme igienico-sanitarie; per il 34% è fondamentale conoscere il luogo di produzione e garantire i controlli fino al luogo di acquisto. Rispetto alle rilevazioni passate, si sono mantenute costanti la richiesta di informazioni sui metodi di produzione e conservazione (rispettivamente 31 e 19%) e l'attenzione per la composizione degli ingredienti (20%).

Dalla qualità delle materie prime certo dipende la qualità del prodotto alimentare: così la pensa il 46% della popolazione. Ma per consegnare al consumatore un alimento sano e affidabile non si può prescindere dal produttore e dai controlli di cui egli si deve fare carico. Il 28% dei consumatori affida all'industria la tutela reale della qualità di ciò che si mangia, mentre il 18% (stesso valore dell'autunno scorso) chiama in causa gli organismi pubblici. Sale, invece, di sei punti in un anno la percentuale di coloro che fanno affidamento sulla zona d'origine e sul luogo d'acquisto (dal 22 al 28%), scende invece di tre punti il numero di quanti credono nel valore di una marca conosciuta e nella tradizione ed esperienza di un'azienda (dal 25 al 22%), secondo Rossi *"Un valore ormai acquisito nell'universo delle scelte del consumatore. Diverso è per le catene distributive, che vogliono affermare le loro insegne ed il loro marchio"*.

Infatti la Doxa ha voluto prendere in considerazione anche i diversi fattori che influenzano la scelta di un prodotto alimentare, cioè la **propensione all'acquisto** degli individui. I dati confermano che il consumatore tipo guarda ancora soprattutto alla **marca**, anche se questo criterio di preferenza è in leggero calo (44% contro il 46% dell'autunno passato e il 48% della primavera 2001). Molto importanti anche la **data di scadenza** (37%), il **prezzo** (32%), le **promozioni** (10%) e gli **ingredienti** (25%). Non sembrano suscitare particolare attenzione, invece, il contenuto calorico e la provenienza artigianale e biologica (rispettivamente 3 e 4%) dell'alimento, segno che cresce e si rafforza la fiducia nella qualità dei prodotti industriali di largo consumo.

## **INDUSTRIA ALIMENTARE: NEL 2001 FATTURATO OLTRE I 90 MILIARDI DI EURO**

**Stabili i consumi e la produzione, lo scorso anno il settore alimentare si è confermato terzo pilastro del manifatturiero, con le sue 37.000 piccole e grandi aziende che danno lavoro a 400.000 persone. L'obiettivo ora è quello d'incrementare la quota dei ricavi da esportazione sui ricavi totali ferma al 14%, contro una media europea del 17%**

L'industria alimentare italiana conferma il ruolo di primo piano nel sistema economico del nostro Paese. Per valore della produzione rappresenta oltre l'11% dell'industria manifatturiera, classificandosi al terzo posto dopo il settore metalmeccanico e il tessile-abbigliamento. Nel 2001, il fatturato ha superato i 90 miliardi di euro, con un'occupazione globale che sfiora i 400mila addetti (300mila dipendenti) e oltre 37mila aziende grandi e piccole (7mila con più di 10 dipendenti) distribuite su tutto il territorio nazionale.

L'industria alimentare comunitaria copre più del 15% dell'intera produzione industriale europea. Con un fatturato di circa 650 miliardi di euro e un numero di dipendenti che supera i 2,5 milioni di unità, sorpassa largamente gli Stati Uniti d'America e si conferma prima nel mondo.

### **I CONSUMI: STABILI, MA SALGONO QUELLI EXTRADOMESTICI (+2%)**

Sostanzialmente stabili nel 2001: circa 108 miliardi di euro per i consumi domestici, con un incremento di quasi l'1% rispetto al 2000, e 57 miliardi di euro per i consumi extra-domestici (catering e ristorazione), ma con un incremento percentuale maggiore (2%). Nell'ultimo quinquennio i consumi alimentari delle famiglie, che incidono per circa il 16% sul totale dei consumi nazionali, sono cresciuti, in valuta costante, del 5%. Una quota che risulta inferiore a quella espressa, nello stesso periodo, dai consumi globali del Paese (+12%).

### **LA PRODUZIONE, IN LIEVE CRESCITA (+0,5%) A DISPETTO DEL TREND NEGATIVO**

Anche se viene considerato dagli economisti un settore ormai "maturo", la produzione continua a crescere. Si tratta di un aumento marginale in termini quantitativi (+0,5%) ma che conferma la solidità dell'industria alimentare italiana a dispetto della produzione industriale nel suo complesso, che nel 2001 è scivolata "in rosso" con un -0,6%. Dal 1995 ad oggi, la crescita è stata pari all'11,6%, con l'eccellente +3,8% registrato nel 1999 e il buon +2,3% messo a segno nel 2000. Particolarmente dinamici il comparto del riso (+26,8%) e quello delle bevande (+23,5%). Nello stesso periodo, l'industria italiana nel suo insieme mostrava un aumento del 7%. Nel primo bimestre 2002 la produzione è stata pari al +3,1%, contro il -3,1% del totale Industria.

### **L'EXPORT: OLTRE I 13 MILIARDI DI EURO (+7,9%)**

Nel 2001 l'export di prodotti alimentari ha superato i 13 miliardi di euro (+7,9%). La proiezione sui mercati internazionali, rappresentata dalla percentuale dei ricavi da esportazioni sui ricavi totali, è stata del 14% (pari al 5% di tutto l'export industriale italiano). Benché superiore ai livelli di tre anni fa, tale quota non soddisfa le potenzialità del settore e resta inferiore ai livelli raggiunti da altri Paesi europei, come Francia e Germania (20%). Va ricordato che la Comunità Europea esprime nel suo complesso una proiezione export-oriented pari al 17% del proprio fatturato. La trasformazione alimentare nazionale già assorbe, sia in termini quantitativi che valutari, circa il 65% dell'agroalimentare italiano: fra i Paesi Ue, la Germania è il maggiore acquirente dei nostri prodotti, seguita dalla Francia. A livello internazionale, i clienti migliori sono Stati Uniti d'America e Giappone.

Le migliori performance relative - rispetto al 2000 - sono state ottenute dal settore della lavorazione della carne (+15,4%, per un valore di 593 milioni di euro), dal dolciario (+11,8%, per un valore di 1,45 miliardi di euro), dalle conserve di pomodoro e in generale dalla trasformazione degli ortaggi

(+11%, per un valore di 1,1 miliardi di euro), dal lattiero/caseario (+10,8%, per un valore di 1,06 miliardi di euro), dal caffè (+9,3%, per un valore di 312 milioni di euro) e dal settore enologico (+7%, per un valore di 2,8 miliardi di euro).

Il vino, con i suoi 2,8 miliardi di euro, ottiene il primato assoluto nonostante abbia fatto riscontrare un calo in quantità. In questo sta facendo scuola rispetto agli altri comparti del food italiano: la politica della qualità sta pagando. La crescita dell'export 2001 in termini valutari è stata superiore, infatti, a quella espressa in termini quantitativi.

#### **L'IMPORT: +9,1% RISPETTO AL 2000**

L'Italia sconta la mancanza di materie prima, non sufficienti a coprire il fabbisogno interno e la richiesta esterna, oppure poco competitive nella componente qualità/prezzo. Le importazioni di prodotti alimentari trasformati quest'anno sono salite del 9,1%, raggiungendo la soglia degli 11,7 miliardi di euro. Il saldo attivo dovrebbe attestarsi, a consuntivo, attorno a 1,5 miliardi di euro: lo stesso livello dell'anno passato.

#### **I COMPARTI LEADER PER FATTURATO E QUOTE RELATIVE ALL'EXPORT**

In termini di fatturato, il primato spetta al settore lattiero-caseario, con 13 miliardi di euro, seguito dal dolciario (8,56 miliardi di euro), dalla trasformazione della carne (7,82 miliardi di euro) e dal vino (6,82 miliardi di euro).

Sul versante dell'export, il primato assoluto appartiene invece – come abbiamo visto - al settore enologico, che rappresenta il 21% delle esportazioni di tutto il food and drink italiano, pari a oltre il 40% dell'intera produzione vinicola. Molto diversificata la proiezione export-oriented degli altri settori. Spiccano il riso e le conserve vegetali (esportano rispettivamente oltre il 60 e il 50% della propria produzione), la pasta, che supera il 45%, e il dolciario, che si avvicina al 30%.

**FATTURATO E VARIAZIONI DELLA PRODUZIONE DI ALCUNI SETTORI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA NEL 2001**

SETTORI	DIMENSIONI FATTURATO (milioni di euro)	VARIAZIONI % PRODUZIONE 2001/2000
Acque minerali	2.840	+ 3,0
Alimentazione animale	4.130	+ 3,4
Avicolo	4.900	+ 19,0
Bevande gassate	1.600	+ 5,0
Birra	1.550	+ 1,6
Caffè	1.960	+ 3,2
Carni bovine	5.160	- 4,1
Conserven vegetali	3.100	- 2,7
Dolciario	8.561	+ 1,2
Infanzia e dietetici	1.140	+ 0,0
Ittici	700	+ 5,0
Lattiero-caseario	13.070	- 3,0
Molitorio	2.730	- 1,7
Olio di oliva e di semi	2.580	- 5,0
Pasta	3.054	+ 2,7
Riso	825	+ 3,0
Salumi	7.820	+ 0,6
Succhi di frutta/Elab.	930	+ 0,0
Surgelati	1.800	+ 5,0
Vino	6.820	- 5,0
Zucchero	1.085	- 17,3
Varie	13.225	+ 1,0
<b>TOTALE</b>	<b>89.730</b>	<b>+ 0,5</b>

Fonte: Associazioni di categoria aderenti a Federalimentare e Istat

**L'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA  
TUTTI I NUMERI DEL 2001**

<b>I principali indicatori</b>	oltre 90 miliardi di euro	fatturato
	400 mila	addetti
	37 mila	aziende
	3° dopo metalmeccanico e tessile-abbigliamento	posizione tra i settori del manifatturiero
<b>I PRIMI 4 COMPARTI</b>	oltre 13 miliardi di euro	lattiero-caseario
	8,56 miliardi di euro	dolciario
	7,82 miliardi di euro	trasformazione della carne suina
	6,82 miliardi di euro	vinicolo
<b>L'EXPORT</b>	oltre 13 miliardi di euro	prodotti alimentari venduti all'estero
	14%	indice di proiezione sui mercati internazionali (contro una media europea del 17%)

**Fonte: elaborazione Federalimentare su dati Associazioni di categoria**

## **2000: UN ANNO PESANTE PER GLI UTILI**

### ***I risultati di un'indagine svolta sui bilanci di oltre 2.000 aziende del settore alimentare***

*“Un settore solido, che continua a crescere, produce bene in quantità e qualità, ma vede ricavi poco dinamici, utili in discesa ed esporta al di sotto delle proprie potenzialità”* commenta Luigi Pelliccia, Responsabile del Servizio Studi di Federalimentare.

