

Il mercato dell'arte bianca

Pane, pizza e prodotti per la panificazione sono diventati simboli del 'made in Italy'. Tuttavia, si tratta di un settore instabile, soprattutto sui prezzi, ma con buone prospettive da parte dei costruttori di tecnologie alimentari. Di seguito proponiamo un breve panoramica del mercato



Secondo dati Coldiretti l'Italia importa attorno a 4 milioni di tonnellate di frumento tenero che coprono circa la metà del fabbisogno per la produzione di pane e biscotti, mentre 2 milioni di tonnellate di grano duro arrivano in un anno in Italia per coprire oltre il 30% del fabbisogno per la pasta. Ma vediamo ora nel dettaglio i singoli comparti, secondo quanto diffuso durante la manifestazione Siab, International Techno Bake Exhibition, che si è tenuta a Verona lo scorso maggio.

Pane

Sono 25mila i panifici artigianali in Italia, con circa 400mila addetti che sfornano oltre 400 varietà di pane, con specialità differenti per ogni provincia: dalla

michetta milanese alla focaccia genovese, dal pane carasau sardo alla frisella pugliese, dalla biga triestina alla pitta calabrese, al pane sciapo toscano. Quattro le tipologie riconosciute in Europa: 3 IGP (Coppia ferrarese, pane casareccio di Genzano e pane di Matera) e 1 DOP per il pane di Altamura. Una varietà che si esprime con una produzione di 2,8 milioni di tonnellate di pane l'anno, per un fatturato del settore di circa 7 miliardi di euro. Sul fronte consumi, gli italiani consumo circa 100 grammi procapite secondo abitudini che variano a seconda delle aree della Penisola: si va dagli oltre 200 g in Puglia agli 80 g in Valle d'Aosta. Oltre il 55% dei consumatori sceglie di comprare ogni giorno pane fresco, di questi, il 71% predilige i panifici

English TEXT

BAKERY MARKET

Bread, pizza and bakery products have become symbols of 'made in Italy'. An unstable sector, above all as regards prices, but with a good outlook for the food technology manufacturers. Hereafter, we offer a short market overview

According to the data provided by Coldiretti, Italy imports around 4 million tons of wheat covering about half the needs for the production of bread and biscuits, while 2 million tons of durum wheat come in one year to Italy in order to cover over a 30% of the needs for pasta production, according to the data spread during the Siab International Techno Bake Exhibition, that was held in Verona in May.

Bread

Artisan bakeries in Italy are 25,000, with about 400,000 employees that create over 400 varieties of bread, with different specialties for every province: from the Milan 'michetta' to the focaccia from Genoa, from 'pane carasau' to the 'frisella pugliese', from the 'biga trestina' to the 'pitta calabrese', to the 'pane sciapo' from Tuscany. Four typologies are acknowledged in Europe: 3 IGP ('coppia ferrarese', home-made bread from Genzano and bread from Matera) and 1 PDO for the Altamura bread. A variety that expresses

with a production of 2.8 million tons of bread per year, for a sector's turnover of about 7 billion euros. On the consumption front, Italian people consume about 100 grams per capita depending on habits that vary according to the areas in the peninsula: from the over 200 grams in Puglia to the 80 grams in Valle d'Aosta. Over 55% of the consumers decide to buy fresh bread everyday. Of them, a 71% likes best the artisanal bakeries to purchase more appetising bread, whereas on the same front, the share that selects supermarkets drops to 25%. But the new frontier of the bakery shop – following the liberalisation of the Bersani law dated 2006 – are modern ovens, where in addition to bread all the products of white art can be tasted, passing from breakfast biscuits to chocolates, from focaccias, to savoury products and gastronomic specialties. It is not a case a 67% of the Italians purchases at the bakery shop other bakery products as well.

