

ECONOMIA
DEL CIBO
E AGROALIMENTARE

food

I numeri. La produzione di uova di cioccolato ha un fatturato medio di 275 milioni di euro e quello delle colombe ammonta a 160 milioni



Consumi

Ordini in calo del 40% per uova e colombe pasquali con pasticcerie e bar chiusi

L'Unione italiana food è preoccupata anche del poco spazio concesso a questi dolci sugli scaffali dalla Gdo che favorisce i beni di prima necessità



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

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



Import necessario. In Italia vengono trasformati 5,7 milioni di tonnellate l'anno di frumento duro per le semole per la pasta, a fronte di una produzione nazionale di circa 4 milioni di tonnellate

Coronavirus. Regge il frumento duro utilizzato per la produzione di pasta che sarà sostenuto dagli accordi di filiera e dalla proroga dell'obbligo d'origine in etichetta

Con il grano a prezzi record soffrono le farine e i dolci

Alessio Romeo

L aumento dei prezzi del grano (saliti di oltre il 10% nelle ultime due settimane), il rallentamento della logistica dovuto all'emergenza Coronavirus e il lockdown dell'horeca (bar e ristoranti, ndr) stanno mettendo sotto pressione i margini dell'industria molitoria nazionale, che ogni anno trasforma oltre 11 milioni di tonnellate – tra frumento tenero e duro – in farine e semole destinate all'industria dolciaria e pastaria per la produzione degli alimenti simbolo del food made in Italy.

Metà della materia prima trasformata, con percentuali variabili di anno in anno, arriva dall'estero. A soffrire di più in questo momento è il comparto dei molini a frumento tenero, con una riduzione produttiva stimata tra il 30 e il 40%, dovuta anche al calo degli ordini dell'industria dolciaria, e nonostante il raddoppio delle vendite di farine a uso domestico, che incidono solo per il 4% del mercato.

Stretta tra una produzione nazionale insufficiente e l'aumento della domanda di pasta soprattutto per l'export degli ultimi anni, la filiera del grano duro sta reggendo meglio l'urto della crisi. Nelle ultime settimane ha registrato un aumento della domanda di semole da parte dei pastifici, che esportano ormai il 60% della produzione nazionale e hanno chiuso il 2019 con un nuovo record del fatturato estero a quota 1,92 miliardi. Le criticità arrivano invece dal mercato interno, già alle prese con una riduzione dei consumi pro capite, con i primi fenomeni di "ritenzione" del grano da parte dei produttori, restii a vendere in attesa di ulteriori aumenti.

Un atteggiamento più volte denunciato dall'industria molitoria e che in passato ha impedito lo sviluppo di una vera interprofessione nella filiera ma che sembrava superato. Come dimostra la continua crescita negli ultimi anni dei contratti di coltivazione tra agricoltori e industria di trasformazione, ora incentivata dal nuovo stanziamento, approvato definitivamente questa settimana, di 40 milioni in tre

anni per favorire il ricorso a questo strumento da parte dei produttori, con un premio specifico di 100 euro a ettaro coltivato secondo i parametri previsti dai contratti.

Un contributo al rilancio della produzione nazionale di grano duro arriva anche dalla proroga, decisa nei giorni scorsi, dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine della materia prima. «Ci auguriamo che la proroga del decreto sull'indicazione dell'origine del grano duro e della semola sulle confezioni di pasta possa costituire un incentivo per i produttori agricoli a incrementare la produzione nazionale di

grano duro di qualità» dice il presidente di Italmopa, l'associazione che rappresenta l'industria molitoria, Cosimo De Sortis. Che però precisa: «L'industria molitoria italiana trasforma ogni anno 5,7 milioni di tonnellate di frumento duro per la produzione di semole destinate essenzialmente all'industria pastaria, a fronte di una produzione nazionale che si situa mediamente intorno a 4 milioni di tonnellate. Le importazioni, peraltro particolarmente onerose, sono quindi indispensabili per soddisfare le esigenze quantitative e qualitative dell'industria pastaria».

Nonostante i rallentamenti al momento non esiste comunque, spiega De Sortis, un allarme approvvigionamento. «I molini hanno scorte sufficienti per scongiurare il rischio di interruzioni produttive, anche i prezzi si stanno stabilizzando seppur su livelli mediamente alti. I segnali di preoccupazione arrivano paradossalmente dal mercato interno, dove stiamo registrando resistenze ingiustificate a vendere da parte dei produttori che ci auguriamo non si trasformino in manovre speculative, soprattutto in un momento come questo. I problemi ci sarebbero se le restrizioni legate al Co-

ronavirus dovessero prolungarsi oltre i due o tre mesi».