Queste indicazioni evidenti emergono da un'approfondita indagine sul settore alimentare condotta dal Servizio Studi con riferimento al periodo 1997-2000, attraverso l'analisi dei bilanci di oltre 2.000 aziende, acquisiti dalla Centrale dei Bilanci di Torino. Si tratta di un campione molto rappresentativo: esso copre infatti i 2/3 del fatturato dell'industria alimentare italiana (pari a oltre 90 miliardi di euro) e quasi la metà dei dipendenti del settore (che sfiorano le 400.000 unità).

Il Rapporto ricorda innanzitutto che l'Industria della trasformazione alimentare, pur essendo considerata ormai un settore “maturo”, dimostra ancora una buona capacità di sviluppo: nel periodo 1995-2001, infatti, la produzione è aumentata, in quantità, dell'11,6%: La crescita dell'intera industria manifatturiera nazionale, nello stesso periodo, si è fermata al +7,0%. Il settore ha mostrato un aumento produttivo sia pure modesto (+0,5%) anche nel 2001, mentre la produzione del totale industria nello stesso anno è scesa dello 0,6%. Un buono spunto, infine, ha mostrato il primo bimestre 2002, con un aumento di produzione del +3,1%, perfettamente speculare al -3,1% registrato dal totale industria.

#### *la produzione corre più dei ricavi*

Ma a questo positivo andamento produttivo non ha corrisposto una coerente crescita dei ricavi. Nel periodo specifico della ricerca (1997-2000) essi sono saliti del 5,2%: una percentuale inferiore di 3,5 punti rispetto a quella della produzione di settore nello stesso arco di tempo. Il confronto con l'andamento dell'intera industria nazionale evidenzia in questo caso un ribaltamento delle posizioni a favore di quest'ultima che ha messo a segno, nello stesso quadriennio, un aumento del 17%, superiore di quasi 12 punti a quello registrato in parallelo dalla produzione.

Ci si trova di fronte dunque a uno “strabismo” tra andamento produttivo e ricavi che incide sulla redditività del settore: nel 2000 viene toccata la punta più bassa del quadriennio considerato, con una caduta degli utili del 43,7% mentre l'intera industria nazionale mette a segno un aumento dell'11,2%. L'incidenza utile/ricavi scende così per l'alimentare, dall'1,8% del 1999, allo 0,9% del 2000, mentre per l'intera industria nazionale tale rapporto risulta ben più consistente, pari al 2,2% nel 2000, e scende solo marginalmente rispetto al 2,3% del 1999.

#### *la crescita dei costi appanna la redditività*

Ma quali sono le cause di questo forte ridimensionamento degli utili? Il Rapporto individua una serie di fattori che hanno contribuito a determinare il fenomeno: l'andamento dei consumi, dei costi per servizi, degli oneri finanziari; il costo del lavoro non appare invece tra le principali cause della minor redditività del settore. In particolare, i consumi, rappresentati in gran parte da approvvigionamenti di materie prime, hanno avuto nel 2000 una crescita del 6,7% superiore quindi a quella dei ricavi (5,2%) e ben più consistente di quella che si era avuta nel '99 (+0,8%), mentre nel '98 c'era stato addirittura un calo del 3,4%. I costi per servizi e godimento beni di terzi hanno fatto segnare a loro volta un aumento del 7,6%. Un'evoluzione appesantita hanno accusato inoltre gli oneri finanziari, cresciuti nel 2000 del 22% dopo le riduzioni avvenute negli anni precedenti. E se a monte l'incremento dei costi ha inciso sulla redditività, a valle il crescente peso contrattuale della GDO ha rappresentato un ulteriore elemento frenante.

Va detto che nel 2000 anche l'industria nel suo complesso ha dovuto fare i conti con dinamiche sfavorevoli dei costi e degli oneri finanziari, ma essa ha potuto farvi fronte grazie a una crescita dei ricavi del 14,7%, quasi tre volte superiore a quella conseguita dall'alimentare.



### *export al di sotto delle potenzialità*

Un altro aspetto poco soddisfacente viene dall'andamento delle esportazioni dell'industria alimentare. Nel 2000 la crescita dell'export delle aziende del campione è stata pari, in valore, al 4,8%. La quota delle vendite all'estero sui ricavi totali si è assestata così all'11,7%, vicino ai livelli del '99 (11,8%) ed è cresciuta di 1,5-2 punti rispetto al biennio 97-98, a testimonianza di un certo progresso. Tuttavia la proiezione sui mercati esteri rimane ampiamente inferiore alle potenzialità del settore. Benché l'immagine del *food and drink "made in Italy"* abbia ormai conquistato il mondo, la proiezione estera dell'industria alimentare italiana risulta largamente superata da quella dell'Unione Europea, che può contare su un rapporto export/fatturato del 17%, con punte ancora più elevate per paesi concorrenti come Francia e Germania.

### *bevande e seconda trasformazione i settori più redditizi*

Per quanto riguarda l'andamento dei vari settori, il Rapporto conferma il miglior comportamento dei comparti più vicini al mercato, cioè quelli di seconda trasformazione, a maggior valore aggiunto. Così, dai dati del 2000 risulta che il settore degli "altri" prodotti alimentari (che comprende, tra l'altro, i comparti della pasta alimentare, dei prodotti da forno, della torrefazione del caffè) è uno dei più redditizi. Ai vertici della redditività anche il settore delle bevande, sia per quanto riguarda il MOL (margine operativo lordo), sia per l'andamento degli utili, che nel 2000 segna una incidenza sui ricavi in leggero declino, ma sempre apprezzabile, pari al 2,7%.

Nel settore lattiero-caseario, invece, che pur ha conseguito buoni risultati della gestione industriale, l'utile è appena presente. Non è andato bene il settore della carne che, a fronte di una crescita dei ricavi, ha registrato nel 2000 un -0,1% di incidenza utile/ricavi. In diversi altri settori si nota che la crescita delle vendite all'estero si accompagna a un calo della redditività: è il caso degli ortaggi, che mostrano nel 2000 un utile pressoché azzerato, degli oli e grassi (l'utile 2000 scende all'1,0%, come nel '97), della lavorazione delle granaglie (che raddoppia ampiamente la proiezione estera, ma riduce l'utile 2000 allo 0,4%), dei prodotti per l'alimentazione animale (export +130% e risultato netto del 2000 in rosso per il -0,7%).

### *piccolo non è più tanto bello*

Le grandi imprese vengono premiate dal mercato. Dal Rapporto emerge con chiarezza che le grandi imprese hanno ottenuto migliori risultati rispetto alle piccole, sia in termini di ricavi sia di costi. Marginali eccezioni si verificano per il peso del MOL sui ricavi, che evidenzia fino al 1998 un sorpasso delle piccole imprese sulle medie, poi bruscamente perduto. C'è anche un episodico sorpasso per l'utile di esercizio del 1999. Anche per quanto si riferisce alla struttura dei costi, nel 1997 e nel 1998 le grandi e le piccole imprese assorbivano lo stesso peso del costo del lavoro rispetto ai ricavi, mentre per le medie imprese tale peso risultava maggiore.

Tra il 1999 e il 2000 questa situazione si è rovesciata, e si è ristabilita la consueta graduatoria che mostra le imprese di grandi dimensioni in posizione migliore rispetto alle medie e alle piccole.

<b><i>IL REDDITO E LE SPESE</i></b>	<b>NEL 1952</b>	<b>OGGI NEL 2002</b>
<b>Reddito medio familiare mensile</b>	L. 35.000-45.000	L. 4.217.000 (2.117,90 €)
QUOTA REDDITO FAMILIARE PER ACQUISTI ALIMENTARI E BEVANDE	50,1%	18,6%
COSTO MEDIO DI 1 KG DI CARNE	L. 1.000	L. 25.000 (12,91 €)
<b>Costo medio di 1 kg di zucchero</b>	L. 260	L. 1.900 (0,98 €)
<b>Costo medio di 1 kg di pane</b>	L. 120	L. 4.000 (2,06 €)
<b>Costo medio di 1 kg di pasta</b>	L. 180	L. 1.800 (0,92 €)
<b>Costo medio di 1 litro di latte</b>	L. 70	L. 2.000 (1,03 €)
<b>Costo medio di un caffè</b>	L. 30	L. 1.400 (0,72 €)
<b>Costo di un biglietto dell'autobus</b>	L. 20	L. 1.500 (0,77 €)
<b>Costo di un giornale quotidiano</b>	L.20	L. 1.700 (0,87 €)
<b>Costo di 1 litro di benzina</b>	L. 116	L. 2.000 (1,03 €)

**Fonte: Elaborazione Federalimentare**

<b>I CONSUMI PROCAPITE</b>	<b>NEL 1952 *</b>	<b>2002 **</b>
<b>Calorie giornaliere</b>	2.437	2.250
<b>Carne</b>	15 kg	49,5 kg
<b>Pesce</b>	3 kg	14,4 kg
<b>Latte e formaggi</b>	30 kg	68,8 kg
<b>uova</b>	170	227
<b>Frutta</b>	17 kg	84,9 kg
<b>Verdura</b>	37 kg	108,2 kg
<b>Zucchero</b>	2,6 kg	6 kg
<b>Vino</b>	104 l.	52 l.
<b>Birra</b>	4 l.	30 l.

