

# B/OPEN

Bio foods  
& natural self-care  
trade show

01 / 03  
APRILE  
2020

Organized by  
**veronafiere**  
Trade shows & events since 1998

## MIF MARKET INDEX FOOD

Dati relativi al comparto food nel Largo consumo confezionato Mese di Maggio 2019 Vs Maggio 2018

IRI in collaborazione con TESPI

TREND VENDITE A VALORE

+0,36%

TREND VENDITE A VOLUME

\*trend a prezzi costanti  
+0,41%

PRESSIONE PROMOZIONALE

26,71%

TREND VENDITE IN VALORE DELLE PL

\* PL = Private Label  
+2,82%

### L'ANALISI

# Rivoluzione Lancet

La prestigiosa rivista scientifica pubblica uno studio condotto su 195 paesi. Con l'obiettivo di valutare la correlazione tra consumi alimentari e i rischi connessi.

alle pagine 20 e 21

### PRIMO PIANO

GRANDE  
ESCLUSIVA



## De Castro: “Adottare al più presto la normativa sulle pratiche sleali”

L'eurodeputato Pd parla dei temi caldi che verranno discussi dal nuovo parlamento Ue. E fa un nome per il prossimo commissario all'Agricoltura...

a pagina 8

### GUIDA BUYER



## SPECIALE FARINE & CEREALI

UNA PANORAMICA SULL'OFFERTA DA METTERE A SCAFFALE. DALLE REFERENZE CLASSICHE ALLE PIU' INNOVATIVE.

da pagina 11 a pagina 17

### FIERE & MANIFESTAZIONI

## B/Open: Verona si tinge di verde



Nasce un nuovo evento B2B dedicato al food certificato biologico e al natural self-care. Appuntamento dall'1 al 3 aprile 2020. .... a pagina 9

### L'EVENTO

## Anuga 2019 si presenta



La fiera organizzata da Koelnmesse andrà in scena a Colonia dal 5 al 9 ottobre. Anticipazioni e novità. E anche una certezza: la manifestazione resterà biennale. .... a pagina 10

### ESTERI

## La Brexit dell'agroalimentare italiano

Un'analisi Ismea prende in esame l'attuale situazione di import-export dal Bel Paese verso il Regno Unito. Per preparare le aziende a un eventuale scenario 'no deal'.

alle pagine 18 e 19

### RETAIL

## Riciclare in Loop

Beni di consumo in confezioni riutilizzabili. In Francia, Carrefour lancia una innovativa piattaforma di e-commerce. Una modalità sostenibile per la spesa settimanale.

a pagina 22



# Auchan Italia: da Zidane a Bottadiculo

L'editoriale di questo mese inizia con una e-mail che mi è stata inviata dal direttore commerciale di una primaria azienda del settore alimentare: "Leggo sempre con grande piacere i suoi editoriali, perché sono sempre molto veri e per niente ruffiani. Quasi impossibile trovare articoli con queste caratteristiche in giro, quindi vivi complimenti. Vengo al motivo di questa veloce mail, volevo solamente significarle il mio personale sdegno in merito a come buona parte dei media ha derubricato l'acquisizione di Auchan da parte di Conad. Non mi aspettavo certo titoli a otto colonne ma che vi siano stati solo dei trafiletti sui giornali, sui siti o servizi sui tg (non dappertutto) di pochi secondi lo trovo semplicemente vergognoso. Una volta, ripeto, una volta che un'azienda italiana fatta da soci/persone che si fanno un mazzo tanto tutti i giorni, che rischiano, che ci mettono la faccia, che danno lavoro a tantissime persone acquisisce un'azienda estera questo è il giusto trattamento mediatico? Pazzesco! Si capisce sempre più perché in tante situazioni stiamo andando a rotoli..."

Lo sfogo del lettore è più che mai giusto e corretto. L'operazione che ha portato in dote a Conad quasi tutta Auchan Italia è stata un capolavoro di ingegneria finanziaria. L'asse Pugliese (amministratore delegato della catena italiana)/Mincione (il finanziere che acquisterà la parte immobiliare di Auchan) ha funzionato a dovere. Oggi Conad sorpassa Coop e diventa la prima catena italiana come fatturato globale.

Parliamoci chiaro: la ritirata di Auchan non è dovuta "alle problematiche che incontrano le aziende estere sul territorio italiano", come ha scritto un giornalista pirla. I francesi pagano l'arroganza, una mancanza di strategia e numerosi errori di percorso.

All'inizio, tanto per fare un esempio, invasero le loro corsie di prodotti transalpini. Un modello di colonizzazione agroalimentare che durò lo spazio di pochi mesi. I francesi si accorsero, per dirlo alla Montalbano, della grandissima minchiata e ripiegarono su prodotti "nostrani".

A questo proposito, viene alla mente un episodio del passato: Giulio Andreotti, allora primo ministro, incontrando Bernardo Caprotti, ad di Esselunga, gli propose aiuti dal governo in cambio del suo impegno a costruire supermercati all'estero, per sostenere il Made in Italy. Immediata la reazione del cavaliere: "I supermercati si fanno per dare alla gente quello che vuole mangiare. E che ha sempre mangiato".

Altro esempio è la strategia di costruzione e gestione degli ipermercati. Clamoroso l'autogol sull'asse Milano-Monza: ben due megastrutture a breve distanza l'una dall'altra. Andate a vedere a Cinisello Balsamo quel che rimane dell'iper Auchan: un ecomostro di cemento desolatamente vuoto e in stato di abbandono. In pratica i due centri commerciali vicini si sono rubati i clienti a vicenda. Oggi anche quello di Monza soffre e non credo possa avere vita lunga.

Patetico il video rivolto ai dipendenti dopo la notizia dell'acquisizione. Vi compare Edgar Bonte, un pelatino con camicia e giacca dell'Ovs (vedi il sito alimentando.info), che spiega le ragioni della cessione. Per il presidente di Auchan Retail, non c'erano altre scelte se non vendere. La catena perdeva soldi dal 2011 e non si poteva più andare avanti in questa maniera.

Mettiamola così: i francesi hanno voluto dare una testata all'Italia (leggi Zidane) ma hanno perso la Coppa del Mondo (leggi Nazionale di calcio nel 2006).

Purtroppo l'operazione non ha avuto quel clamore mediatico che ci si aspettava. La stampa italiana è sembrata, e sembra, più interessata alle baruffe fra Salvini e Di Maio che non alle questioni fondamentali per l'economia del nostro paese. Al contrario si tratta di un cambiamento epocale nella struttura della distribuzione moderna italiana. Con conseguenze che si vedranno sicuramente a breve e medio termine.

In primis a livello occupazionale. Nella sede centrale di Auchan più d'uno si sta interrogando sul proprio futuro. Di gente che pettina le bambole o gioca con la scimmietta pare ce ne sia molta. Soprattutto quelli che fino a ieri facevano la voce grossa, quelli che non sanno nulla o quasi del prodotto ma che si sono sempre limitati ad analisi meramente finanziarie, quelli con i loro amichetti tra i fornitori.

Altra cosa saranno i dipendenti di tutta la catena ex-francese. Come pure i negozi in franchising. Qualche doloroso taglio è previsto, ma la filosofia Conad e la sua storia fanno sperare in riduzioni contenute e chirurgiche. Sono o non sono quelli di: "Persone oltre le cose"?

Non più tardi di un mese fa ho scritto un articolo in cui si raccontava e si anticipava tutta la vicenda. Citavo la prima barca di proprietà del finanziere Raffaele Mincione. Si chiamava Bottadiculo. Che è poi l'acronimo di Bdc, ovvero la società che ha acquisito Auchan.

Speriamo porti bene.

**Rio**  
& CONSUMI

Direttore Responsabile  
**ANGELO FRIGERIO**  
Direttore editoriale  
**RICCARDO COLLETTI**

Editore: Edizioni Turbo Srl  
Palazzo di Vetro  
Corso della Resistenza, 23  
20821 Meda (MB)  
Tel. +39 0362 600463/4  
Fax. +39 0362 600616  
e-mail: info@tespi.net  
Periodico bimestrale  
Registrazione al Tribunale  
di Milano n. 323 del 19 maggio 2003. Poste  
Italiane SPA  
Spedizione abbonamento postale  
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004  
Art. 1 Comma 1 - LO/MI  
Stampa: Italgrafica - Novara (No)  
Periodico bimestrale  
Anno V - numero 6/7  
Giugno/Luglio 2019  
Stampa: Italgrafica - Novara (No)  
Una copia 1,00 euro  
L'editore garantisce la massima riservatezza  
dei dati personali in suo possesso.  
Tali dati saranno utilizzati per la gestione  
degli abbonamenti e per l'invio  
di informazioni commerciali. In base  
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,  
i dati potranno essere rettificati  
o cancellati in qualsiasi momento  
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.  
Responsabile dati:  
Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso  
in redazione il 24 giugno



Open to bio foods.  
Open to natural self-care.

**B/O** OPEN

[www.b-opentrade.com](http://www.b-opentrade.com)



**01/03 APRIL 2020**

A new European event, two thematic areas,  
an interactive format for trade visitors and companies.  
Networking, training, previews and business opportunities  
in a constantly growing sector.

B/Open is the experience that comes from **Verona**  
and grows in your future.

# Il pagellone

Cos'è "Il Pagellone"?

Un piccolo scorcio satirico nel paludato universo che gira intorno al food. Politici, presidenti di associazioni, volti noti al pubblico televisivo e non, rappresentanti dell'industria: chi più ne ha, più ne metta. Un angolo per sorridere e prendere in giro amabilmente: registi, attori e comparse di questo meraviglioso palcoscenico. Laddove l'alimentare, in un modo o nell'altro, fa sempre bella mostra di sé.

Angelo Frigerio

## Michele Cannistraro



Michele Cannistraro è il vincitore della prima edizione di MasterChef All Stars, e insieme alla casa editrice del programma di Sky, Endemol Shine, ha donato il premio di 100mila euro a Liberamensa, la cooperativa, in cui lavorano anche detenuti, che gestisce il bar della casa circondariale Torino "le Vallette", i bar del tribunale, del museo Egizio e di corso Giulio Cesare 208, sempre a Torino. Cannistraro, oltre al denaro, ha offerto ai detenuti ore del proprio tempo e le proprie conoscenze. Ha infatti insegnato loro alcune ricette di panini e focacce che da lunedì 27 maggio sono proposte a turnazione in tutti i punti vendita di Liberamensa: "Ci auguriamo che questo progetto", ha dichiarato il responsabile della cooperativa, "possa essere replicato in realtà simili".

voto  
**8**

## Errico Porzio

La pizza è da sempre uno dei simboli dell'eccellenza del nostro Paese. C'è chi preferisce la semplice Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico) e chi, invece, preferisce una Quattro Stagioni o una pizza condita con zola e prosciutto cotto. Ma la richiesta che è stata fatta a Errico Porzio, noto pizzaiolo di Napoli, ha fatto sicuramente discutere. Il ristoratore, famoso per i suoi abbinamenti bizzarri ma vincenti, si è visto recapitare in cucina un ordine che lo ha lasciato a bocca aperta. Salsiccia, patatine e nutella: è questo l'assurdo accostamento scelto da una cliente molto esigente. Nonostante il senso di disgusto di fronte all'unione di ingredienti completamente distanti tra loro, il pizzaiolo ha deciso di accontentare la signora. De gustibus...

voto  
**S.V.**



## Alessandro Cattelan



Il parmigiano sulla pasta al tonno ci va o non ci va? Chiedetelo ad Alessandro Cattelan, che ha preparato per Giorgio Locatelli un bel piatto di spaghetti tonno e parmigiano. L'occasione è stata l'intervista fatta durante il programma serale di Cattelan, EPCC, in cui il conduttore ha espresso la sua opinione riguardo al Parmigiano sul pesce: "Mai, tranne che nel caso della pasta col tonno, comfort food per eccellenza di tutti gli studenti universitari fuori sede. Quel piatto lì, che tutti ci siamo preparati quando eravamo troppo immersi nello studio pre-esame per andare a fare la spesa". Cattelan lo ha preparato in diretta allo chef Locatelli, senza filtri, proprio come l'avrebbe fatto uno studentello qualunque, facendolo sbellicare dalle risate e chiedendogli, alla fine, di chiudere il piatto con un po' di Parmigiano. Piatto di pasta, scatoletta di tonno sott'olio, "Ma scolo l'olio perché non sono un troglodita e mi piace mangiare bene", ha affermato il presentatore. Infine, una bella mescolata e grattugiata di Parmigiano. "Mi sa che la rifiuterebbe anche il mio cane questa", ha detto assaggiandola lo chef. "Perché non ha mai fatto l'università", ha fatto giustamente notare Cattelan.

voto  
**7**

## Il finto funzionario del controllo qualità



Uno studente di 27 anni è stato arrestato per aver mangiato gratis ogni giorno, per un anno, presso la catena di fast food KFC in Sudafrica, sostenendo di essere un "ispettore della qualità alimentare della sede centrale". L'uomo entrava con disinvoltura, vestito di giacca e cravatta, e spesso arrivava in limousine guidata da un suo amico. Inquadrava il personale del fast food mostrando una card con su scritto "Head Office", in modo da poter controllare la qualità del cibo e potendo così mangiare senza pagare nemmeno un centesimo per centinaia di volte. Un membro dello staff di uno dei ristoranti della catena ha riferito: "Quando è arrivato, ciascuno di noi ha cercato di fare del proprio meglio per non farlo innervosire. Era così convincente perché era molto sicuro di sé, e anche i colleghi di altri ristoranti lo conoscevano". Ha poi aggiunto: "Quando è entrato si è precipitato in cucina e ha controllato tutto, prendendo appunti e chiedendo dei campioni di quello che voleva. Probabilmente ha lavorato per KFC perché sapeva tutto". Nonostante sia stato arrestato, sul web è stato lodato da molti come un "eroe" per la sua ingegnosità. Il giornalista kenota Teddy Eugene ha condiviso le gesta dell'uomo sul suo account Twitter che ha ora raggiunto più di 60 mila like. Una persona ha commentato: "Non tutti gli eroi indossano mantelli".

voto  
**7**

## Il proprietario giallorosso del ristorante Gustatio

Succede a Groningen, in Olanda al titolare di un ristorante italiano: Gustatio. Tifosissimo della Roma, il ristoratore ha subito il colpo dell'addio di capitano Daniele De Rossi, a cui la proprietà della squadra non ha rinnovato il contratto dopo un'intera carriera in giallorosso. La sera dell'annuncio un cliente di Gustatio lascia una recensione negativa online dopo aver cenato nel locale, scrivendo: "Il titolare sembrava in lutto, pessima accoglienza, pessimo servizio, decisamente non ritorneremo in quel locale". Il titolare sembrava in lutto, pessima accoglienza, pessimo servizio, decisamente non ritorneremo in quel locale. In effetti, come lei può ben immaginare, il mancato rinnovo e l'allontanamento di Daniele De Rossi dalla Roma è motivo di lutto per tutti noi. Dopo 18 anni, 615 presenze e 63 gol, non è questo il modo di trattare una delle poche bandiere rimaste a livello internazionale. La dirigenza della Roma è riuscita, in un colpo solo, a raggiungere il più basso livello di popolarità probabilmente di sempre. Forse è il caso di mettersi da parte e vendere, onde evitare di ripetere situazioni spiacevoli (vedi addio di Totti e di De Rossi) che potrebbero portare molti altri tifosi a "sembrare in lutto". Sperando di vedere al più presto la proprietà americana via da Roma, Le porgo cordiali saluti".

voto  
**8**  
(di solidarietà)



## Linea BioPlose sempre più ricca: presentato il succo di pomodoro

Cresce ancora la linea BioPlose, che si arricchisce con il succo di pomodoro biologico. Una novità destinata principalmente ai professionisti dell'Horeca, che arriva a pochi mesi dal lancio del restyling d'etichetta di Acqua Plose per la ristorazione e a soddisfare l'esigenza, riscontrata in molti locali ed evidenziata da barman sempre più attenti agli ingredienti e alle preparazioni delle bevande, di un succo d'alta qualità confezionato in vetro. La nuova referenza BioPlose si caratterizza per la sua assoluta semplicità: è 100% succo di pomodoro italiano e un pizzico di sale, per un prodotto rigorosamente bio e genuino, come tutti i nettari che compongono la gamma. Il succo di pomodoro BioPlose, che è privo di zuccheri aggiunti, conservanti, coloranti e Ogm, è proposto nella tradizionale bottiglia in vetro da 20 cl e, oltre all'ambito della ristorazione, sarà disponibile in vendita anche nei negozi specializzati biologici e nelle gastronomie gourmet.



