

# Focus

## Consumi

### Il trend

# Cibo sano, gusto e filiera certa l'export traina il made in Italy

Lo scorso anno le esportazioni di prodotti agroalimentari sono cresciute dell'11% rispetto al 2020. Restano però da affrontare alcune difficoltà, in primis l'impennata dei costi delle materie prime e dell'energia

#### LUIGI DELL'OLIO

**L**a carta della qualità per superare le difficoltà congiunturali. Con lo scoppio della guerra in Ucraina, l'impennata dei prezzi relativi alle materie prime e la frenata della crescita economica, l'agroalimentare italiano si trova ad affrontare di nuovo i venti contrari dello scenario globale dopo aver superato con successo la crisi pandemica.

Uno studio di Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) sottolinea come la forza del sistema agroalimentare italiano sia nella sua qualità riconosciuta a livello internazionale (il made in Italy è sinonimo di qualità del cibo, varietà dell'offerta e controlli rigorosi), che ha consentito di chiudere il 2021 con l'export in progresso dell'11%. Con Francia, Stati Uniti e Germania in cima alle destinazioni dei nostri prodotti della terra, il che ha portato il dato in valore assoluto a registrare il nuovo record storico, a quota 52 miliardi di euro. Questo mentre i consumi domestici sono rimasti praticamente sui livelli del 2020 (meno 0,3%), cosa peraltro non scontata dopo che il 2021 aveva fatto registrare i livelli più alti di tutti i tempi a causa della chiusura degli esercizi commerciali. Lo scorso anno, la spesa di cibo e bevande degli italiani si è così attestata a 87,3 miliardi di eu-

ro, un dato superiore del 7,5% rispetto ai valori precrisi del 2019. Trend tuttavia difficili da confermare nell'anno che sta per concludersi a fronte dello scenario attuale, caratterizzato da un'impennata dei costi delle materie prime e dell'energia, che grava sia sul settore primario, sia sull'industria alimentare.

Al di là della congiuntura, la crescita degli ultimi anni sta a indicare che il lavoro compiuto per rendere l'agroalimentare competitivo a livello globale va nella giusta direzione. Basti pensare che il settore ha visto crescere la propria produttività del 30% tra il 2010 e il 2019 pur in assenza di specifiche misure di sostegno dell'attività di ricerca e sviluppo e mentre la maggior parte degli altri settori economici della penisola facevano registrare una sostanziale stazionarietà.

I fondamentali sono solidi e, proprio un momento di difficoltà come quello che stiamo vivendo, può consentire alla filiera italiana - che è il primo settore economico del Paese, con un fatturato di 500 miliardi di euro (circa un quarto del Pil italiano) e 4 milioni di occupati (un sesto del totale) - di guadagnare ulteriori quote di mercato a livello mondiale. Complice un tessuto industriale e culturale ricettivo al cambiamento, quindi in grado di adattarsi alle esigenze emergenti dal lato della domanda. An-

che se il rialzo dei prezzi di approvvigionamento, complici i grandi cambiamenti in atto a livello mondiale, in primis l'accorciamento delle filiere globali e la transizione ecologica, costituiscono una minaccia sul fronte dei margini, con la quale gli operatori del settore verosimilmente dovranno fare i conti per parecchio tempo, senza la possibilità di scaricare a valle - sul prezzo finale - tutti gli extracosti. Una situazione che metterà alla prova soprattutto le imprese di piccole dimensioni, che sono all'incirca la metà del totale nella penisola, ma a livello di ricavi non incidono per più del 5%. Per molte di loro il processo di aggregazione potrebbe essere una via di sbocco, anche se non è mai facile mettere insieme non solo organizzazioni, ma anche culture diverse.

Ma la strada sembra segnata, considerato che la crescente attenzione alla sostenibilità impone la necessità di investire nell'innovazione per ripensare tutto il



03041 modello di produzione, consumo e raccolta dei rifiuti secondo il principio dell'economia circolare, che punta a recuperare le materie prime contenute nei prodotti una volta che questi ultimi sono arrivati a fine vita.

I traguardi fissati dagli accordi internazionali sulla sostenibilità sono ancora distanti, mentre i problemi - a cominciare dal surriscaldamento globale - si fanno sempre più gravi. Uno studio di Cdp indica la necessità di accelerare il ricorso alle fonti rinnovabili nel mix di produzione e consumo, impegnandosi al contempo a ridurre le emissioni inquinanti.

Il tutto continuando a puntare

sulla carta delle certificazioni. La "Dop economy" ha triplicato il suo valore negli ultimi 20 anni e vale ormai un quinto del mercato agroalimentare nazionale, con ampi margini di crescita ulteriore. Anche se la congiuntura in questo campo conta più che altrove, dato che il mondo delle certificazioni è caratterizzato da disciplinari particolarmente rigidi (punto di forza in condizioni normali del mercato), che rendono complicati gli adeguamenti in corsa delle produzioni.