**\*Fonte: elaborazione Federalimentare su dati INRAN**

<b><i>FARE LA SPESA E CUCINARE</i></b>	<b>1952 IL NEGOZIO DI ALIMENTARI</b>	<b>2002 IL SUPERMERCATO</b>
<b>Superficie media di vendita</b>	20 mq	oltre 1.000 mq
<b>Referenze di prodotti alimentari</b>	tra i 100 e i 200	dai 1.500 ai 3.000
<b>Provenienza dei prodotti</b>	da 20-30 Km di distanza (al massimo dalla stessa regione)	da tutta Italia e, in parte, da tutto il mondo
<b>Stagionalità dei prodotti</b>	vincolante	non vincolante
<b>Frequenza di acquisto</b>	quotidiana	fino ad una sola volta a settimana
<b>Sicurezza</b>	concetto praticamente sconosciuto	è una delle priorità dell'industria alimentare di oggi
<b>Tempo di preparazione di un pasto</b>	3-4 ore	30-60 minuti

**Fonte: Federalimentare**

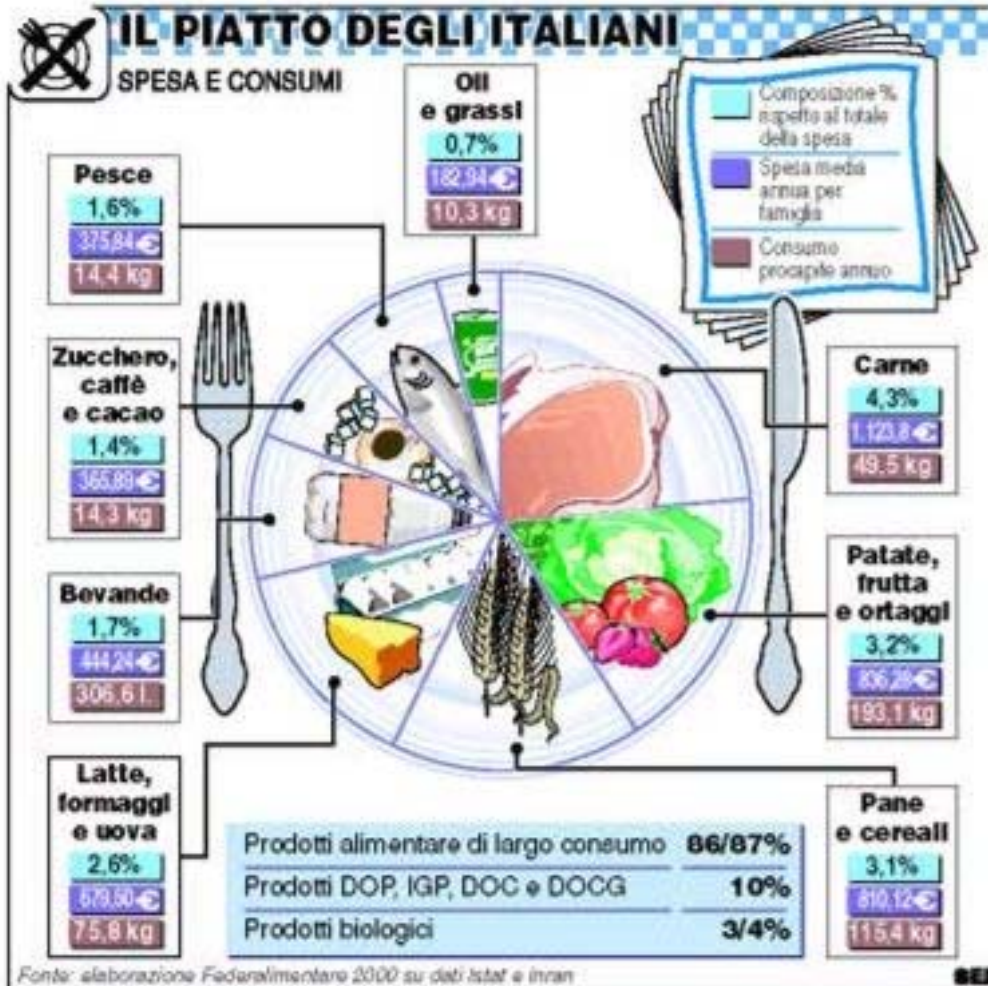


## ALIMENTAZIONE 50 ANNI DI CONSUMO A CONFRONTO

	1952	2002
■ Reddito familiare	35-45.000 £	2.177,90 € (4.217.000 £)
■ Percentuale destinata ad acquisti di alimenti e bevande	50,1%	18,6%
■ Spesa mensile	18-22.000 £	404,39 € (783.000 £)
■ Costo di 1 kg di carne	1.000 £	12,91 € (25.000 £)
■ Costo di 1 kg di pasta	180 £	0,93 € (1.800 £)
■ Costo di 1 litro di latte	70 £	1,03 € (2.000 £)
■ Costo di un caffè	30 £	0,72 € (1.400 £)
<b>CONSUMI PROCAPITE</b>	<b>1952</b>	<b>2002</b>
■ Consumo procapite annuo di carne	15 kg	49,5 kg
■ Consumo procapite annuo di pesce	3 kg	14,4 kg
■ Consumo procapite annuo di latte e formaggi	30 kg	68,8 kg
■ Consumo procapite annuo di frutta e verdura	54 kg	193,1 kg
■ Consumo procapite annuo di vino	104 l.	52 l.
■ Consumo procapite annuo di birra	4 l.	30 l.
<b>FARE LA SPESA E CUCINARE</b>	<b>1952 (il negozio di alimentari)</b>	<b>2002 (il supermercato)</b>
■ Varietà di prodotti alimentari disponibili	100-200 referenze diverse	1.500-3.000 referenze diverse
■ Provenienza	Entro i 20-30 km di distanza	Da tutta Italia e, in parte da tutto il mondo
■ Stagionalità	Vincolante	Non vincolante
■ Frequenza di acquisto	Quotidiana	Fino ad una sola volta alla settimana
■ Sicurezza	Concetto praticamente sconosciuto	È una delle priorità dell'industria alimentare di oggi
■ Tempo di preparazione di un pasto	3-4 ore	da 30 a 60 minuti

Fonte: elaborazione Federimentare su dati Istat e Ivran

961



## **1952-2002: DAL CIBO COME “LUSSO” ALLA “DIVERSITA’ INFORMATATA”**

In occasione di “Cibus”, Federalimentare ha provato a mettere a confronto l’oggi - di un grande supermercato dove possiamo trovare tra i 1500 e i 3000 prodotti alimentari - con l’altro ieri (1952) di un negozio di generi alimentari dove andavano a fare la spesa le nostre nonne. Un amarcord che ci aiuta a comprendere, dati alla mano, quanta strada abbiamo fatto per arrivare a mettere il consumatore al centro della dieta che decide di seguire a seconda dello stile di vita adottato. Perché oggi tutto, e ancora di più, è disponibile e alla portata di tutti.

C’era una volta, nel 1952, il negozio di alimentari dove l’80% della clientela acquistava a credito, facendo “segnare” l’importo dovuto sul proprio conto e pagando quando entrava lo stipendio o si vendeva il prodotto del proprio lavoro. Un ambiente davvero pittoresco, con i suoi barattoli trasparenti pieni di caramelle colorate, la pasta secca in bella vista (si comprava sfusa) accanto ai salumi e agli insaccati, alle farine e al baccalà. C’era una volta il ricordo freschissimo - si usciva dalla Seconda Guerra Mondiale - della fame e la voglia di tuffarsi nel “boom” economico che di lì a pochi anni avrebbe fatto volare l’Italia verso i favolosi anni Sessanta e verso il miracolo che porterà cibo e benessere per tutti. Cominciano ad apparire le prime pubblicità “conturbanti” delle calze e dei profumi - considerate troppo audaci e per questo si ricorse ai giudici - si fa la guerra ai primi, sfrontati, due pezzi mentre i Democristiani, saldamente al potere, per bocca di De Gasperi paventano il “pericolo rosso” e vengono derisi dagli avversari con l’epiteto di “forchettoni” (mangioni formidabili, approfittatori dei pubblici incarichi). Nei laboratori della Fiat intanto si metteva a punto la mitica 600.

1952-2002: appena 50 anni che però, se ci fermiamo un attimo a riflettere, sembrano un’eternità. E allora ecco, nei giorni di *Cibus 2002*, l’occasione giusta per giocare un po’ con la nostra memoria storica, con l’obiettivo di comprendere quanto e in che modo sono cambiati i nostri stili di vita alimentari e quanto e in che modo l’Industria della trasformazione alimentare (che proprio in questi 50 anni ha fatto i suoi progressi più vistosi) ha positivamente influenzato questo processo.

### **1952: POCHI PRODOTTI, SOLO PER I PIÙ FORTUNATI**

Nel 1952 chi entrava in un negozio di alimentari (in genere non più grande di una stanza di 15-20 mq) non poteva contare su più di 100-200 generi diversi, con una serie di rigidi vincoli. Quasi tutti erano prodotti locali - uno per merceologia - che arrivavano da non più di 20-30 km. di distanza - e di stagione. Quando il clima non era inclemente e gelate e grandinate non rendevano una verdura o un frutto introvabili...

I circa 20 milioni di italiani attivi (su un totale di 49 milioni) lavoravano nell’agricoltura (34%), nell’industria (35,7%) e nei servizi (30%). Il reddito familiare si aggirava in media tra le 35 e le 45mila lire, la carne costava 1.000 lire al chilogrammo, lo zucchero 260, il riso 115, la pasta 180, il vino 120, il latte 70, la mortadella tra le 50 e le 90 lire l’etto e per un caffè ci volevano 30 lire. A conti fatti, a fine mese più della metà dello stipendio (50,1%) veniva destinata a bevande e generi alimentari, mentre in America, Francia e Inghilterra ne bastava fra il 30 e il 35%. Con 500 lire - per la cronaca - si stava un giorno a pensione completa a Rimini.

La disponibilità di calorie comincia a crescere: dalle 2.000 circa del quinquennio della Seconda guerra mondiale si arriva a 2.437 (anche se allora il fabbisogno era decisamente superiore, arrivando a toccare le 2800-2900 calorie), di cui solo il 14% era fornita dal consumo di carne e zucchero. Un italiano consumava in media ogni anno circa 15 chilogrammi di carne (8 bovina e 7 tra ovina, suina e pollame), 30 chilogrammi tra latte, formaggi e latticini, 3 chilogrammi di pesce (soprattutto essiccato e salato), 17 chilogrammi di frutta e 37 di verdura. E poi ancora 11 chilogrammi di pomodori e 2,6 di zucchero.

