



L'AGROALIMENTARE IN PUGLIA



SOMMARIO

INTRODUZIONE	pag.3
1 LA FILIERA DELL'AGROALIMENTARE PUGLIESE	5
1.1 LE IMPRESE <i>CORE</i>	19
1.2 LE IMPRESE DELLA SUBFORNITURA	23
1.3 LE DINAMICHE INNOVATIVE DELLA FILIERA	24
2 LE PERFORMANCE DELLA FILIERA	27
2.1 ASPETTI GENERALI	27
2.2 IL COMMERCIO CON L'ESTERO	30
3 IL FUTURO DEL CIBO	36
3.1 MEGATREND E SCENARI	36
3.2 TENDENZE E PROSPETTIVE DELL'ALIMENTAZIONE	42
3.3 CIBO E INNOVAZIONE	45
4 CONSIDERAZIONI FINALI	51
APPENDICE: I NUMERI DELL'AGROALIMENTARE PUGLIESE	53

INTRODUZIONE

Il presente documento descrive la filiera agroalimentare pugliese analizzandone le caratteristiche chiave, sia con riferimento alla dinamica più recente, sia considerando l'evoluzione attesa a livello nazionale ed internazionale. Nell'analisi che segue, con il termine "filiera agroalimentare" o "filiera agroalimentare *core*" si farà riferimento esclusivamente alle aziende caratterizzate dai codici Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari" e "C11 – Industria delle bevande".

In particolare, l'analisi del presente documento fa riferimento alla filiera agroalimentare *core*, con l'unica eccezione rappresentata dal paragrafo 1.2 in cui si presenta un'analisi sintetica delle imprese della subfornitura, ovvero delle fasi a monte della filiera. Al contrario, le altre fasi della filiera intesa in senso ampio, quali la produzione agricola, la distribuzione e la commercializzazione (commercio all'ingrosso e al dettaglio e ristorazione) non sono analizzate nel presente documento, se non per le loro implicazioni sulle prospettive future della filiera. Lo stesso vale per gli attori esterni, quali la pubblica amministrazione, i fornitori di trasporto e logistica, di macchinari e tecnologie, di packaging e di altri servizi.

In termini generali, è utile sottolineare come la filiera agroalimentare pugliese condivida una serie di caratteristiche comuni a quella nazionale, tra cui:

- un'estrema polverizzazione dell'offerta produttiva, con una dimensione economica media delle imprese molto inferiore ai valori che si riscontrano nei principali Paesi europei. Nel 2017, l'Italia contava 55.890 aziende nella

filiera agroalimentare per un valore medio della produzione pari a circa 2,5 milioni di euro per azienda contro i circa 8 milioni di euro della Germania (per 23.531 aziende), i circa 4 milioni di euro della Spagna (per 28.212 aziende) ed i circa 3,4 milioni di euro della Francia (per 55.141 aziende)¹;

- la dipendenza dall'estero di molte produzioni, a causa dell'importazione di importanti materie prime agricole e di origine animale, e un disavanzo strutturale della bilancia commerciale della filiera agroalimentare (fatta eccezione per il 2019); quest'ultimo è conseguenza del disavanzo delle industrie alimentari (codice Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari"), in parte compensato dall'avanzo commerciale delle industrie delle bevande (codice Ateco 2007 "C11 – Industria delle bevande");
- modelli di consumo della popolazione sempre più orientati ai prodotti a più elevato livello di servizio (ad esempio i prodotti di IV e V gamma), ai prodotti "tipici del territorio" ed ai prodotti biologici, funzionali e nutraceutici.

Rispetto a questi elementi, la filiera agroalimentare pugliese sconta una dimensione media di impresa inferiore rispetto alla media nazionale, che si ripercuote sull'entità del fatturato e del valore aggiunto (con valori medi dimezzati rispetto alla media nazionale), oltre che sulla propensione ad esportare.

¹ Elaborazioni ARTI su dati Eurostat.

La metodologia utilizzata nell'analisi che segue si è articolata nelle seguenti due fasi:

- la raccolta dei dati sulla filiera agroalimentare pugliese utilizzando:
 - a) fonti statistiche ufficiali quali Istat, Eurostat, Fondazione Qualivita e Unioncamere;
 - b) fonti statistiche di società private quali Consodata SpA;
 - c) fonti statistiche di proprietà;
 - d) informazioni desumibili dai siti web e da documenti ufficiali dei maggiori player della filiera;
 - e) analisi condotte da centri studi quali Sinab e SRM;
- l'analisi dei dati e delle informazioni raccolte al fine di individuare i punti di forza e le criticità della filiera.

Nel complesso, il quadro che emerge è sostanzialmente positivo, anche se si registrano alcune importanti criticità rispetto alla resilienza della filiera agroalimentare e alle sue prospettive di sviluppo futuro.

In estrema sintesi, la filiera dell'agroalimentare pugliese:

- rappresenta un settore rilevante per il territorio regionale in termini quantitativi, come evidenziato dal numero degli addetti e delle unità locali;
- è costituita in prevalenza da piccole imprese, ma comprende anche un discreto numero di grandi imprese, alcune delle quali locali;
- mostra una buona apertura ai mercati internazionali, seppur concentrata in determinati comparti produttivi, come quelli della frutta e degli ortaggi (lavorati e conservati), dei prodotti da forno e farinacei e dei vini;
- ha buoni standard qualitativi, come evidenziato dai riconoscimenti ottenuti, principalmente nel comparto ortofrutticolo e dei cereali e nel comparto degli oli e grassi, oltre che in quello dei vini.

Si riporta di seguito la struttura del presente rapporto:

- nel Capitolo 1 si descrive la filiera dell'agroalimentare pugliese, fornendo alcune informazioni di rilievo sui diversi comparti di riferimento delle imprese coinvolte, con un confronto tra la Puglia, l'Italia, il Mezzogiorno e la Campania quale regione che per importanza e per le caratteristiche della filiera agroalimentare costituisce un utile benchmark. Il capitolo è arricchito dal Box 1 che presenta i Distretti della filiera agroalimentare regionale, dal Box 2 che fornisce una descrizione delle lavorazioni di unità produttive di alcune grandi imprese nazionali localizzate in Puglia e dal Box 3 che analizza il comparto biologico pugliese. Chiude il capitolo il Box 4, dedicato al ruolo dei contributi pubblici per l'innovazione nella filiera agroalimentare;
- nel Capitolo 2 si offre una descrizione sintetica delle performance economiche della filiera agroalimentare, analizzando la dinamica del numero di imprese e di addetti, del fatturato, del valore aggiunto e del commercio con l'estero con particolare attenzione ai paesi di destinazione dell'export. L'analisi effettuata in questo capitolo è sintetizzata in una analisi SWOT per la filiera agroalimentare pugliese. Chiude il capitolo il Box 5 di approfondimento dell'impatto e del commercio interregionale sviluppato dalla filiera agroalimentare nel Mezzogiorno;
- nel Capitolo 3 si tracciano alcune considerazioni sul futuro probabile della filiera dell'agroalimentare, valutate le interazioni della stessa con le imprese del settore primario e l'evoluzione tecnologica. Il capitolo è arricchito dal Box 6 sull'impatto delle strategie europee sui settori agricolo e agroalimentare e dal Box 7 dedicato al tema del rapporto tra alimentazione e salute;
- il Capitolo 4 propone alcune considerazioni conclusive sulle incognite e le sfide che gravano sulle aziende della filiera agroalimentare in Puglia;
- nell'Appendice A è riportata un'illustrazione più completa degli indicatori economici relativi alle performance della filiera agroalimentare.



1. LA FILIERA DELL'AGROALIMENTARE PUGLIESE

La filiera agroalimentare riveste un ruolo centrale per l'economia della Puglia. Infatti, come si approfondirà maggiormente nel seguito dell'analisi, il suo fatturato (pari a circa 7 miliardi di euro nel 2017) pesa in media per circa il 25% del totale del fatturato dell'intero settore manifatturiero, rispetto ad una media nazionale di circa il 14%.

Nel 2017, nelle oltre 5.000 unità locali attive nella regione erano occupati poco meno di 29.000 addetti, pari a circa il 20% del totale dell'intero settore manifatturiero, quota che nella media nazionale si ferma al 12%.

Ad ulteriore conferma dell'importanza della filiera agroalimentare per la regione Puglia è il primo riconoscimento² di sette diversi "Distretti del Cibo"³ da parte dell'amministrazione regionale (Box 1).

BOX 1 – I DISTRETTI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE PUGLIESE

Il riconoscimento dei sette Distretti del Cibo ha l'obiettivo di promuovere, attraverso le attività agricole e agroalimentari, lo sviluppo locale sostenibile, la coesione e l'inclusione sociale, la salvaguardia del territorio e del paesaggio rurale.