## Joe&Co: per l'Horeca, una nuova gamma di oli bio e Vegan nel formato da 5 litri in Pet



Joe&Co, azienda vicentina di prodotti biologici e vegani, amplia la propria gamma di oli nel formato da 5 litri in Pet trasparente destinati al mondo Horeca. Le nuove varietà sono:

Olio extra vergine di oliva, Olio di girasole deodorato, Olio di girasole alto oleico ideale per friggere pesce e carne e, infine, Olio di girasole alto oleico idea per friggere verdure e patatine. Con questi nuovi prodotti, Joe&Co arricchisce la propria offerta di referenze provenienti da agricoltura biologica e certificate Vegan, con l'obiettivo di raggiungere un bacino di clienti sempre più attenti ad un'alimentazione salutare e nel pieno rispetto della natura.

## Arrivano a scaffale le novità dolci e salate firmate Sarchio



Dopo i quattro gusti di biscotti Vegan, Sarchio propone altre novità, dolci e salate. La gamma di snack si amplia con tre nuove referenze croccanti: Sfogliette alle lenticchie o ai ceci e Paffito di mais. A basso contenuto di grassi saturi e senza olio di palma, sono leggeri e delicati perché non fritti ma cotti al forno, utilizzando solo olio di semi di girasole e materie prime bio. Per la colazione, poi, Sarchio presenta i FIOCCHI di grano saraceno e il Grano saraceno soffiato, due proposte biologiche, naturalmente senza glutine, senza zuccheri aggiunti e ricche di proteine vegetali.

## Tespi Mediagroup: partnership con Golosaria (Milano, 26-28 ottobre)

Tespi Mediagroup sarà media partner di Golosaria, la fiera enogastronomica che si terrà a Milano dal 26 al 28 ottobre, presso MiCo FieraMilanoCity. La kermesse riunirà 300 artigiani del gusto, 100 cantine e 20 cucine di strada, per oltre 80 eventi in programma. Tema della 14esima edizione sarà 'Il cibo che ci cambia', con focus sulla crescente attenzione al benessere e su come l'alimentazione cambi il nostro modo di relazionarci, dalla tavola fino ai social media. Due le grandi zone tematiche: la prima dedicata agli espositori, con artigiani, start up, cantine e grandi

firme dell'enogastronomia italiana. La seconda per gli eventi, con incontri, show cooking e degustazioni, in particolare di prodotti di panetteria e pasticceria, oltre alla nuova area riservata al mondo delle birre artigianali. Previste anche una Meeting room dedicata agli eventi aziendali e l'area Bambini di Golosaria, una sezione riservata ai più piccoli con attività di educazione al gusto in chiave giocosa. Angelo Frigerio, direttore di Bio&Consumi, condurrà inoltre, domenica 27 ottobre, una tavola rotonda dal titolo: 'Il cibo che cambia rispetto alla distribuzione'.

## PROBIOS

### Annunciato un accordo con Acqua Dynamo, si amplia l'offerta gluten free

Inizio 2019 carico di novità per Probios. Dal mese di marzo, la realtà toscana è il nuovo distributore ufficiale di Acqua Dynamo in tutta Italia. Una referenza, quest'ultima, i cui profitti di vendita sostengono il progetto 'Business for good' di Fondazione Dynamo, che ha la missione di creare enti con finalità sociale, negli ambiti di istruzione, sanità, servizi sociali e ambiente. È un'intesa di lungo corso quella tra Probios e l'associazione benefica: già nel 2013, infatti, l'azienda toscana aveva supportato il progetto principale della Onlus, Dynamo Camp, situato in località San Marcello Piteglio (Pt) e rivolto a bambini con patologie gravi e croniche, in terapia o nel periodo di post ospedalizzazione. Oggi, la nuova partnership la lega ad Acqua Dynamo, che sgorga dalle Alpi Apua-



ne, in Toscana, e ha un pH naturale di 8.4, il livello alcalino più alto in Italia. In questo avvio d'anno, poi, si segnala anche l'ulteriore ampliamento per la ricca gamma di prodotti senza glutine Probios. A sbarcare a scaffale sono due dolci novità, da mettere in tavola la mattina o da consumare

come snack durante il giorno, insieme a sei nuove tipologie di pasta biologica. L'azienda di Calenzano (Fi) ha presentato i cantuccini alle mandorle e i crumiri con grano saraceno. Due referenze realizzate seguendo i dettami delle rispettive antiche ricette regionali: i primi sono senza latte e prodotti con uova e mandorle; i secondi, con grano saraceno e avena, sono senza latte e senza uova, fonte di preziose fibre e mutuabili dal Sistema sanitario nazionale. Nella pasta, invece, a spiccare sono le novità gluten free a base di farina di mais, in convenienti pacchi da 400 grammi e nei formati penne, conchiglie, fusilli e in una speciale versione dedicata ai più piccoli: l'alfabeta di mais. A base di farina di riso, invece, gli altri due lanci: i maccheroncini e i fusilli.

## SARCHIO. IL GUSTO PREFERITO DALLA NATURA.



  
www.sarchio.com

Lasciati sorprendere da Sarchio. Da 35 anni selezioniamo e combiniamo solo i migliori ingredienti biologici. Fai il pieno di fibre e

bontà con i nuovi Biscotti Vegan con farina integrale e fiocchi d'avena. Così buoni, che nemmeno la natura saprebbe resistere.



  
Il bio non è mai stato così buono.

## FIOCO ROSA IN CASA TESPI



Il 20 giugno 2019 a Como, alle ore 14:15, è nata la piccola Camilla Bennato, secondogenita della nostra collaboratrice Federica Bartesaghi, e di Luca Bennato. La piccola Camilla, alla nascita, pesava 3,420 chilogrammi. A mamma Federica, papà Luca e al fratellino Pietro, l'abbraccio e le felicitazioni della redazione di Bio&Consumi.

## Conserve Italia: crescita record per le vendite di prodotti bio in Europa



Il bio motore della crescita per Conserve Italia. Registrano, infatti, incrementi in tutta Europa le vendite del segmento biologico per il Gruppo cooperativo bolognese. Dai legumi ai derivati del pomodoro, le referenze bio commercializzate, sia con marchi propri – come Cirio e Valfrutta – sia con quelli delle insegne distributive, sempre di più incontrano il gusto dei consumatori stranieri. Ad attestarli i dati di vendita annunciati dalla divisione estero di Conserve Italia, che sviluppa un fatturato di oltre 180 milioni di euro e ha registrato per i prodotti biologici, sul mercato europeo nei 10 mesi dell'anno commerciale 2018/2019, un incremento medio a valore e a volume del +40%. Le performance migliori in Germania, Francia e Regno Unito. "Definire oggi il biologico come nicchia è ormai assolutamente limitativo, dal momento che le preferenze verso le produzioni biologiche e green non solo sono sempre più diffuse, ma coinvolgono ormai target assai trasversali di consumatori, non più solo alto-spendenti", spiega Diego Pariotti (in foto), direttore commerciale estero di Conserve Italia. "Uno dei mercati di gran lunga più interessanti in tal senso per il nostro Gruppo è quello dei Paesi scandinavi, nei quali la preferenza per il biologico si coniuga da tempo con il grande tema dell'attenzione e del rispetto per l'ambiente. È per questo che in Svezia e negli altri Paesi scandinavi abbiamo deciso di abbandonare progressivamente gli imballaggi in banda stagnata per proporre solo prodotti venduti nelle confezioni in Tetra Recart, realizzate con materiali rinnovabili e completamente riciclabili, che si caratterizzano anche per la loro apertura a strappo con semplice richiusura".

## VOG

### Plastica addio, Biosüdtirol punta sui pack riciclabili 100% in cartone

Il Consorzio Vog pronto a dire addio alla plastica sui propri pack. La realtà altoatesina, alla costante ricerca di metodi e processi più rispettosi dell'ambiente, lancia il primo foodtainer da quattro o sei mele completamente in cartone. Il nuovo packaging è già entrato in produzione, con le prime forniture consegnate a inizio maggio. Ed è Biosüdtirol, la cooperativa associa-



ta ad aver inviato le prime pedane in modalità "test" ad alcuni suoi clienti. La scelta s'inserisce all'interno del percorso di riduzione dell'uso della plastica "usa e getta", da sostituire con materiali biodegradabili e riciclabili. E grazie all'impegno di Biosüdtirol, oggi ha preso forma la prima applicazione pratica: la cooperativa di Lana, infatti, ha voluto avviare la sperimentazione con test di produzione, lavorazione e vendita, sulla base di una richiesta pressante da parte di alcuni clienti del mondo bio. Questo ha portato alla realizzazione di una nuova linea di confezionamento, che permette di ottenere imballaggi da quattro frutti realizzati al 100% in cartone e con un layout ad hoc. "I consumatori del biologico sono super sensibili a questo tema", sottolinea Werner Castiglioni, direttore della cooperativa Biosüdtirol. "Siamo contenti del risultato ottenuto, che valuteremo sulla base del feedback dei nostri clienti".

### Veronafiere: Maurizio Danese confermato alla presidenza, fatturato 2018 a 92,8 milioni di euro

L'assemblea dei soci di Veronafiere, riunitasi l'8 maggio scorso, ha confermato all'unanimità Maurizio Danese (in foto) alla presidenza della Spa per il prossimo triennio. Nominati contestualmente i membri del nuovo consiglio di amministrazione: sono Barbara Blasevich, Matteo Gelmetti, Giovanni Maccagnani e Daniele Salvagno. L'assemblea, nell'occasione, ha approvato anche il bilancio consolidato 2018 del Gruppo Veronafiere – che include, oltre a Veronafiere Spa, anche le società Piemmeti Spa, Veronafiere Servizi Spa, Milanez&Milaneze, Metef Srl, Medinit Srl e Verona Parma Exhibitions Srl (Vpe) –, che registra performance superiori alle previsioni, segnando ricavi per 92,8 milioni di euro e un Ebitda pari a 13,9 milioni di euro (15% sul fatturato). Il risultato netto è positivo per 2,8 milioni di euro, rispetto ai 200mila euro dell'anno precedente. Visionato dai soci e approvato dal Cda il nuovo piano industriale 2019-2022: in agenda 105 milioni di euro d'investimenti e in previsione un target di fatturato di 133 milioni di euro, con il raddoppio dell'Ebitda a partire dal 2020, grazie ad alcune operazioni di mercato già finalizzate, come nel segmento degli allestimenti.



### Honest: sbarca in Italia il primo tè freddo biologico a marchio Coca Cola



Coca Cola, la multinazionale famosa in tutto il mondo per le sue bibite, debutta nel mondo del biologico italiano con Honest, il primo tè freddo naturale in bottiglia di vetro. Il marchio è stato ideato 20 anni fa dall'imprenditore Seth Goldman e poi acquisito da The Coca Cola Company nel 2011. "Vogliamo offrire ai consumatori un tè biologico e a basso contenuto calorico, realizzato con ingredienti di qualità", ha affermato Giuliana Mantovano, direttore marketing di Coca Cola Italia. A supporto del lancio delle due varietà di tè, lampone e basilico o limone e fiori d'arancia, la campagna digital firmata Wave Design & Communication. Lo slogan "C'è bisogno di tè" gioca sul doppio senso della nuova identità del consumatore green e della bevanda. In Italia, infatti, quello dei prodotti biologici è un mercato importante che, nel 2018, ha attratto 8,5 milioni di persone. In particolare, gli italiani che consumano bevande bio sono cresciute del 90% in un anno (circa 2,7 milioni di persone). Honest farà il suo ingresso inizialmente nelle catene specializzate e nei canali online, ma anche in alcune catene selezionate della Gdo.

### Coop Alleanza 3.0: nel 2018, perdite per 289 milioni di euro

Profondo rosso per Coop Alleanza 3.0. Le perdite del colosso della distribuzione passano infatti da 37 a 289 milioni di euro, mentre i ricavi sono a quota 4,8 miliardi, in linea con l'anno precedente. È quanto emerge dal bilancio 2018, su cui pesano accantonamenti e svalutazioni di voci immobiliari, finanziarie e creditizie, ma anche le performance negative dei negozi, in particolare degli ipermercati, che pesano oltre il 50% delle vendite. Adriano Turrini, presidente del gruppo, ha posto l'accento sul piano di rilancio pluriennale: "Nei prossimi quattro anni la cooperativa sarà impegnata nel razionalizzare e ripensare le grandi superfici di vendita e l'impostazione commerciale, focalizzando il proprio valore su una proposta di convenienza imperniata sul prodotto a marchio Coop e sulla sostenibilità sociale. La semplificazione degli assortimenti renderà non solo più agevole il processo di acquisto per soci e clienti, ma crea le precondizioni per aumentare la produttività e l'efficienza dei negozi. Gli investimenti si concentreranno sulla rete di vendita, che potrà cambiare perimetro, in ottica di razionalizzazione e rafforzamento della redditività. Nella maggior parte dei territori in cui la Cooperativa è presente si prevedono nuove aperture nei format più richiesti oggi dai nostri soci (negozi più piccoli e vicini a casa) e il ripensamento del format ipermercato". Inoltre, ha proseguito Turrini, "la scelta di affrontare il 2018 come una sorta di 'stress test' in chiave rilancio non incide in alcun modo sulla sicurezza del prestito sociale pari a 3,6 miliardi affidatole dai 400mila soci prestatori, che può fare affidamento su un solido patrimonio del valore di 2,1 miliardi di euro".

## BIO'S MERENDERIA

### Ha esordito la joint venture specializzata in prodotti da forno biologici e vegetali

Dallo scorso 1° aprile ha preso ufficialmente il via il progetto Bio's Merenderia. Una joint venture tra Bio's, realtà che si fonda sull'esperienza di soci fondatori che operano nel settore biologico fin dal 1992, e La Merenderia, azienda specializzata da decenni nel campo dei prodotti da forno. La nuova società ha fatto il suo esordio a

Milano, in occasione dell'ultimo Tuttofood lo scorso maggio, e sarà impegnata nella produzione e distribuzione di referenze da forno – tanto dolci, quanto salate – realizzate utilizzando esclusivamente ingredienti biologici e vegetali. "La sede è a Castiglione di Cervia, poco distante da quel Parco delle Saline che ci assicura il sale dolce

di Cervia per tutte le nostre produzioni", sottolineano i soci Mirco Fabbri e Alberto Amadei (in foto, rispettivamente a sinistra e destra). "Referenze confezionate con moderne tecnologie, ma senza rinunciare al valore dell'artigianalità. E che, poi, sono distribuite sia con brand di proprietà, sia in Private label".