Se questa è la fotografia statistica, la verità è che molti italiani - i più poveri - nel negozio di alimentari ci entravano poco o per niente. I contadini, ad esempio, acquistavano quasi

esclusivamente sale (un prodotto assolutamente necessario) baccalà, stoccafisso, aringhe e alici essiccate e un po' di pasta: per il resto si arrangiavano con i prodotti del podere, riservando a rarissime occasioni (non più di una o due a settimana) il "lusso" di qualche salsiccia o salume, di un po' di prosciutto o di qualche pollo. Altrimenti il pasto tipo (due volte al giorno, a metà mattina e a metà pomeriggio) erano cavoli e piadina, polenta e fagioli, tagliolini e fagioli, olive marinate e pane. La domenica compariva la minestra in brodo e a volte i maccheroni. In primavera i pasti potevano contare su fave, carciofi, piselli, finocchi e frutti di stagione. Mentre fonte di proteina nobile presente con più costanza, erano le uova. In estate arrivavano i pomodori, le insalate, i fagiolini, zucche, patate, peperoni e melanzane. Alla verdura si accompagnava ciò che doveva riempire lo stomaco, visto che il companatico era decisamente un'eccezione: il pane e la polenta (soprattutto al nord). Rispetto al Nord e al Centro, al Sud si consumava meno pane, meno carne, meno grassi e anche meno pesce fresco. I consumi di latte, uova e prodotti caseari erano la metà di quelli del Nord e inferiori di 1/3 rispetto al Centro; solo i consumi di legumi, ortaggi e frutta al Sud erano superiori a quelli delle altre aree geografiche.

L'alimentazione era dunque teatro di un discrimine che era al tempo stesso geografico (Nord-Centro-Sud) e sociale (tipo d'impiego e di reddito). Secondo un'indagine realizzata proprio nel 1952 su 1.847 famiglie povere del nostro Paese, nel Mezzogiorno si disponeva in media di 342 gr di pane, 193 di generi da minestra e legumi, 34 di carne, pesce o salumi, 243 di patate o verdure, ¼ di litro di vino e poco più di ½ litro di latte al giorno. Le proteine animali e vegetali erano di un 15-20% inferiori alle quantità minime prefissate. E in alcune zone poverissime della provincia di Matera questo deficit di proteine di origine animale arrivava anche all'87%.

Gli acquisti - sempre per chi poteva permetterseli - erano praticamente quotidiani: i cibi non si conservavano infatti facilmente, visto che i primissimi frigoriferi cominceranno a diffondersi nelle grandi città solo tra qualche anno. Nel 1951 ne furono prodotti 18.500 mentre ancora nel 1958 solo il 13% (che diventeranno la metà nel 1965) degli italiani risulterà in possesso di un frigorifero, pagandolo la bella cifra di 80-120 mila lire per assicurarsi questo ambizioso elettrodomestico. Perfino la cucina a gas nel 1952 era ancora un privilegio non di tutti: il focolare e la cucina economica continuavano a essere realtà quotidiana per molte famiglie.

Per preparare il pasto principale della giornata (che era e resterà a lungo quello di mezzogiorno) occorrevano almeno 3 o 4 ore: le poche comodità delle quali si disponeva, la necessità di approvvigionarsi ogni giorno dei vari cibi, il livello praticamente nullo di "trasformazione" dei prodotti alimentari, questo complesso di fattori rendeva le donne "schiave" della cucina trasformando la preparazione dei pasti quasi in una missione esclusiva che copriva, con il breve intervallo delle pulizie e della cura della famiglia, l'intera giornata.

Inutile aggiungere che, in questo contesto, concetti tipo "sicurezza alimentare" e "sana e corretta alimentazione" risultano assolutamente estranei alla cultura del tempo. Contrariamente a quanto si potrebbe credere, infatti, le tossinfezioni alimentari erano allora molto più diffuse di oggi e si faceva poco o nulla per prevenirle.

## **2002: LA SCELTA SI FA INFINITA , PER UN CONSUMATORE ARTEFICE DELLA PROPRIA DIETA**

Nel 2002 chi entra in un supermercato - il vero erede dell'Alimentari anni '50 - senza saperlo si trova di fronte a centinaia e centinaia di mq di locale dove può scegliere tra circa 1500/3000 (a seconda delle dimensioni) prodotti food. Tutte le barriere e le limitazioni del passato - geografia, stagionalità, conservabilità ecc.. - sono state superate. Si trovano alimenti che arrivano da ogni parte d'Italia e presto anche da ogni parte del mondo. Le stagioni continuano a essere rispettate per gli alimenti freschi (soprattutto frutta e verdura), ma i progressi nei procedimenti di trasformazione e le tecniche del surgelato consentono, volendo, di mangiare piselli e fave tutto l'anno. Di mettere sotto vuoto insaccati e formaggi, di avere sempre a portata di mano il pelato o la passata di pomodoro per improvvisare un'arrabiata da accompagnare con una selezione di vini o birre, di avere la scatola di tonno (magari pregiatissimo, di tonnara) o la confezione di crackers per uno snack veloce con una bibita o il pane in cassetta per i panini della scampagnata. Tra piatti pronti, elaborati, trasformati, precotti, monoporzioni, linee dietetiche, prodotti da forno per la prima colazione, salse, confetture,

verdure congelate già grigliate, risotti e paste pronti da mettere in padella e chi più ne ha più ne metta, ce n'è davvero per tutti i gusti e tutte le esigenze. Anche per chi vuole l'insalata freschissima già lavata, il minestrone selezionato, le zucchine già ripiene di carne e così via. E ogni cosa è confezionata in quantità variabili che tengono conto anche delle esigenze dei molti single. Insomma, oggi chi sa organizzarsi in 30/60 minuti risolve, egregiamente, il problema di prepararsi il pranzo o la cena.

*“Oggi più che mai, dunque - spiega Daniele Rossi, Direttore Generale di Federalimentare - l'alimentazione dipende da una scelta del consumatore: una scelta libera, individuale e consapevole. Per questo è giusto parlare di “diversità informata”. L'industria alimentare attraverso una offerta varia ed equilibrata e grazie alla rivoluzione tecnologica e a una capillare azione informativa contribuisce a una migliore qualità della vita e alla promozione di uno stile di vita sano. La missione stessa dell'Industria alimentare è oggi quella di offrire la gamma più vasta possibile di alimenti sicuri e di qualità, accompagnati da notizie sempre più dettagliate sugli ingredienti e i nutrienti, al fine di rispondere alle attese e ai comportamenti dovuti a diverse culture e abitudini sociali. In questo modo il consumatore diventa effettivamente artefice delle sue scelte. E può risparmiare molto tempo nella preparazione di un pasto, visto che di tempo ne ha a disposizione sempre meno e deve ripartirlo tra mille attività alle quali non vuole rinunciare”.*

Maggiore varietà di alimenti, a costi ragionevoli. È questa la realtà tipica di un grande supermercato del 2002. E a conti fatti la differenza - rispetto a 50 anni fa - salta subito agli occhi. La percentuale di reddito familiare destinata ai consumi alimentari è scesa dal 50,1% del 1952 al 18,6% di oggi. I prezzi dei prodotti alimentari nello stesso periodo sono calati, in termini reali, del 22%.

Per questo l'industria alimentare è sempre più attenta a offrire prodotti che rispondano a queste esigenze: sia migliorando gli standard di quelli di largo consumo (che coprono l'86-87% del mercato), sia facendosi carico dei processi di trasformazione di una gran parte dei cosiddetti prodotti “normati”: non tutti sanno, infatti, che molte DOP e IGP ed i vini DOC e DOCG (complessivamente il 10% del mercato) e anche moltissimi alimenti biologici (non più del 3-4% del mercato) passano attraverso cicli di produzione a tutti gli effetti di tipo industriale.

#### **COSA FINISCE NEL PIATTO DEGLI ITALIANI: COME SONO CAMBIATE LE ABITUDINI DI CONSUMO**

Se la famiglia italiana oggi spende in media complessivamente 2.177,90 euro al mese, circa 400 euro vengono riservati ai consumi alimentari e alle bevande, per un totale annuo di oltre 4.850 euro. Una stima dalla quale restano esclusi, come vedremo più avanti, i pasti assunti fuori casa. Prima voce di spesa rimane la carne (1.123,80 euro, pari al 4,6% del totale), poi patate, frutta e ortaggi (836,28 euro, pari al 3,2%), pane e cereali (810,12 euro, pari al 3,1%), latte, formaggi e uova (679,50 euro, pari al 2,6%), bevande (444,24 euro, pari al 1,7%), pesce (418,16 euro, pari al 1,6%), zucchero caffè e cacao (365,89 euro, pari al 1,4%) e infine oli e grassi (182,94 euro, pari al 0,7%).

Se poi nel 1952 la percentuale destinata ai pasti fuori casa praticamente era inesistente, oggi ogni famiglia spende di media 64 euro al mese, che diventano oltre 79 nel Nord e circa 40 nel Sud e nelle Isole. Una quota che negli ultimi anni continua a crescere con regolarità, tra pranzi di lavoro al bar o al ristorante (è un'abitudine di 1 italiano su 4) e frequenti cene in relax con amici e con il proprio partner, alla ricerca di un localino caratteristico o di una piacevole cucina etnica.

Se come abbiamo visto 50 anni fa il pasto principale (e a volte esclusivo) era quello di mezzogiorno, con pochissima rilevanza attribuita alla colazione e un po' di più alla cena, oggi ci troviamo ad assistere a una progressiva inversione di tendenza: cresce il “borsino” della colazione (la fanno, mangiando qualcosa insieme al thè o al caffè, il 74,9% degli italiani), cala lo strapotere del pranzo (nel 2000 lo considerano pasto principe il 69,9%, delle persone, contro il 78,2% del 1993) e cresce, invece, il rito della cena, che è ormai il pasto principale della giornata già per un italiano su 5 (che sale a 1 su 3 nelle grandi città).

Seppure i prezzi dei prodotti alimentari non sono identici in tutta Italia e rimane una qualche disparità nei consumi, va però sottolineato un aspetto importante: alle soglie del terzo Millennio si registra finalmente una omogeneità nella spesa per alimenti e bevande dal Nord al Sud del Paese. La differenza è contenuta - secondo gli ultimi dati Istat disponibili - nell'arco di appena 5 euro. Un



vero e proprio miracolo, se si pensa all'enorme divario che era tragica realtà di appena 40-50 anni fa.