Intanto, dopo gli allarmi per la mancanza di piogge in Puglia, principale area produttiva del paese, le prospettive dei nuovi raccolti sono decisamente migliorate e la campagna 2020 sarà anche il banco di prova per la pasta 100% made in Italy che ha conquistato nuovi spazi sul mercato nazionale. «Sarebbe bello, al termine dell'emergenza – conclude De Sortis – recuperare il gusto dei consumi domestici di pasta confermando l'aumento di questo periodo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Intervista a Carlo Licciardi, presidente Anacer (cerealisti)

«Valori alti? Mancano i raccolti australiani»

L incertezza: è questa la parola d'ordine sui mercati globali delle commodity agricole, condizionati dalle incognite legate all'evolversi dell'emergenza Coronavirus e da fondamentali in continuo cambiamento nei principali paesi produttori, dal prezzo del petrolio agli eventi climatici che incidono sulle prospettive dei raccolti. Come conferma Carlo Licciardi, presidente dell'Anacer, l'associazione nazionale cerealisti, che rappresenta i trader di un settore che vede l'Italia mediamente deficitaria – tra grano duro, tenero, mais e semi oleosi – al 50% rispetto al fabbisogno dell'industria alimentare. L'incertezza sulle forniture è alimentata anche dalle decisioni, prese o annunciate, dai grandi paesi esportatori – dall'Argentina alla Russia – di limitare o tassare l'export.

L'Italia è fortemente dipendente dall'import per quasi tutte le principali materie prime agricole, esiste un rischio approvvigionamento?
I limiti all'export sono di varia natura: le tasse sull'export di soia in Ar-

gentina possono avere un impatto sull'Italia che importa grandi quantità di farina di soia. Con la Russia, che è il principale esportatore di grano, il problema è ancora più serio anche se per ora il governo si è limitato a rilasciare dagli stock strategici un milione di tonnellate per calmierare il mercato interno.

I rialzi dei prezzi dei cereali delle ultime settimane sono dovuti a



CARLO LICCIARDI
Presidente dell'Anacer, l'associazione dei cerealisti, trader del settore

queste possibili restrizioni?
I rialzi sono giustificati dai fondamentali di una campagna difficile. Sul mercato manca il 50% dei raccolti australiani dopo gli incendi dei mesi scorsi, così i Paesi asiatici si sono rivolti all'Europa e agli Usa aumentando la domanda. Nel frattempo il maltempo ha creato incertezza sui nuovi raccolti proprio in

Europa e Nordamerica. A questi fattori si aggiungono le tensioni commerciali, non solo le "guerre dei dazi" ma anche quelle legate al petrolio tra Arabia Saudita e Russia che condizionano i mercati.

Le stime sui nuovi raccolti restano comunque abbondanti.

Stiamo andando verso una ricostituzione degli stock, ma c'è un altro fattore dominante che sostiene le quotazioni.

Quale?
Il ritorno della domanda cinese, legato non solo alla graduale riapertura dei mercati, ma anche alla fine dell'epidemia di peste suina che sta rilanciando la domanda cinese soprattutto di soia e mais, ma le cose cambiano rapidamente e lo scenario resta molto incerto.

L'Italia, fino a pochi anni fa quasi autosufficiente, importa ormai oltre il 50% anche di mais.
Complessivamente, considerando cereali e soia, l'industria alimentare italiana ha un fabbisogno di 40 milioni di tonnellate annue, di queste 20 sono importate. Nonostante tutta la demagogia sull'import questo è il dato. Ri-

durere l'import significherebbe ridurre l'export di made in Italy con ricadute enormi su industria e occupazione.

L'emergenza Coronavirus ha cambiato la logistica dell'agroalimentare?

L'impatto c'è stato soprattutto per gli arrivi dall'Europa Centrale e Orientale da dove arrivano mais e frumento principalmente su gomma. Quel fabbisogno è stato rimpiazzato dagli arrivi via nave che però hanno un costo superiore, non è speculazione ma è logistica.

Le strutture di stoccaggio sono adeguate?

La nostra industria, generalmente ubicata vicino ai porti, è abituata fisiologicamente a lavorare *just in time* contando su continui arrivi e senza grandi scorte, con una capacità media di stoccaggio di 5 giorni, una cosa che fino a oggi ha permesso di ottimizzare i costi ma che ora può diventare un problema, considerando che non esistono molte alternative e che le ferrovie sono saturate.