## Conad acquisisce le attività di Auchan Retail Italia



Dopo i tanti rumors, e come anticipato sulla newsletter di Bio&Consumi del 26 aprile, è arrivata il 14 maggio l'ufficialità: Conad ha chiuso un accordo per l'acquisizione della quasi totalità delle attività di Auchan Retail Italia. Con questa operazione, si legge in una nota diffusa dall'insegna, "entra in Conad una parte importante dei circa 1.600 punti vendita di Auchan Retail Italia: ipermercati, supermercati, negozi di prossimità con i marchi Auchan e Simply, disposti sul territorio italiano in modo complementare alla rete Conad". Francesco Pugliese, amministratore delegato della catena, spiega: "Siamo soddisfatti di aver acquisito e riportato nelle mani di imprenditori italiani una rete di distribuzione di grande valore, che sta attraversando un periodo di difficoltà ma che ha grandi potenzialità ed è complementare a quella di Conad". L'acquisizione sarà perfezionata solo in seguito all'approvazione dell'Agcm in Italia. Non sono compresi in questo accordo i supermercati gestiti da Auchan Retail in Sicilia e i drugstore Lillapois. Secondo l'intesa, i centri commerciali in cui sono situati i punti vendita di Auchan Retail Italia continueranno ad essere gestiti dalla società Ceetrus. L'acquisizione è condotta da Conad con il supporto di Wrm Group, società specializzata nel real estate commerciale che fa capo al finanziere Raffaele Mincione. Resta ora da capire come si scioglieranno alcuni nodi fondamentali della travagliata esperienza italiana del retailer francese. Fra le varie questioni, la prima è senza dubbio relativa al numero esatto dei punti vendita coinvolti nell'accordo e alle tempistiche del passaggio di insegna. Sul fronte sindacale preoccupano, ovviamente, i riflessi occupazionali, mentre dal punto di vista dei fornitori il tema più spinoso è quello dei crediti e dei tempi di pagamento delle fatture, oggi ben superiori alla media nazionale.

## Galvanina rilevata da Riverside Company

Galvanina, azienda italiana a conduzione familiare da quattro generazioni, produttrice di acqua minerale e bevande analcoliche biologiche di alta qualità e made in Italy, passa in mano a Riverside Company. La società di private equity, che opera a livello globale e attualmente detiene oltre 90 aziende in portfolio, acquisisce la realtà romagnola che, oggi, con i suoi prodotti raggiunge più di 35 paesi nel mondo, con Stati Uniti, Italia e Canada ad aver rappresentato i principali sbocchi di mercato nel 2018. "Galvanina ha una gamma eccezionale di prodotti innovativi e di alta qualità con un patrimonio fantastico e un'invidiabile posizione di mercato", dichiara Karsten Langer, managing partner di Riverside. "Durante la nostra partnership intendiamo contribuire a trasformare un'azienda a conduzione familiare in una società con un'impronta globale composta da standard elevati, mantenendone l'autenticità, la qualità, l'innovazione, la creatività e la cultura orientata al cliente che la contraddistinguono". Gli fa eco il partner Rafael Álvarez-Novoa: "Galvanina ha un ampio e duraturo portfolio di clienti blue-chip, composto dalle più grandi catene di distribuzione in Nord America e nel mondo. Con la capacità acquisita di recente, non vediamo l'ora di espandere l'attività con nuove offerte di prodotti per raggiungere un mercato ancora più ampio". A seguito dell'acquisizione, il patron di Galvanina, Rino Mini, diventerà presidente onorario della società. "L'esperienza del settore food & beverage di Riverside e le risorse globali, in particolare negli Stati Uniti, nell'Ue e in Asia, rendono l'azienda una scelta ideale per aiutare la nostra organizzazione a continuare il proprio sviluppo internazionale", il suo commento. "Mio nipote, Andrea Pianini, direttore delle vendite internazionali di Galvanina, ed io reinvestiremo al fianco di Riverside in questa nuova fase e siamo davvero entusiasti di lavorare insieme per sostenere ulteriormente la nostra crescita".

## SANA 2019

### Un nuovo layout e oltre 900 espositori per il Salone del bio (Bolognafiere, 6-9 settembre)

Un nuovo layout, oltre 900 espositori, distribuiti su una superficie di 52mila metri quadrati, e la conferma del patrocinio da parte del ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, oltre al supporto organizzativo di Federbio, Assobio e Agenzia Ita-Ice: è quasi tutto pronto per Sana 2019, manifestazione di riferimento in Italia per il biologico e il naturale in programma dal 6 al 9 settembre prossimi presso il Quartiere fieristico di Bologna. Per valorizzare ancor più la proposta espositiva, la 31esima edizione della kermesse si articolerà su più padiglioni di Bolognafiere, compresi quelli di ultima generazione inaugurati nell'autunno dello scorso anno. Nel 29 e 30, infatti, a venire ospitata sarà Sana Food, con protagoniste le aziende del settore alimentare biologico. Si collocherà, invece, nei padiglioni 25 e 26 Sana Care&Beauty, spazio dedicato al comparto erboriste-



ria, cosmetica e parafarmacie, dove saranno accolte le realtà produttrici di cosmetici bio e naturali, prodotti per la bellezza e la cura del corpo, integratori alimentari, referenze e servizi naturali per la cura della persona. Infine, nel 28 troverà posto l'area dedicata al Green Lifestyle, con tecnologie e soluzioni ecocompatibili, tessuti naturali, proposte alternative per abitazioni e uffici ecologici, oltre a prodotti per hobby e tempo libero. A livello di contenuti, nel corso della quattro giorni bolognese, in agenda ritorneranno i seminari di Sana Academy e la presentazione dei dati di mercato sul bio el-

borati dall'Osservatorio Sana. Infine, grazie a Sana Market, ai visitatori sarà offerta l'occasione di acquistare, durante la manifestazione, una selezione di prodotti messi in vendita direttamente dalle aziende espositrici. "La nostra società", dichiara Gianpiero Calzolari, presidente di Bolognafiere, "ha sviluppato un know-how che ci posiziona ai primissimi posti su scala internazionale e ci connota come destinazione e partner privilegiato per il business fieristico. Anche il Salone del biologico e del naturale è dimostrazione di questa specificità che si esplicita in un costante trend di crescita in termini di espositori e operatori e in un confronto sempre più incisivo con i buyer internazionali. Le novità dell'edizione 2019 rafforzeranno ulteriormente Sana come piattaforma di confronto per il biologico e per la discussione di temi fondamentali per il futuro, in termini economici e ambientali".

## mamma emma la genuinità in tavola



I prodotti biologici **mamma emma** sono il risultato di una produzione vocata alle buone cose. Le severe e accurate selezioni delle materie prime garantiscono piatti freschi e sani. Tutta la gamma di prodotti **mamma emma** si distingue per una lista di ingredienti molto corta e l'assenza di additivi e conservanti che assicurano un prodotto genuino per una corretta alimentazione di grandi e piccini.



gnocchi rigati, gnocchi con farina di farro, gnocchetti con spirulina, gnocchetti integrali e le chicche sono prodotti vegan.

**mamma emma**  
gnocchi di patate fresche cotte a vapore

**Master**

gnocchimaster.com - mammaemma.it



## De Castro: “Adottare al più presto la normativa sulle pratiche sleali”

L'eurodeputato Pd parla dei temi caldi che verranno discussi dal nuovo parlamento Ue. E fa un nome per il prossimo commissario all'Agricoltura...

Un'intervista a tutto campo, dopo una rielezione sudata fino all'ultima preferenza. Dalle pratiche sleali all'Articolo 62, passando per i trattati internazionali di libero scambio e tagli alla Pac. Fino al lancio di una provocazione su chi dovrebbe essere il candidato italiano come prossimo commissario all'Agricoltura. Parla l'Eurodeputato Pd Paolo De Castro.

**Cominciamo dalle pratiche sleali. In attesa della ricezione della direttiva da parte degli Stati Membri, in Italia c'è ancora chi tra gli operatori della Gdo non si rassegna e prosegue con le aste a doppio ribasso: quando finirà questo malcostume?**

Con il ministro Gian Marco Centinaio, nel corso di una conferenza stampa congiunta prima delle elezioni, abbiamo annunciato la volontà comune che l'Italia sia il primo stato membro della Ue a recepire la direttiva sulle pratiche sleali. Lavoreremo per sfruttare questo clima positivo, che aveva già portato in precedenza a un parere votato all'unanimità alla Camera dei deputati, nella commissione Agricoltura presieduta dall'onorevole M5S Filippo Gallinella, sullo stesso provvedimento europeo. Da questo via libera bipartisan è nata l'idea non solo di far recepire la disposizione al più presto, ma anche di allargarne il raggio d'azione, aggiungendo, alle 16 pratiche sleali già previste dalla normativa comunitaria, due o tre obblighi specifici per il nostro Paese. In questa "appendice", ad esempio, è inserito proprio il tema delle aste a doppio ribasso, che è una tipologia d'acquisizione di prodotti utilizzata solo in Italia. Nel corso del negoziato con la Commissione e il Consiglio Ue, infatti, non sono state rilevate criticità come questa in altri paesi europei. Ecco perché mi auguro che si possa aggiungere una voce specifica sulle aste al doppio ribasso: anche se, è giusto ricordarlo, è consuetudine di pochi protagonisti del sistema distributivo, se non addirittura uno soltanto...

**L'obiettivo, dunque, è una normativa ancora più completa?**

Proprio così. L'Italia, c'è da dire, avrebbe un'ottima legge nazionale, che però non funziona. L'Articolo 62, infatti, è entrato in vigore nel 2013, assegnando i controlli all'Autorità garante della concorrenza e del mercato. L'Antitrust, tuttavia, non ha i mezzi, gli uomini e – mi sia permesso di dirlo – neanche la voglia di occuparsi di una direttiva i cui confini sono di carattere commerciale e non penale. Una pratica sleale, infatti, è reato amministrativo, non un illecito in cui interviene la magistratura: si tratta di verificare se i contratti rispettino o meno la direttiva. A fronte di una denuncia, vanno eseguiti i relativi controlli e, nel caso, si deve procedere a multare chi ha violato i termini del contratto. Sono, però, migliaia gli accordi da analizzare. Quindi, è impossibile che sia l'Antitrust a compiere questo lavoro. Ecco, allora, che oggi si presenta un'occasione per far funzionare bene le cose in Italia.

**In che modo?**

Si deve affidare la gestione di questa tematica all'Icqr, che è un'agenzia con 2mila uomini distribuiti sul territorio nazionale e uffici in tutte le province italiane. Alla capillarità di presidio, si aggiungerebbe così anche l'esperienza derivante dai controlli che esegue sui prodotti Dop e Igp e non solo. In questo modo, l'Articolo 62 potrebbe tornare a garantire, accoppiato alla direttiva Ue in un'unica norma organica, un funzionamento che non soltanto ampliava il raggio della sua azione contro certe pratiche sleali, come le aste a doppio ribasso, ma estenderebbe l'applicazione a tutte le imprese della filiera. La pratica, se è sleale, non lo è soltanto per chi fattura 350 milioni di euro, ma per tutti. Il punto nodale, comunque, è l'individuazione della giusta autorità di garanzia, che come dicevo dovrebbe, a mio avviso, essere l'ispettorato controllo qualità.

**Trattati internazionali di libero scambio: i primi riscontri**

**su Ceta e Jfta sembrano dimostrare che l'Italia ha solo da guadagnare dalle intese promosse dalla Ue. Quale il suo giudizio in merito?**

È fuori discussione che Italia ed Europa abbiano bisogno di esportare. L'agroalimentare, non a caso, rappresenta la punta di diamante dell'export Ue ed è la prima industria manifatturiera in ambito comunitario. Tutto questo, però, non significa che gli accordi internazionali siano tutti positivi e da portare a conclusione con entusiasmo. Ci sono, infatti, intese che possono costituire serie minacce e rischi per i nostri prodotti agroalimentari. Vedi l'esempio del trattato Mercosur con l'America Latina: è stato respinto in quanto non c'era nessun avanzamento sul tema delle Indicazioni geografiche o del rispetto degli standard di qualità. Allo stesso modo, non si può affermare che tutti gli accordi internazionali siano sbagliati. Infatti, molti di queste intese stanno già portando benefici e hanno contribuito fattivamente ad allargare il campo d'azione dell'Europa: penso ai casi del Messico, del Canada o del Giappone. Recentemente abbiamo accolto, sul tema, l'impegno del commissario Hogan ad allargare la trasparenza all'interno di questa tipologia di negoziati attraverso una partecipazione delle organizzazioni agricole direttamente coinvolte nel processo. Ma la materia è molto articolata e non ci si deve limitare a un parere "pro" o "contro". Gli accordi internazionali sono importantissimi: vanno studiati per bene, affrontati con estrema prudenza, ma nella consapevolezza che ne abbiamo bisogno.

**Il ministro Centinaio ha dichiarato che sarà in prima linea in Europa su due dossier ritenuti cruciali dal governo: etichettatura d'origine e taglio di oltre 3 miliardi di euro all'Italia nella prossima Pac. Quale posizione manterrà su questi fronti?**

Si tratta di battaglie tradizionali dell'Italia, da almeno una decina d'anni. Il nostro Paese ha sempre portato avanti, innanzitutto, la tematica della massima trasparenza, per garantire in maniera certa ai consumatori l'origine dei prodotti acquistati. Ora c'è da portare a casa il risultato. Con la palla che passa al Consiglio, cui spetta agire: come Parlamento Ue in plenaria, dopo il parere positivo della commissione Agricoltura, ci siamo già espressi ripetutamente a favore di un'etichettatura obbligatoria d'origine per i prodotti alimentari. Fa indubbiamente piacere sapere che anche il ministro Centinaio verrà in Europa a dare una mano in questa direzione. E, ovviamente, faremo gioco di squadra totale contro i "semafori" e a favore dell'etichettatura d'origine. Sulla Pac, il discorso è più articolato...

**Ci spieghi.**

Anche io, è ovvio, sono contrario ai tagli all'Italia. Ma il governo italiano, oggi, deve decidersi. Affermare che non si vogliono tagli alla Pac – e noi saremo felicissimi di stare sulle barricate affianco al ministro Centinaio su questo – presuppone il contrario di quel che dice il vicepremier Salvini: significa, infatti, destinare più risorse all'Europa. Le due dinamiche viaggiano assolutamente in parallelo. La Pac, d'altronde, rappresenta il 40% del bilancio Ue. Ed è la prima voce in cui si va ad attingere, come ovvio che sia, quando è necessario. Occorrerebbe, da parte degli Stati Membri, aumentare di pochissimo i fondi in dotazione all'Europa per coprire tutte le istanze comunitarie. Parliamo di uno 0,2% del Pil. Ma se viene a mancare questa disponibilità ad aumentare le risorse da destinare alla Ue, i tagli saranno inevitabili.

**Ha citato il vicepremier Salvini, che commentando a caldo i risultati delle ultime elezioni europee ha dichiarato che chiederà per l'Italia un commissario economico: giudica possibile la nomina di un italiano all'Agricoltura?**

È un auspicio. Avere un rappresentante del nostro Paese al posto di commissario all'Agricoltura – che ricordo gestisce una somma di oltre 50 miliardi di euro l'anno – sarebbe

uno scenario fantastico. Tutto il mondo agricolo e io per primo sarei felice di un'eventualità come questa. Il problema è che queste sono scelte fatte dai capi di stato e di governo alleati e che condividono le medesime prospettive e battaglie. Difficile che una forza sovranista e antieuropeista possa ottenere una responsabilità così importante, trovando una qualche sponda nelle più alte cariche politiche e dai leader dei principali Paesi Ue. Voi riuscite a immaginarlo Salvini allo stesso tavolo di Macron, della Merkel o di Pedro Sánchez? Purtroppo, oggi, l'Italia è isolata sotto questo punto di vista. Detto ciò, essendo uno dei membri di governo, al nostro Paese qualcosa dovrà spettare. Ma serve una scelta da parte dell'esecutivo Salvini-Di Maio che vada al di là delle appartenenze...