**SI MANGIA SEMPRE MEGLIO, ANCHE SE QUALCHE VOLTA, ESAGERIAMO UN PO'**

Se poi in questi anni il fabbisogno energetico medio giornaliero è andato calando - risultato di un'incidenza maggiore della popolazione anziana e di un sempre minore dispendio fisico, sia nell'ambito del lavoro che del tempo libero - attestandosi attorno alle 2.250 calorie (erano 2.550 nel 1960, 2.708 nel 1984), la conquista più grande è stata senza dubbio la qualità dei nutrienti di cui tutti oggi possono disporre. Proteine nobili, carboidrati, zuccheri, vitamine: dosati sempre più spesso in un equilibrio che si avvicina a quello consigliato dai nutrizionisti.

**CONSUMI GIORNALIERI PROCAPITE ESPRESSI IN NUTRIENTI E COPERTURA  
DELLE RACCOMANDAZIONI SECONDO LE INDAGINI INRAN**

Nutrienti (1)	1980			1995		
	Raccom.	Ingestione (%)	Copertura (2)	Raccom.	Ingestione (%)	Copertura (2)
Energia (kcal)	2309	2548 (3)	111,9	2250	2173 (4)	96,6
Proteine (g)	57,6	97,8	169,8	56,3	86,7	154,0
Lipidi (g)	67,4	108,1	160,3	65,7	86,1	131,0
Carboidrati (g)	393,6	325,6	82,7	382,2	280,4	73,4
Calcio (mg)	880,1	940,0	106,8	853,4	868,1	101,7

(1) Ottenuta come media ponderata dei livelli di assunzione raccomandati in energia e nutrienti (LARN), utilizzando come pesi la distribuzione per sesso e per età del campione di popolazione dell'indagine INN 1980-84.

(2) Ottenuta come media a partire dai fabbisogni energetici individuali indicati nei LARN 1996.

(3) Escluse 125 kcal da alcool.

(4) Escluse 70 kcal da alcool.

N.B. Per il calcolo delle raccomandazioni medie si è ipotizzata una attività fisica moderata relativamente all'indagine 1980-84 e una attività leggera auspicabile relativamente all'indagine 1995.

Per dirla con parole più semplici, si mangia sempre meglio, tant'è che, dal 1952 ad oggi, la nostra aspettativa di vita è passata, per gli uomini, dai 63,7 ai 76,5 anni e, per le donne, dai 67,2 agli 82,8, per non parlare della altezza media, cresciuta di oltre 12 centimetri. Rimangono però un po' troppo alti i consumi di grassi (+31%) e di proteine (+54%) e si registra un deficit del -26,6% di carboidrati. Più in generale, tendono comunque sempre di più a ridursi gli eccessi nel consumo di alcolici e carne, grassi da condimento, formaggi e latte intero, mentre si è ritornati a consumare alimenti come il pesce, gli ortaggi, la pizza, il latte scremato e parzialmente scremato e i suoi derivati, oltre che le uova. Crescono i consumi di frutta e verdura, la maggiore fonte di fibre vegetali. Rimane però da ridurre ulteriormente, come abbiamo visto, l'apporto proteico complessivo, visto che sovrappeso e obesità (9%) in Italia costituiranno un problema rilevante, soprattutto per colpa di stili di vita sempre più sedentari.

Il miglioramento della cultura e delle scelte alimentari è comunque un processo pienamente attivo nella nostra società, favorito in parte dalla stessa industria che è diventata una delle principali fonti d'informazione del consumatore sulla qualità, la composizione degli alimenti e l'apporto calorico che essi assicurano. Ancora una volta oggi - a differenza del passato quando molti alimenti non erano poco o affatto disponibili - è dunque solo la libera scelta del consumatore che può indirizzarlo verso un pasto leggero ed equilibrato, oppure verso un altro più sostanzioso e maggiormente calorico. Il problema, di fronte a un'offerta alimentare praticamente infinita, diventa sempre più quello di saper e poter scegliere, essendo ben informati, gli alimenti più adatti al proprio stile di vita. Nelle "Linee guida per una sana alimentazione" dell'Istituto Nazionale per la Nutrizione (1997) e in quelle nuove in fase di elaborazione (2002) si ribadisce, infatti come "fondamentale per la popolazione sana, un regime alimentare variato, dove tutte le diverse tipologie di alimenti e bevande, nelle giuste proporzioni, concorrono a una corretta nutrizione". Un antidoto alle cosiddette "malattie del benessere" che è ormai - basta entrare in un supermercato - alla portata di tutti.

## BREVE SCHEDA RIASSUNTIVA DEI PRINCIPALI SETTORI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA NEL 2001

Le brevi schede che seguono riguardano alcuni fra i principali comparti dell'industria alimentare italiana. Loro scopo è quello di tracciarne, in estrema sintesi, i profili economici, senza alcuna pretesa di offrire un panorama completo dell'industria alimentare del Paese. Il loro intento è, in sostanza, quello di fornire uno strumento di rapidissima consultazione e orientamento all'interno di un settore complesso e articolato come l'industria alimentare nazionale.

Come fonti statistiche sono state utilizzate essenzialmente: l'Istat, soprattutto con riferimento ai trend di produzione e import-export, e le Associazioni di categoria, per i dati strutturali di settore.

### ACQUE MINERALI

La produzione può stimarsi in crescita, come media nazionale, intorno al 3% rispetto al 2000, con un livello di 10.650 milioni di litri e un giro d'affari di 2.840 milioni di euro. Il consumo pro-capite nazionale è di 172 litri, di cui 190 nelle regioni del Centro Nord e 150 litri nel Sud e Isole. Tra il 1997 ed il 2001, la crescita maggiore si è avuta nelle Regioni del Sud (+30%) contro il 10% delle Regioni del Centro Nord. Anche le esportazioni hanno beneficiato di una dinamica molto significativa. Dopo la crescita vistosa del 2000 (+60,0%), la tendenza espansiva si è confermata, seppure su tassi più ridotti. Il 2001 dovrebbe avere assistito, infatti, a un export pari a 750 milioni di litri (+16,0%). I consumi sono cresciuti nelle famiglie, ma anche e soprattutto fuori casa, ove va registrato il successo della confezione da mezzo litro che è risultata particolarmente gradita in tale circuito. Si conferma l'incremento dei consumi di acqua minerale "piatta" (70% circa), rispetto a quella "gassata". Le imprese titolari di concessioni sono 160, impiegano 7.000 dipendenti diretti e danno lavoro ad un indotto di 50.000 persone; i marchi attualmente disponibili sul mercato sono 250. Di fatto, 27 marchi di proprietà di 6 Gruppi controllano il 69% del mercato al consumo.

### ALIMENTAZIONE ANIMALE

Secondo stime Assalzoo, la produzione industriale di alimenti per animali, nel 2001, è stata di circa 12.100.000 tonnellate, superiore del +3,4% rispetto all'anno precedente. La struttura dell'industria dell'alimentazione animale è composta da 850 stabilimenti. La regione leader del Paese è l'Emilia Romagna, con oltre 250 stabilimento. Seguono la Lombardia, con 150 stabilimenti; il Piemonte con 110; l'Umbria con 100 e il Veneto con 80 stabilimenti.

In particolare, la produzione complessiva si sarebbe ripartita secondo le specie animali, come indicato di seguito:

<b>Prodotti (in migliaia di tonnellate)</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>Variazioni %</b>
Alimenti per:			
- Volatili	4.000	4.500	+ 12,5
- Bovini	3.850	3.700	- 3,9
- Suini	2.600	2.550	- 1,9
- Altri animali da reddito	950	1.000	+ 5,2
- Animali familiari	300	350	+ 16,6
<b>TOTALE</b>	<b>11,700</b>	<b>12,100</b>	<b>+ 3,4</b>

Da un esame più dettagliato dell'andamento dei vari comparti, si può desumere come l'aumento sarebbe essenzialmente da attribuire alla sensibile ripresa della produzione di alimenti destinati ai volatili, dopo l'influenza aviaria che aveva colpito nel 2000 le regioni dell'Italia settentrionale. Diminuzioni sensibili si sono avute negli alimenti per bovini - segnatamente da carne - a causa della

crisi BSE, e per suini; in aumento invece le produzioni destinate agli altri animali da reddito, in particolare quelle per animali familiari. Gli scambi con l'estero di alimenti per animali sono di mesta entità, in quantità e soprattutto in valore, rispetto agli altri settori del comparto alimentare. Le esportazioni dei primi dieci mesi del 2001 sono state di 103,3 milioni di euro, con un incremento del 38% rispetto all'anno precedente; in quantità, l'export è stato di 187.000 tonnellate, con un aumento del 30%. Le importazioni hanno toccato 412,7 milioni di euro, con un aumento del 9,5%; in quantità, l'import - 432.000 tonnellate - si è ridotto invece dell'11,8% sull'anno precedente. Il saldo conseguente è stato passivo per 309,4 milioni di euro, con un aumento del +2,5% sul passivo registrato nel 2000, pari a 302,0 milioni di euro.

## **AVICOLO**

Il 2001, seppure con diverse ombre, è stato un anno positivo per l'avicoltura italiana. Le produzioni di carni avicole e di uova sono cresciute, rispettivamente, del +19,0% e del +18,5% rispetto al 2000, e del +6,0% e del +1,9% rispetto al 1999. Le esportazioni di carni sono aumentate del +72,9% rispetto al 2000 e del +15,9% rispetto al 1999, mentre quelle di uova sono cresciute rispettivamente del +138,8% e del +25,0%. Gli acquisti dall'estero di prodotti concorrenti - pur se scarsamente significativi - si sono ridotti del - 34%. Dopo qualche anno di stagnazione, i consumi sono cresciuti: rispetto all'anno 2000, del +11,5% per le carni di pollame e del +3,9% per le uova (+8,8% e +2,0% rispetto al 1999) conquistando uno spazio più rilevante sul consumo totale degli alimenti di origine animale. La produzione nazionale di carni di pollame nell'anno 2001 è risultata pari a 1.247.600 mila tonnellate (+19% rispetto al 2000). Il consumo totale si è collocato a 1.181.600 tonnellate (+11,5% rispetto al 2000), corrispondente a 20,55 kg. per abitante (+ 2,07 kg. rispetto all'anno 2000). I dati disponibili sul commercio con l'estero mostrano per l'intero anno 2001 (elaborazione U.N.A. su dati Istat) un saldo attivo di 66.000 tonnellate (nel 2000: saldo passivo di 12.000 tonnellate).

