

TENGONO I MERCATI DEI FORMAGGI, SALUMI E GASTRONOMIA NONOSTANTE IL QUADRO ECONOMICO

Comune denominatore: dinamicità all'insegna del servizio

Anna Bertolini

Formaggi, salumi e gastronomia: tre mercati distinti ma profondamente caratterizzati dalla più alta presenza di prodotti tipici e a denominazione di origine, che rappresentano per l'Italia il punto di partenza per la conquista dei mercati esteri al netto dell'italian sounding ovvero del mercato paral-

latte, l'associazione italiana lattiero-casearia alla quale aderiscono 300 realtà del comparto che in termini di fatturato rappresentano il 90% del mercato, si inseriscono in un quadro più ampio che nel 2008 annovera un valore della produzione nell'ambito lattiero-caseario pari a 14 miliardi di euro rendendo il settore latte e derivati il primo comparto alimentare italiano,

nonostante una diminuzione della produzione dell'1,1% registrato l'anno scorso (Istat). Per quanto riguarda il mercato interno sembra profilarsi un andamento nell'insieme immutato rispetto al 2008, mentre si conferma la spinta propulsiva dell'export coadiuvata da una produzione diversificata sia per la componente di tipicità sia per il grado tecnologico

raggiunto nella produzione. A volume, però, i dati registrano, secondo Assolatte, una diminuzione del 5,2% rilevando nel 2008 237.569 tonnellate versus 250.685 tonnellate del 2007. Un elemento di debolezza evidenziato dalla dimensione media contenuta delle aziende italiane rispetto ai competitor europei che potrebbe rappresentare un elemento penalizzante in termini di export con ricadute in termini di competitività. I principali paesi di esportazione sono Francia, Stati Uniti, Germania, Regno Unito e Spagna, mentre i prodotti più apprezzati oltre confine sono mozzarella, ricotta e formaggi freschi, seguiti da Grana Padano, Parmigiano-Reggiano e formaggi grattugiati. In generale il settore dei formaggi nel 2008 si caratterizza per una riduzione delle quotazioni all'ingrosso dei prodotti più pregiati, per lo spostamento degli atti di acquisto verso primi prezzi e private label oltre alla crescente riduzione dei consumi. Questi orientamenti contribuiscono a creare una condizione caratterizzata da un'eccezionale volatilità dei mercati e da un radicale cambiamento degli stili di consumo, fattori questi ultimi che incidono sugli acquisti e riducono la marginalità dei player del mercato.

1. Una maggiore spinta evolutiva proviene dall'export
2. Driver l'alta presenza di prodotti tipici che rende l'offerta unica nel suo genere

lelo dei falsi e delle imitazioni. Tre settori nei quali i numeri confermano una dinamicità tangibile fin dall'offerta di prodotti che rispondono meglio di altri comparti alle nuove aspettative dei consumatori di praticità, risparmio di tempo e funzioni salutistiche.

I FORMAGGI

Con una produzione di circa 1 milione di tonnellate all'anno per un valore intorno agli 8,5 miliardi di euro, il mercato dei formaggi conta circa 9,7 milioni di tonnellate di latte per la produzione casearia di cui 5,3 mio di t destinati alla realizzazione di formaggi Dop. I dati Asso-

Le leve innovative nei lattiero-caseari

LA SALUTE

- Anticolesterolo (Omega3, stanoli vegetali)
- Probiotica

LA LINEA

- Meno grassi, light (formaggi)
- Dose controllata di zuccheri

LA PRATICITÀ

- Manipolazione (formaggi)

IL PIACERE

- Nuove ricette e nuovi ingredienti
- Varie consistenze
- Modernità delle confezioni
- Tradizione e procedimenti di fabbricazione (formaggi)

Fonte: Xavier Terlet (Xtc) per Sial 2008

L'innovazione nei prodotti carne-salumeria

IL RISPARMIO DI TEMPO

- Prodotti caldi e freddi
- Aperitivo, snack, tapas

LA SALUTE

- La genuinità
- Meno sale

IL PIACERE

- Preparazioni sofisticate
- Presentazioni su piatto o vaschetta
- Nuovi abbinamenti (frutta, formaggi ecc.)

Fonte: Xavier Terlet (Xtc) per Sial 2008

I SALUMI

La produzione nazionale dei salumi registra nel 2008 un fatturato di circa 7,6 miliardi di euro ai quali si sommano 2,2 miliardi di euro per la produzione diretta al consumo di carne fresca (fonte Ivsi - Ass.I.Ca. - Associazione industriali delle carni). Al seg-

Gastronomia nel mondo

Secondo il Sial 2008, **le vendite di prodotti di gastronomia sono incrementate dell'8% in tonnellate e del 5% in valore** portando il mercato mondiale a 679.000 tonnellate per 3,1 miliardi di euro di fatturato.

Le insalate e i piatti pronti sono i due segmenti leader e rappresentano congiuntamente il 42% dei volumi. L'84% dei volumi dei prodotti di gastronomia freschi è venduto nella grande distribuzione.