**Se la sente di fare un nome?**

Faccio di più, lancio una provocazione. Per l'Italia, Salvini indichi nella rosa dei nomi da proporre per il posto di commissario Paolo De Castro. È diverso che – porto esempi a caso – scegliere Fontana o Zaia. Di fronte a un curriculum e una personalità, che ancorché indicata da un governo sovranista, può trovare un'approvazione condivisa da parte degli altri leader europei, per esperienza di governo nel proprio Paese e conoscenza della Ue, allora lo scenario cambia radicalmente. Io, chiaramente, sono deputato Pd e non c'è nessuna possibilità che venga scelto. Ma l'importante è individuare una personalità nettamente al di fuori dello schieramento antieuropeo e che sia un punto di riferimento per il settore agroalimentare. Se Salvini va in Europa a dire "voglio l'Agricoltura e che come commissario sia nominato il mio rappresentante leghista", la possibilità di riuscita è tra lo 0 e lo 0,1%.

**Facciamo noi una provocazione: e se fosse il presidente di Coldiretti Ettore Prandini?**

Sarebbe un nome analogo a De Castro, sotto certi aspetti. Però c'è da tenere presente che i commissari devono aver fatto almeno un mandato da ministro e devono avere esperienza europea. Non c'è mai stato nella storia un commissario all'Agricoltura che non sia stato una personalità con un grande bagaglio alle spalle. Prendere una persona, ancorché preparatissima come il leader di un'organizzazione agricola quale è Prandini, rappresenterebbe una provocazione di assoluto interesse, ma non troverebbe facile accoglienza tra i leader europei. L'esperienza e la competenza – che in Italia ormai sono diventati optional – in Europa contano moltissimo. Ci vuole un placet e un ambiente europeo che accetti e condivida la personalità proposta.

**Un'ultima domanda sull'operato del governo in tema di promozione dell'agroalimentare. Pochi mesi fa è stato diffuso un documento, che noi abbiamo contestato, sulla presenza istituzionale del Mipaaf ad alcune fiere internazionali, tra cui mancano appuntamenti fondamentali per il comparto come Anuga Colonia: cosa ne pensa?**

Ritengo che occorra smetterla con il provincialismo e cominciare a prendere consapevolezza che l'Italia rappresenta lo 0,3% della popolazione nel mondo. Cosa crediamo di poter continuare a fare puntando sulla fiera di paese? Serve concentrare le risorse – a iniziare da quelle che ci arrivano dall'Europa – su grandi momenti di promozione internazionale dell'Italia e del made in Italy. E occorre farlo seriamente: questa è la sfida. Continuare a giocare, spezzettando i fondi sulle tante piccole iniziative locali e provinciali, ritengo sia un errore. Come uno sbaglio era avere, in passato, le varie camere di commercio e province che partecipavano autonomamente alle diverse fiere. È necessario un grande progetto internazionale del made in Italy. Qualcosa si è fatto negli Usa. E Ice-Agenzia sta lavorando bene in questa direzione. Ma sempre più la promozione del made in Italy, non disperdendo risorse, dovrà rappresentare il nostro primo obiettivo.

Matteo Borè

# B/Open: Verona si tinge di verde

Nasce un nuovo evento B2B dedicato al food certificato biologico e al natural self-care. Appuntamento dall'1 al 3 aprile 2020.

Veronafiere si tinge di verde. È in arrivo B/Open. Alla regia, Veronafiere, leader mondiale nell'organizzazione di manifestazioni legate al settore agricolo e ai prodotti naturali. L'evento di respiro internazionale è dedicato agli operatori professionali europei: Grande distribuzione, Horeca, negozi specializzati, profumerie ed erboristerie, importatori e distributori.

La prima edizione di B/Open andrà in scena dall'1 al 3 aprile 2020 presso il quartiere fieristico di Verona. La nuova fiera, che si terrà solo un mese e mezzo dopo Biofach, si propone come contraltare mediterraneo del grande evento tedesco.

“La manifestazione accoglie la necessità degli operatori del settore biologico di distinguersi e di pensare al futuro del comparto. L'obiettivo della fiera è mettere in contatto chi cerca prodotti innovativi e chi li produce. Per questo motivo Veronafiere ha progettato B/Open sulla base dell'esperienza dei compratori professionali”, sottolinea Flavio Innocenzi, direttore commerciale di Veronafiere. “Non più una nicchia, l'organico e il naturale occupano una sempre più importante fetta di mercato, vista la maggiore attenzione dei consumatori per salute, ambiente e sostenibilità. Tutti beneficeranno della



crescita del biologico, sia le aziende della filiera che consumatori e braccianti, meno esposti a prodotti chimici dannosi”, continua Sergio Rossi, consulente per B/Open.

La fiera prevede due aree tematiche con una proposta merceologica chiara e completa ed espositori accuratamente selezionati. Bio foods sarà dedicata ai sapori di oggi e di domani. Esporranno produttori e trasformatori del settore alimentare e si spazierà dall'ingredientistica – aromi, oli e grassi e probiotici, oltre a coloranti, addensanti ed emulsionanti – all'agroalimentare in tutte le sue sfac-

cettature. Al di là dei tradizionali reparti merceologici, troveranno posto anche i prodotti senza glutine, senza lattosio e vegani, in linea con le esigenze dei consumatori odierni. Spazio, poi, agli alimenti etnici e a quelli certificati halal e kosher. Non mancherà il pet food. La seconda area tematica, Natural self-care, riguarderà, invece, prodotti e trattamenti naturali per il benessere e la bellezza. Non solo cosmesi. La natura dona anche prodotti per la salute, quindi verranno allestiti stand dedicati a erbe, fitoterapici, infusi e tè, integratori alimentari e piante officinali

per le medicine olistiche. Ci saranno aree rivolte a proposte di packaging eco-compatibile e a servizi relativi a entrambe le aree tematiche.

La manifestazione veronese si distinguerà per il format interattivo e funzionale, che farà di B/Open la prima community per i professionisti del biologico. La kermesse mira a essere un progetto che comunica 365 giorni all'anno, con la fiera a rappresentare un momento di sintesi di un dibattito continuativo. B/Open, poi, sarà un evento digitale, dove espositori e visitatori potranno interagire in modo veloce ed efficace. In questo modo, i momenti di condivisione e confronto tra operatori e aziende saranno numerosi. Le opportunità di business non mancheranno.

In aggiunta, l'evento sarà integrato con momenti di formazione e informazione, con un programma nutrito rivolto esclusivamente a professionisti. “Il format innovativo del nuovo evento riflette l'esperienza decennale di Veronafiere che, tra anteprime e opportunità per il futuro, farà di B/Open la fiera di riferimento in Italia per il biologico, un luogo di incontro fra produzione, mercato e ricerca”, spiega Gianni Bruno, direttore area commerciale wine&food di Veronafiere.



## TUTTO IL GUSTO DEL DATTERINO IN UNA SOLA PASSATA

**LA NUOVA PASSATA DI DATTERINI BIOLOGICA ALCE NERO: SENZA ADDITIVI E SALE AGGIUNTO.**

La passata di pomodori **datterini Alce Nero** è preparata con datterini coltivati e raccolti in Emilia Romagna. Il nostro pomodoro è coltivato con metodo **biologico** per preservarne tutto il sapore e il profumo. Una passata naturalmente dolce, il gusto del pomodoro come in natura, **senza additivi** e sale aggiunto.



**Agricoltori biologici dal 1978**

# Anuga 2019 si presenta

La fiera organizzata da Koelnmesse andrà in scena a Colonia dal 5 al 9 ottobre. Anticipazioni e novità. E anche una certezza: la manifestazione resterà biennale.

Piccolo gioiello nel centro di Amsterdam, i De Hallen Studios offrono una serie di location ideali per presentazioni, eventi e workshop. Al numero 18 della piccola e suggestiva via degli Studios, rigorosamente chiusa al traffico, è andata in scena il 3 giugno la conferenza stampa trade di Anuga 2019, fiera in programma dal 5 al 9 ottobre a Colonia e nata proprio 100 anni fa. Presenti Anne Schumacher (vice presidente alimentazione e tecnologia alimentare di Koelnmesse), Stefanie Sabet (amministratrice e direttrice dell'ufficio di Bruxelles dell'associazione industria alimentare tedesca), Franz Martin Rausch (amministratore associazione tedesca della distribuzione alimentare), Christopher Sanderson (co-fondatore e Ceo di The future laboratory).



In foto, da sinistra: Franz Martin Rausch, Anne Schumacher, Stefanie Sabet, Christopher Sanderson

## “Una nuova narrazione”

Ad aprire la conferenza uno speech di Christopher Sanderson, che ha parlato degli scenari futuri per il mercato food & beverage a livello globale. Questi i passaggi cruciali della sua presentazione: la maggioranza dei consumatori è confusa di fronte ai messaggi su cibo e salute, è perciò indispensabile una nuova narrazione per aiutare i consumatori a districarsi tra troppe informazioni; parlare di ingredienti e materie prime in una prospettiva nuova e accattivante; riconoscere il vero valore dei prodotti; combattere il mito negativo sui carboidrati e ridare dignità a una serie di cibi fondamentali per il nostro organismo; educare i consumatori ai benefici della tecnologia, dell'intelligenza artificiale e dei dispositivi connessi, anche al fine di evitare gli sprechi in casa.

## I nuovi trend secondo retail e industria

Tra i temi messi in luce da Rausch, osservatore privilegiato del mondo retail, i trend che saranno decisivi per il futuro della distribuzione. “Il primo sarà mettere in atto una strategia per ridurre zuccheri, grassi e sale nei cibi. Un processo che naturalmente sarà lungo e articolato, poiché i consumatori sono abituati a certi sapori, e andrà sviluppato insieme alle industrie”, spiega Rausch. “Il secondo trend rilevante è legato al miglioramento dell'animal welfare e alla diffusione di prodotti sostenibili, mentre il terzo riguarderà la lotta agli sprechi”. Anche in questo caso, prosegue, “la strada sarà lunga, e dovrà passare attraverso l'educazione dei consumatori”. Stefanie Sabet, rappresentante del mondo dell'industria, ha posto l'accento sulla sostenibilità come un fattore im-

prescindibile, collegando il concetto alla tracciabilità, all'etichetta corta e pulita e alla valorizzazione dei prodotti locali. “L'attenzione all'export sarà decisiva, in particolare penso all'Europa, che già assorbe il 90% delle esportazioni delle aziende europee nel settore”.

## I cinque focus principali della fiera

Anne Schumacher di Koelnmesse ha illustrato il ruolo decisivo dell'innovazione e il rapporto sempre più strategico tra la fiera e le imprese. Anche per il comparto fieristico, inoltre, la sostenibilità resta una parola chiave. “Gli studi sostengono che nel giro di pochi anni il nostro pianeta ospiterà oltre 10 miliardi di abitanti. La domanda cruciale è: come sarà possibile sfamare questa moltitudine?”, spiega Schumacher.

“Oltre alla scarsità di acqua e terra coltivabile, altre questioni cruciali

sono le sfide logistiche e le alternative nell'ambito dell'allevamento delle piante, i surrogati della carne e le nuove abitudini alimentari. Il mondo alimentare si trova quindi dinnanzi al più grande cambiamento di tutti i tempi e numerose aziende stanno già studiando soluzioni alternative per il settore. Anuga raccoglie questo spunto e con Anuga Horizon 2050 lancia in anteprima una piattaforma dedicata esclusivamente al futuro dell'alimentazione”, ha proseguito.

Ma cosa significa, più nel dettaglio? “In tutti i giorni di fiera gli operatori scopriranno visioni e nuove proposte per i prossimi 50 anni e potranno confrontarsi direttamente con pionieri, esperti del settore e startup. Il fine è naturalmente raccogliere informazioni su nuove tecnologie, soluzioni, trend e innovazioni e approfondirne l'attuazione pratica grazie ad esempi di best practice. Le riflessioni principali verteranno sull'impatto delle nuove tecnologie sull'industria del food, sull'attuazione delle innovazioni più spinte e su cosa serva per garantire in futuro la trasparenza e la sicurezza della food chain.

I focus principali saranno: ‘Sustainable environment – better food for a better world’; ‘Startup-Day – new solutions, new products’; ‘Alternative proteins – new sources to feed 10 billion’; ‘New nutrition – the evolution of food’; ‘Internet of food’. Infine, rispondendo a una domanda sulla possibile annualizzazione di Anuga, la vice presidente ha detto a chiare lettere che “non ci sono piani concreti in merito”.

Federico Robbe

## 10 SALONI SOTTO LO STESSO TETTO

### Anuga Fine Food

Specialità gastronomiche, gourmet e generi alimentari di base

### Anuga Frozen Food

Alimenti surgelati

### Anuga Meat

Carne, insaccati, selvaggina e pollame

### Anuga Chilled & Fresh Food

Prodotti convenienza freschi, specialità gastronomiche fresche

### Anuga Dairy

Latte e latticini

### Anuga Bread&Bakery

Pane e prodotti da forno

### Anuga Drinks

Bevande per la distribuzione e la gastronomia.

### Anuga Organic

Ampia gamma di prodotti biologici

### Anuga Hot Beverages

Caffè, tè e cacao all'interno di un salone specializzato,

### Anuga Culinary Concepts

Mercato out of home tra show cooking e innovazione



## SAVE THE DATE

La 35esima edizione di Anuga si svolgerà a Colonia dal 5 al 9 ottobre 2019  
Previsti circa **7.400** espositori da oltre **100** paesi



# SPECIALE FARINE & CEREALI

**UNA PANORAMICA SULL'OFFERTA DA METTERE A SCAFFALE.  
DALLE REFERENZE CLASSICHE ALLE PIÙ INNOVATIVE.**

da pagina 12 a pagina 17

**Alce Nero**

www.alcenero.com

**FARINA INTEGRALE DI FARRO MACINATA A PIETRA**



La farina integrale di Farro Alce Nero è ottenuta dalla macinazione a pietra del chicco integro ed è naturalmente fonte di fibre. La lenta velocità di macinazione garantisce basse temperature di lavorazione e consente di preservare intatte le caratteristiche nutrizionali del germe di grano. La macinatura a pietra, inoltre, consente di ottenere una farina con una granulometria irregolare. Alce Nero utilizza solo farro coltivato in Italia: tra i più antichi cereali coltivati dall'uomo, si contraddistingue per il sapore dolce e lo stelo lungo che permette alla pianta di attingere agli strati più ricchi del terreno. La farina integrale di farro è ottima per la preparazione del pane, pizza e pasta.

**Plus marketing**

100% italiana. Naturalmente fonte di fibre.

**Packaging**

Confezione da 500 grammi in atmosfera protettiva

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**FARINA DI RISO MACINATA A PIETRA**



La farina di riso Alce Nero è ottenuta dalla macinazione a pietra del chicco integro ed è naturalmente priva di glutine. La lenta velocità di macinazione garantisce basse temperature di lavorazione e consente di preservare intatte le caratteristiche nutrizionali. La macinatura a pietra, inoltre, consente di ottenere una farina con una granulometria irregolare. Alce Nero utilizza solo riso coltivato in Italia. La farina di riso è ottima per la preparazione di dolci o pastelle.

**Plus marketing**

100% italiana. Senza glutine.

**Packaging**

Confezione da 500 grammi in atmosfera protettiva

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**FARINA DI GRANO KHORASAN MACINATA A PIETRA**



La farina integrale di grano khorasan Alce Nero è ottenuta dalla macinazione a pietra del chicco integro ed è naturalmente fonte di fibre. La lenta velocità di macinazione garantisce basse temperature di lavorazione e consente di preservare intatte le caratteristiche nutrizionali del germe di grano. La macinatura a pietra, inoltre, consente di ottenere una farina con una granulometria irregolare. Alce Nero utilizza solo khorasan coltivato in Italia. Questa tipologia di grano è un cereale delicato che necessita di suoli fertili e di clima caldo per esprimere una crescita soddisfacente. È da sempre coltivato nell'area Mediterranea, specialmente in Nord Africa, Spagna ed Italia. La farina integrale di khorasan è ottima per la preparazione del pane, pizza e pasta.

**Plus marketing**

100% italiana. Naturalmente fonte di fibre.