Pizza

According to the European Institute of Italian Pizza, the number of classic pizzeria restaurants achieves 24,180 units, with a general influence on restaurants accounting for 35%. The estimate of the global turnover for the industrial pizza is different: in value it accounts for 4,312 million euros. The total turnover of artisanal and home pizzerias has been estimated, still by the European Institute of Italian Pizza at about 3,291 million euros that added to the 7,133 million euros of the total turnover of classical pizzerias with

tables, brings the pizza sector to a value of 14,708 million euros. Today this industry employs almost 80,000 people working in classic pizzerias with tables (where generally an average of 3 units is registered) and little more than 49,000 employees in artisan or home pizzerias (2 units). An increasingly interesting sector also thanks to pizza per capita consumption that in our country achieves 6.6 kg of which 3.6 kg consumed in public venues and 3 kg at home (Source: Istitute Europeo della Pizza Italiana).

The milling industry

The production level of the milling industry in 2009 is substantially unvaried compared with 2008, registering a 0.1% increase (-2.0% in 2008 as against 2007); a better result both towards the food industry that marked a drop of 1.4% and in particular, towards the -17.5% registered by the total national industry. Within the sector, however, opposite trends for the two sectors composing it were registered. The wheat milling sector marked a 1.5% drop, while durum wheat milling sector, increased by 1.8%. The wheat sector drop was mainly caused by the decline of domestic consumption, apart from bakery products as well as a further light drop of flour exports. The increase for the durum wheat sector was caused by a semolina as well as food pastas export increase. The first ones passed from 65,000 tons in 2008 to 106,000 tons in 2009, the seconds ones were recovering (+2.1%) after the strong drop in 2008 (-4.5 compared with the record figures in

artigianali per l'acquisto del pane 'più appetitoso', mentre sullo stesso fronte la quota che sceglie i supermercati scende al 25%. Ma la nuova frontiera del panificio – a seguito delle liberalizzazioni della legge Bersani del 2006 – sono i forni moderni, dove oltre al pane si possono gustare tutti i prodotti dell'arte bianca, passando dai biscotti per la colazione alla cioccolateria, dalle focacce alla salateria, ai prodotti di gastronomia. Non a caso il 67% degli italiani acquistano al panificio anche altri prodotti da forno (Fonte: Fippa-Swg).

Pizza

Secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, il numero delle pizzerie classiche si attesta sulle 24.180 unità, con un'incidenza generale sulla ristorazione pari al 35%. Diversa la valutazione del fatturato globale della pizza industriale che, in valore, è calcolabile attorno ai 4,312 milioni di euro. Il fatturato globale delle pizzerie artigianali e a domicilio è stato stimato, sempre dall'Istituto Europeo della Pizza Italiana, attorno ai 3.291 milioni di euro che, sommati ai 7.133 milioni di euro del fatturato globale delle pizzerie classiche con tavoli porta

il comparto della pizza ad un valore pari a 14.708 milioni di euro. Oggi il comparto occupa quasi 80.000 addetti operanti nelle pizzerie classiche con tavoli (dove generalmente si registra una media di 3 unità) e poco più che 49.000 addetti nelle pizzerie artigianali e a domicilio (2 unità). Un comparto sempre interessante grazie anche ai consumi pro-capite di pizza che, nel nostro Paese, raggiungono i 6,6Kg di cui 3,6 kg consumati nei locali e 3 kg in casa (Fonte: Istituto Europeo della Pizza Italiana).