— A. R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PANORAMA

IL BOOM DEL DELIVERY FOOD

Entro pochi anni spesa e cibo a domicilio con droni e robot

Le consegne a domicilio crescono velocemente. È sotto gli occhi di tutti in questi giorni l'assalto virtuale alla spesa, con il sistema di delivery di catene e aziende di logistica al collasso perché non riesce a far fronte alle richieste, dove il problema non sono gli approvvigionamenti, ma proprio l'ultimo miglio, ovvero il sistema di distribuzione al consumatore finale. Anche senza l'emergenza coronavirus, comunque, l'aumento del e-commerce sta alimentando una rapida crescita dei volumi di consegna dei pacchi, un mercato che dovrebbe raggiungere i 665 miliardi di dollari nel mondo entro il 2030. I consumatori si aspettano che i colli vengano consegnati sempre più rapidamente. Questa richiesta sta spingendo le aziende a esplorare tecnologie di consegna automatizzate per coprire l'ultima tappa del viaggio. Il nuovo rapporto di Lux Research, agenzia di consulenza e ricerca di Boston, «Automatizzare l'ultimo miglio» prevede che le consegne automatizzate genereranno entrate fino a 48,4 miliardi di dollari entro il 2030, anche se questa tecnologia riguarderà solo il 20% di tutte le consegne dei pacchi. Nel food si prevede la maggiore crescita.

In uno studio condotto dalla società svizzera F&B Saviva Chair, i ricercatori hanno previsto un drastico aumento di oltre il 65% della domanda di food delivery entro il 2030. «Anche in Italia, per esempio, il Food&Grocery online è il settore che nel 2019 cresce con il ritmo più sostenuto: +39% a fronte del +15% dell'e-commerce nel suo complesso»,

dichiara Riccardo Mangiaracina, responsabile scientifico dell'Osservatorio eCommerce B2c Netcomm - Politecnico di Milano. Da quanto è emerso dall'ultima fotografia scattata dall'Osservatorio milanese, la componente più rilevante (pari all'89% del comparto) è rappresentata dall'alimentare, a sua volta suddivisibile in 3 principali segmenti: Grocery Alimentare (prodotti da supermercato) con un valore eCommerce di 476 milioni di euro (+45%), Enogastronomia (prodotti di nicchia) con 383 milioni (+24%) e Food Delivery (piatti pronti) con 566 milioni di euro (+56%).

Le nuove tecnologie di consegna automatizzata rientrano in quattro categorie chiave: droni, robot con le gambe, robot con ruote e veicoli autonomi. Tra queste, i veicoli autonomi abbinati ai droni sembrano la più promettente: Lux Research prevede che arriveranno a consegnare più di 20 miliardi di pacchi all'anno entro il 2030. I droni - già sperimentati in Usa da Amazon, Flirtey, Wing e altri - sono attualmente limitati a un piccolo raggio di consegna, ma possono acquistare più autonomia se abbinati a un veicolo autonomo in movimento. Più immediato l'utilizzo di robot su ruote, più facili da sviluppare, sebbene possano essere impiegati solo in zone poco congestionate.

Lastarup Starship Technologies ha implementato una flotta di 30 robot proprio alla Purdue University, che ad oggi è il più grande campus universitario Usa, per offrire la consegna automatizzata di food. Starship ha collaborato con alcuni ristoranti e negozi locali per consegnare prodotti alimentari e bevande in un'area limitata del campus. Questi robot a guida autonoma hanno effettuato oltre 100 mila consegne di cibo in soli due anni e si prevede che raggiungeranno 1,5 miliardi di consegne all'anno entro il 2030. Il robot si reca presso una porta dedicata nel ristorante, attende che l'ordine venga inserito e bloccato, quindi viaggia autonomamente verso la destinazione. Una volta arrivato, il cliente riceve un avviso e può quindi incontrarlo e sbloccarlo tramite l'app. Il robot usa una combinazione di apprendimento automatico, intelligenza artificiale e sensori per viaggiare sui marciapiedi e superare ostacoli. Gli stessi robot sono stati sperimentati anche da Just Eat Greenwich per le consegne a domicilio a partire dal 2016. Domino's Pizza, dopo aver sperimentato le consegne via drone, è convinta che il futuro della consegna a domicilio della pizza sia Dom: un veicolo a quattro ruote con scomparti costruiti per mantenere calde le vivande e fresche le bevande mentre viaggia sul marciapiede a una velocità sicura dal negozio alla porta del cliente.

— Maria Teresa Manuelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nuovo business. Un robot Just Eat nella fase di sperimentazione della consegna di cibo. Anche in Italia il settore food cresce più della media dell'e-commerce totale