**Packaging**

Confezione da 500 grammi in atmosfera protettiva

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**Germinal Italia**

www.germinalbio.it

**GRANOLA CIOCCOLATO & COCCO**



Insieme goloso di fiocchi d'avena, gocce di cioccolato, miglio soffiato e scaglie di cocco disidratato. Un mix croccante e sfizioso, conseguenza della cottura in forno della componente cereale mescolata con sciroppo di riso. La granola Cioccolato & Cocco fa parte di un gruppo di tra nuove referenze bio e senza glutine, con note proprietà nutrizionali. Altri prodotti: Granola, Avena & Mandorle o Muesli Frutti Rossi.

**Plus marketing**

Prodotto biologico, senza glutine e ricco di fibre.

**Packaging**

Bag-in-box da 275 g. Il sacchetto interno di questo prodotto è realizzato interamente con un materiale innovativo composto da sostanze vegetali, totalmente biodegradabile e compostabile (secondo la norma europea Uni En 13432) e certificato "Ok Compost". Grazie alle sue caratteristiche, questo materiale, dopo l'utilizzo, può essere smaltito nell'umido e avviato al compostaggio: alla fine del suo ciclo di vita, quindi, torna alla terra. Tutto ciò permette di ridurre significativamente l'impatto ambientale.

**Shelf life**

250 giorni

**Certificazioni**

Q Certificazioni (It-Bio-014).

**Molino Grassi**

www.molinograssi.it

**FARINA INTEGRALE CAMPI BIO**



L'integrale di grano tenero è la farina in assoluto più completa, poiché contiene tutte le parti del chicco, dalla crusca al germe, ed è particolarmente ricca di fibre vegetali, vitamine, sali minerali, proteine e grassi. È ottima per la preparazione di pizza, pane, torte, pasta sfoglia, focacce e altri prodotti da forno.

**Plus marketing**

Filiera 100% italiana.

**Packaging**

Sacco in carta da 1 Kg

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Brc, lfs, biologico, Kosher e Halal.

**FARINA MULTICEREALI CAMPI BIO**



Una miscela di cereali che racchiude il meglio della cultura agricola italiana: dalle pianure settentrionali (riso) alle coltivazioni di montagna (segale), fino alle terre del Sud e delle Isole (orzo e avena). Il tutto unito alla tradizione della farina di grano tenero "tipo 1" per arricchire di sapore un'ampia gamma di preparazioni, tra cui pane, dolci, pizze e focacce.

**Plus marketing**

Grano 100% italiano.

**Packaging**

Sacco in carta da 1 Kg

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Brc, lfs, biologico, Kosher e Halal.

**FARRO MONOCOCCO CAMPI BIO**



Anche detto "farro piccolo", è uno dei primi cereali coltivati dall'uomo, già 10mila anni fa. Nei secoli il monococco fu, poi, abbandonato in favore di altri grani di più facile coltivazione e maggiore resa, ma oggi è stato recuperato e valorizzato dall'agricoltura bio. Per contribuire alla riqualificazione del territorio, Molino Grassi lo coltiva in aree marginali del centro Italia, altrimenti destinate all'abbandono.

**Plus marketing**

Filiera 100% italiana, grano antico.

**Packaging**

Sacco carta da 1 kg

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Brc, lfs, biologico, Kosher e Halal.

**MIX PER PANE PIZZA E DOLCI SENZA GLUTINE**



Il mix di farina Rice&Rice è un preparato senza glutine per creare con semplicità pane, pizza, focacce e dolci. Facile da utilizzare e lavorare, in confezione sono descritte diverse ricette da arricchire in base alla propria fantasia. Con il mix di Rice&Rice tutti i giorni è possibile avere prodotti da forno freschi, gustosi e che sono un'ottima fonte di fibre.

**Plus marketing**

Biologico, senza glutine, mutuabile dal Sistema sanitario nazionale, senza lieviti, ad alto contenuto di fibre.

**Packaging**

Confezione da 500 g

**Shelf life**

18 mesi

**Certificazioni**

Biologico, senza glutine, mutuabile dal Sistema sanitario nazionale.

**Molino Rachello**  
www.molinozachello.it

**FARINA DI FARRO BIO OASI RACHELLO**



Farina biologica proveniente dalla macinazione di Farro Spelta coltivato nelle Oasi Rachello: territori incontaminati e controllati in cui viene praticata un'agricoltura rispettosa e controllata secondo un rigido disciplinare, all'interno di un progetto di filiera corta certificata dal seme alla farina. I cereali coltivati nelle Oasi sono italiani e tracciabili al 100% garantendo così la massima qualità, sicurezza e genuinità. La farina di Farro è adatta a moltissime preparazioni, sia dolci sia salate, e conferisce ai prodotti finiti un gusto e profumo delicati e caratteristici. Equilibrata, ricca di nutrienti essenziali, fibre e vitamine, è inoltre caratterizzata da un glutine meno tenace e più digeribile.

**Plus marketing**

Bio, farro 100% italiano, filiera controllata e certificata dal seme alla farina (Iso22005), coltivazione in Oasi, agricoltura sostenibile e integrata, Vegan.

**Packaging**

750 g e 5 Kg (confezionato in atmosfera protettiva sacchetto polipropilene mattato)

25 Kg (sacco carta alimentare)

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico, Iso 22005, Iso 9001:2015, Ifs.

**FARINA DI TRITORDEUM BIO**



Incrocio naturale tra il frumento duro e l'orzo selvatico, Tritordeum è un nuovo cereale altamente sostenibile, con una coltura a basso impatto ambientale praticata nelle Oasi Rachello (territori italiani incontaminati altamente selezionati) all'interno di un progetto di filiera corta certificata dal seme alla farina secondo un rigido disciplinare. Oltre ad essere rispettoso verso l'ambiente, questo cereale possiede una serie di proprietà nutrizionali che migliorano il benessere del nostro organismo (fibre, fruttani, acido oleico, luteina, vitamina E, selenio). È inoltre una valida alternativa per i gluten sensitive, grazie ad un ridotto contenuto di proteine del glutine, meno tenace e più digeribile. Altamente versatile, può essere impiegato in una vasta gamma di prodotti come panificati, pasta fresca e pasticceria a cui conferisce un gusto dolce, unico e inconfondibile.

**Plus marketing**

Bio, 100% italiano, filiera controllata e certificata dal seme alla farina (Iso22005), coltivazione in Oasi, agricoltura sostenibile e integrata, Vegan.

**Packaging**

500 g e 5 Kg (confezionato in atmosfera protettiva sacchetto polipropilene mattato)

25 Kg (sacco carta alimentare)

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico, Iso 22005, Iso 9001:2015, Ifs.

**SETTE G BIO**



La completezza dei sette cereali e la sicurezza del bio: questa è la nuova "Sette G Bio" di Molino Rachello, una farina multicereali che nasce dalla miscelazione di farine di grano tenero, grano duro, Tritordeum, farro, avena, segale e riso, senza aggiunta di semi. Un mix funzionale di sette cereali di origine totalmente biologica, con straordinarie proprietà nutrizionali, pensato per la preparazione di pane, pasta e pizza in pala fragranti e più digeribili. Adatto anche per migliorare il nostro stato di salute e, per esteso, il nostro benessere.

**Plus marketing**

Bio e Vegan.

**Packaging**

500 g e 5 Kg (sacchetto in Pp confezionato in atmosfera protettiva);

25 Kg (sacco carta alimentare)

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico, Iso9001:2015, Ifs.



## TRITORDEUM BIO: IL CEREALE BUONO PER L'AMBIENTE E PER IL NOSTRO ORGANISMO

IL TRITORDEUM BIOLOGICO è un nuovo cereale naturale, nato dall'incrocio di frumento duro e orzo selvatico, coltivato in Italia secondo un rigoroso disciplinare di coltivazione, controllato e certificato in ogni sua fase. Molino Rachello detiene l'esclusiva per la sua macinazione in Italia.

Oltre ad essere una coltura a basso impatto ambientale, il Tritordeum biologico possiede una serie di nutrienti quali fibre, fruttani, acido oleico, luteina, selenio e vitamina E, che migliorano il benessere di cuore, occhi e tutto il nostro organismo. La farina di Tritordeum biologico è un'alternativa per coloro che vogliono ridurre il consumo di glutine o sono intolleranti al frumento, perché contiene meno proteine del glutine responsabili dell'intolleranza celiaca, e risulta perfettamente digeribile. Altamente versatile, può essere impiegata in una vasta gamma di prodotti a cui conferisce un gusto dolce, unico e inconfondibile.

### PERCHÉ SCEGLIERE IL TRITORDEUM BIO?



Consigliato per la preparazione di panificati tradizionali, pasta fresca e pasticceria secca.



**Sarchio**

www.sarchio.com

**FARINA D'AVENA INTEGRALE SARCHIO**



Ricca di fibre e buona fonte di proteine, la Farina di avena integrale Sarchio è ottenuta da chicchi biologici esclusivamente italiani, è ottima da sola oppure miscelata ad altre farine per la preparazione di prodotti da forno, sia dolci sia salati, come torte, biscotti e pane.

**Plus marketing**

Biologico, 100% italiano.

**Packaging**

Confezione da 350 g

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**FARINA DI GRANO SARACENO FINE SARCHIO**



A macinatura fine e dal caratteristico sapore rustico, la Farina di grano saraceno Sarchio è ideale per preparare, abbinata ad altre farine senza glutine, realizzazioni dolci e salate tra cui pane fresco e focacce, ma anche torte, pizzoccheri, polenta e gnocchi.

**Plus marketing**

Biologico, senza glutine.

**Packaging**

Confezione da 500 g

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**FARINA DI CECI SARCHIO**



Naturalmente senza glutine, la Farina di ceci Sarchio è ottenuta dalla semplice frantumazione dei semi decorticati di ceci biologici esclusivamente italiani. Dal caratteristico colore giallognolo, è ricca di proteine, vitamine, fibre e carboidrati. Rappresenta una valida alternativa alle classiche farine per realizzare gustose ricette come farinata, polpette e crepelle, ma anche dolci, pane e biscotti.

**Plus marketing**

Biologico, senza glutine, 100% italiano.

**Packaging**

Confezione da 400 g

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**Bio's Merenderia**

www.biosmerenderia.com

**LINEA FARINA DA GRANI ANTICHI DI ROMAGNA**



Farine Integrale e "tipo 2" macinate a pietra e "tipo 0", in confezioni da 1 kg. La gamma si presta a tutti gli usi: dalla realizzazione di pane, pizza e piadina, a quella di sfoglia, dolci e biscotti.

**Plus marketing**

Biologico. Basso contenuto di glutine. Contiene germe di grano

**Packaging**

Sacchetto da 1 Kg

**Shelf life**

N/A

**Certificazioni**

Biologico, VeganOk.

**BeneBio**

www.benebio.it

**GRANO SARACENO DECORTICATO BIO**



Pianta erbacea della famiglia delle Polygonaceae, il grano saraceno ha origine tra la Siberia e la Manciuria. Grazie ai Turchi, da cui deriverebbe il nome grano dei turchi o dei saraceni, questa coltura si è poi propagata nel mondo. Può essere impiegato per preparare minestre, sformati di verdure e polpette.

**Plus marketing**

Biologico.

**Packaging**

Sacchetto da 500 grammi

**Shelf life**

N/A

**Certificazioni**

Biologico.

**FARINA INTEGRALE DI SEGALE BIO**



La farina di segale è utilizzata per preparare il tradizionale pane nero tedesco a lievitazione naturale. Spesso viene combinata con la farina di frumento nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati. È perfetta per la preparazione di pasta, dolci e pane.

**Plus marketing**

Biologico.

**Packaging**

Sacchetto da 500 grammi

**Shelf life**

N/A

**Certificazioni**

Biologico.

**Poggio del Farro**

www.poggiodelfarro.com

**FARINA DI FARRO MONOCOCCO BIO**



La farina di farro monococco Poggio del Farro si ottiene dalla macinatura del Farro Monococco biologico, il più vecchio frumento al mondo. Fatta di solo farro integrale Triticum monococcum, 100% Italiano, è ottima come base per dolci, pizza, pane, pasta fatta in casa e per arricchire di sapore ogni ricetta.

**Plus marketing**

Biologico, vegetariano e vegano, 100% Italiano.

**Packaging**

Sacchetto di plastica da 500 g (confezionato in atmosfera protettiva)

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**FARRO ESPRESSO BIO**



Farro Espresso fatto con il Farro Triticum dicoccum precotto. Pratico e versatile è pronto in due minuti in padella o microonde e ideale per varie preparazioni.

**Plus marketing**

Biologico, vegetariano e vegano, 100% farro Italiano.

**Packaging**

Sacchetto di plastica doypack da 250 g con cartoncino esterno

**Shelf life**

18 mesi

**Certificazioni**

Biologica, Brc, No Ogm.

## Molino De Vita

www.molinidevita.it

### SEMOLA DI GRANO DURO BIO 100% ITALIA

Ci sono molti modi d'intendere il "made in Italy". Al Molino De Vita lo s'intende alla lettera: solo grano italiano lavorato in Italia. In collaborazione con realtà agricole produttrici di frumento e cooperative di coltivatori, l'azienda ha attuato in questi anni alcuni programmi sostenibili di coltivazione e contratti di filiera con semina di varietà di grani duri d'alta qualità su territori vocati. La tracciabilità del prodotto è garantita dalla certificazione Dnw Italia Iso 22005 e assicura una produzione di pasta ottenuta da semole con grani duri al 100% italiani. Un risultato, questo, che ne attesta l'autenticità e una qualità unica. Oggi la semola De Vita è l'ingrediente delle migliori paste italiane.



#### Plus marketing

Filiera tracciata dal campo alla produzione con sistema di tracciabilità certificato Iso 22005 – Dnw Italia.

#### Packaging

Rinfusa in cisterne, sacchi da 25 kg o big bag da 800 kg

#### Shelf life

Sei o 12 mesi

#### Certificazioni

Certificazione biologica Cee 834/07, IFS Food Certificate, Uni En Iso 9001, Uni En Iso 22005, filiera dedicata Prodotti di Puglia (PdP).

### SEMOLATO DI GRANO DURO BIO FONTE DI FIBRA

Prodotto ottenuto attraverso una macinazione "semintegrale" del grano, a basso tasso di raffinazione e stacciatura, e alta valenza tecnologica. Possiede un contenuto in fibra minimo del 5% e contiene anche una parte del germe, un alto tenore in vitamine, sali minerali, composti antiossidanti, proteine ad alto valore biologico e stabilità.

#### Plus marketing

Filiera tracciata dal campo alla produzione con sistema di tracciabilità certificato Iso 22005 – Dnw Italia.

#### Packaging

Rinfusa in cisterne, sacchi da 25 kg o big bag da 800 kg

#### Shelf life

sei o 12 mesi

#### Certificazioni

Certificazione biologica Cee 834/07, IFS Food Certificate, Uni En Iso 9001, Uni En Iso 22005, filiera dedicata Prodotti di Puglia (PdP).



## Astra Bio - Iris

www.irisbio.com

### FARINA DI FARRO SEMITEGRALE BIOLOGICA



La farina di farro è indicata per la preparazione di biscotti, pane, grissini. Il farro è italiano della filiera Iris, la lavorazione dei grani è fatta nel molino a cilindri, confezionata in sacchetto di carta. Luogo di produzione: Italia. Origine materie prime: Agricoltura Italia. Allergeni: glutine.

#### Plus marketing

Origine materie prime: Agricoltura Italia.

#### Packaging

Confezione in sacchetto di carta da 1 kg

#### Shelf life

12 mesi

#### Certificazioni

Biologico Icea.