I Distretti del Cibo riconosciuti dalla Regione Puglia sono:

1. il "Distretto del Grano Duro", con centro nel territorio del Comune di Altamura e dei Comuni limitrofi, promosso da un comitato composto da 90 aziende che rientrano nella filiera del grano, dagli agricoltori ai molitori, passando per i sementieri e i panificatori, fino ad arrivare ai trasportatori;
2. il "Distretto del Cibo Alta Murgia", promosso dal Parco Nazionale dell'Alta Murgia, al quale aderiscono 80 diversi soggetti tra imprese agricole, associazioni di categoria e di settore e Comuni, con l'obiettivo di promuovere la conversione alla produzione biologica e incentivare l'uso sostenibile delle risorse naturali;
3. il "Distretto del Cibo dell'Area Metropolitana", promosso dalla Città Metropolitana di Bari, che vede l'adesione di numerose imprese, organizzazioni professionali agricole e della cooperazione, con l'obiettivo di attivare forme inedite e innovative di sinergie;

² Seduta della Giunta regionale del 21 aprile 2020.

³ I Distretti del Cibo rappresentano una specifica classificazione dei Distretti Produttivi previsti dalla legge regionale n. 23/2007.

4. il "Distretto Biologico delle Lame", il cui ambito geografico coincide con la zona delle "Lame" nel territorio dell'Alta Murgia, promosso dai Comuni di Ruvo di Puglia e di Bitonto con il coinvolgimento di diversi soggetti e imprese del territorio;
5. il "Distretto Bioslow delle Puglie", promosso dall'Associazione Produttori Itabio, dall'Associazione Produttori Pugliabio e dalla Cooperativa PugliaCheVai, insieme ad aziende agricole, agroalimentari e del settore biologico in generale ed esteso a tutta la regione, con l'obiettivo di rafforzare il legame tra città e agricoltura;
6. il "Distretto Agroecologico delle Murge e del Bradano" con ambito geografico il bacino idrografico delle Murge e della Valle del Bradano, promosso da una vasta rete di imprese, associazioni e istituzioni con l'obiettivo di realizzare attività finalizzate a promuovere l'economia circolare, l'economia civile e l'agricoltura sociale;
7. il "Distretto del Cibo Sud Est Barese", promosso da imprese e organizzazioni professionali e datoriali afferenti al GAL del Sud Est barese (comuni di Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Bitritto, Casamassima, Conversano, Mola di Bari, Noicattaro, Polignano a Mare e Rutigliano), con l'obiettivo di promuovere, le produzioni agricole tipiche del territorio quali uva da tavola, ciliegie, vino e ortaggi.

Arricchiscono il panorama della filiera agroalimentare pugliese il Distretto Tecnologico Alimentare (DARE Puglia) e la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia.

Il Distretto DARE Puglia ha come mission quella di generare, condividere e trasferire innovazioni attraverso la collaborazione tra gli attori del mondo

della ricerca, dell'imprenditoria e della finanza, al fine di promuovere l'eccellenza scientifica, accrescere il vantaggio competitivo del sistema produttivo, attrarre nuovi investimenti e supportare le scelte di policy. La Fondazione ITS Agroalimentare Puglia garantisce l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario, cioè di figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato nei settori agroalimentare e agrario.

La filiera agroalimentare regionale è articolata in comparti (olio, vino, latticini, ortofrutta e IV gamma, pane e prodotti da forno, ecc.) che presentano sia problematiche specifiche che fattori comuni così riassumibili:

- presenza di un numero limitato di grandi imprese locali a cui si aggiunge un numero limitato di impianti di grandi imprese nazionali (Box 2);
- presenza predominante di PMI poco strutturate;
- presenza di una minoranza di PMI maggiormente strutturate e per questo più capaci di rispondere agli stimoli di innovazione esterni. Ne sono esempi:
 - Oropan (pane di Altamura DOP), Vito Forte e figli (alimenti funzionali);
 - Cantina Due Palme, Cantine Torrevento, Cantine Cantele (riduzione footprint CO2);
 - Futuragri (prodotti di IV gamma);
- tendenza all'accumulo di valore aggiunto esternamente alla filiera agroalimentare (soprattutto nella logistica e nella grande distribuzione) ed in aree esterne alla regione (soprattutto per i prodotti biologici);
- scarso peso dei settori dei servizi (ICT e consulenza) e della ricerca e sviluppo nella filiera.

Da sottolineare la tendenza alla crescita del valore aggiunto nei comparti maggiormente orientati all'export e ai prodotti gourmet (ad esempio vino e olio) con una marcata connotazione positiva rispetto al territorio di origine ("Made in Puglia").

BOX 2 – LE GRANDI IMPRESE NAZIONALI IN PUGLIA

La presenza di alcune eccellenze produttive agricole e le caratteristiche uniche del territorio e del clima della Puglia, con inverni miti ed estati calde e secche, hanno attirato nel tempo importanti grandi imprese della filiera agroalimentare, nazionali e internazionali.

1. L'importante comparto biologico pugliese (vedi Box 3) negli ultimi anni si è arricchito della presenza del **Gruppo Amadori** (fondato a Cesena nel 1969), attivo nell'allevamento e successiva lavorazione dei polli. L'azienda ha avviato all'inizio degli anni 2000 nella provincia di Foggia un grande allevamento di polli "Campese", una razza rustica che cresce all'aperto e che gode di ampi spazi, con oltre 100 capannoni e circa 11 milioni di polli. Gli allevamenti rientrano nella filiera integrata del Gruppo Amadori che in Puglia può contare anche sulla presenza del mangimificio di Cerignola.
2. Sempre in provincia di Foggia, ricca di coltivazioni di grano, si insedia nel 1983 la multinazionale **Barilla**, grazie all'acquisizione del Pastificio di Foggia. Una seconda unità produttiva viene costruita nel 1998 per un totale di 9 linee produttive, tutte dedicate alla produzione di pasta, e una capacità di circa 230.000 tonnellate per anno (83 formati per un totale di 214 confezioni diverse tra pasta di semola lunga, bucata, corta, sfoglia, pastine) che lo rendono il secondo pastificio italiano del gruppo per capacità produttiva, dopo quello della casa-madre di Pedrignano (Parma).
3. Più indietro nel tempo risale l'insediamento della **Bonomelli** (fondata nel 1908 a Milano ed oggi appartenente al Gruppo Montenegro), che nel 1939 localizzò nella provincia di Foggia, per la ricchezza del

patrimonio di erbe spontanee, uno stabilimento di lavorazione delle materie prime, con forte specializzazione nella camomilla. Ancora oggi lo stabilimento di Foggia è uno dei centri all'avanguardia nella selezione di semi, nella coltivazione e nell'essiccazione dei fiori di camomilla.

4. Un ruolo chiave nel comparto di riferimento riveste il sito produttivo di Foggia della **Princes Industrie Alimentari** (gruppo Princes), il più grande stabilimento in Europa per la trasformazione del pomodoro, con una lavorazione annua di circa 300.000 tonnellate di pomodori freschi, in gran parte coltivati nella stessa provincia di Foggia, per una forza lavoro stabile di circa 500 addetti, a cui si aggiungono circa 1.000 addetti per le lavorazioni del periodo di punta compreso tra la fine di luglio e la fine di settembre.
5. Spostandosi più a Sud, in provincia di Bari, nel comune di Gioia del Colle sorge lo stabilimento della **Granarolo** (appartenente all'omonimo gruppo internazionale Granarolo). Dal 2009, a seguito dell'assorbimento dello stabilimento della SAIL SpA (la cui operatività risale alla seconda metà degli anni '50), la Granarolo è attiva nella produzione di latte fresco, latte ESL (Extended Shelf-Life) e latte UHT (Ultra High Temperature), mentre è cessata la produzione nel settore della trasformazione casearia.

Nel complesso, il numero di imprese attive nella filiera agroalimentare nell'ultimo decennio è aumentato sia nella regione Puglia sia nell'intero Mezzogiorno e in Italia. Come conseguenza della riduzione che ha interessato il triennio 2015-2017, la crescita dell'ultimo decennio a livello regionale è risultata meno ampia (+1%) sia della crescita media nazionale (+3%) che di quella media del complesso delle regioni del Mezzogiorno (+4%). È importante rilevare che, nei tre anni successivi alla crisi finanziaria del 2009, il numero di imprese attive nella filiera dell'agroalimentare si è ridotto in misura molto contenuta – parando i contraccolpi della crisi in misura certamente più efficace rispetto a gran parte del resto dell'economia – con la performance della Puglia sostanzialmente in linea con la media nazionale e dell'intero Mezzogiorno.

La dinamica regionale appena evidenziata è da addebitare alla lieve riduzione che tra il 2008 ed il 2019 ha interessato il numero di imprese attive nelle industrie alimentari⁴ (da 4.780 a 4.767 imprese), a fronte della crescita che ha interessato in media il resto del Paese. Più positiva è al contrario risultata la dinamica regionale delle imprese dell'industria delle bevande⁵ il cui numero è cresciuto del 18,5% (da 363 a 430 imprese) rispetto ad una crescita media nazionale e dell'intero Mezzogiorno pari all'11%.

