

Convegno: "Natale: la tavola italiana nel mondo" - Roma, 14 dicembre  
2009

## **La responsabilità dell'industria alimentare italiana verso il consumatore**

Intervento Bruno Veronesi, Vice Presidente Federalimentare

Gentilissimi Signore e Signori, nel ringraziarvi per avermi invitato a partecipare a questo importante appuntamento in coincidenza con le imminenti festività natalizie, vorrei in questo mio breve intervento invitarvi ad una riflessione su un tema centrale, in questo momento più che mai, che vede l'industria alimentare chiamata per prima, a fare la sua parte.

**Parlare di cibo oggi è una priorità assoluta, come dimostrato dall'attenzione che a questo argomento ha dedicato l'Expo 2015.** Per questo le imprese alimentari italiane vogliono e devono rinnovare il loro impegno, non solo a produrre alimenti sempre più sicuri, sani e di qualità, ma anche a promuovere una comunicazione ed un'informazione in grado di dialogare apertamente e responsabilmente con tutti gli interlocutori, dalle istituzioni ai gruppi di pressione, dagli opinion leader ai consumatori.

L'obiettivo, come vice Presidente Federalimentare con delega alla comunicazione, mi sta particolarmente a cuore. **Cogliere le esigenze, le richieste e le attese del mercato, studiarne i cambiamenti e l'evoluzione, ci permette di trovare le risposte più adeguate ed innovative, nell'intento comune di un futuro migliore per tutti.**

Proprio in questa direzione va il progetto dell'**Osservatorio Italiano sull'Alimentazione** che vedrà ufficialmente la luce nel 2010, ma che qui oggi trova una sua prima anticipazione attraverso la ricerca che vi presenterà dopo di me la dottoressa Colussi dell'istituto di ricerca GPF. L'idea dell'Osservatorio nasce proprio dal desiderio di disporre di uno strumento capace di studiare, interpretare e comunicare il rapporto tra gli italiani, i consumatori del Made in Italy nel mondo e l'alimentazione:

opinioni, percezioni, attese e tendenze culturali, economiche e sociali, anche in vista dell'EXPO.

Uno strumento che possa diventare nel tempo un punto di riferimento attendibile e approfondito per leggere l'evoluzione del nostro modello alimentare.

Non voglio naturalmente sostituirmi alla dottoressa Colussi, ma consentitemi di anticipare solo un paio di osservazioni. Come emerge dalla ricerca, anche il Natale, è un'occasione per accorgersi di quanto **l'industria alimentare abbia contribuito negli anni ad accrescere la diffusione della nostra tradizione**: alcuni prodotti e tradizioni locali, come il panettone, lo spumante, il cotechino – e potrei citarne anche altri – sono diventati oggi abitudine di tutti gli italiani. Possiamo parlare di una nuova tradizione che, secondo il 70,3% del campione di intervistati, permette di parlare di “un modo tipicamente italiano di festeggiare il Natale a tavola che ci rappresenta ed è riconoscibile anche all'estero”.

E permettetemi di notare – con un po' di soddisfazione personale – che anche il tacchino e il cappone sono oggi entrati a far parte di una tradizione che non è più solo prettamente regionale ma è sempre più nazionale, oltre che anglo-sassone!

Ma l'impegno dell'industria alimentare non si limita soltanto a monitorare e analizzare l'evoluzione degli scenari alimentari. **Importantissimo è anche accrescere il rapporto ed il dialogo con il consumatore in modo propositivo**. Le aziende introducono sempre più spesso in etichetta informazioni utili per il consumatore, non solo di tipo nutrizionale, e sono spesso promotrici di campagne di sensibilizzazione sui corretti stili di vita alimentari per consentire di effettuare scelte sempre più informate e consapevoli.

Proprio con questa intenzione anche Federalimentare, ormai da alcuni anni, promuove l'iniziativa “Apertamente. L'industria alimentare italiana apre le porte al pubblico”. Nel 2010 la manifestazione giungerà alla sua IV edizione: un modo concreto per invitare il consumatore a conoscere da vicino i processi di produzione degli alimenti ed apprezzare i tanti percorsi di

innovazione, ricerca e sviluppo che sono alla base dell'evoluzione degli alimenti che porta ogni giorno in tavola.

Accanto all'informazione, un'area di attenzione particolare per l'industria alimentare italiana è, infatti, anche l'innovazione. **Innovazione che si ottiene prima di tutto attraverso la ricerca:** questa, prioritaria per garantire la sicurezza, è anche essenziale per l'innovazione di processo e di prodotto e ci consente di disporre oggi di una scelta di alimenti 400 volte superiore a quella di 50 anni fa. Inoltre, grazie all'innovazione tecnologica, oggi ci è possibile offrire al consumatore non solo alimenti sempre più garantiti in termini di sicurezza e qualità, ma anche di varietà e servizio.

Per raggiungere questi risultati, è altrettanto fondamentale la stretta collaborazione tra imprese alimentari e mondo scientifico: **un raccordo costante che ha permesso di essere parte integrante di quel processo che è fatto di ricerca da un lato e di evidenze produttive dall'altro.**

Infine, in questa riflessione non può mancare, accanto alla trasparenza e al dialogo con il consumatore, all'impegno nella ricerca e nell'innovazione, **l'attenzione verso la sostenibilità ambientale:** la crescente riduzione di risorse energetiche, i cambiamenti climatici che hanno determinato il riscaldamento globale e la scarsità d'acqua, il richiamo ad una condivisione dei beni che la natura ci mette a disposizione, ci impongono di trovare scelte concrete d'intervento. E anche qui la tecnologia può dare un contributo fondamentale.

**Una gestione responsabile delle risorse e comportamenti virtuosi sono già in atto:** modalità produttive che mirano ad un migliore utilizzo delle materie prime - per ridurre gli scarti - e delle risorse per un successivo recupero e riciclo; riduzione dell'utilizzo dell'acqua e incremento nell'uso di risorse energetiche rinnovabili come le biomasse; attenzione al riciclo degli imballaggi e uso di imballaggi "intelligenti" (e in questo l'innovazione tecnologica consente di produrre packaging ecocompatibili senza compromettere sicurezza, qualità e integrità dell'alimento) sono segnali concreti di quanto si fa - e ancora si può fare - nell'interesse di tutti.

Di fronte a queste complesse e irrinunciabili sfide che ci guideranno nei prossimi anni verso l'Expo, l'invito a tutti noi è quello di adottare un approccio nuovo che ci faccia andare oltre l'interesse univoco del singolo e verso una responsabilità comune, per il bene di tutti.

**Dobbiamo affrontare questa realtà con concretezza e con la convinzione che in questo scenario difficile il cibo deve continuare ad essere un elemento di unione e condivisione e non di divisione.** E l'industria alimentare per prima vuole e deve assumere questo ruolo. Già da anni le aziende alimentari italiane stanno dimostrando di andare in questa direzione e ancora oggi rinnovano il loro impegno a proporre soluzioni in grado di contribuire alla crescita e al benessere della società globale.

È questo, credo, l'augurio migliore che tutti noi possiamo e dobbiamo farci e che rivolgo quindi a ciascuno di noi in occasione del prossimo Natale!

Grazie.