## Fior di Loto

www.fiordiloto.it

### FARINA INTEGRALE DI SOIA TOSTATA



Farina integrale di soia tostata derivata dalla macinazione dei semi della pianta, molto ricca di proteine e di fibre. Può essere utilizzata anche in un mix con la farina di frumento per aumentare il contenuto proteico, la soficità, il colore e la conservazione dei prodotti da forno, sia dolci sia salati.

#### Plus marketing

Prodotto biologico. Fonte di fibre e proteine. Vegano.

#### Packaging

Confezione da 500 g

#### Shelf life

N/A

#### Certificazioni

Biologico.

### FARINA DI PISELLI BIO



Ricca di fibre e proteine, la Farina di piselli bio è ideale per la realizzazione di tante ricette salate come frittelle, vellutate e primi piatti.

#### Plus marketing

Prodotto biologico. Fonte di fibre e proteine. Vegano.

#### Packaging

Confezione da 400 g

#### Shelf life

N/A

#### Certificazioni

Biologico.

**MOLINO  
DeVita**

*Dal cuore del Tavoliere delle Puglie:  
Nasce la Semola di Grano Duro da filiera  
certificata 100% Italia*

www.molinidevita.it

**Industria Agroalimentare De Vita srl**  
Sede Legale Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)  
Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14  
71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)  
Tel. +39 0881. 558556 - Fax +39 0881. 558451 Tel. +39 3409832238 +39 3409641335  
www.molinidevita.it - mail: info@molinidevita.it

**Lameri**

www.lameri.it

**CORN FLAKES TRADIZIONALE BIOLOGICO - 100% MAIS**



Crocanti fiocchi di mais biologico tostati al naturale – 100% mais. Ideali per iniziare la tua giornata in modo leggero e naturale.

**Plus marketing**

Biologico. Senza zuccheri aggiunti.

**Packaging**

Busta da 220 g

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**Macinazione Lendinara**

www.macinazionelelendinara.it

**ANIMA DI PIZZA - PARTENOPE**



Farina di grano tenero biologico "tipo 00". Ideale per classica pizza napoletana al piatto e pizza e focaccia fragranti in teglia. Impasti con tempi di lievitazione media.

**Plus marketing**

Farina di grano tenero, biologica, prodotta seguendo gli standard delle farine professionali.

**Packaging**

Confezione da 1 kg

**Shelf life**

Un anno

**Certificazioni**

Biologico.

**ANIMA DI PASTICCERIA - LIEVITATI E TORTE SOFFICI**



Farina di grano tenero biologico "tipo 00" manitoba. Ideale per dolci soffici, pane ciabatta, pizza e per impasti ad alta idratazione che necessitano di lunghe lievitazioni. Farina di qualità superiore, elastica e di semplice lavorazione, ottimamente bilanciata, in grado di ottenere prodotti leggeri e delicati.

**Plus marketing**

Farina di grano tenero Manitoba, biologica, prodotta seguendo gli standard delle farine professionali.

**Packaging**

Confezione da 1 kg

**Shelf life**

Un anno

**Certificazioni**

Biologico.

**Sipa international - Martino**

www.martinotaste.com

**COUSCOUS BIO ALLA BARBABIETOLA**



Prodotto speciale ed esclusivo, ideato da Martino grazie a uno speciale processo produttivo che permette alla barbabietola di essere abbinata con pregiata semola di grano duro al fine di non perdere, anzi esaltare, le proprietà organolettiche. Fonte di fibre e di potassio, il couscous bio alla barbabietola di Martino è un'eccellenza per qualità e proprietà.

**Plus marketing**

Vegano, 100% italiano, 100% materie prime selezionate di qualità, fonte di fibre e di potassio.

**Packaging**

Confezione da 400 g

**Shelf life**

Due anni

**Certificazioni**

Biologico, VeganOk, Kosher, Brc, lfs, Demeter.

**La Finestra sul Cielo**

www.lafinestrasulcielo.it

**COUS COUS MULTICEREALI**



Prodotto in Italia, è ottimo per la preparazione di ricette Vegan, per un utilizzo semplice e veloce. Può essere preparato sia con acqua calda (in 5 minuti) sia a temperatura ambiente. La nuova gamma consente così di risparmiare tempo, energia ed acqua.

**Plus marketing**

Ricco in fibre.

**Packaging**

Confezionato in astuccio da 500 g

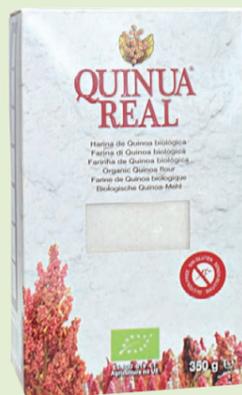
**Shelf life**

24 mesi

**Certificazioni**

VeganOk, biologico.

**FARINA DI QUINOA QUINUA REAL**



Farina di Quinoa a marchio Quinoa Real, senza glutine, Vegan e ideale per preparare numerose ricette, come ad esempio pane, pasta e biscotti. Quinoa Real è il marchio che garantisce il commercio equo-solidale e la qualità della quinoa proveniente dalla Bolivia. La farina di quinoa è una fonte naturale di proteine e ad alto contenuto di ferro. Non contiene glutine ed è considerata facile da digerire.

**Plus marketing**

Senza glutine. Vegan.

**Packaging**

Confezionata in un pratico astuccio da 350 g

**Shelf life**

12 mesi

**Certificazioni**

Biologico.

**Ilta Alimentare**

www.ilta.com - www.amiolegumi.it

**FARRO PERLATO BIOLOGICO LINEA AMÍO BIO**



Il Farro perlato biologico proviene da Marche, Umbria e Puglia. Tre regioni vocate alla coltivazione del farro per il clima favorevole e per la qualità delle aziende che tradizionalmente coltivano questo cereale. Il farro è una fonte di fibre e proteine, riconosciuto per le sue preziose proprietà nutritive. Per forma e gusto, è una versatile alternativa in piatti caldi e freddi. A garanzia di qualità, su ogni confezione sono inseriti la firma del produttore e un codice che fornisce informazioni su ciascun prodotto, l'area di coltivazione e l'azienda agricola sul sito www.amiopulses.com.

**Plus marketing**

100% italiano. Vegan. Filiera italiana. Tracciabilità fino al campo.

**Packaging**

Confezione richiudibile da 400 g con sigillo di garanzia. Confezionato in atmosfera protettiva. Dosa porzione laterale.

**Shelf life**

18 mesi

**Certificazioni**

Brc, lfs, biologico.

**ORZO PERLATO BIOLOGICO LINEA AMÍO BIO**



Questa selezione di Orzo perlato biologico proviene da Marche, Puglia e Veneto. Tre regioni vocate alla coltivazione dell'orzo per il clima favorevole e per la qualità delle aziende agricole. L'orzo, un cereale antico, è un'ottima fonte di fibre. Per forma e gusto, l'orzo è una versatile alternativa in piatti caldi e freddi. A garanzia di qualità, su ogni confezione sono inseriti la firma del produttore e un codice che fornisce informazioni su ciascun prodotto, l'area di coltivazione e l'azienda agricola sul sito www.amiopulses.com.

**Plus marketing**

100% italiano. Vegan. Filiera italiana. Tracciabilità fino al campo.

**Packaging**

Confezione richiudibile da 400 g con sigillo di garanzia. Confezionato in atmosfera protettiva. Dosa porzione laterale.

**Shelf life**

18 mesi

**Certificazioni**

Brc, lfs, biologico.

## Molino Dallagiovanna

www.dallagiovanna.it

### FAR BIO



Due farine, una debole e una forte, di grano tenero da agricoltura biologica, ideali per la realizzazione di tutti i prodotti dell'arte bianca. I grani sono di origine 100% italiana. Tutte le fasi della filiera sono controllate dal Consorzio per il controllo dei prodotti biologici (Ccpb).

#### Plus marketing

100% italiano, certificato Ccpb.

#### Packaging

Sacco in carta da 25 kg

#### Shelf life

Un anno

#### Certificazioni

Biologico, Halal, Kosher.

## Molino Naldoni - Farinaria

www.farinaria.it

### SCIROCCO - FARINA BIOLOGICA DI GRANO TENERO "TIPO 00" SPECIALE PER PIZZA



Miscela di farine biologiche "tipo 00" con un buon contenuto di proteine e glutine, ideale per la pizza con tempi di lievitazione medi, 12-14 ore. Impasto morbido e ben lavorabile.

#### Plus marketing

100% italiano, Kosher, Vegetarian, Vegan.

#### Packaging

Sacco di carta da 25 Kg

#### Shelf life

300 giorni

#### Certificazioni

Certificazione biologica, Kosher, Uni En Iso 22000, Uni En Iso 9001.

### GRECALE - FARINA BIOLOGICA DI GRANO TENERO "TIPO 00" SPECIALE PER PASTA FRESCA



Farina biologica particolarmente indicata per la sfoglia della pasta lunga e ripiena. Garantisce un ricco assorbimento di liquidi e impedisce la formazione di grumi. L'impasto risulta di facile lavorazione, perché particolarmente elastico, e la sfoglia così ottenuta mantiene a lungo la sua colorazione senza ossidare.

#### Plus marketing

100% italiano, Kosher, Vegetarian, Vegan.

#### Packaging

Sacco di carta da 25 Kg

#### Shelf life

300 giorni

#### Certificazioni

Certificazione biologica, Kosher, Uni En Iso 22000, Uni En Iso 9001.

## Molino Pasini

www.molinopasini.com

### LINEA PRIMITIVA BIO



La linea Primitiva Bio è realizzata a partire da una selezione di grano tenero biologico di origine 100% italiana, per far riscoprire un prodotto dal caratteristico gusto e profumo "di una volta". È prodotta a partire da una pregiata selezione di grani certificati, ad alto contenuto di fibre ed elevato apporto proteico. Declinata nelle tre varianti, "tipo 1", "tipo 2" e integrale, è ideale per la breve, media e lunga lievitazione nei campi della panificazione, della pizzeria e della pasticceria. Primitiva ha, inoltre, un importante vantaggio nutrizionale: grazie all'alta percentuale di fibre "buone", gli arabinoxilani, si può infatti registrare una riduzione dell'impatto glicemico nel prodotto finito. Farine ricche di fibre e sali minerali, con un ottimo apporto nutrizionale ed estremamente versatili per dare i migliori risultati in panificazione, pizzeria e pasticceria. Buone per l'alimentazione e per l'ambiente, anche grazie ad un sacco completamente riciclabile, sono anche sostenibili per il pianeta.

#### Plus marketing

Prodotto 100% di origine italiana.

#### Packaging

Sacchi in carta da 10 Kg

#### Shelf life

Sei mesi

#### Certificazioni

Brc, lfs, biologico, Haccp.

## Geovita

www.geovitagroup.it

### MISCELA DI CEREALI E LEGUMI



Miscela di orzo, farro, lenticchie rosse e piselli da agricoltura biologica. Naturalmente precotta a vapore. Pronta in soli 10 minuti.

#### Plus marketing

Adatto ai vegetariani e ai vegani.

#### Packaging

250 g confezionato in Atm in sacchetto a fondo quadro

#### Shelf life

24 mesi

#### Certificazioni

Biologico.

### MISCELA DI RISO, QUINOA E BULGUR



Miscela di riso lungo, grano duro granellato e quinoa rossa da agricoltura biologica. Naturalmente precotta a vapore. Pronta in soli cinque minuti.

#### Plus marketing

Adatto ai vegetariani e ai vegani.

#### Packaging

250 g confezionato in Atm in sacchetto a fondo quadro

#### Shelf life

24 mesi

#### Certificazioni

Biologico.

## Baule Volante

www.baulevolante.it

### RISO BASMATI INTEGRALE



Il Riso Basmati Integrale, originario dell'India, ha un chicco lungo ed affusolato, ed è caratterizzato da un profumo molto intenso. Il prodotto, ricco di fibre e di numerose proprietà benefiche, mantiene i suoi principi nutritivi grazie al pack in atmosfera protetta.

#### Plus marketing

Prodotto biologico. Fonte di fibre.

#### Packaging

Confezione da 800 g

#### Shelf life

N/A

#### Certificazioni

Biologico.

### RISO VENERE INTEGRALE



Il Riso Venere Integrale, colore dell'ebano, è caratterizzato da un aroma intenso e un sapore deciso. Conservato in atmosfera protettiva, il riso mantiene inalterati tutti i suoi nutrienti e tutte le sue proprietà benefiche, che lo rendono da sempre un prodotto pregiato.

#### Plus marketing

Prodotto biologico.

#### Packaging

Confezione da 500 g

#### Shelf life

N/A

#### Certificazioni

Biologico.

# La Brexit dell'agroalimentare italiano



Lo scorso 11 aprile, i capi di Stato e di governo dei Paesi membri Ue hanno concordato di concedere al Regno Unito altri sei mesi di tempo per 'sbrogliare la matassa' Brexit, fissando al 31 ottobre 2019 il nuovo termine ultimo per l'uscita del Paese dall'Unione europea. Resta sul piatto l'eventualità di un 'no deal', ovvero di un'uscita senza accordo, che genererebbe pesanti contraccolpi commerciali su entrambe le sponde della Manica. Un'eventualità che spaventa non poco le aziende agroalimentari italiane, vista la rilevanza del mercato Uk sull'export agroalimentare tricolore. Come evidenzia un recente studio condotto da Ismea.

## Italia sesto maggior fornitore del Regno Unito

Nel 2018, la bilancia commerciale del Regno Unito presenta un deficit strutturale di oltre 160 miliardi di euro. Su base annua, l'export agroalimentare del Paese genera 27 miliardi di euro (6,6% del totale), abbondantemente surclassati dai 57 miliardi di euro necessari per le importazioni (10%, soprattutto prodotti agroindustriali), che crescono mediamente del 3,9%. Principale partner commerciale estero per i britannici è l'Ue, che rappresenta il 63,8% delle esportazioni e il 73% delle importazioni agroalimentari di Sua Maestà.

L'Italia, al sesto posto tra i grandi paesi fornitori del Regno Unito, genera un fatturato di 3,3 miliardi di euro (dato 2018), mettendo a segno tra il 2009 e il 2018 un tasso di crescita annuo del 4%. Un business che interessa praticamente ogni settore dell'agroalimentare made in Italy: si esportano principalmente vini confezionati - in primis spumanti - pomodori in polpa e pelati, prodotti della panetteria e della pasticceria, formaggi stagionati e freschi, paste alimentari, prosciutti stagionati, cioccolato, caffè, riso lavorato e semilavorato.

## Post-Brexit, quale scenario?

Considerando quanto evidenziato, un'uscita dall'Unione europea senza accordo (il cosiddetto 'no-deal') creerebbe grossi problemi al Regno Unito soprattutto nel reperire partner commerciali alternativi, vista l'attuale predominanza dell'Ue nel commercio britannico. Oltre alle nuove procedure doganali - con un inedito apparato di certificati all'esportazione, regimi fiscali, norme sanitarie e di etichettatura - i nuovi dazi porterebbero anche a un aumento generalizzato dei prezzi al consumo. Per il momento, questi timori non sembrano aver modificato lo status quo delle relazioni commerciali tra Italia e Regno Unito, dove il nostro paese continua a mantenere una posizione di leadership quale fornitore di generi alimentari come pasta, riso e pomodori. Discorso a parte vale per il vino, vista la rilevanza commerciale altamente competitiva dei membri Commonwealth (Nuova Zelanda e Australia) nel mercato britannico.