Migliore è, invece, l'andamento del numero di addetti occupati in media nelle unità locali della filiera dell'agroalimentare: a fronte della riduzione, seppur contenuta, che ha caratterizzato il biennio 2013-2014, esso è aumentato nei successivi anni, fino a raggiungere le 28.909 unità nel 2017. Nel triennio 2015-2017 il numero di addetti in media occupati nella filiera agroalimentare è aumentato del 14,1% in Puglia, del 7,6% nel Mezzogiorno e del 4,7% nell'intera Italia.

⁴ Codice Ateco 2007 "C10 – Industrie Alimentari".

⁵ Codice Ateco 2007 "C11 – Industria delle Bevande".

Dall'analisi della quota relativa dei singoli comparti della filiera dell'agroalimentare (Figura 1), emerge che le imprese di produzione di prodotti da forno e farinacei hanno di gran lunga il più alto numero sia di addetti che, in misura maggiore, di unità locali, come conseguenza della capillare presenza di produttori di prodotti di panetteria freschi con annesso negozio per la vendita al dettaglio. Seguono per numero di addetti, con un peso decisamente più contenuto, le imprese dell'industria lattiero-casearia e quelle della lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi.

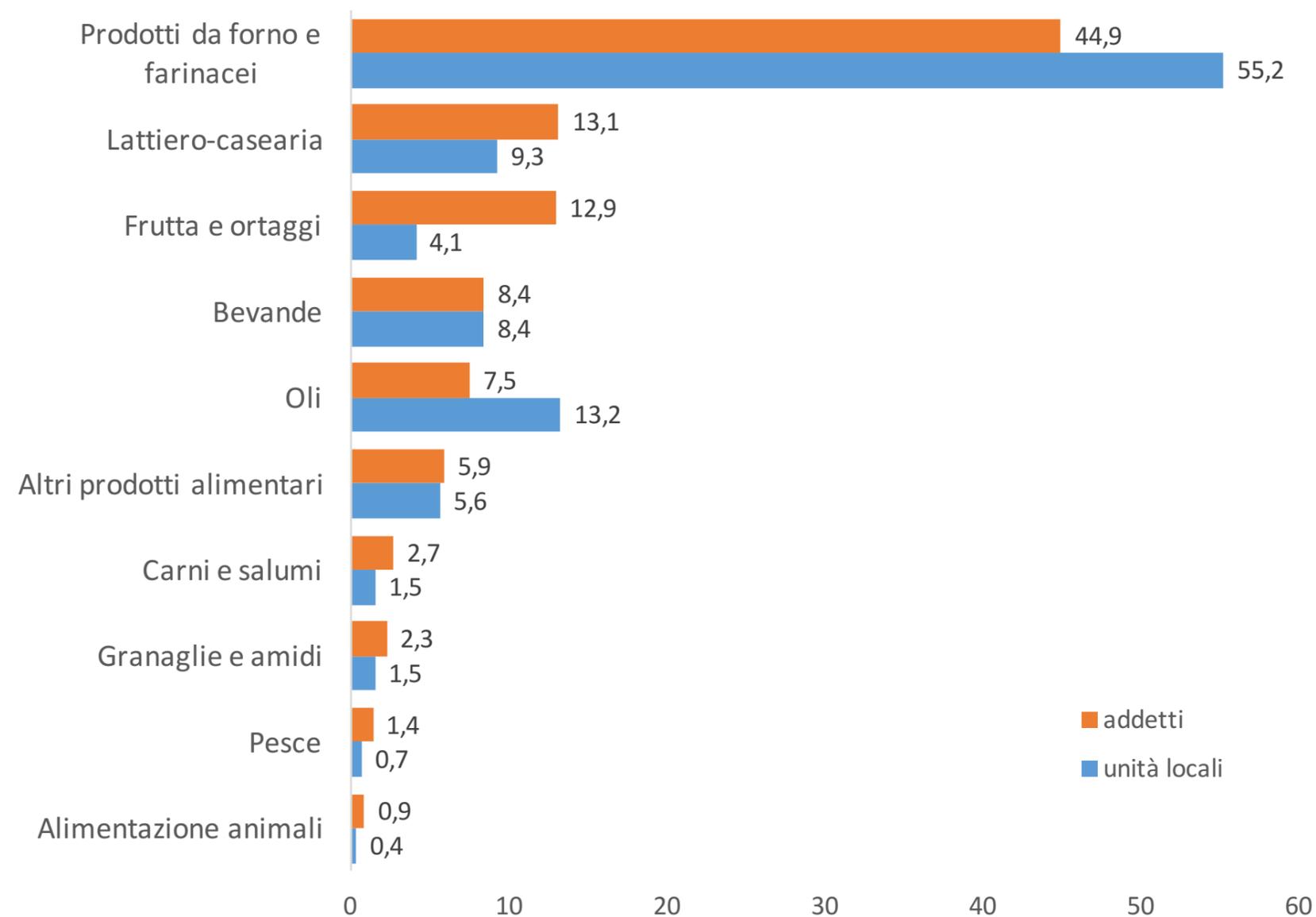


Figura 1: Peso singoli comparti della filiera agroalimentare pugliese (quota percentuale sul totale delle imprese della filiera agroalimentare, 2017).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

Circa la metà degli addetti della filiera agroalimentare pugliese è occupata in microimprese, cioè imprese con un numero di addetti inferiore alle 10 unità (Figura 2). A questi si aggiungono gli addetti delle piccole imprese (con meno di 50 addetti), che costituiscono un terzo del totale della forza lavoro della filiera. Ne consegue che è meno marcata la quota di addetti delle imprese di media dimensione (con meno di 250 addetti) e soprattutto degli addetti occupati in imprese di grande dimensione (con oltre 250 addetti). Si tratta di una caratteristica peculiare della filiera pugliese: il confronto con un'altra regione del Mezzogiorno mette in evidenza come la Campania si caratterizzi per una quota di addetti occupati nelle medie e grandi imprese (pari al 30%) simile al dato medio nazionale.

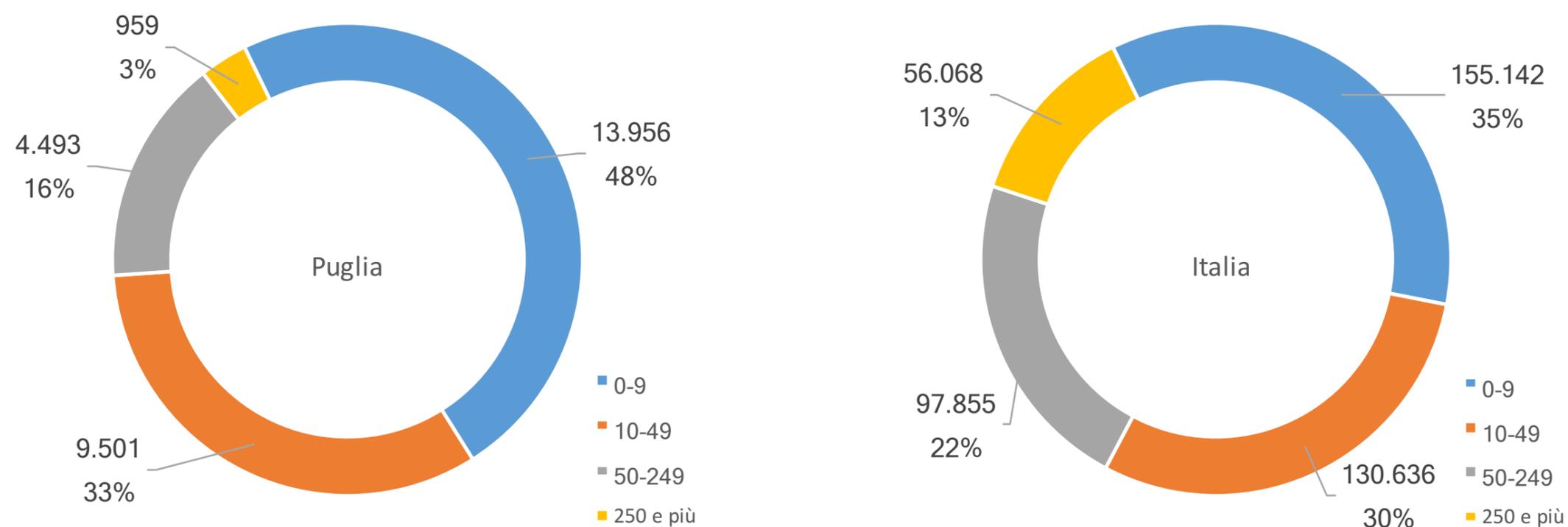


Figura 2: Addetti filiera agroalimentare per area territoriale e per dimensione delle imprese (2017).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

Emerge dunque un quadro di decisa polverizzazione della filiera agroalimentare regionale, anche rispetto al livello medio nazionale, che vede le imprese di maggiore dimensione avere un peso più rilevante: le medie e le grandi imprese in Puglia rappresentano in termini numerici solo lo 0,8% del totale delle imprese della filiera agroalimentare regionale rispetto ad una quota dell'1,8% per l'intera Italia. La polverizzazione della filiera agroalimentare regionale si conferma anche in Campania, dove il numero delle imprese di media e grande dimensione costituisce l'1,5% del totale delle imprese della filiera agroalimentare, quota prossima al livello nazionale.