Nel 2001 sono state prodotte in Italia 12 miliardi e 901 milioni di uova contro i 10 miliardi e 890 milioni del 2000 (+18,5%). I dati disponibili sul commercio con l'estero (elaborazioni U.N.A. su dati Istat) evidenziano un modesto saldo passivo di 154 milioni totali di uova (nel 2000: 1miliardo380.000.000 uova).

Il consumo totale di uova è quindi risultato pari a 13 miliardi e 55 milioni di uova, contro i 12 miliardi e 570 milioni del 2000 (+3,8%). Nell'anno 2001 ogni italiano ha consumato 227 uova (con un incremento di +6 uova rispetto al 2000).

Grazie agli aumenti produttivi verificatisi, il prodotto lordo vendibile del settore, a valori correnti, è cresciuto in globale nel 2001 del 6,0% (+3,6% per il pollame; 11,2% per le uova). Il contributo del settore alla formazione della PLV è risultato pari a 3.150 milioni di euro (contro i 2.970 milioni di euro del 2000 ed i 2.675 milioni di euro nel 1999) rappresentando il 22% dell'intero comparto zootecnico ed il 7,6% della PLV dell'agricoltura italiana. Il fatturato complessivo di settore si è infine collocato a quota 4.900 milioni di euro: 3.715 milioni per le carni avicole e 1.185 milioni per le uova.

## **BEVANDE GASSATE**

La produzione di bevande gassate è caratterizzata da un forte dinamismo di fondo. Nel 2000, il comparto ha raggiunto una produzione pari a 2.900 milioni di litri, con un aumento del +5,0%. Il fatturato ha superato i 1.600 milioni di euro. L'occupazione diretta del settore raggiunge le 5.450 unità. L'occupazione indiretta è valutabile in 16.200 unità, per un'occupazione complessiva di 21.650 unità. Il consumo pro-capite di bevande gassate è passato dai 41 litri del 1988 ai 49 litri del 1998 (+19,7%). La produzione 2001 (complessiva con le acque minerali) ha registrato, nei primi otto mesi, un aumento del +3,7%. Per quanto riguarda le esportazioni e le importazioni di bevande gassate, i volumi complessivi rilevati dall'Istat risultano modesti in termini economici, in ragione delle peculiari caratteristiche di questi prodotti, con una esportazione nei primi sette mesi del 2001 stimata in 137 miliardi, a cui corrisponde una importazione pari a 127,9 miliardi, con un saldo attivo di 9,1 miliardi.

## **BIRRA**

La produzione 2001 del comparto ha raggiunto 12milioni782 mila ettolitri, con un aumento del +1,6%. Nel quinquennio 1997-2001 la produzione è cresciuta del +14,9%. Il fatturato raggiunge i 1.550 milioni di euro. La struttura del settore si articola su 16 unità produttive che impegnano circa 2.800 dipendenti. L'occupazione indotta supera le 19mila unità, per un'occupazione complessiva superiore alle 22mila unità. I consumi sono saliti, dai 14,5 milioni di ettolitri del '97 a 16,7 milioni, con un incremento del 15,2%. Le esportazioni 2001 di birra hanno raggiunto 42,4 milioni di euro, con un aumento del +18,9%. Esse sono più che raddoppiate nell'ultimo decennio. In quantità, l'export 2001 di birra ha raggiunto 502.000 ettolitri, con un aumento del +15,2%. Le importazioni 2001 di birra hanno toccato 354,1 milioni di euro, con un aumento del +8,1%. In quantità, esse sono state pari a 4,41 milioni di ettolitri, con un aumento del +6,9%. L'interscambio del comparto è largamente deficitario: nel 2001 il saldo ha raggiunto un passivo di 311,7 milioni di euro, in aumento sul passivo del 2000 (292,0 milioni).

## **CAFFÈ**

La produzione 2000 del settore ha raggiunto quota 300mila tonnellate., con un aumento del +3,2%. Il fatturato è stato pari a 1.960 milioni di euro. Il settore ha registrato nel 2001 un consumo interno di oltre 264mila tonnellate di caffè torrefatto. Se si escludono i volumi destinati all'industria dolciaria, alla pasticceria, alla gelateria ecc., il caffè torrefatto destinato al consumo come bevanda, domestico ed extradomestico, ha raggiunto 250mila tonnellate. Il consumo pro-capite è stato pari a 4,6 Kg. di caffè torrefatto. L'Italia detiene il 5° posto nella classifica dei principali consumatori di caffè e figura all'11° posto nella classifica mondiale dei consumatori pro-capite. Le esportazioni 2001 di caffè trasformato hanno raggiunto 312,4 milioni di euro, con un incremento del +9,3%. In quantità, il caffè esportato nel 2001 ha toccato 60mila tonnellate, con un aumento del ++1,7%. Le importazioni 2000 hanno raggiunto 74,7 milioni di euro, con un aumento del +2,7%. In quantità, l'import è stato pari a 23mila500 tonnellate, con un aumento del +8,5%. Il saldo di settore ha così toccato 237,7 milioni di euro. La produzione dei primi otto mesi dell'anno (comprensiva del tè) ha registrato un aumento del +5,1%.

## **CARNI BOVINE**

La produzione 2001 del settore ha superato i 4milioni 200 mila capi macellati, con un calo del -4,1% rispetto all'anno precedente. Il fatturato di settore raggiunge i 5.160 milioni di euro. I dipendenti sono pari a circa 10mila unità. L'interscambio del comparto è contraddistinto da uno strutturale passivo. Le esportazioni 2001 (carni bovine fresche e congelate, carni bovine semilavorate fresche, refrigerate e congelate) hanno raggiunto nei primi 11 mesi 2001 tonnellate 63.918, con un calo, sullo stesso periodo del 2000, del -31,6%. Tale diminuzione è stata collegata in larga misura dalla chiusura di numerosi mercati extracomunitari per BSE. Le importazioni sui primi undici mesi 2001 delle carni fresche, refrigerate e congelate è stato pari a tonnellate 240,314, con un calo del -34,5% sullo stesso periodo 2000.

## **CONSERVE VEGETALI**

La produzione 2001 del settore, considerato nel suo complesso, ha registrato (fonte Istat) un leggero calo, pari al -2,7%. Il fatturato, pari a 3.100 milioni di euro, non ha registrato variazioni apprezzabili rispetto al 2000. La produzione 2001 del settore specifico della lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi (fonte Istat) è diminuita del -5,5%, mentre quella di succhi di frutta e ortaggi è cresciuta del +4,2%. Le imprese del settore presenti sul territorio nazionale sono 1.932, di cui oltre 2/3 nell'Italia Meridionale. Le produzioni sono costituite per il 70% dalla conservazione di ortaggi, per il resto da frutta e agrumi. La produzione maggiore riguarda la trasformazione del pomodoro: il suo fatturato ha superato nel 2001 i 1.800 milioni di euro. In tale comparto l'Italia è seconda nel mondo dopo gli Stati Uniti, e detiene il primato in Europa. Gli stabilimenti operanti in

Italia nel settore della trasformazione del pomodoro sono 223. La maggioranza (134 unità) è situata in Campania. Seguono a grande distanza l'Emilia Romagna (32 unità) e la Puglia. Tutte le altre regioni presenti nel settore oscillano tra 1 e 9 unità. La stima del pomodoro trasformato nel 2001 vede circa 2,35 milioni di tonnellate, quasi la metà dell'intero volume, rappresentato dall'utilizzo per produrre concentrato; segue il pelato intero (930mila tonnellate), il tritato/polpa (1 milione di tonnellate) e i succhi/passata (550mila tonnellate). Su livelli molto inferiori troviamo i prodotti "interi non pelati", i fiocchi e i surgelati.

La stima dei prodotti finiti ottenuti vede una riduzione del concentrato e del pelato rispettivamente -7,0% e del -33,0% circa, ed aumenti del tritato/polpa e della passata, rispettivamente del +5,0% e del +10,0% circa. Le esportazioni 2001 per i derivati del pomodoro sono state pari a 836,2milioni di euro (+11,3% sullo stesso periodo del 2000). In quantità le esportazioni sono state pari a 1,496milioni di tonnellate (+9,9% sul 2000). Le importazioni 2001 per i derivati del pomodoro sono state pari a 50,9milioni di euro (+22,6% sul 2000). In quantità le importazioni sono state pari a 110,5mila tonnellate (+38%). L'export complessivo della trasformazione degli ortaggi nel 2001 (fonte Istat) ha raggiunto 1.100 milioni di euro, con un aumento del +16,0% sul 2000. Le importazioni complessive 2001 della trasformazione degli ortaggi hanno raggiunto 592 milioni di euro, con una crescita del +10,5%. Nel complesso, il saldo ha segnato un attivo di 508 milioni di euro, apprezzabilmente migliore di quello dell'anno precedente.

## **DOLCIARIO**

Il settore ha raggiunto nel 2001 una produzione complessiva di 1.615.700 tonn., con un aumento del +1,2% sull'anno precedente. Il fatturato si è attestato a quota 8.561,2 milioni di euro. Si ricorda che, su base decennale, la produzione è salita del +43,5% in valore e del +20,3% in quantità. La maggiore dinamica espansiva in volume, nel decennio 1992-2001, è stata evidenziata dal comparto cioccolatiero (+36,1%), seguito da quello dei prodotti da forno (+21,0%) e da quello dei gelati (+14,5%). In calo invece i prodotti della confetteria (-2,7%). La propensione all'export è passata, in volume, sul totale produzione, dal 15,2% del 1992 al 29,4% del 2001. Nel 2001 la produzione di prodotti della confetteria ha raggiunto un fatturato di 1.139 milioni di euro (+1,0%), per un quantitativo di 120.750 tonn. (-1,7%). Il cioccolato e i prodotti a base di cioccolato hanno raggiunto un valore di 2.333,6 milioni di euro (+5,6%), per un quantitativo di 304.950 tonn. (+4,3%). I prodotti da forno hanno segnato un valore di 3.479,2 tonn. (+4,3%). I prodotti da forno hanno segnato un valore di 3.479,2 milioni di euro, corrispondente a un quantitativo di 933.600 tonn. (+1,0%). I gelati infine hanno registrato un fatturato di 1.609,4 milioni di fatturato (-2,2%), corrispondente a una produzione di 256.400 tonn. (+0,0%). L'export 2001 del comparto ha, complessivamente, raggiunto 1.449,6 milioni di euro, con un aumento dell'11,8% sull'anno precedente. In quantità, le esportazioni 2001 sono state pari a 453.205 tonn., con un incremento del 7,1% sulle 423.064 tonn. esportate nel 2000. All'interno dell'export, la quota maggioritaria è rappresentata dal comparto della biscotteria e pasticceria, con oltre 864 milioni di euro esportati, seguito dai prodotti a base di cacao, con circa 365 milioni. L'import 2001 ha raggiunto, complessivamente, 677,73 milioni di euro, con un aumento dell'1,4% sull'anno precedente. In quantità, sono state importate 264.217 tonnellate, con un calo dell'1,3% sulle 267.652 tonnellate del 2000. Il surplus commerciale del settore dolciario ha toccato quindi i 771,88 milioni di euro, con una crescita del 22,7% sull'anno precedente.