Le innovazioni imperniate sulla nutrizione e la salute, in particolar modo a base di frutta o pesce, **offrono prospettive di sviluppo.**

mento dei prosciutti (sia cotti sia crudi) si attribuisce la metà della produzione, mentre il restante si distribuisce tra le altre specialità, nell'ordine mortadella, salame, würstel, pancetta, coppa, speck e bresaola. Le potenzialità di crescita del settore nei prossimi anni si esprimono attraverso lo sviluppo dell'export che potrà essere potenziato sia per mezzo del consolidamento dei paesi già in portafoglio sia con la conquista di nuovi mercati extraeuropei (si pensi alla recente apertura del mercato cinese ai prodotti italiani). In ogni caso qualità e valorizzazione del made in Italy, affiancate agli sforzi congiunti di filiera nonché alle politiche di promozione intraprese dai consorzi rappresentanti delle Dop e Igp, saranno la chiave di volta per intensificare le vendite sui mercati esteri. Nel complesso nei primi nove mesi del 2008 le esportazioni di salumi, nonostante il lieve regresso del terzo trimestre (-1,2% in volume), registrano un andamento positivo. Secondo l'Istat sono 79.260 le tonnellate di prodotti inviati oltre confine (+2,5%) per un totale di circa 617 milioni di euro. Entrando nello specifico di ciascun comparto, i prosciutti crudi, dopo un primo trimestre 2008 in aumento, si presentano complessivamente nel periodo gennaio-settembre in negativo: -0,7% in quantità (36.300 tonnellate) e +0,1% in valore (331 milioni di euro). Sono soprattutto i paesi europei

a far registrare un meno (-1% sia a volume sia a valore), mentre i paesi extra Ue mostrano un lieve incremento in quantità (+0,4%) a cui corrisponde un aumento del fatturato (+4,1%). Per quanto riguarda i salami, le esportazioni superano le 14.260 tonnellate (+4,2%), registrando a valore 129,1 milioni di euro (+5,1%). I mercati di riferimento sono Germania (+4,5%), Regno Unito (+3%), Svizzera (+2,7%), Francia ((10,4%) e Austria (+17,8%). Risultati positivi anche per la mortadella che registra a volume 15.300 tonnellate per un valore di circa 54,2 milioni di euro

(+6,7%). Performance ottenuta grazie alle esportazioni con l'Europa (con la quale complessivamente mette a segno +9,7% in quantità e +10,6 a valore), e in particolare con Francia e Spagna, dove il gap con i primi nove mesi dell'anno scorso si attesta su numeri a due cifre. Stabili, invece, le esportazioni del prosciutto cotto con 7.300 tonnellate a volume e oltre 48,3 milioni di euro a valore. Francia, Germania e Svizzera tra i paesi più ricettivi, mentre Regno Unito, Austria, Belgio e Stati Uniti fanno registrare flessioni più o meno consistenti.

LA GASTRONOMIA

Secondo stime Databank, il settore della gastronomia fresca presenta un valore della pro-

duzione ai prezzi ex fabbrica intorno ai 474 milioni di euro con un valore di mercato ai prezzi finali valutato intorno a 830 milioni di euro. L'export realizza un giro d'affari di 52 milioni di euro che corrispondono all'11% circa della produzione. Il settore nel complesso risente solo in parte della contrazione della spesa alimentare in quanto destinato a un target che presenta una maggiore capacità di spesa oltre che richiesta di qualità-servizio. Due le leve principali per consolidare il comparto della gastronomia: la selezione e la valorizzazione delle materie prime impiegate nonché il contenuto di servizio soprattutto nella realizzazione di packaging innovativi. ■

In calo l'import/export dei formaggi

(in tonnellate)

	IMPORT	EXPORT
2007	441.800	250.685
2008	413.424	237.569
VAR. %	-6,4%	-5,2%

Fonte: Assolatte

Esportazioni casearie sotto la lente

(in tonnellate)

	2007	2008	VAR. %
GRANA PADANO, PARMIGIANO-REGGIANO	60.732	58.489	-3,7
MOZZARELLA, RICOTTA E ALTRI FORMAGGI FRESCHI	86.977	84.080	-3,3
CRESCENZA, ROBIOLA E FORMAGGI MOLLI	3.442	2.402	-30,2
FIORE SARDO, PECORINO ROMANO	19.756	17.521	-11,3
FORMAGGI GRATTUGIATI	19.163	18.755	-2,1
GORGONZOLA	15.084	13.155	-12,8
FORMAGGI FUSI	7.805	6.412	-17,8
PROVOLONE	4.988	4.502	-9,7
ALTRI FORMAGGI DURI DA GRATTUGIA	8.389	7.389	-11,9
ALTRI FORMAGGI ERBORINATI	2.498	3.666	46,8
FORMAGGI DESTINATI ALLA TRASFORMAZIONE	2.940	1.748	-40,5
FORMAGGI SEMIDURI	3.478	3.413	-1,9
ITALICO, TALEGGIO	1.976	1.952	-1,2
ASIAGO, CACIOCAVALLO, MONTASIO, RAGUSANO	1.620	1.502	-7,3
FONTINA, FONTAL	855	792	-7,4
ALTRI FORMAGGI	10.982	11.791	7,4
TOTALE	250.685	237.569	-5,2

Fonte: Assolatte