Si riporta l'elenco delle principali imprese⁶ attive nella filiera agroalimentare regionale (Tabella 1), con l'indicazione della provincia della sede legale, della produzione principale e del fatturato registrato nel 2018. Tra le imprese di maggiore dimensione emerge una presenza consistente in termini di fatturato di quelle attive nella produzione di farine e semole e nella produzione di pasta di semola di grano duro, per un fatturato complessivo nel 2018 pari a circa 772,5 milioni di euro. È da rilevare inoltre come tutte le maggiori imprese attive in questi due ambiti siano ubicate nella provincia di Bari.

La filiera agroalimentare pugliese può inoltre contare sul contributo importante che le deriva dai riconoscimenti di marchi di origine (DOP, IGP e STG⁷) per un discreto numero di prodotti.

AZIENDA	PROVINCIA	PRODUZIONE PRINCIPALE	FATTURATO 2018 (milioni di euro)
Molino Casillo SpA	BA	produzione farine e semole	319,9
Semolificio Loiudice srl	BA	produzione farine e semole	62,8
Selezione Casillo srl	BA	produzione farine e semole alta qualità	59,5
Divella SpA	BA	pasta di semola di grano duro	266,4
Pastificio Attilio Mastromauro – Granoro srl	BA	pasta di semola di grano duro	63,9
Siciliani SpA	BA	lavorazione di carni	225,6
Olearia Desantis SpA	BA	olio	100,2
Biolevante srl	BAT	olio extravergine di oliva biologico	76,3
Andriani SpA	BA	produzioni biologiche e gluten free	53,1
Alfrus srl	BA	lavorazione mandorle	86,2
Orchidea Frutta srl	BA	prodotti ortofrutticoli	78,7
Iposea srl	FG	prodotti ortofrutticoli	72,4
Giacovelli srl	BA	prodotti ortofrutticoli	67
Vinorte srl	FG	vino	86
Megale Hellas srl	BR	vino	69
Delizia SpA	BA	prodotti lattiero-caseario	58

6 Sono state considerate esclusivamente le imprese che nel 2018 hanno evidenziato un fatturato superiore ai 50 milioni di euro.

7 L'Unione Europea, per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari dei diversi Stati membri, ha creato (con il Regolamento CEE n. 510/06) i seguenti marchi di origine:

- Denominazione di Origine Protetta (DOP), che identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in un'area geografica determinata;
- Indicazione Geografica Protetta (IGP), che identifica la denominazione di un prodotto di cui almeno uno degli stadi della produzione, trasformazione o elaborazione avviene in un'area geografica determinata;
- Specialità Tradizionale Garantita (STG), che ha il compito di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale, ma non fa riferimento ad un'origine.

Tabella 1: Principali imprese per fatturato (con sede legale in Puglia) della filiera agroalimentare pugliese.
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Consodata SpA

La Puglia conta nel complesso 64 riconoscimenti, che la posizionano all'ottavo posto tra tutte le regioni italiane ed al secondo posto, dopo la Sicilia (68 riconoscimenti), tra le regioni del Mezzogiorno (Figura 3). Il buon piazzamento è da attribuire in gran parte ai riconoscimenti DOP e IGP dei vini pugliesi, ben 38, che li posizionano al quinto posto a livello nazionale, appena dietro i vini di maggior pregio e con maggiori riconoscimenti di Piemonte (59 riconoscimenti), Toscana (58), Veneto (53) e Lombardia (41).

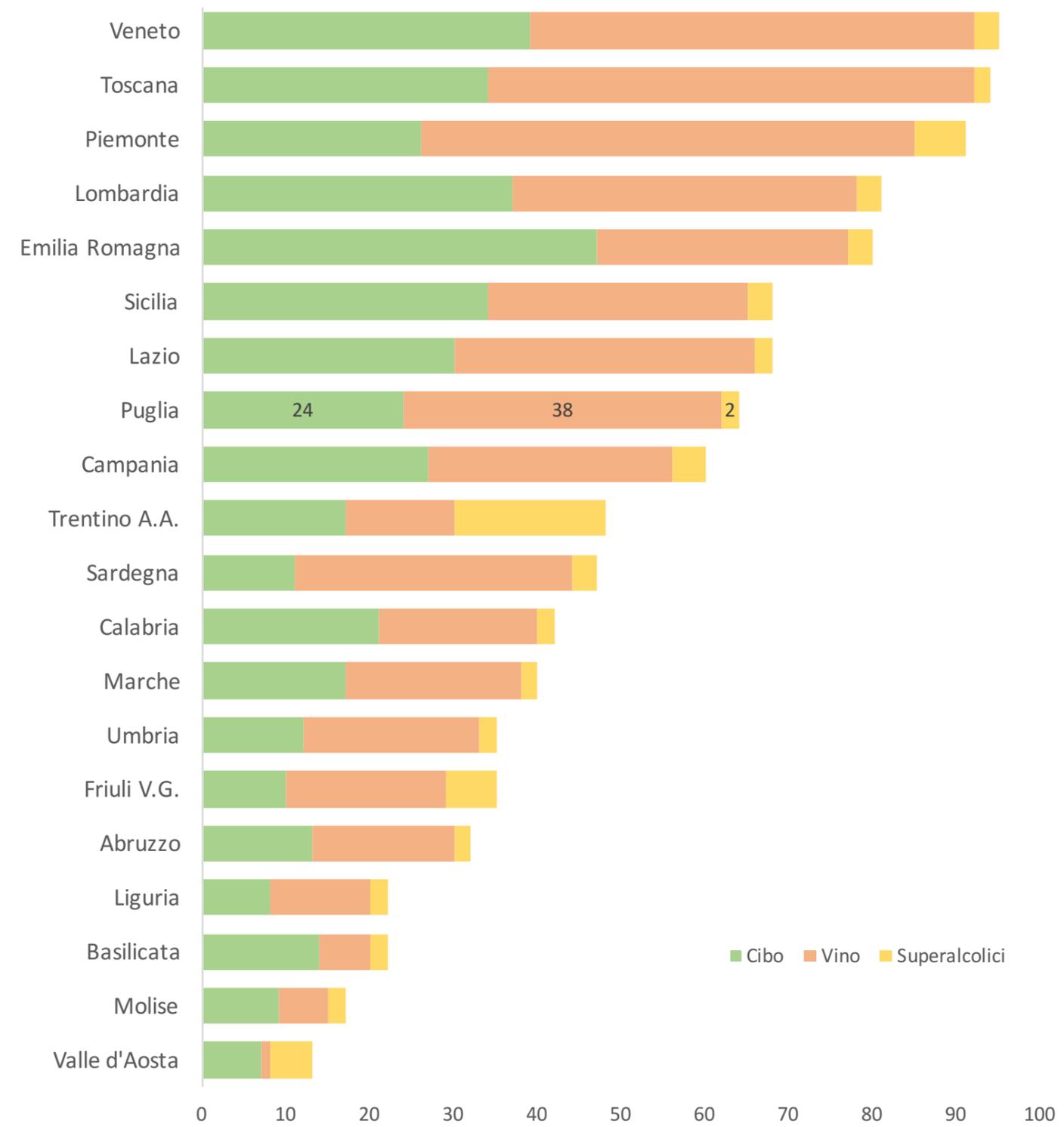


Figura 3: Prodotti a Indicazione Geografica riconosciuta (DOP, IGP e STG) in Italia per regione (marzo 2020).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Progetto Qualigeo, Fondazione Qualivita

Meno numerosi e pari a 24 i riconoscimenti ottenuti dalla filiera agroalimentare pugliese per i prodotti alimentari oltre il vino. L'analisi settoriale (Figura 4) evidenzia come la quasi totalità dei riconoscimenti (l'84%) è concentrata nei settori ortofrutticolo e cerealicolo, olivicolo e dei formaggi.