## **ITTICI**

La produzione 2001 del settore ha raggiunto le 120.000 tonnellate, mentre il fatturato ha sfiorato i 700 milioni di euro. Il comparto delle conserve di tonno primeggia, con 85.000 tonnellate, corrispondenti a un valore di oltre 410 milioni di euro. Seguono a grande distanza: la produzione di acciughe salate (11.500 tonnellate, corrispondenti a circa 57 milioni di euro); la produzione di acciughe all'olio (8.500 tonnellate e 62 milioni di euro); la produzione di sardine (2.000 tonnellate, di prodotto e 8 milioni di euro). L'export 2001 ha raggiunto 114 milioni di euro, con un aumento del

+22,2% sull'anno precedente. In quantità, l'export ha raggiunto 25.000 tonnellate, con un aumento del +13,6% sulle 22.000 tonnellate esportate nel 2000. Le importazioni 2001 hanno raggiunto 825 milioni di euro, con un aumento del +13,1%. In quantità, le importazioni hanno raggiunto 185.000 tonnellate, con un aumento del +8,2 sull'import 2000, pari a 171.000 tonnellate. Il saldo è stato passivo per 711 milioni di Euro, con incremento del + 11,6% rispetto al passivo di 637 milioni di Euro registrato nel 2000.

## **LATTIERO-CASEARIO**

Il fatturato complessivo del settore ha superato nel 2001 i 13 miliardi di euro (13.070 milioni), confermando il lattiero-caseario di gran lunga al primo posto tra i settori della trasformazione alimentare nazionale. Le stime relative all'anno 2001 indicano una produzione di 30,5 milioni di quintali di latte alimentare; 9,5 milioni di quintali di formaggi; 1 milione di quintali di burro; 2 milioni di quintali di yogurt e altri latti fermentati; 1 milione di quintali di altri prodotti a base di latte. Il latte che si stima sia stato utilizzato in Italia nel 2001 ammonta a 130 milioni di quintali complessivi (114 milioni di quintali di produzione nazionale + 16 milioni di quintali importati). Di questo quantitativo, 99,5 milioni di quintali (76,5%) sono stati destinati alla trasformazione industriale; mentre 30,5 milioni di quintali (23,5%) sono stati avviati all'alimentazione diretta. Il settore, assieme a quello enologico e della carne suina, è caratterizzato dalla più alta presenza di prodotti a denominazione di origine, che rappresentano una quota importante dell'export caseario nazionale. Le esportazioni 2001 del settore, secondo le stime di Assolatte, hanno raggiunto 2.742 milioni di euro, con un aumento del +5,1%. In quantità l'import si è situato a 2.705.000 tonnellate, con una diminuzione del -6,0% rispetto al 2000. Le importazioni di formaggi in valore hanno raggiunto 1.201 milioni di euro, con un aumento del +8,7%, mentre in quantità sono rimaste sostanzialmente stabili. Il saldo complessivo della bilancia commerciale del settore fa registrare un passivo 2001 pari a 1.675 milioni di euro, in lievissimo aumento rispetto al 2000. L'import export di formaggi, pur mantenendo un saldo negativo (-218 milioni di Euro) fa registrare un miglioramento notevole rispetto al 2000, diminuendo il passivo del - 11,4%.

## **MOLITORIO**

L'andamento del settore molitorio ha registrato, nel 2001, un'ulteriore flessione produttiva (-1,7%), determinata dal comparto molitorio a frumento tenero che ha continuato a subire l'involuzione della domanda estera. Il fatturato è risultato pari a 2.730 milioni di euro, con un aumento del +6,5% legato all'aumento delle quotazioni delle materie prime e del costo degli sfarinati. Nei primi 11 mesi del 2001, le esportazioni di farine di frumento tenero hanno raggiunto 468.079 tonnellate, con una diminuzione del -18,5% rispetto alle 574.279 tonnellate esportate nel corrispondente periodo del 2000. Tale involuzione, avvertita a partire dal 1999, ha caratteristiche strutturali. Essa è stata determinata infatti dalla realizzazione di impianti molitori nei paesi tradizionalmente acquirenti di farine europee, tra le quali quelle di provenienza italiana, e da una politica particolarmente aggressiva degli U.S.A. sui nostri mercati di sbocco.

La produzione nazionale del comparto molitorio a tenero nel 2001 è stimata infatti, provvisoriamente, in circa 6.100.000 tonnellate di frumento lavorato, equivalenti a circa 4.500.000 tonnellate di farina. È un livello che ha determinato una flessione di produzione di oltre il -10% negli ultimi 3 anni, a causa di un dimezzamento della domanda estera rispetto al milione di tonnellate di farina esportata nel 1998. L'utilizzazione degli impianti è scesa a circa il 60%: una quota nettamente inferiore alla soglia del 79% raggiunta dall'industria manifatturiera. Il fatturato specifico della lavorazione del tenero è stimato in 1.555 milioni di euro. Migliore la situazione del comparto molitorio a frumento duro. Esso ha beneficiato dell'andamento positivo dell'industria della pasta (alla quale è destinato oltre il 90% della produzione di semola) e ha registrato un incremento delle esportazioni di semola, aumentare del 32,1%, da 53.557 tonnellate (11 mesi 2000) a 70.763 tonnellate (11 mesi 2001). Il frumento duro complessivamente lavorato nel 2001 è stimato in 4.950.000 tonnellate equivalenti a circa 3.350.000 tonnellate di semole e a un fatturato specifico di

1.175 milioni di euro. Nel comparto, tuttavia, sono aumentate le difficoltà connesse ai costi di approvvigionamento della materia prima, la cui carenza è arrivata al 40% del fabbisogno dell'industria semoliera nazionale.

## OLIO DI OLIVA E DI SEMI

I due settori hanno registrato un fatturato pari a 2.580 milioni di euro e un calo di produzione complessiva di circa il -5,0%.

**Olio di oliva:** la struttura del settore industriale dell'olio di oliva e dell'olio di sansa è costituita da 10 impianti di raffinazione, presso i quali viene raffinato l'olio di oliva di pressione non direttamente idoneo per il consumo umano. Ad essi si aggiungono 40 impianti di estrazione dell'olio dalle sanse vergini, localizzati specialmente nelle zone di produzione, e una trentina di stabilimenti che procedono al confezionamento degli oli extra vergini e dei tagli di oli raffinati con oli vergini e alla loro commercializzazione. I frantoi che procedono alla disoleazione delle olive sono circa cinquemila, svolgono un'attività stagionale considerata per lo più attività comune a quella agricola. Nell'ultima campagna 2000/2001 la produzione di olio di oliva (compreso l'olio di sansa) è stata di 531.000 tonnellate e si è posta su livelli inferiori del -13,2% rispetto alla media delle ultime 5 campagne. Il 60% della produzione è stato costituito da oli vergini avviati al consumo dopo semplici operazioni di filtraggio e in parte utilizzati per la miscelazione con gli oli raffinati. Il restante 40% è stato costituito da oli vergini lampanti destinati alla raffinazione. Poiché il consumo è valutato in 745.000 tonnellate e le esportazioni in 300.000 tonnellate per far fronte al fabbisogno sono state importate 518.000 tonnellate. Le importazioni della campagna 2000/2001 (novembre 2000-ottobre 2001) sono state pari a 517.600 tonnellate. Rispetto alla campagna precedente si è registrato un aumento del +24,9%. Le importazioni provengono in gran parte da paesi UE (404.500 tonnellate, pari al 78,1% del totale) e in misura minore da Paesi Terzi (113.200 tonnellate, pari al 21,9% del totale). In termini di valore, le importazioni hanno fatto registrare un incremento del +17%, passando da 781 a 914 milioni di euro. È proseguito il trend positivo delle esportazioni che ha per oggetto specialmente gli oli confezionati. Le esportazioni degli oli di oliva commestibili sono aumentate del +4,6% (da 287.200 a 300.500 tonnellate). In particolare, le esportazioni verso i paesi UE sono aumentate del +8,8% (da 97.900 a 106.500 tonnellate); quelle verso i Paesi Terzi sono aumentate del +2,5% (da 189.300 a 194.000 tonnellate). In termini di valore, le esportazioni complessive hanno fatto registrare una riduzione del -3,4% passando da 812 a 784 milioni di Euro. Il minor valore delle esportazioni è da attribuire alla riduzione delle quotazioni degli oli.

