

ECONOMIA
DEL CIBO
E AGROALIMENTARE

.food

Coronavirus
Il settore delle bibite analcoliche è tra i più colpiti dal calo dei consumi per la chiusura di bar e ristoranti

Su un mercato da 4,9 miliardi e 80mila lavoratori Assobibe stima un calo di fatturato del 30% nel 2020: le vendite nella Gdo non compensano il blocco Horeca



In difficoltà. Le vendite per il fuori casa per Coca Cola rappresentano fino al 40% del business, ma i 5 siti produttivi italiani rimangono attivi

Truva di più sul sito www.ilssole24ore.com/sez/food

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ novità.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA

Virus e mercato. Buona autosufficienza per lattiero caseario e frutta ma dipendenza dall'estero per caffè, cioccolato e pasta

Se l'import cala Italia ricca di riso e vino, meno di olio

Giorgio dell'Orefice

Irisotto all'Amarone è assicurato. Di certo non mancherebbero i formaggi (come il latte a colazione), la disponibilità di frutta e verdura farebbe felici i vegani, ma sarebbe complicato per tutti gli altri. Perché non sarebbe assicurata la disponibilità di prodotti chiave della tavola italiana come la pasta, scarseggerebbero le carni e l'olio d'oliva, e del caffè resterebbe solo un ricordo.

In tempi di lockdown da coronavirus, in cui si sta registrando più di un problema alle frontiere con difficoltà e rallentamenti per le merci italiane in uscita ma anche per quelle in entrata, con autotrasportatori che fin dalla fase iniziale dell'emergenza Covid-19 talvolta erano (e ancora sono) restii a venire in Italia, da più parti sono riecheggiate gli inviti a "consumare italiano" o comunque a privilegiare sugli scaffali della grande distribuzione i prodotti alimentari made in Italy.

Un invito che viene di tanto in tanto rinnovato, che di certo sarà fonda-

Federalimentare: puntare sulla totale autonomia è suggestivo ma per molte aziende le importazioni sono essenziali

mentale quando si uscirà dalla quarantena e occorrerà sostenere e rilanciare l'economia nazionale, ma che però si scontra con una realtà che è più complessa.

Secondo i dati di Federalimentare l'autosufficienza, ovvero la possibilità di produrre con sole materie prime nazionali e senza far ricorso alle importazioni, è una prerogativa di pochi settori in Italia. Il vino, il riso e le acque minerali sono completamente autosufficienti, mentre parallelamente sono del tutto dipendenti dall'estero il caffè, il cioccolato (al 90%), il comparto delle conserve ittiche (95%). Hanno un buon grado di autosufficienza il lattiero caseario (importa appena il 14%) e l'ortofrutta trasformata (16%).

Ma la forte dipendenza dall'estero per le materie prime resta una caratteristica di un ampio e rilevante gruppo di prodotti chiave della tavola degli italiani. Si tratta innanzitutto dei due settori fortemente interconnessi della pasta e del comparto molitorio (farine, semole ecc.) che rispettivamente importano il 45% e il 40% delle materie prime, come anche altri due segmenti fortemente legati come quello delle carni preparate (importa il 40% delle materie prime) e il settore zootecnico (nel quale solo la filiera avicola è del tutto autosufficiente) che è obbligato a ricercare all'estero ben il 65% dei prodotti per l'alimentazione ani-

male. Senza contare il caso dell'olio d'oliva (che importa dall'estero il 60% delle materie prime necessarie anche per esportare, visto che la produzione nazionale da sola non copre neanche i consumi interni). Il totale di importazioni agricole ammonta a 21 miliardi. Di questi 10,9 riguardano prodotti vegetali (2,7 import di cereali per produrre pasta e 1,3 riguardano olio extravergine d'oliva in buona parte reimportato) e 7,2 prodotti zootecnici (prevalentemente carni).

«Puntare all'autosufficienza – spiegano a Federalimentare – è di certo un traguardo suggestivo e di grande valenza strategica ma si scontra con vincoli difficili da superare. Da un lato va ricordato come l'agricoltura nazionale tra il 1990 e il 2017 ha perduto tra i 17 e i 35 mila ettari l'anno di terreni coltivabili. Aspetto che ha di certo inciso sulla progressiva riduzione del tasso di autoapprovvigionamento passato negli ultimi vent'anni dal 90 all'83%. E questo nonostante l'industria alimentare italiana tuttora continui a trasformare circa il 72% della produzione agricola made in Italy».

Il problema è che ora, nel pieno dell'emergenza Coronavirus, possiamo incontrare difficoltà già acquisiti dall'estero di alcune materie prime chiave per il made in Italy. «Siamo stati tra i primi a sollevare il problema degli autotrasportatori stranieri che non volevano venire in Italia – ha spiegato il presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio –. Certo a distanza di qualche giorno la situazione è cambiata e non siamo più i soli in Europa a subire gli effetti di Covid-19. Inoltre va ricordata la dura presa di posizione di Bruxelles che nei giorni scorsi ha minacciato sanzioni contro chi impedisce la libera circolazione delle merci».