I 24 riconoscimenti (alcuni condivisi con aree di altre regioni come ad esempio per la DOP Mozzarella di Bufala Campana che si estende anche alla provincia di Foggia, altri condivisi a livello nazionale come per i riconoscimenti di STG) si suddividono tra:

- 12 riconoscimenti di Denominazione di Origine Protetta (DOP):
 - formaggi: Caciocavallo Silano, Canestrato Pugliese e Mozzarella di Bufala Campana;
 - oli e grassi: Collina di Brindisi, Dauno, Terra d'Otranto, Terra di Bari e Terre Tarantine;
 - ortofrutticoli e cereali: La Bella della Daunia, Patata novella di Galatina;
 - panetteria e pasticceria: Pane di Altamura;
 - origine animale: Ricotta di Bufala Campana;
- 9 riconoscimenti di Indicazione Geografica Tipica (IGP)
 - formaggi: Burrata di Andria;
 - oli e grassi: Olio di Puglia;
 - ortofrutticoli e cereali: Arancia del Gargano, Carciofo Brindisino, Cipolla bianca di Margherita, Clementine del Golfo di Taranto, Lenticchia di Altamura, Limone Femminello del Gargano e Uva di Puglia;
- 3 riconoscimenti di Specialità Tradizionale Garantita (STG):
 - piatti pronti: Amatriciana Tradizionale;

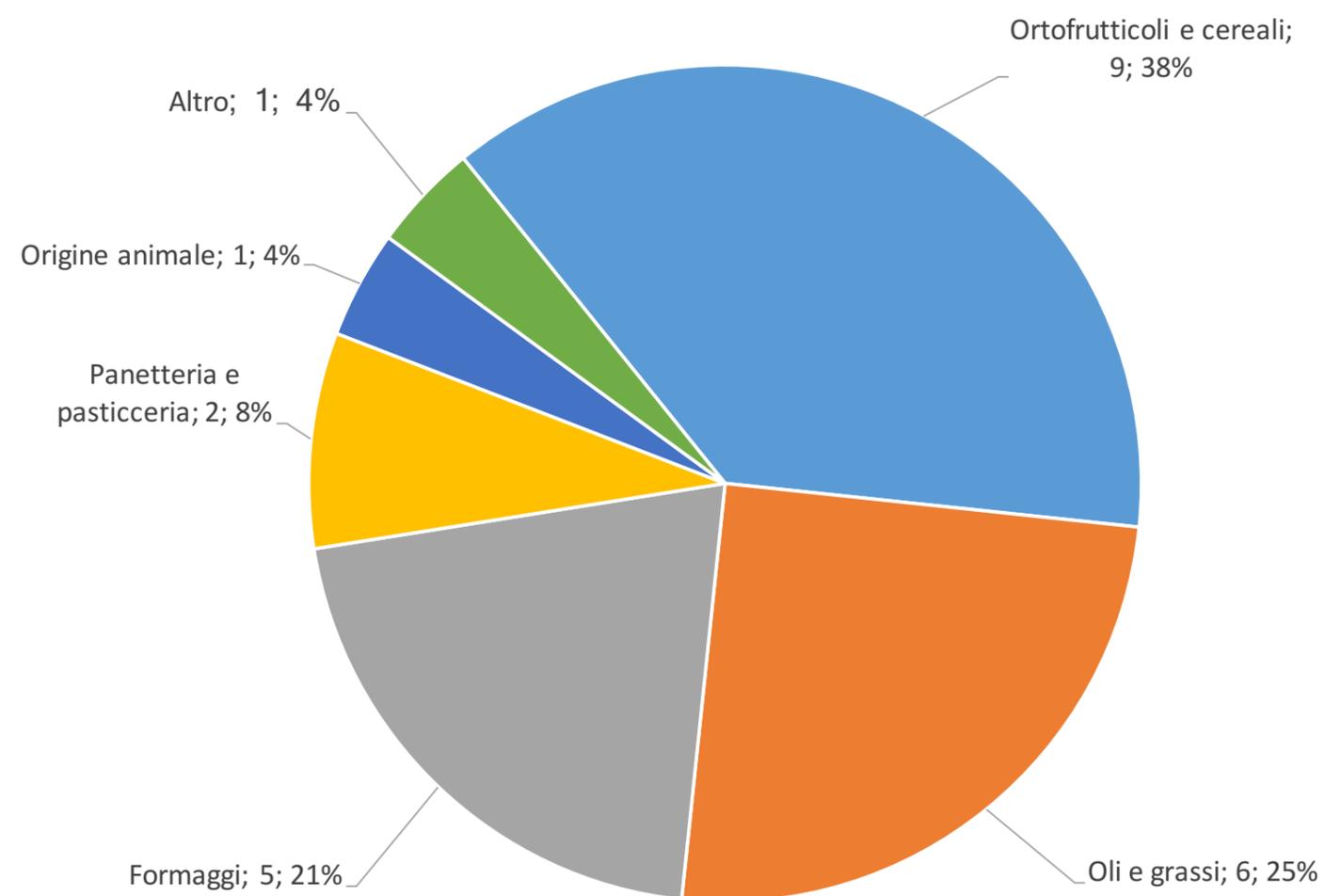


Figura 4: Prodotti alimentari (cibo) ad Indicazione Geografica riconosciuta (DOP, IGP e STG) in Puglia per settore.
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Progetto Qualigeo, Fondazione Qualivita (aggiornati a marzo 2020)

- formaggi: Mozzarella;
- panetteria e pasticceria: Pizza Napoletana.

Oltre ai suddetti riconoscimenti, grande rilevanza riveste a livello nazionale il comparto biologico regionale, anche se non mancano alcune criticità (vedi il successivo Box 3).

BOX 3: IL COMPARTO BIOLOGICO IN PUGLIA

L'importanza del comparto biologico in Puglia è testimoniata dall'elevata superficie coltivata secondo le indicazioni del Regolamento (CE) n. 834/2007 e successive modificazioni (Tabella 2). La Puglia, infatti, tra le regioni italiane è preceduta solamente dalla Sicilia in termini di superficie coltivata a biologico: 263.653 ettari nel 2018 con un incremento del 4,5% rispetto al 2017 (con Sicilia e Calabria, le altre due regioni con la superficie più ampia, che hanno registrato una riduzione nell'ultimo anno considerato).

	2017	2018	var. % 2018/2017
Abruzzo	38.758	39.950	+3,1
Basilicata	102.070	100.993	-1,1
Calabria	202.119	200.904	-0,6
Campania	52.649	75.683	+43,8
Emilia-Romagna	134.509	155.331	+15,5
Friuli-Venezia Giulia	15.418	16.522	+7,2
Lazio	138.278	140.556	+1,6

segue >

< segue

Liguria	4.309	4.407	+2,3
Lombardia	45.176	53.832	+19,2
Marche	87.341	98.554	+12,8
Molise	10.735	11.209	+4,4
Trentino-Alto Adige	14.078	16.870	+19,8
Piemonte	46.580	50.951	+9,4
Puglia	252.341	263.653	+4,5
Sardegna	132.188	119.852	-9,3
Sicilia	427.294	385.356	-9,8
Toscana	130.115	138.194	+6,2
Umbria	43.540	43.302	-0,5
Valle d'Aosta	3.178	3.367	+5,9
Veneto	27.979	38.558	+37,8
ITALIA	1.908.653	1.958.045	+2,6

Tabella 5: Superficie biologica in Italia per regione (valori in ettari).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Sinab "Bio in cifre 2019"

La superficie regionale coltivata a biologico rappresenta il 13,5% del totale della superficie nazionale destinata a tale metodo di coltura (Figura 5) con Puglia, Sicilia e Calabria che insieme rappresentano più del 40% del totale. Nel 2018, cinque coltivazioni rappresentavano oltre il 70% del totale della superficie coltivata a biologico nella regione: olivo, cereali, colture foraggere, vite ed ortaggi.