**Olio da semi:** il comparto industriale degli oli di semi è costituito da 11 stabilimenti in attività, che provvedono alla estrazione degli oli da semi, e da 9 stabilimenti che effettuano la raffinazione degli oli da semi destinati sia ad usi alimentari che ad usi tecnici e industriali. Il quantitativo di semi oleosi passato in lavorazione dalle ditte associate nel corso dell'anno 2001 è risultato inferiore del -10,7% rispetto a quello dell'anno precedente (da 2.149.000 a 1.919.000 tonnellate). I semi lavorati in Italia ammontano complessivamente a 2.100.000 tonnellate, di cui 1.030.000 tonnellate di semi nazionali e 1.070.000 tonnellate di semi esteri. Gli oli ottenuti dalla lavorazione in Italia sono stimati in 264.000 tonnellate da semi nazionali e in 244.000 tonnellate da semi nazionali e in 244.000 tonnellate da semi importati. Il fabbisogno è stato soddisfatto per 508.000 tonnellate da oli prodotti in Italia e per 791.000 tonnellate da oli importati (di cui 310.000 tonnellate di oli concreti e cioè oli di palma e cocco). I dati relativi al commercio con l'estero sono riferiti al periodo gennaio-novembre 2001. Le importazioni di oli da semi sia fluidi che concreti riferite a tale periodo hanno fatto registrare un incremento del +21,3%, passando da 652.000 a 791.000 tonnellate. Tale incremento è da attribuire al minore quantitativo di semi passato in lavorazione in Italia. Le esportazioni hanno fatto registrare una riduzione del -2,6% passando da 179.400 a 174.800 tonnellate. In termini di valore, le importazioni hanno raggiunto quota 366.5 milioni di euro con un aumento del +5,1% mentre le esportazioni sono diminuite del -3,7%, passando da 151 a 145,4 milioni di Euro. La produzione di farine di estrazione che si ottengono insieme all'olio dalla disoleazione dei semi oleosi e che sono destinate all'alimentazione del bestiame è stimata in 1.486.000 tonnellate, di cui 667.000 tonnellate da semi nazionali e da 819.000 tonnellate da semi



importati. Per soddisfare il fabbisogno si è fatto ricorso alle importazioni che hanno fatto registrare un aumento, sia in termini di valore (da 452.3 milioni di euro a 608 milioni di euro, con un +34,4%), sia in termini di quantità (da 2.429.000 a 2.968.000 tonnellate, con un +22,2%). Anche le esportazioni di farine hanno fatto registrare un aumento, sia in termini di valore (da 39,0 a 54,0 milioni di euro, con un +38,5%), sia in termini quantitativi (da 185.700 a 225.900 tonnellate, con un +21,6%).

## **PASTA**

Sulla base delle stime disponibili, la produzione 2001 del settore ha raggiunto 3.054.215 tonnellate, con un aumento del +2,7%, sull'anno precedente. Il fatturato complessivo ha toccato i 3.206 milioni di euro. I dipendenti raggiungono le 8.238 unità. L'Industria italiana della pastificazione è al vertice della produzione nel mondo. Il settore vanta livelli produttivi quasi tripli rispetto ai più diretti inseguitori: Stati Uniti e Brasile. Esso mantiene saldamente la propria posizione grazie a una struttura produttiva articolata in 150 pastifici operanti sul territorio nazionale. Di essi, 132 stabilimenti sono specializzati nella produzione di pasta secca e 30 nella produzione di pasta fresca (12 coprono entrambe le tipologie produttive). Insieme rappresentano un potenziale produttivo di oltre 4 milioni di tonnellate/anno. Delle 3.054.215 tonnellate prodotte, 2.700.218 tonnellate sono rappresentate da pasta secca di semola, corrispondenti a un valore di 2.219 milioni di euro. Accanto, il comparto della pasta secca all'uovo ha prodotto 197.888 tonnellate, per un valore di 410 milioni di euro. Il comparto della pasta industriale fresca ha superato, a sua volta, le 66.704 tonnellate, per un valore di 366,2 milioni di euro. Nella globalità dei comparti, la pasta lunga ha rappresentato il 35% del totale; quella corta il residuo 65%. Le esportazioni 2001 del comparto hanno raggiunto il livello record, senza precedenti, di oltre 1.131 milioni di euro, con un incremento del +9,1%. In quantità, le esportazioni 2001 sono state pari a 1.489.373 tonnellate, con un aumento del +6,9% sul quantitativo esportato nel 2000. Le importazioni di pasta continuano ad attestarsi su livelli del tutto insignificanti.

## **RISO**

La produzione 2001 del settore ha raggiunto la quota di 1.221.502 tonnellate di riso greggio, con un leggero aumento rispetto all'anno precedente. Il fatturato ha raggiunto gli 825 milioni di euro. Le industrie risiere del Paese sono circa 60, per una produzione di 730.000 tonnellate. Nel panorama dell'industria alimentare italiana, il settore risiero è molto orientato alle vendite fuori dal mercato italiano: oltre il 60% della produzione è diretto sui mercati internazionali, con un'attenzione maggiore per quelli dell'Unione Europea. Le esportazioni 2001 di riso sono state pari a oltre 321 milioni di euro, con un calo del -7,5%. In quantità, l'export 2001 ha raggiunto quota 623.100 tonnellate, con un calo del -6,6% sulle 667.000 tonnellate esportate nel 2000. Le importazioni 2001 sono state pari a 32,8 milioni di euro, in aumento del +10,1%. In quantità, le importazioni hanno raggiunto 58.900 tonnellate, con una diminuzione del -4,4% sulle 61.600 tonnellate importate nel 2000. Il saldo è stato attivo per 288 milioni di euro, in calo rispetto all'attivo di 318 milioni di euro registrato nel 2000.

## **SALUMI**

La produzione 2001 di salumi (inclusa la bresaola) è stata pari a 1.128 tonnellate (+0,6% rispetto al 2000). Il fatturato del settore ha raggiunto i 7.820 milioni di euro, con un significativo aumento rispetto l'anno precedente (+6,1%). L'incremento di produzione in termini quantitativi, seppur modesto, è stato raggiunto nonostante un avvio dell'anno poco brillante, che aveva visto la produzione addirittura in leggera contrazione (-0,2%). Le esportazioni 2001 del comparto delle carni preparate hanno raggiunto un valore di 593 milioni di euro, con un marcato incremento rispetto al 2000 (+15,4%). È da notare in merito la notevole importanza dei prodotti Dop e Igp. Essi attualmente rappresentano circa il 40% delle esportazioni, ma dovrebbero crescere sensibilmente in futuro con l'affermarsi dei vari prodotti tutelati e in particolare dei "Salamini italiani alla cacciatora". In quantità, le spedizioni del settore verso l'estero nel 2001 sono state pari a 79.600

tonnellate, con un incremento del +5,3%, rispetto alle 75,600 tonnellate esportate nel 2000. Nelle esportazioni il prodotto più rappresentativo è stato il prosciutto crudo che, insieme a speck e coppa, ha superato le 38.000 tonnellate. Le importazioni di salumi nel 2001 sono state pari a 88,4 milioni di euro, con un aumento del +8,2%. In quantità, le spedizioni in Italia nello stesso periodo hanno mostrato un lievissimo regresso attestandosi a 23.200 tonnellate (-0,4% rispetto all'anno precedente). Il prodotto della salumeria maggiormente importato è risultato il prosciutto crudo, con 6.497 tonnellate, seguito dal prosciutto cotto, che si è fermato a 5.431 tonnellate, perdendo così dopo diversi anni il primato di questa speciale classifica. Il saldo commerciale si è ulteriormente rafforzato superando il traguardo dei 500 milioni di euro (esattamente 505,1 milioni pari a 978 miliardi di lire) contro i 437,3 fatti registrare nel 2000.

## VINO

La produzione del settore oscilla, secondo le vendemmie, attorno ai 54 milioni di ettolitri/anno. Per il 2001, essa dovrebbe aggirarsi, secondo i primi dati di consuntivo intorno ai 51,5 milioni di ettolitri facendo registrare un calo del -5% circa rispetto alla produzione 2000. Il fatturato di settore può essere stimato in 6.820 milioni di euro. Le esportazioni 2001 del settore enologico complessivamente inteso, e cioè dei comparti dei mosti, dei vini (compresi gli spumanti, i vini liquorosi e i vini aromatizzati) e dell'aceto, hanno sfiorato (stime su dati Istat) quota 2.800 milioni di euro. È il livello più alto fra tutti i comparti alimentari e segna un aumento del +7,0% circa sull'anno precedente. I vini e mosti, in particolare, hanno raggiunto un export 2001 di 2.700 milioni di euro, con un aumento analogo (+7,0% circa). In quantità, l'export 2001 ha registrato, con un livello vicino ai 16 milioni di ettolitri, un calo speculare del -8,0% circa. I principali mercati di destinazione dell'export enologico nazionale, nel 2001, sono stati ancora una volta: Germania, Francia, Regno Unito, USA. Le dinamiche specifiche hanno visto aumenti di vini italiani negli USA (+7,5%), nel Regno Unito (+3,0%) e in Svizzera (+4,0%), mentre in Francia e in Germania si registrano riduzioni rispettivamente del -26,0% e del -10,0%. Le importazioni 2001 sono state complessivamente pari a 180 milioni di euro, con un calo del -3,0% circa sull'anno precedente. Il vino importato è stato pari 170 milioni di euro, con un calo analogo (-3,0% circa). Il saldo ha raggiunto un attivo di 2.620 milioni di euro, in progresso di circa il +8% rispetto all'attivo 2000. Il saldo specifico del vino è stato pari a circa 2.530 milioni di euro, anch'esso in aumento sull'anno precedente. A determinare la flessione generale delle quantità di vino esportate è stata la voce dei vini da tavola, le cui vendite all'estero segnano un decremento specifico del -18%. I vini DOC e DOCG hanno registrato una crescita di quasi il 4%. I vini frizzanti e gli spumanti, in particolare, hanno mostrato una decisa accelerazione dell'export, con aumenti, in termini quantitativi, del +13,0% e del +6,0%. In generale, va sottolineato, dal confronto complessivo tra incremento dei valori esportati e decremento delle quantità, emerge l'apprezzamento e la crescita dei valori unitari del vino esportato: segno indiscutibile di qualità e di valorizzazione crescente del prodotto sui mercati esteri.

## ZUCCHERO

La produzione 2001 del settore ha raggiunto 1 milione 284 mila tonnellate, corrispondente a un calo del -17,3% rispetto al livello (1 milione 552 mila tonnellate) raggiunto nel 2000. La produzione 2001, programmata in una quantità inferiore a quella degli anni precedenti per poter smaltire le scorte, è stata anche penalizzata da un andamento climatico sfavorevole. Il fatturato 2001 ha raggiunto 1.085 milioni di euro, con una discesa del -8,7%. L'indotto legato al trasporto delle bietole ha sfiorato i 120 milioni di euro. Il settore utilizza una superficie agricola coltivata a barbabietole di circa 223 mila ettari (campagna 2001), articolata su 70 mila aziende bieticole. La superficie è in fase di limitata espansione per riavvicinarsi al livello del 2000 (249 mila ettari). Gli zuccherifici nazionali sono 20, con un personale fisso di fabbrica che raggiunge le 3 mila unità, cui si affiancano 56 mila unità avventizie. Le esportazioni 2001 in quantità sono ammontate a circa 300.000 tonnellate, con una diminuzione del -28,2%. Le importazioni hanno raggiunto 418 mila tonnellate, per un valore di 228 milioni di euro (-3,3%).