## La bilancia commerciale agroalimentare del Regno Unito (milioni di euro)

	2009	2008	*Tvma% 2009-2018
<b>EXPORT</b>			
Totale	257.857	409.798	5,3%
Agroalimentare, di cui:	17.281	26.970	5,1%
- UE 28	11.275	17.208	4,8%
- Paesi terzi	6.006	9.762	5,5%
Quota Agroalimentare sul Totale	6,7%	6,6%	-
Quota Agroalimentare su UE 28	65,2%	63,8%	-
Quota Agroalimentare su Paesi Terzi	34,8%	36,2%	-
<b>IMPORT</b>			
Totale	395.834	569.956	4,1%
Agroalimentare, di cui:	40.664	57.158	3,9%
- UE 28	27.004	41.739	5,0%
- Paesi terzi	13.661	15.419	1,4%
Quota Agroalimentare sul Totale	10,3%	10,0%	-
Quota Agroalimentare su UE 28	66,4%	73,0%	-
Quota Agroalimentare su Paesi Terzi	33,6%	27,0%	-
<b>SALDO</b>			
Totale	-137.977	-160.158	-22.181
Agroalimentare, di cui:	-23.383	-30.188	-6.805
- UE 28	-15.728	-24.531	-8.803
- Paesi terzi	-7.655	-5.657	1.998

Fonte: elaborazione ISMEA su dati COMTRADE (db ITC) \* Tvma: tasso variazione medio annuo

## Le importazioni agroalimentari del Regno Unito dall'Italia per prodotto (milioni di euro)

	2009	2008	Tvma % 2009-2018	Var.% 2009-2018	
Codici HS6					
Agroalimentare	2.285	3.261	4,0%	42,7%	
'220421	Vini in conf. <=2litri	384	379	-0,1%	-1,3%
'220410	Vini spumanti	31	336	30,1%	968,6%
'200210	Pomodori pelati e polpe	169	150	-1,3%	-11,2%
'040690	Formaggi stagionati	81	123	4,7%	51,5%
'190590	Prodotti della panetteria e pasticceria	42	89	8,7%	112,6%
'190219	Paste alimentari	64	73	1,5%	14,6%
'190220	Paste ripiene	67	70	0,5%	4,5%
'180690	Cioccolato e altre preparazioni alimentari contenenti cacao	53	85	5,3%	59,4%
'190230	Paste alimentari cotte	84	68	-2,4%	-19,7%
'040610	Formaggi freschi	38	65	6,2%	71,3%
'200551	Fagioli in grani, preparati o conservati	35	62	6,6%	77,2%
'220300	Birra di malto	45	58	2,7%	27,0%
'090121	Caffè, torrefatto (non decaffeinizzato)	26	55	8,6%	109,4%
'210390	Preparazioni per salse	45	54	2,0%	20,0%
'160100	Salsicce, salami e prodotti simili	30	52	6,4%	74,1%
'021019	Prosciutto crudo	36	51	4,0%	42,0%
'100630	Riso lavorato/semi lavorato	68	46	-4,1%	-31,2%
'150910	Olio di oliva vergine	41	46	1,1%	10,6%
'220870	Liquori	35	43	2,3%	22,3%
'220890	Alcole etilico	17	43	10,5%	146,5%
'200290	Pomodori, passate e concentrati	45	39	-1,5%	-13,0%
'190211	Paste alimentari contenenti uova	34	34	0,0%	0,2%
'210500	Gelati	14	31	9,6%	127,8%
'040620	Formaggi grattugiati	22	27	2,0%	19,5%
'080810	Mele fresche	24	26	0,9%	8,6%
'160241	Prosciutto cotto	20	26	2,9%	29,4%
'210320	Salsa "ketchup" e altre salse al pomodoro	14	25	6,5%	75,8%
'210410	Prep.per zuppe, minestre o brodi	8	24	13,0%	200,2%
'080610	Uva fresca	10	22	8,4%	106,5%
	Altri prodotti <sup>1</sup>	700	1.058	4,7%	51,3%

1) rientrano tutti i prodotti con valori 2018 inferiori a 20 milioni di euro  
Fonte: elaborazione ISMEA su dati COMTRADE (db ITC)

Un'analisi Ismea prende in esame l'attuale situazione di import-export dal Bel Paese verso il Regno Unito. Per preparare le aziende a un eventuale scenario 'no deal'.

di Federica Bartesaghi



### Il posizionamento nel Regno Unito dei principali prodotti agroalimentari importati dall'Italia

Posizione, milioni di euro e quota % dei principali paesi fornitori 2018

Import Regno Unito	Import 2009 (mln euro)	Import 2008 (mln euro)	I	II	III	IV	V	VI	VII
Agroalimentare	40.664	57.158	Paesi Bassi 7,83 mld € (13,7%)	Irlanda 5,55 mld € (9,7%)	Francia 5,33 mld € (9,3%)	Germania 5,20 mld € (9,1%)	Spagna 3,82 mld € (6,7%)	<b>Italia</b> <b>3,26 mld € (5,7%)</b>	Belgio 2,92 mld € (5,1%)
Vini confezionati	2.703	2.188	Francia 658 mln € (30,1%)	<b>Italia</b> <b>379 mln € (17,3%)</b>	Spagna 220 mln € (10,0%)	N. Zelanda 179 mln € (8,2%)	Cile 155 mln € (7,1%)	Germania 124 mln € (5,7%)	Australia 112 mln € (5,1%)
Prodotti della panetteria e pasticceria	1.025	1.533	Francia 337 mln € (20,0%)	Germania 256 mln € (16,7%)	Irlanda 210 mln € (13,7%)	Belgio 168 mln € (10,9%)	Paesi Bassi 100 mln € (6,5%)	Italia 89 mln € (5,8%)	Spagna 84 mln € (5,5%)
Formaggi stagionati	837	1.046	Irlanda 350 mln € (33,5%)	Francia 151 mln € (14,4%)	Paesi Bassi 127 mln € (12,2%)	<b>Italia</b> <b>123 mln € (11,7%)</b>	Cipro 88 mln € (8,4%)	Germania 61 mln € (5,8%)	Grecia 57 mln € (5,5%)
Cioccolata e altre preparazioni contenenti cacao	495	897	Germania 262 mln € (29,2%)	Francia 125 mln € (14,0%)	Polonia 101 mln € (11,3%)	Belgio 100 mln € (11,1%)	<b>Italia</b> <b>85 mln € (9,5%)</b>	Paesi Bassi 64 mln € (7,1%)	Irlanda 56 mln € (6,2%)
Vini spumanti (Prosecco incluso)	515	715	<b>Italia</b> <b>336 mln € (47,0%)</b>	Francia 323 mln € (45,1%)	Spagna 29 mln € (4,1%)	Germania 7 mln € (0,9%)	Sud Africa 3 mln € (0,5%)	Svizzera 3 mln € (0,5%)	Belgio 3 mln € (0,4%)
Prosciutto crudo	777	515	Paesi Bassi 220 mln € (42,8%)	Danimarca 123 mln € (24,0%)	Germania 64 mln € (12,4%)	<b>Italia</b> <b>51 mln € (10,0%)</b>	Irlanda 48 mln € (9,4%)	Francia 4 mln € (0,7%)	Spagna 3 mln € (0,6%)
Salsicce, salami e prodotti simili	306	497	Germania 182 mln € (36,6%)	Spagna 69 mln € (14,0%)	<b>Italia</b> <b>52 mln € (10,5%)</b>	Irlanda 49 mln € (9,9%)	Polonia 40 mln € (8,0%)	Danimarca 35 mln € (7,0%)	Paesi Bassi 30 mln € (6,0%)
Formaggi freschi	297	471	Danimarca 118 mln € (25,1%)	Germania 112 mln € (23,8%)	Francia 76 mln € (16,2%)	<b>Italia</b> <b>65 mln € (13,9%)</b>	Belgio 35 mln € (7,5%)	Irlanda 32 mln € (4,9%)	Paesi Bassi 18 mln € (3,9%)
Caffè torrefatto	172	395	Francia 110 mln € (27,9%)	Germania 106 mln € (26,7%)	<b>Italia</b> <b>55 mln € (13,8%)</b>	Paesi Bassi 38 mln € (9,6%)	Spagna 28 mln € (7,0%)	Irlanda 21 mln € (5,4%)	Belgio 11 mln € (2,8%)
Pomodori pelati e polpe	225	211	<b>Italia</b> <b>150 mln € (71,2%)</b>	Spagna 12 mln € (5,6%)	Germania 11 mln € (5,2%)	Francia 11 mln € (5,1%)	Portogallo 9 mln € (4,3%)	Grecia 6 mln € (2,9%)	Turchia 4 mln € (2,1%)
Riso lavorato/semilav.	186	192	<b>Italia</b> <b>46 mln € (24,2%)</b>	Thailandia 24 mln € (12,4%)	Paesi Bassi 23 mln € (12,3%)	Spagna 22 mln € (11,3%)	India 21 mln € (11,2%)	Pakistan 15 mln € (8,1%)	Cambogia 10 mln € (5,2%)
Olio vergine di oliva	104	146	Spagna 74 mln € (51,1%)	<b>Italia</b> <b>46 mln € (31,4%)</b>	Belgio 6,1 mln € (4,2%)	Grecia 5,8 mln € (4,0%)	Francia 5,5 mln € (3,8%)	Germania 5,3 mln € (3,6%)	Palestina 0,7 mln € (0,5%)
Paste ripiene	91	110	<b>Italia</b> <b>70 mln € (63,5%)</b>	Francia 11 mln € (10,1%)	Germania 5,4 mln € (4,9%)	Belgio 5,0 mln € (4,5%)	Vietnam 3,5 mln € (3,2%)	Irlanda 2,9 mln € (2,7%)	Thailandia 2,9 mln € (2,6%)
Pasta di semola	81	106	<b>Italia</b> <b>73 mln € (69,3%)</b>	Germania 11 mln € (10,4%)	Belgio 7 mln € (6,4%)	Grecia 1,5 mln € (1,4%)	Cina 1,4 mln € (1,4%)	Ghana 1,4 mln € (1,3%)	Turchia 1,3 mln € (1,3%)

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT

# RIVOLUZIONE LANCET

La prestigiosa rivista scientifica pubblica uno studio condotto su 195 paesi. Con l'obiettivo di valutare la correlazione tra consumi alimentari e i rischi connessi.

'Assolti' salumi, carne rossa e latte. A sostenerlo non è il blog di un nutrizionista un po' naïf o qualche sito poco avvezzo al mondo scientifico. Tutt'altro. La fonte è uno studio del "Global burden of disease" pubblicato sulla rivista scientifica *The Lancet*, condotto dal 1990 al 2017 in ben 195 diversi paesi, su popolazione superiore a 25 anni. Con l'obiettivo di valutare la correlazione tra consumo di determinati alimenti e il rischi ad esso connessi.

## Focus a 360 gradi

Queste le abitudini alimentari analizzate: consumo di frutta, verdura, cereali integrali, latte, carne rossa, salumi, bevande zuccherate, fibre, calcio, pesce con Omega3, acidi grassi polinsaturi, acidi grassi saturi e sodio. Ebbene, in cima ai comportamenti più rischiosi c'è una dieta ricca di sodio, seguita da dallo scarso consumo di cereali integrali, frutta, nocciole e frutta secca, verdure. Agli ultimi posti troviamo bevande zuccherate, carne processata, latte e carne rossa. Tutti alimenti al centro di roventi polemiche in questi anni, tra sugar tax, bollini, semafori, massicce campagne di disinformazione e quant'altro.

Ma come stanno realmente le cose? Ciò che mangiamo influisce sulla nostra salute, questo è chiaro. Ed è altrettanto

chiaro che abbuffarsi di manzo, salame e Coca Cola non sia esattamente la dieta ideale. Infatti la ricerca sottolinea come il consumo di carne rossa, salumi e bibite sia comunque più alto rispetto a quello ottimale a livello globale. Allo stesso tempo, però, lo studio guarda al regime alimentare nel suo complesso, valutando sì il consumo di cibi non troppo salutari, ma soppesando anche la quantità di alimenti ottimi dal punto di vista nutrizionale. E, tra un elevato consumo di carne rossa e uno scarso consumo di frutta, non c'è partita. Il basso consumo di frutta è un fattore di rischio indubbiamente più pericoloso per la salute. Almeno questo risulta dall'indagine, condotta – lo ribadiamo – per più di un quarto di secolo in 195 paesi sparsi nei cinque continenti.

## Poca attenzione ai cibi 'buoni'

Più nel dettaglio, lo studio rileva che 8 milioni di morti e 184 milioni di malattie invalidanti (tra cui tumori, diabete e malattie cardiovascolari), nel 1990, erano attribuibili a un regime alimentare scorretto dal punto di vista nutrizionale. Al termine del monitoraggio, nel 2017, i numeri sono sensibilmente aumentati: 11 milioni di decessi e 255 milioni di malattie invalidanti. Quasi due terzi dei decessi sono riconducibili all'eccesso di sodio, al basso consumo

di cereali integrali e allo scarso consumo di frutta. E la stessa proporzione vale per le malattie invalidanti.

Non manca poi una bella stoccata alle "politiche alimentari e al dibattito pubblico degli ultimi vent'anni, troppo focalizzato sulla lotta a sale, zuccheri e grassi". Poche risorse e poca energia, invece, vengono destinati alla promozione degli alimenti 'buoni'. E manca una politica di ampio respiro che guardi non solo ai consumatori, ma anche alle esigenze della produzione e della distribuzione. In altri termini, si presta poca attenzione all'impatto di alcune 'crociate' (si pensi all'olio di palma) sull'industria. Che deve fare i conti con "la riformulazione di prodotti o di intere linee e deve attuare una nuova strategia dei prezzi", spiegano i ricercatori.

## I pericoli di una dieta 'senza'

La dottoressa Elisabetta Bernardi, specialista in Scienza dell'alimentazione, nonché biologa e nutrizionista presso l'Università di Bari, commenta così la ricerca: "Quello appena pubblicato su *The Lancet* è uno studio serio, perché prende in considerazione dati costantemente aggiornati sul rapporto tra i diversi fattori di rischio e la mortalità. I dati sui fattori dietetici dicono che una dieta con troppi 'senza' (fatta eccezione per il sodio) è più pe-

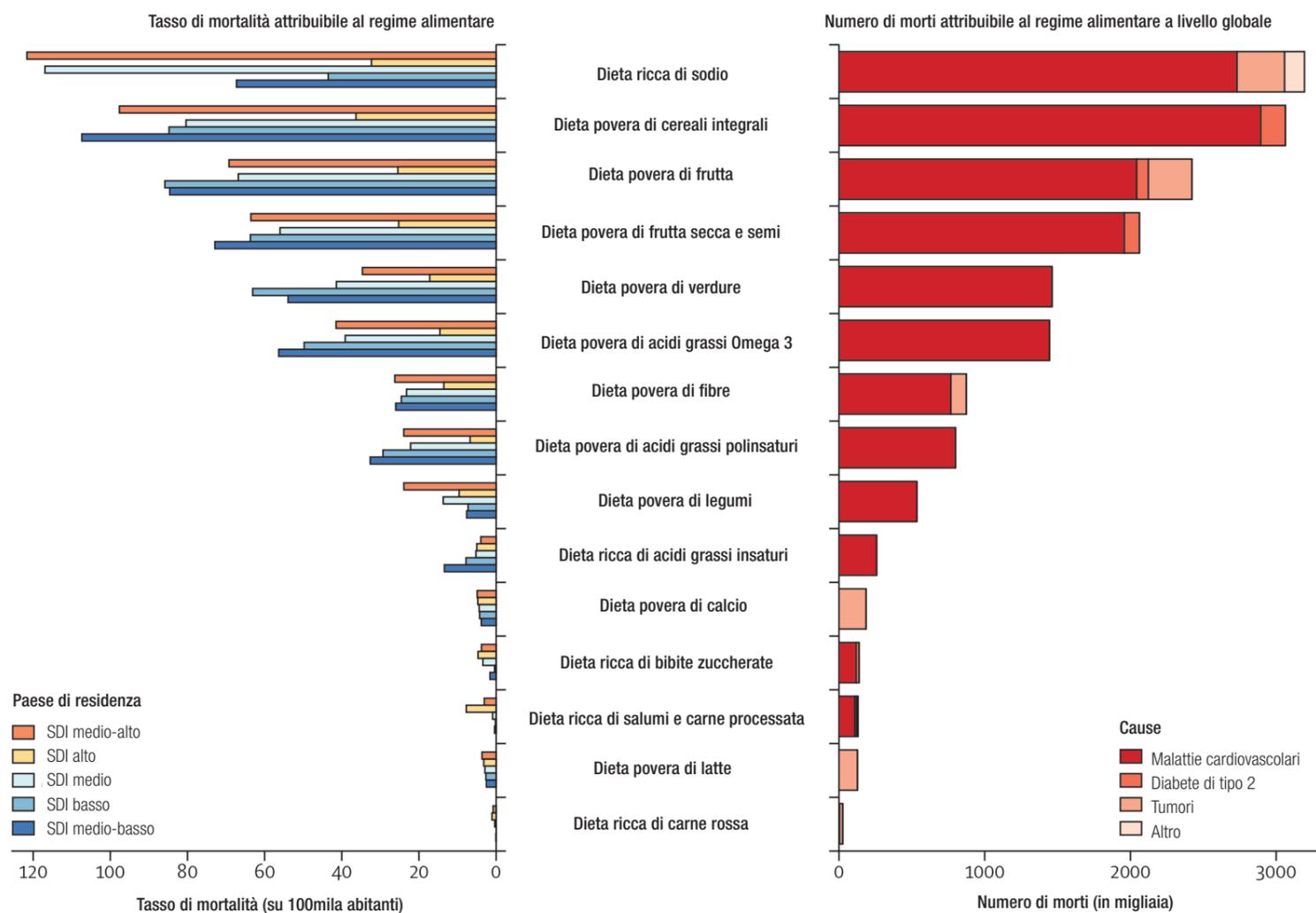
ricolosa di una dieta con troppi 'con'. Mangiare carne rossa o salumi, infatti, non rappresenta un rischio per la nostra salute, lo è, al contrario, mangiare pochi cereali integrali, frutta, frutta in guscio o semi, ortaggi, pesce, legumi e alimenti che apportano calcio. Il messaggio è sempre lo stesso: evviva la dieta Mediterranea, che non esclude nessun alimento, ma li contempla tutti e nelle giuste quantità. Lo studio demolisce definitivamente la fake news secondo cui il consumo di carne, soprattutto trasformata, sia pericoloso per la nostra salute, e conforta circa i benefici insiti nel consumo di latte e latticini".