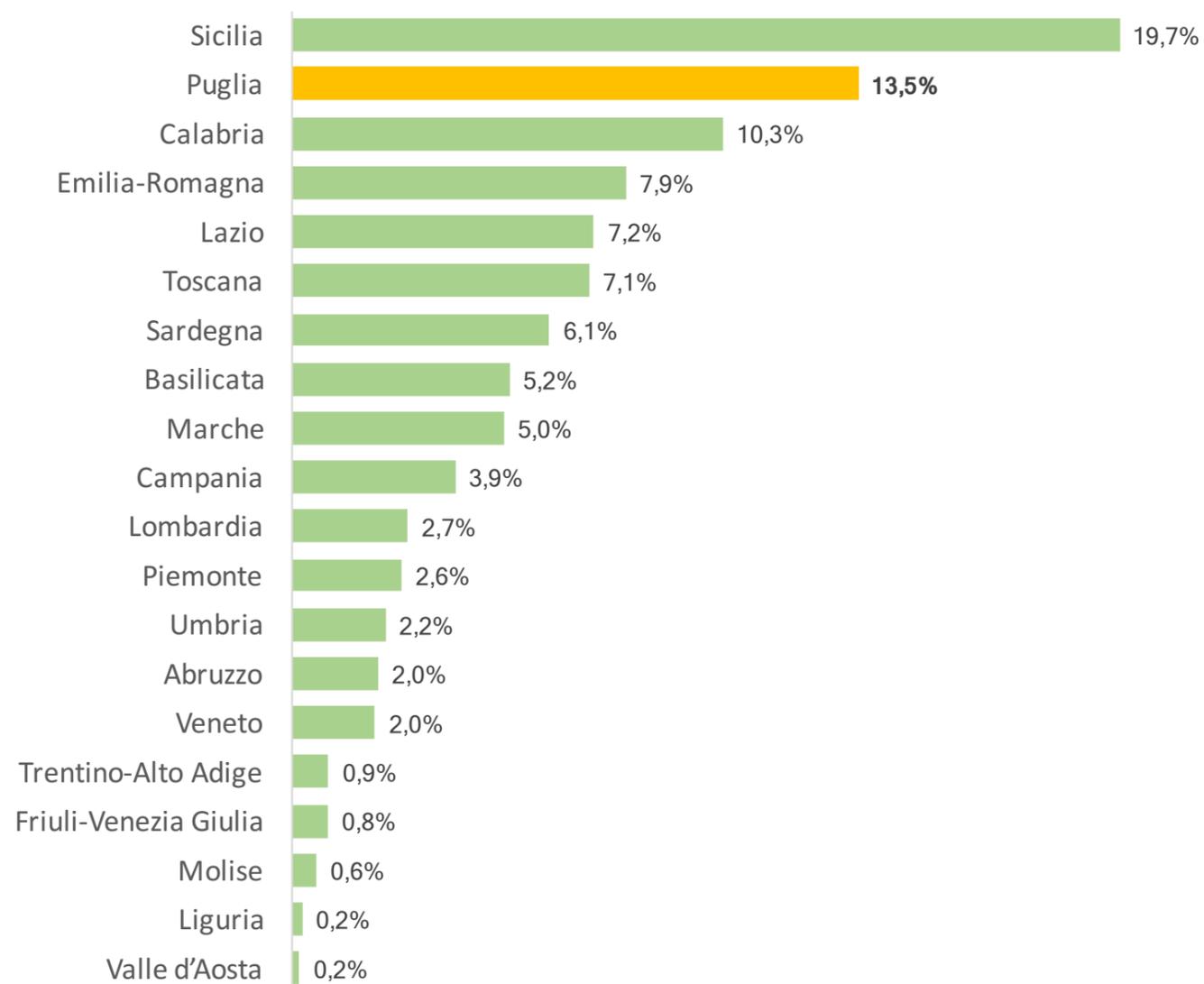


Figura 5: Quota regionale della superficie biologica in Italia (valori percentuali, 2018).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Sinab "Bio in cifre 2019"

Nonostante l'importanza della superficie coltivata a biologico, la Puglia si posiziona tra le ultime regioni italiane per la presenza di operatori che non limitano la propria attività alla sola produzione (Figura 6). Infatti, ben il 78,9% degli operatori pugliesi sono produttori esclusivi, con la conseguenza che poco più del 20% di operatori associa la preparazione o l'importazione di prodotti biologici alla produzione degli stessi. Il quadro regionale è comune anche alla maggior parte delle altre regioni del Mezzogiorno e parte delle regioni del Centro Italia, mentre è meno pronunciato per le regioni del Nord Italia, con gli operatori della Lombardia e della Liguria che in maggioranza sono produttori e preparatori/importatori. Una parte del valore aggiunto del comparto biologico viene quindi inevitabilmente ceduto dalle numerose imprese produttrici pugliesi alle imprese di lavorazione e preparazione ubicate in altre regioni (tra cui con maggiore frequenza risultano le imprese delle regioni del Centro e del Nord Italia). Nel 2018, il numero di operatori esclusivamente produttori è risultato pari a 35.679 unità per il Mezzogiorno (7.316 in Puglia) contro le 23.275 unità delle altre regioni d'Italia mentre gli operatori non esclusivamente produttori sono stati 8.160 per la prima area (1.959 in Puglia) e 11.932 per la seconda area.

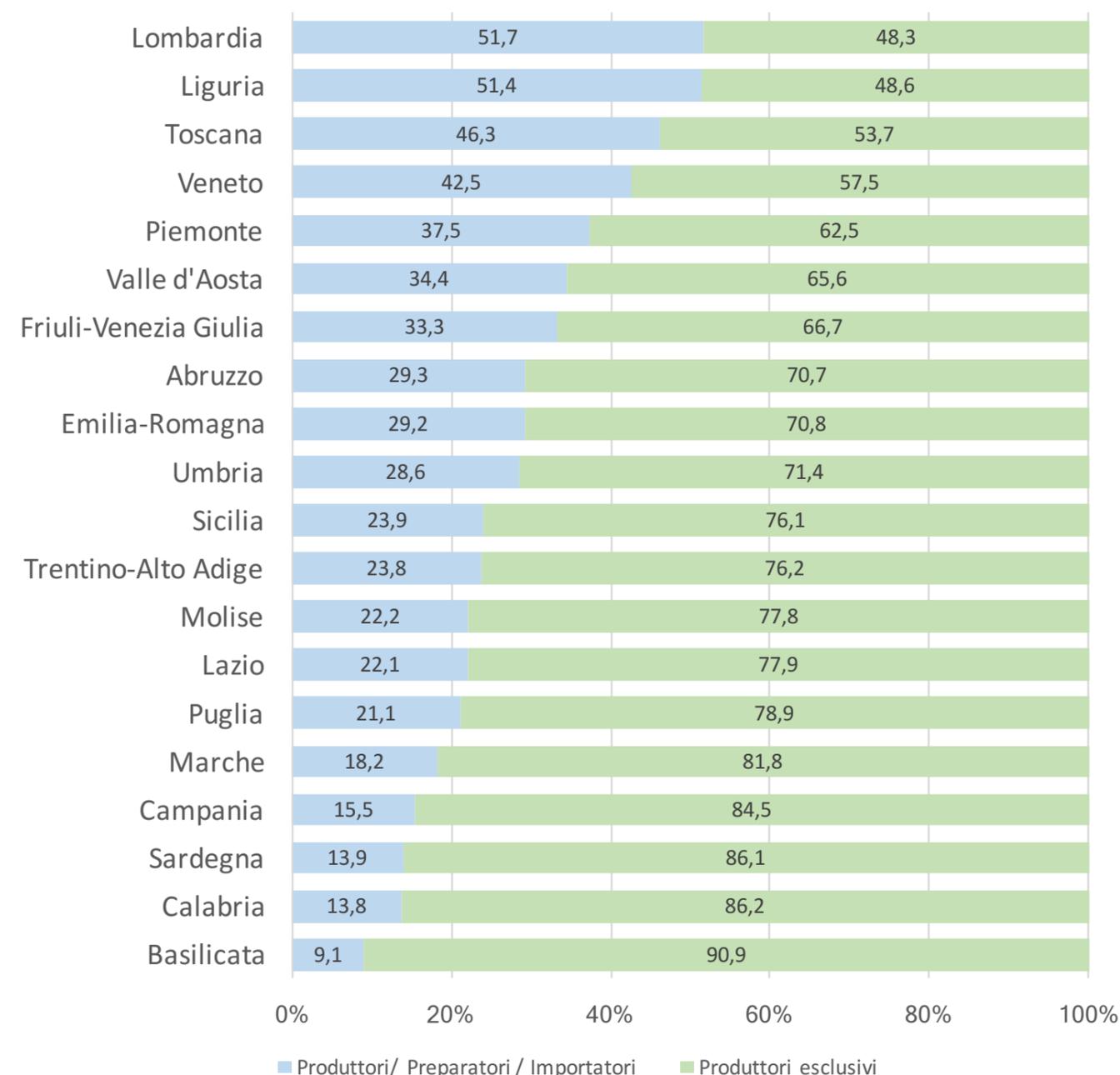


Figura 6: Operatori biologici per tipologia e regione (quota sul totale regionale, 2018).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Sinab "Bio in cifre 2019"

Ampliando l'orizzonte di analisi oltre la parte *core* della filiera, rappresentata dalle imprese della Divisione 10 (Industrie alimentari) e Divisione 11 (Industria delle bevande) del codice Ateco 2007, è possibile individuare una **filiera agroalimentare allargata**, composta da tre distinte parti a seconda delle fasi di lavorazione effettuate dalle diverse imprese (Figura 7). Oltre la già citata **fase core**, abbiamo:

- una **fase a monte** composta da tutte le imprese di subfornitura della fase *core*;
- una **fase a valle** composta dal trasporto, nelle sue diverse tipologie, dei prodotti in uscita dalla fase *core*. Non sono incluse nella presente analisi le attività di commercializzazione.

Osservando le informazioni sulle imprese della fase a monte, emerge come esse facciano parte, in misura pressoché totale, del settore manifatturiero, con l'eccezione delle imprese dei servizi attive nei "Collaudi ed analisi tecniche".



Figura 7: Mappa delle diverse fasi della filiera agroalimentare in Puglia.
Fonte: Elaborazioni ARTI

1.1 LE IMPRESE CORE

Con riferimento al 2017 (Figura 8), la fase *core* della filiera agroalimentare pugliese conta 5.422 unità locali che impiegano 28.909 addetti per generare un fatturato di poco inferiore ai 7 miliardi di euro (6.925 milioni di euro, pari a circa 240mila euro per addetto).

All'interno della filiera agroalimentare, le diverse industrie alimentari sono predominanti rispetto a quelle delle bevande, sia in termini di unità locali che di addetti. Tuttavia, la dimensione media delle imprese in termini di addetti è di poco superiore alle 5 unità per entrambi i comparti (contro le 7 unità a livello medio nazionale), con appena due imprese di grandi dimensioni (con oltre 250 addetti), entrambe operanti nella lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi.