Industria molitoria

Il livello produttivo dell'industria molitoria nel 2009 risulta sostanzialmente invariato rispetto al 2008, registrando un incremento dello 0,1% (-2,0% nel 2008 rispetto al 2007); un risultato migliore sia rispetto all'intero settore alimentare, che ha segnato una flessione dell'1,4%, sia, in particolare, in confronto al -17,5% registrato dal totale dell'industria nazionale in senso stretto. All'interno del settore si sono, peraltro, registrati andamenti opposti per i due comparti che lo costituiscono. Il comparto molitorio a frumento tenero ha segnato una riduzione dell'1,5%, mentre quello a frumento duro un incremento dell'1,8%. La flessione del comparto a tenero è stata causata in massima parte dalla contrazione di tutti i consumi interni a eccezione dei prodotti da forno, nonché da un'ulteriore lieve flessione delle esportazioni di farina. L'incremento per il comparto a frumento duro è stato determinato da un aumento delle esportazioni di semola nonché di paste alimentari. Le prime passate da 65.000 t del 2008 alle 106.000 t del 2009, le seconde in ripresa (+2,1%) dopo la forte flessione del 2008 (-4,5 rispetto al record del 2007), mentre i consumi interni (in prevalenza sottoforma di paste alimentari) risulterebbero pressoché stazionari. A proposito dei consumi interni dei prodotti a base di sfarinati di frumento occorre rilevare che quelli pro-capite hanno comunque subito una flessione, in parte compensata dall'aumento della popolazione presente in Italia passata a circa 60.300.000 unità nel 2009 con un aumento di 250.000 unità rispetto al 2008. Sulla base degli indicatori relativi alla produzione e soprattutto ai prezzi degli sfarinati e delle crusche, il fatturato dei prodotti dell'industria molitoria nel 2009 è stimato in 2,560 miliardi di Euro, con una flessione del 29,6%



Le tecnologie

Per quanto riguarda gli specifici segmenti produttivi, secondo i dati Anima su fonte Assofoodtec, l'andamento delle tecnologie alimentari è il seguente:

- Macchine e impianti per molini
A fine 2009 si è registrata una riduzione della produzione (-8,3%) che ha confermato il trend negativo ipotizzato in precedenza. Per il 2010, invece, si stima una ripresa del 3% almeno. Anche le esportazioni, che nel 2009 hanno subito una contrazione (-6,9%), nel 2010 dovrebbero risalire (+3,7%).
- Macchine e forni per pane, biscotti, pasticceria e pizza
Flessione per il comparto nel 2009 (-4%) il cui andamento dovrebbe però mantenersi sostanzialmente costante nell'anno in corso (-0,8%). Causa principale della contrazione 2009 è stato l'andamento particolarmente negativo dell'export (-15,3%) che nel 2010 dovrebbe essere almeno parzialmente recuperato (+2,8%). Stabili invece gli investimenti 2009, in ripresa per il 2010 (+10%).

Technologies

As regards the specific production segments, according to Anima - Assofoodtec, the food technology trend is the following one:

- Plants and machinery for mills
At the end of 2009 a production reduction was registered (-8.3%) that confirmed the negative trend assumed previously. On the other hand for 2010, at least a 3% recovery is estimated. Exports as well, that in 2009 were subjected to a decline (-6.9%) in 2010 should rise (+3.7%).
- ° Machinery and ovens for bread, biscuits, confectionery products and pizza
A drop for this sector in 2009 (-4%), whose trend should maintain substantially constant throughout this year (-0.8%). The main responsible for the drop in 2009 was the particularly negative export trend (-15.3%) that in 2010 should be at least partially recovered (+2.8%). Investments in 2009 on the other hand are stable, they are expected to recover in 2010 (+10%).

2007), while home consumption (mainly in the form of food pastas) is almost stable. About the domestic consumption of wheat-based products, let's point out that per capita consumption has been subject to a drop, partly compensated by the population increase in Italy, that passed to about 60,300,000 units in 2009, with a 250,000 unit increase compared with 2008. According to production indicators and above all to the wheat-based products and bran prices, the product turnover of the milling industry in 2009 accounted for 2.560 billion euros, with a 29.6% drop as against 2008 (3.637 billion euros). The milling industry, with a high incidence of the raw material cost (75/85%) has more and more troubles in absorbing the cost increase for power, transports and food and work safety (Source: Italmopa).



rispetto al 2008 (3,637 miliardi di Euro). L'industria molitoria, ad alta incidenza del costo della materia prima (75/85%), trova sempre maggiori difficoltà ad assorbire l'aumento dei costi per energia, trasporti e sicurezza alimentare e del lavoro (Fonte: Italmopa).