Secondo il presidente di Federalimentare, il settore in questo primo mese ha perso in media il 20-30% del fatturato. E ha limitato i danni recuperando sul fronte dei consumi domestici una parte di ciò che si è perso con la chiusura di ristoranti e bar. «Ma sull'import non possiamo abbassare la guardia – ha aggiunto Vacondio – anche perché in alcune filiere le imprese più attrezzate hanno in magazzino materie prime per continuare a produrre per non più di due settimane».

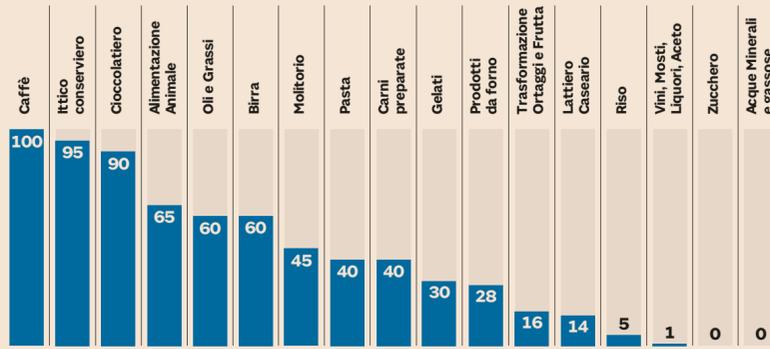
«Anche noi importiamo dall'estero il 40% delle materie prime – ha spiegato il direttore dell'Assica (l'associazione degli industriali delle carni e dei salumi), Davide Calderone – e abbiamo incontrato problemi in particolare con i paesi dell'Est Europeo come Croazia e Ungheria che hanno respinto i nostri prodotti e con autotrasportatori che hanno rifiutato di venire in Italia per paura di essere messi in quarantena nei propri paesi. Speriamo che casi del genere non si ripetano».



Caffè. Tra i principali prodotti agroalimentari che vengono importati in Italia ci sono caffè e cioccolato

I prodotti che vengono importati di più e quelli in cui siamo autosufficienti

Percentuale materie prime importate su approvvigionamenti destinati alla produzione (*)



(*) stime con riferimento ai fabbisogni industriali complessivi per soddisfare consumo interno ed export. Fonte: Federalimentare

Parla l'Autorità europea per la sicurezza alimentare Hugas (Efsa): «Da escludere che il cibo veicoli il contagio»

Silvia Marzialetti

«Non esistono prove scientifiche che il cibo sia fonte o veicolo di trasmissione del coronavirus: la trasmissione avviene attraverso il tratto faringeo nasale e, allo stato attuale delle nostre conoscenze, non può avvenire attraverso il tratto digestivo. La Ue beneficia già di regole chiare in materia di biosicurezza e di igiene industriale e queste regole garantiscono un alto livello di sicurezza alimentare per i consumatori». A parlare è Marta Hugas, direttore scientifico dell'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare che ha sede a Parma.

Qualche giorno fa l'Efsa a Parma ha diramato un comunicato in cui affermava che «gli studi condotti su precedenti focolai epidemici simili, come Sars e Mers, per i quali non si è verificata trasmissione tramite il cibo, portano a ritenere che il nuovo coronavirus non sia diverso». Conferma tutto?
Quanto scritto qualche giorno fa è stato confermato anche da altre organizzazioni in Europa e nel mondo. Detto ciò bisogna sottolineare che, se dovessero venire alla luce nuove evidenze scientifiche, ad oggi non disponibili, che indicassero un ruolo degli alimenti nella trasmissione del virus, l'Efsa se ne occuperebbe direttamente.

Nei giorni scorsi l'Anses (Agenzia francese per la salute e la sicurezza) ha affermato che in caso di cibo preparato da persona infetta, è escluso che il contagio possa avvenire attraverso il tratto digestivo, ma non si può escludere il rischio che il tratto respiratorio sia infettato durante la masticazione. Cosa ne pensa l'Efsa?

Efsa e Anses affermano la stessa cosa ribadendo che la trasmissione avviene attraverso il tratto faringeo nasale e affermando che, allo stato

a ridurre ulteriormente le occasioni di contagio. Vorrei però aggiungere una cosa importante.

Dica.

Come per altri coronavirus conosciuti, questo virus è sensibile alle temperature di cottura. Un trattamento termico a 63°C per 4 minuti (temperatura utilizzata per la preparazione di cibi caldi nella ristorazione collettiva) può quindi ridurre la contaminazione di un prodotto alimentare di un fattore 10mila. Quindi un consiglio sempre valido è quello di cuocere bene il cibo.

Secondo alcuni studiosi - la notizia è stata pubblicata recentemente da un noto quotidiano - il virus potrebbe resistere da uno a tre giorni sul packaging, plastica o cartone, anche se fortemente indebolito. Cosa ne pensa l'Efsa?
Certamente gli alimenti potrebbero in qualche modo essere esposti al virus, nello stesso modo in cui qualsiasi superficie potrebbe esserlo, ossia per contaminazione da parte di una persona positiva. Questo tuttavia non significa che l'alimento ingerito possa provocare l'infezione nel consumatore. Lo studio a cui fa riferimento suggerisce l'importanza di osservare buone pratiche igieniche nella lavorazione e confezionamento degli alimenti, come raccomandato dalla Organizzazione mondiale della Sanità.