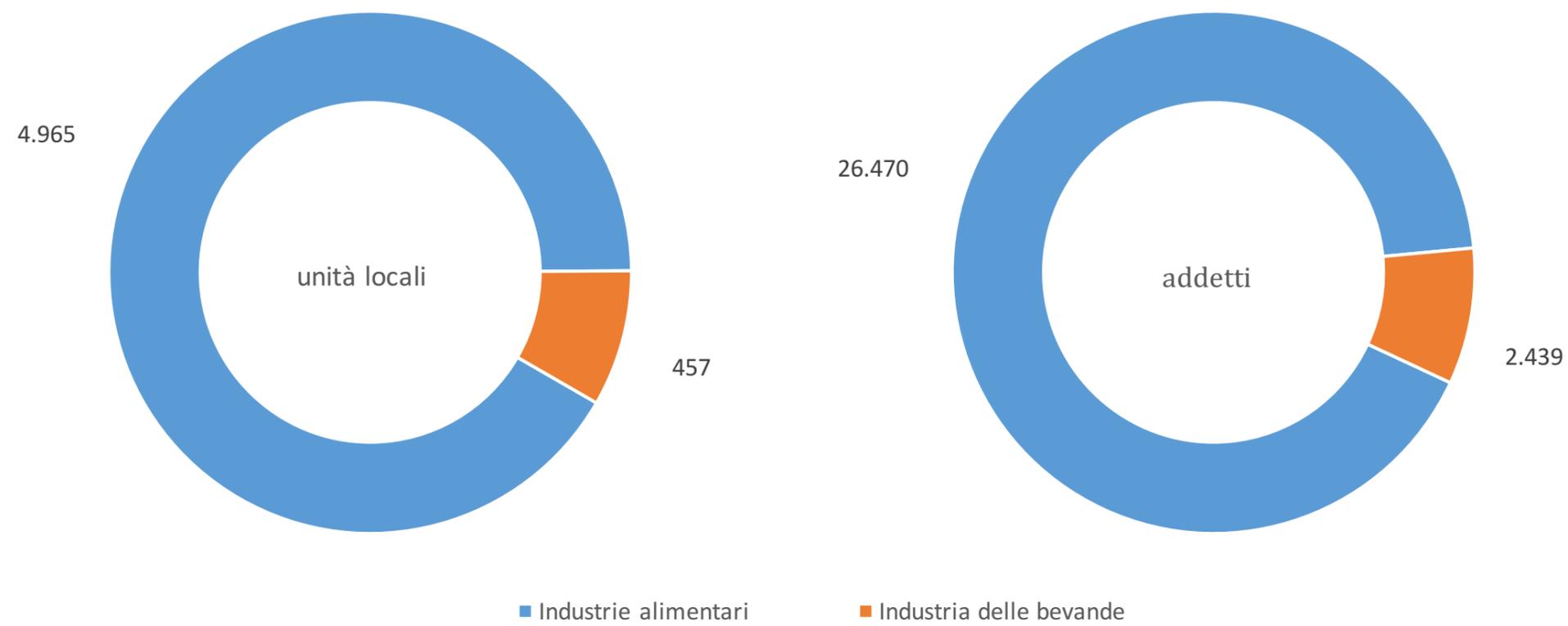


Figura 8: Unità locali e addetti della fase core della filiera agroalimentare in Puglia (2017).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

La ridotta dimensione delle aziende pugliesi potrebbe in parte spiegare le loro non esaltanti performance nel commercio con l'estero⁸: in questo ambito nel 2019 (Figura 9) si è registrato un leggero avanzo commerciale della filiera, pari a circa 26 milioni di euro, dovuto al contributo del comparto vitivinicolo che, con 194 milioni di esportazioni e con un avanzo commerciale di oltre 170 milioni di euro, compensa il disavanzo commerciale di circa 145 milioni di euro registrato dal totale delle altre industrie alimentari (codice Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari").

	ATECO - SETTORE	UNITÀ LOCALI (ADDETTI 2017)	FATTURATO (FAAD 2017)	EXPORT (2019)	IMPORT (2019)	EXPORT IMPORT
FASI CORE	10 - Industrie alimentari	4.965 (26.470)	5.775 ml € (218.154 €)	749 ml €	896 ml €	0,84
	11 - Industria delle bevande	457 (2.439)	1.150 ml € (471.631 €)	194 ml €	21 ml €	9,13
	TOTALE	5.422 (28.909)	6.925 ml € (239.540 €)	943 ml €	917 ml €	1,03

Figura 9: Principali dati delle fasi core della filiera agroalimentare in Puglia.
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

Nel complesso, la filiera agroalimentare pugliese si caratterizza per una **minore propensione ad esportare i propri prodotti rispetto alla media nazionale**. Il rapporto tra valore delle esportazioni e valore del fatturato⁹ è pari al 12,9% per la Puglia, contro il 24,1% per l'intera Italia. Che esistano ampi margini di miglioramento per il commercio con l'estero della filiera agroalimentare pugliese emerge chiaramente dalla propensione ad esportare della filiera agroalimentare campana, caratterizzata da un rapporto tra valore delle esportazioni e valore del fatturato del 31,9%.

Distinguendo tra industrie alimentari (codice Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari") ed industria delle bevande (codice Ateco 2007 "C11 – Industria delle bevande") della filiera agroalimentare pugliese emergono due importanti differenze:

- rispetto alle imprese delle industrie alimentari, quelle dell'industria delle bevande evidenziano una maggiore propensione ad esportare i propri prodotti, in linea con quanto avviene a livello nazionale;
- la differenza tra la propensione ad esportare della regione e quella media nazionale è meno ampia per i prodotti delle industrie alimentari (il 12,3% a livello regionale contro il 21,4% a livello nazionale), che per i prodotti dell'industria delle bevande (il 15,9% a livello regionale contro il 39,2% a livello nazionale). La

⁸ Il commercio con l'estero della filiera dell'agroalimentare si riferisce al commercio con l'estero del codice CA10 "Prodotti alimentari" e del codice CA11 "Bevande". Dai dati Istat sul commercio con l'estero è possibile quindi associare il valore degli scambi con l'estero, sia in termini di importazioni che di esportazioni, dei due codici con il codice Ateco delle imprese della fase *core* della filiera agroalimentare nel seguente modo: C10 con CA10 e C11 con CA11.

⁹ Il dato si riferisce al 2017, ultimo anno in cui è disponibile il valore del fatturato delle imprese della filiera agroalimentare.

maggiore differenza che si evidenzia per l'industria delle bevande è da accreditare alla più elevata riconoscibilità che i vini di altre regioni italiane hanno sui mercati esteri rispetto a quelli pugliesi.

Da ultimo, comparando il numero di addetti della fase *core* della filiera agroalimentare pugliese con il corrispondente valore relativo all'intera Italia (Figura 10), emerge una **maggiore specializzazione regionale nel settore agroalimentare**, i cui addetti pesano per il 20,4% sul totale degli addetti del settore manifatturiero, contro un valore del 12% della media nazionale. Specializzazione che deriva sostanzialmente dal minore sviluppo che a livello regionale hanno le altre filiere del settore manifatturiero rispetto alla media nazionale (ovvero rispetto soprattutto alle più industrializzate regioni del Nord Italia). Leggermente meno ampia risulta al contrario la specializzazione della filiera agroalimentare della Puglia rispetto al dato medio del complesso delle regioni del Mezzogiorno (il 20,4% contro il 22,3%). La maggiore o minore specializzazione regionale rispetto al dato medio nazionale o del complesso delle regioni del Mezzogiorno si conferma sia per le industrie alimentari, sia per quella delle bevande.

ATECO - SETTORE	PUGLIA		MEZZOGIORNO		ITALIA	
	ADDETTI	QUOTA SU MANIFATTURIERO	ADDETTI	QUOTA SU MANIFATTURIERO	ADDETTI	QUOTA SU MANIFATTURIERO
10 - Industrie alimentari	26.470	18,7%	121.383	20,5%	399.406	10,9%
11 - Industria delle bevande	2.439	1,7%	10.499	1,8%	40.594	1,1%
TOTALE	28.909	20,4%	131.882	22,3%	439.700	12%

Figura 10: Numero degli addetti nelle fasi core della filiera agroalimentare per area geografica (2017).

Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

Affinando l'analisi all'interno di queste ultime aree e paragonandole alla media delle regioni del Mezzogiorno e alla media nazionale (Figura 11), si rileva che nel comparto delle industrie alimentari (codice Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari") la Puglia evidenzia una maggiore concentrazione degli addetti nelle imprese:

- della lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi (il 14,1% degli addetti del totale delle industrie alimentari contro il 12,9% per l'intero Mezzogiorno e l'8,2% per l'intera Italia);
- dell'industria lattiero-casearia (il 14,3% degli addetti del totale delle industrie alimentari contro il 12,6% per l'intero Mezzogiorno e l'11,6% per l'intera Italia);
- di produzione di oli e grassi vegetali e animali (l'8,2% degli addetti del totale delle industrie alimentari contro il 5% per l'intero Mezzogiorno e il 2,9% per l'intera Italia).