Lo sviluppo tecnologico può essere di supporto a raggiungere gli obiettivi prefissati, come segnala un report di Sace, che indi-

ca nell'agricoltura 4.0 una delle chiavi per vincere la sfida della sostenibilità. Macchinari agricoli connessi per migliorare l'efficienza dell'output, big data per trasformare le informazioni che transitano in maniera disordinata in azienda in indicazioni utili per il business, e blockchain in ottica di monitoraggio e trasparenza costituiscono già il presente per molte realtà del settore. Il digitale consente di migliorare tutti gli ingranaggi della filiera, tutelando al meglio i consumatori, migliorando la qualità e la resa della produzione agricola, garantendone l'origine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**500**

**MILIARDI**

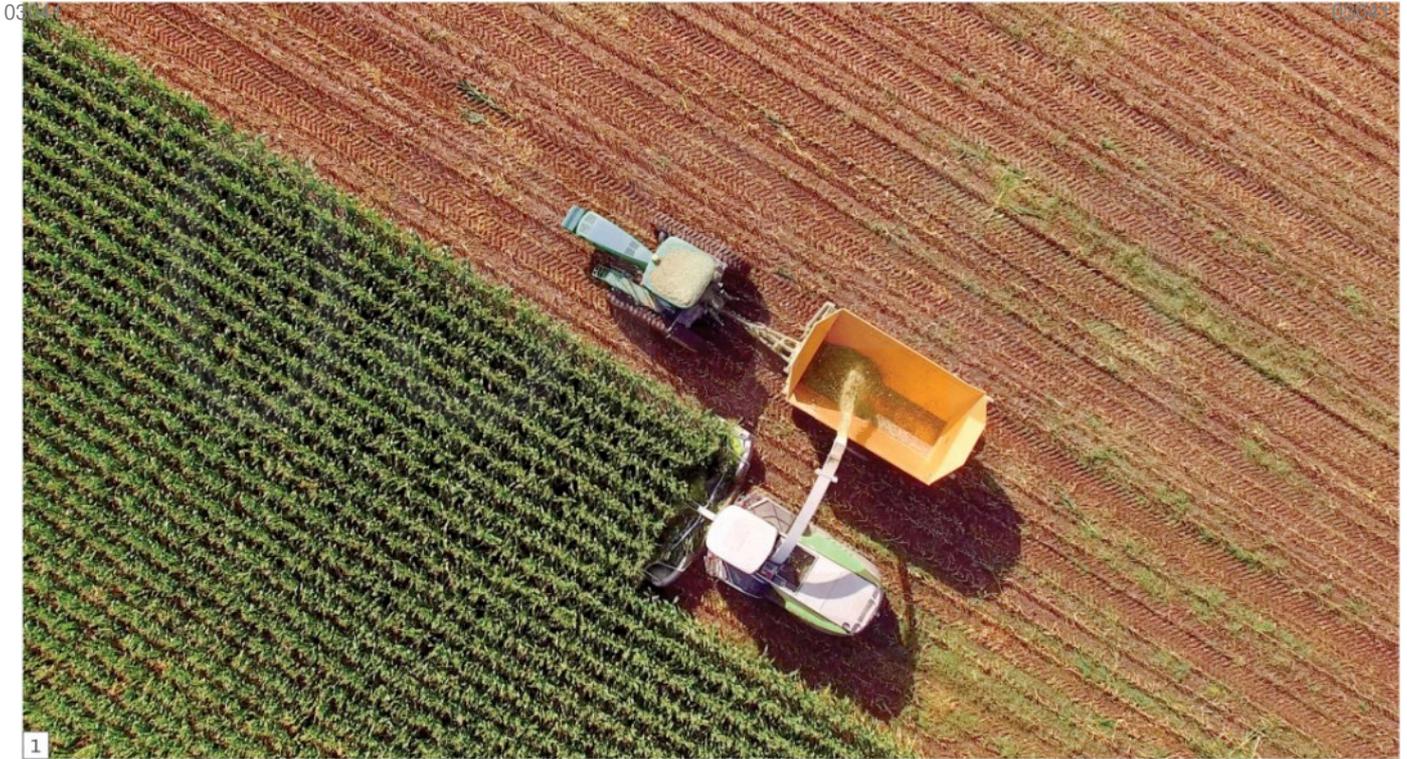
Il fatturato della filiera del cibo in Italia, prima ricchezza del Paese

**La transizione**



**CONSAPEVOLEZZA E SOSTENIBILITÀ**

«L'avanzata della sostenibilità in campo alimentare passa soprattutto per il tema della consapevolezza. Occorre pertanto una rivoluzione culturale, prima ancora che industriale e tecnologica». È questa la convinzione di Marco Frey, professore di Economia e gestione delle imprese alla Scuola Sant'Anna di Pisa, presidente della fondazione Global Compact Italia, organismo delle Nazioni Unite e membro del comitato scientifico del Cirfood District. «Vale per i più piccoli, fondamentali non solo per la diffusione di buone pratiche nel futuro, ma anche per il loro ruolo di "guardiani" delle abitudini di noi adulti. Vale anche per i senior, fino agli anziani. Occorre grande attenzione a ciò che mangiamo e beviamo, il che richiede uno sforzo condiviso, dei consumatori, di istituzioni e aziende».



1

1 La forza del sistema agroalimentare italiano sta nella sua qualità