MARTA HUGAS
Direttrice scientifica Efsa (Agenzia europea per la sicurezza alimentare)

Potrebbero essere utilizzati 22 milioni di litri di vino da tavola delle giacenze nelle cantine

Le distillerie si candidano a produrre igienizzanti

Una distillazione straordinaria per 22 milioni di litri di vino da tavola (ma anche a denominazione d'origine) per produrre alcol da destinare alla realizzazione di igienizzanti (limitando le importazioni) e al tempo stesso tagliare le giacenze di vino in cantina. Una misura che dovrebbe avere un valore stimato di circa 60 milioni di euro da ricercare tra le risorse nazionali. È quanto hanno proposto con una lettera alla ministra per le Politiche agricole, Teresa Bellanova, l'Alleanza delle cooperative agroalimentari (che mediante il sistema delle cantine sociali e cooperative rappresenta oltre il 50% dei volumi di vino prodotti in Italia) e Assodistil, l'associazione delle distillerie italiane.

Una misura del genere è d'altro canto contemplata dal regolamento Ue 1308/2013 e attende ora il via libera da parte del ministero delle Politiche agricole. «Si tratta di una proposta – ha spiegato il presidente dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari, Giorgio Mercuri – che testimonia la solidarietà del sistema cooperativo all'intero settore sanitario italiano e alla collettività alle prese con un'emergenza senza precedenti. Inoltre, come risulta dai dati in possesso del ministero delle Politiche agricole nelle cantine italiane vi sono significative giacenze di vino che con la distillazione di solidarietà è possibile ridurre immettendo al tempo stesso sul mercato alcol destinato alla produzione di igienizzanti di cui c'è grande bisogno».

I dettagli della proposta, contenuta nella lettera inviata in questi giorni alla ministra Bellanova, sono spiegati nei dettagli dal presidente di Assodistil, Antonio Emaldi. «Si tratta – ha detto Emaldi – di dare il via libera a una distillazione in via temporanea per due mesi, aprile e maggio, di circa 2 milioni di ettolitri, per una produzione di circa 22 milioni di litri di alcol. Come stabilito all'articolo 216 del regolamento 1308/2008, i produttori di vino per questa operazione dovrebbero ottenere un contributo da parte dello Stato, nella logica di evitare conseguenti distorsioni nei mercati di riferimento e contenere il prezzo di vendita degli igienizzanti ai consumatori finali».

—G.d.O.

LA SPESA IN TEMPI DI CORONAVIRUS

Con FrescoFrigo il market è condominiale

Il diktat #restiamoacasa per prevenire il diffondersi del coronavirus impone a tutti di limitare al minimo le uscite, comprese quelle per comprare i beni di prima necessità. E quando si è costretti a farlo e si va al supermercato con l'obbligo di mantenere la distanza di sicurezza, le file sono inevitabili. Un'opzione è data dalla spesa online ma l'aumento esponenziale delle richieste si è tradotto in tempi di attesa di almeno 15 giorni. Un altro aiuto viene dai piccoli negozi di quartiere che si stanno attrezzando proponendo ai clienti l'ordine via WhatsApp o telefono.

Ora scende in campo, per il momento solo a Milano, anche la tecnologia offerta dalla startup FrescoFrigo. L'azienda, nata nel 2018, ha sviluppato un frigorifero smart, dotato di tecnologia Rfid e connesso in cloud, che offre soluzioni alimentari fresche e salutarie a grandi uffici, fitness club in Italia e anche Stati Uniti e Portogallo. Pochi giorni fa Enrico Pandian, ideatore e fondatore, ha riconvertito l'utilizzo del frigo intelligente trasformandolo in un mini-market condominiale. Il primo esperimento è avvenuto al Social Village Cascina Merlata, un complesso di quasi 400 appartamenti vicino alla Fiera di Rho abitato da 900 persone, dove sono stati installati a uso gratuito cinque frigoriferi che offrono h24 circa 300 prodotti tra piatti pronti, frutta, verdura, bevande, salumi, formaggi, uova, latte, farina e pane. Tutta la merce in vendita all'interno degli elettrodomestici FrescoFrigo è fornita da retail locali con gli stessi prezzi.

Il frigorifero smart offre 300 prodotti freschi disponibili 24 ore su 24 e pagamenti con l'app

Per fare la spesa sotto casa i condomini devono scaricare l'app sullo smartphone che funziona da chiave per aprire il frigo e prendere ciò che serve. Dopo aver prelevato i prodotti tracciati, l'addebito avviene in automatico con il sistema di pagamento inserito al momento dell'iscrizione al servizio (ticket restaurant digitali o carta di credito). Questo progetto, nato in collaborazione con Laserwall, azienda che ha brevettato una bacheca digitale interattiva dove leggere gli annunci del proprio quartiere, verrà poi replicato in altre piccole comunità della città.

—Luisanna Benfatto

© RIPRODUZIONE RISERVATA