## Stop agli allarmismi

L'articolo evidenzia anche la necessità di una strategia globale per contrastare le cattive abitudini alimentari, soprattutto in un'ottica di promozione per tutti quei cibi e nutrienti che ci mantengono in salute, come frutta, verdura, legumi, cereali, fibre, calcio e pesce ricco di Omega 3. Invita a un consumo moderato di formaggi, carni e salumi, secondo la tradizionale dieta mediterranea. Ma non li demonizza. Rispetto all'allarmismo del 2015 targato larc, è una bella rivoluzione. Speriamo continui.

Federico Robbe

## INFLUENZA DEI FATTORI DI RISCHIO SU DECESSI E MALATTIE INVALIDANTI ATTRIBIBILI ALLA DIETA



SDI (socio demographic index): indice basato su reddito medio, livello di istruzione e tasso di fertilità. Un indice alto corrisponde a paesi con elevato reddito, alto livello di istruzione e basso tasso di fertilità



# Riciclare in Loop

Beni di consumo in confezioni riutilizzabili. In Francia, Carrefour lancia una innovativa piattaforma di e-commerce. Una modalità sostenibile per la spesa settimanale.



A volte ritornano. Scatole di metallo e bottiglie di vetro riconquistano il favore dei consumatori. Accade in Francia grazie a Loop: un sito di e-commerce, ideato da Terra Cycle, leader nel riciclaggio di rifiuti. In collaborazione con alcune multinazionali e start-up di beni di consumo. L'iniziativa è promossa da Carrefour al fine di ridurre gli sprechi.

Il nome emblematico della piattaforma ne rivela lo scopo: creare un ciclo. In questo caso, un ciclo di riutilizzo degli imballaggi, di cui generalmente se ne recupera solo una piccola percentuale. Il resto va a inquinare il pianeta. La recente ondata ambientalista ha dunque scosso anche il retail, che avverte la necessità di pensare a un modello circolare in cui produttori e consumatori siano pienamente responsabili. Per questo motivo, Loop offre una soluzione concreta e sostenibile. Alla sua base la filosofia delle "tre R": ridurre, riutilizzare, riciclare. Vale a dire, acquistare solo quanto necessario e reimpiegarlo il più possibile. Dunque il riciclaggio non è che l'ultimo stadio del ciclo di vita di un prodotto. Infatti riutilizzare i contenitori significa risparmiare tempo ed energia,

poiché il riciclaggio comporta comunque l'impiego di risorse.

Al momento i consumatori possono scegliere tra 108 articoli caricati sul sito web [www.maboutiqueloop.fr](http://www.maboutiqueloop.fr), che è attivo dal 14 maggio. L'offerta comprende prodotti di grandi insegne, come i biscotti Milka, venduti in scatole metalliche dal design accattivante, e la Coca Cola nella tradizionale bottiglia in vetro. Oltre a oli e spezie della linea Carrefour e succhi di frutta, snack, legumi e cereali di marchi meno noti. Non mancano prodotti per l'igiene personale, tra cui il dentifricio in capsule che fa a meno del classico tubetto.

Accedere al mondo Loop è semplice: il cliente deve semplicemente registrarsi alla piattaforma e procedere con gli acquisti. Al prezzo di ogni prodotto viene sommata una cauzione, il cui costo varia da 0,10 cent la bottiglia piccola di Coca-Cola fino a 49 euro per la confezione di pannolini Pampers. Abbiamo verificato i costi di alcuni prodotti: si spazia da 2,80 euro per un litro di succo d'arancia Tropicana, a 7,25 euro per 900 g di riso basmati Nevoli, fino a 21,60 euro per 300 ml di bagnoschiuma Ren. La cauzione

viene restituita al consumatore quando l'imballaggio vuoto viene consegnato nuovamente a Loop. È inoltre disponibile l'opzione "ricarica automatica", grazie a cui è possibile ricevere una seconda volta il prodotto senza dover versare di nuovo la cauzione. La spesa viene consegnata a domicilio all'interno della speciale borsa Loop, a sua volta riutilizzabile. Il sacchetto pieghevole e resistente, infatti, è rappresentativo della filosofia del sito: dal negozio al consumatore, e poi agli impianti di sterilizzazione, quindi nuovamente in negozio per passare nelle mani di un altro cliente. Gli imballaggi vengono puliti con metodi e procedure conformi alle norme di sicurezza alimentare della Gfsi (Global Food Safety Initiative).

Una soluzione circolare, dunque, e una risposta all'economia lineare nata con l'industrializzazione, Loop ripropone le confezioni del passato con le modalità di vendita del presente ed evolve il sistema del vuoto a rendere, estendendolo a ogni tipologia di imballaggio e prodotto. È un modo sostenibile di concepire la spesa settimanale che si adatta alle necessità dei consumatori moderni.

Elisa Tonussi

## IL SISTEMA IN 5 PASSAGGI



1  
Acquisto della spesa online dal sito [maboutiqueloop.fr](http://maboutiqueloop.fr)



2  
Consegna a domicilio nella speciale borsa Loop



3  
Prodotti di marca in confezioni riutilizzabili



4  
Raccolta delle confezioni vuote



5  
Pulizia e sterilizzazione delle confezioni

### I COSTI DI LOOP

Prodotto	Costo Loop	Costo consegna	Costo negozio fisico Carrefour
Coca-cola 1l	3,10 euro	0,35 euro	1,23 euro
Succo d'arancia senza polpa Tropicana 1l	2,80 euro	1 euro	2,25 euro
Olio extra vergine d'oliva Carrefour bio 1l	8,50 euro	0,50 euro	7,43 euro
Quaker Cruesli 450g	2,99 euro	2 euro	3,93 euro (900g)
Riso basmati Nevoli 900 g	7,25 euro	3 euro	*
Lenticchie verdi Nevoli 900g	6,50 euro	3 euro	*
Penne rigate Nevoli 650g	5,75 euro	3 euro	*
Dopobarba Nivea Men 100 ml	6,99 euro	2 euro	5,90 euro
Biscotti Milka cake&choc 300g	3,95 euro	3 euro	2,98 euro
Bagnoschiuma Ren Clean Skincare 300 ml	21,60 euro	5 euro	*

\*Per questi articoli non è stato possibile il paragone in quanto non presenti nei negozi fisici Carrefour

**ALCE NERO**  
www.alcenero.com



**Passata di pomodori datterini**

Fatta solo con pomodori italiani coltivati da aziende agricole situate in Emilia Romagna, un territorio particolarmente adatto alla coltivazione del pomodoro, il quale risulta particolarmente dolce grazie all'acqua tendenzialmente salmastra tipica di questa terra. Le varietà di pomodoro scelte per realizzare la gamma di passate Alce Nero si caratterizzano per la polpa soda e ben strutturata e per il gusto dolce e delicato. Dal campo alla lavorazione, le qualità organolettiche del pomodoro sono continuamente controllate e verificate per offrire il gusto migliore possibile.

**Plus marketing**

100% biologico. 100% pomodoro italiano. Pomodori coltivati in Emilia Romagna. Pomodori dal gusto molto dolce. Senza sale aggiunto.

**Packaging**

Bottiglia vetro da 350 g e

**Shelf life**

36 mesi

**Certificazioni**

Eu Organic, controllato e certificato da Ccpb.

**BIO ORGANICA ITALIA**  
www.biorganicaitalia.it



**Cuori di carciofo**

La realizzazione di questo tipico prodotto pugliese inizia a settembre, quando comincia la coltivazione del carciofo nelle aziende agricole di proprietà, per poi proseguire con accurata irrigazione e monitoraggi fino alla fioritura in primavera. Filiera cortissima: lavorazione esclusivamente a mano da un prodotto "crudo" e confezionato dopo appena otto ore dalla raccolta, che consente d'assaporare l'inconfondibile gusto del cuore del carciofo fresco, condito secondo l'antica ricetta pugliese. Dal gusto intenso, aromatico e dalla consistenza croccante, ben si abbina ad antipasti, insalate, primi e secondi piatti a base di carne o di pesce.

**Plus marketing**

Vegan.

**Packaging**

Confezionato vaso in vetro da 280 g

**Shelf life**

36 mesi dalla produzione

**Certificazioni**

Demeter e Icea.

**GABRO**  
www.gabro.it



**Gabro 3 colori**

Un prodotto dal packaging fortemente evocativo, creato per trasmettere in maniera decisa ai consumatori il forte richiamo dell'azienda al territorio italiano e alla propria forte produzione biologica.

**Plus marketing**

100% italiano, filiera controllata.

**Packaging**

Bottiglia da 50 cl

**Shelf life**

18 mesi

**Certificazioni**

Ifs, Icea, Nop, Jas, Kosher, Igp.

**EURO COMPANY**  
www.eurocompany.it



**Cicioni – Il fermentino originale**

Cicioni, il fermentino originale, è un prodotto 100% vegetale e biologico, creato con solo quattro ingredienti naturali: mandorle e anacardi fermentati, acqua e sale. Grazie alla fermentazione, che abbassa il pH del prodotto sotto 4.4, non ha bisogno di conservanti e additivi per conservarsi a lungo. Cicioni ha un gusto deciso e persistente: è caratterizzato da una rinfrescante acidità, tipica degli alimenti fermentati, bilanciata dalla dolcezza delle mandorle e degli anacardi ed arricchita da una delicata sapidità.

**Plus marketing**

100% vegetale. Biologico. Privo di additivi. Privo di conservanti. Senza lattosio. Senza glutine.

**Packaging**

Astuccio in cartone da 80 o 160 g

**Shelf life**

60 giorni

**Certificazioni**

Biologico, Brc, Ifs.

**DEVODIER PROSCIUTTI**  
www.devodier.com



**Prosciutto crudo italiano biologico Devodier**

Filiera nata dalla collaborazione con i migliori allevamenti italiani che adottano i più elevati standard di biosicurezza. L'allevamento biologico rispetta il benessere degli animali, garantendo loro libertà di movimento sia in ricoveri confortevoli che in aree esterne, con la sicurezza aggiunta di un'alimentazione controllata e della certificazione di un ente esterno lungo tutta la filiera. Infine, il prodotto mantiene tutte le garanzie classiche delle produzioni Devodier: solo carne italiana e sale, stagionatura al naturale ed eccellenza di gusto unica e fidelizzante.

**Plus marketing**

Biologico, premium, 100% italiano, gluten free.

**Packaging**

Vaschetta Atm

**Shelf life**

90 giorni

**Certificazioni**

Biologico, Brc, Ifs.

**BIO SÜDTIROL**  
www.biosuedtirol.com



**Succo di mela biologico**

Niente fronzoli, nessuna magia, solo quattro ingredienti. Tre mele diverse – la Fuji dolce, la Pinova aromatica e la Braeburn agrodolce – e acido ascorbico come antiossidante. Per un prodotto da 100% mele bio dai meleti dei 200 soci Biosüdtirol. Una referenza da consumare entro un mese dopo l'apertura, che si presenta naturalmente torbida ed è senza zuccheri aggiunti.

**Plus marketing**

100% bio e una filiera corta: le mele che utilizza per realizzare il proprio succo di mela biologico rimangono sempre nelle mani di Biosüdtirol, dalla coltivazione fino alla vendita. E nella cooperativa altoatesina entrano solo mele bio, al 100%.

**Packaging**

Bag in Box in cartone da 3 lt

**Shelf life**

N/A

**Certificazioni**

Bioland, Garanzia Aiab, Biologico Ue e Certificato di conformità.

**GERMINAL ITALIA**  
www.germinalbio.it



**Crostatina Cacao**

Germinal Bio ha voluto creare una linea di frollini e merendine per veri intenditori del gusto: tutti i prodotti sono realizzati con ingredienti semplici, ma che sanno ricreare sapori vivaci e intensi. Il gusto ricco ed estasiante del biologico, nella versione più buona di sempre. Che cosa c'è, d'altronde, di meglio della semplicità di una dolce crostatina con un bel bicchiere della propria bevanda preferita? È ottima anche da sola, grazie all'irresistibile golosità della crema al cacao.

**Plus marketing**

Biologico. Milk free. Farina di grano 100% italiana. Cacao da commercio equosolidale.

**Packaging**

180 g (quattro unità x 45 g)

**Shelf life**

210 giorni

**Certificazioni**

Biologico, Vegan.

**MASTER**  
www.mammaemma.it - www.gnocchimaster.com



**Gnocchetti con farina integrale**

Gnocchi di patate cotte a vapore con la buccia, con farina integrale, senza uovo, biologici e Vegan.

**Plus marketing**

Vegan. Biologici, naturali e genuini. Senza conservanti o additivi. Facili da cucinare: solo tre minuti direttamente in padella con l'aggiunta di mezzo bicchiere d'acqua al sugo preferito.

**Packaging**

400 g

**Shelf life**

50 giorni garantita

**Certificazioni**

Biologico Icea, Vegan, Brc, Ifs, Iso 22000.

# ISPIRATO ALLA NATURA



immaginate

**ECO**  
**FRIENDLY**  
**PACKAGING**

Fumagalli, da sempre impegnata in un progetto di packaging sostenibile, ha realizzato la nuova linea EcoFriendly, con il 75% di carta e un fondo completamente riciclabile. I prodotti sono preparati con carni di suini nati e cresciuti presso allevamenti di proprietà, nel rispetto del **Benessere Animale**.



CON PIÙ DEL  
75% DI CARTA



BOTTOM  
COMPLETAMENTE  
RICICLABILE



CARTA  
RICICLATA  
CERTIFICATA



BENESSERE  
ANIMALE



**fumagalli**

[www.fumagallisalumi.it](http://www.fumagallisalumi.it)