Di contro si assiste ad una minore rilevanza degli addetti delle imprese attive nella lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne (2,9%), sia rispetto alla media del Mezzogiorno (5,9%) che soprattutto alla media nazionale (14,6%). Un quadro simile emerge anche con riferimento agli addetti delle imprese di produzione di altri prodotti alimentari che in Puglia, con il 6,5% del totale degli addetti delle industrie alimentari, hanno un peso più che dimezzato rispetto alla media nazionale (pari al 13,9%) e lontano dalla media delle regioni del Mezzogiorno (pari al 9,2%), evidenziando una minore diversificazione del complesso delle produzioni delle imprese delle industrie alimentari (codice Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari").

In questa ottica, va letto anche il dato relativo all'importanza che le imprese attive nella produzione di vini da uve rivestono all'interno dell'industria delle bevande (codice Ateco 2007 "C11 – Industria delle bevande"). La Puglia, infatti, si caratterizza per una quota di tali produzioni sul totale dell'industria delle bevande pari al 76,9% rispetto al 58,3% dell'intero Mezzogiorno ed al 53,5% dell'intera Italia, che possono contare su una maggiore diversificazione all'interno dell'industria delle bevande, come la produzione di birra, liquori, distillati ed altre bevande alcoliche ed analcoliche.

ATECO - SETTORE	PUGLIA		MEZZOGIORNO		ITALIA	
	ADDETTI	QUOTA SU IND. ALIMENTARI	ADDETTI	QUOTA SU IND. ALIMENTARI	ADDETTI	QUOTA SU IND. ALIMENTARI
101: lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne	780	2,9%	7.180	5,9%	58.507	14,6%
102: lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi	399	1,5%	2.918	2,4%	5.697	1,4%
103: lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	3.735	14,1%	15.690	12,9%	32.862	8,2%
104: produzione di oli e grassi vegetali e animali	2.173	8,2%	6.086	5%	11.526	2,9%
105: industria lattiero-casearia	3.787	14,3%	15.316	12,6%	44.715	11,2%
106: lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei	652	2,5%	2.162	1,8%	10.277	2,6%
107: produzione di prodotti da forno e farinacei	12.986	49,1%	59.564	49,1%	172.478	43,2%
108: produzione di altri prodotti alimentari	1.710	6,5%	11.210	9,2%	55.580	13,9%
109: produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali	249	0,9%	1.258	1%	7.764	1,9%
ATECO - SETTORE	ADDETTI	QUOTA SU IND. BEVANDE	ADDETTI	QUOTA SU IND. BEVANDE	ADDETTI	QUOTA SU IND. BEVANDE
1102: produzione di vini da uve	1.874	76,9%	6.119	58,3%	21.561	53,5%

Figura 11: Numero degli addetti nelle fasi core della filiera agroalimentare per area geografica (2017).

Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

1.2 LE IMPRESE DELLA SUBFORNITURA

Dopo aver analizzato le imprese appartenenti alla fase *core*, l'indagine prosegue con l'esame delle imprese che fanno parte della fase a monte della filiera agroalimentare (Figura 12) ovvero le imprese della subfornitura della filiera agroalimentare *core* (codici Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari" e "C11 – Industria delle bevande"). È opportuno ribadire che queste imprese non sono fornitrici esclusive del settore agroalimentare: a titolo esemplificativo, le imprese di "Fabbricazione di imballaggi in materie plastiche" forniscono i propri prodotti e servizi anche ad altre filiere, così come accade anche per le imprese attive nei "Collaudi ed analisi tecniche" che ad esempio costituiscono un importante tassello della catena del valore dell'Automotive.

Il peso della fase a monte rispetto al settore manifatturiero regionale risulta inferiore rispetto a quello registrato in media sia nell'insieme delle regioni del Mezzogiorno che in Italia. Inoltre, la maggior parte delle singole attività della fase a monte della filiera agroalimentare regionale evidenzia un'importanza inferiore (o equivalente come per la "Fabbricazione di imballaggi in legno" e per la "Fabbricazione di bidoni in acciaio e di contenitori analoghi"), se pesato sull'intero settore manifatturiero. Non emerge quindi un profilo di maggiore specializzazione della subfornitura locale che possa ingenerare vantaggi di prossimità per la filiera dell'agroalimentare pugliese.

Ripetendo l'analisi per le attività a monte ad alto valore aggiunto e rappresentate dalle imprese attive nei "Collaudi ed analisi tecniche", il quadro che vien fuori per la Puglia risulta allineato con quello sia del Mezzogiorno sia dell'intera Italia: le tre aree sono infatti caratterizzate da un peso degli addetti di tali imprese sul totale manifatturiero pari a circa il 3%.

ATECO - SETTORE	PUGLIA		MEZZOGIORNO		ITALIA	
	ADDETTI	QUOTA SU MANIFATTURIERO	ADDETTI	QUOTA SU MANIFATTURIERO	ADDETTI	QUOTA SU MANIFATTURIERO
16.24 - Fabbricazione di imballaggi in legno	526	0,37%	2.170	0,37%	9.387	0,26%
16.29 - Fabbricazione di altri prodotti in legno, sughero, paglia e materiali da intrecci	496	0,35%	2.664	0,45%	11.876	0,32%
17.21 - Fabbricazione di carta e cartone ondulato e di imballaggi di carta e cartone	648	0,46%	2.988	0,51%	24.481	0,67%
22.22 - Fabbricazione di imballaggi in materie plastiche	912	0,65%	3.891	0,66%	30.380	0,83%
23.1 - Fabbricazione di vetro e prodotti in vetro	1.147	0,81%	6.668	1,13%	31.647	0,86%
25.91 - Fabbricazione di bidoni in acciaio e di contenitori analoghi	81	0,06%	331	0,06%	2.556	0,07%
25.92 - Fabbricazione di imballaggi leggeri in metallo	45	0,03%	2.197	0,37%	6.886	0,19%
TOTALE	3.855	2,73%	20.909	3,55%	117.213	3,20%

ATECO - SETTORE	PUGLIA		MEZZOGIORNO		ITALIA	
	ADDETTI	QUOTA SU ATT. PROF-SCIEN-TEC	ADDETTI	QUOTA SU ATT. PROF-SCIEN-TEC	ADDETTI	QUOTA SU ATT. PROF-SCIEN-TEC
71.20 - Collaudi ed analisi tecniche	1.758	3,03%	8.403	3,01%	39.302	3,03%

Legenda

- Ateco 2007 - Fase a monte caratteristica della filiera
- Ateco 2007 - Fase a monte trasversale a più filiere
- Ateco 2007 - Fase a valle trasversale a più filiere

Figura 12: Numero degli addetti nelle fasi a monte della filiera agroalimentare per area geografica.
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

1.3 LE DINAMICHE INNOVATIVE DELLA FILIERA

Tracciati i principali tratti distintivi della filiera agroalimentare pugliese e le sue recenti performance, è utile analizzare le caratteristiche delle dinamiche innovative che la interessano. All'interno di queste è possibile distinguere sia fattori comuni ai diversi comparti della filiera agroalimentare, sia elementi specifici caratterizzanti.

Importanti fattori comuni sono:

- la bassa capacità delle imprese della filiera di apportare innovazione nelle sue diverse forme (di prodotto, di processo, organizzativa e/o di mercato);
- la rilevanza dei servizi di analisi nella messa a punto di innovazioni di prodotto e processo.

A livello nazionale, la spesa in innovazione della filiera agroalimentare¹⁰ risulta inferiore rispetto alla spesa in innovazione che caratterizza in media le imprese dell'intero settore manifatturiero. Infatti, nel 2016 mentre gli addetti delle imprese della filiera agroalimentare rappresentavano il 12% del totale del manifatturiero, la relativa percentuale di spesa in innovazione si fermava al 9,7%, equivalente ad una spesa in innovazione per addetto di circa 4.172 euro contro i circa 5.134 euro dell'intero settore manifatturiero.

Marcate differenze emergono anche osservando la composizione della spesa in innovazione (Figura 13). Nelle imprese della filiera agroalimentare, le spese per l'acquisizione di macchinari, attrezzature, software e fabbricati finalizzati all'innovazione hanno assorbito la maggior parte del totale delle spese in innovazione (2.618 euro per addetto pari a circa il 63% del totale), superando di gran lunga la media dell'intero settore manifatturiero (circa

¹⁰ Per la sola analisi sulla spesa per innovazione, i dati della filiera agroalimentare comprendono i codici Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari", "C11 – Industria delle bevande" e "C12 – Industria del tabacco".

1.418 euro per addetto ovvero circa il 28% del totale). Di contro, la spesa in ricerca e sviluppo (sia realizzati al proprio interno che acquisiti dall'esterno) evidenzia valori decisamente inferiori alla media delle imprese dell'intero settore manifatturiero, con un divario di oltre 2.000 euro per addetto.

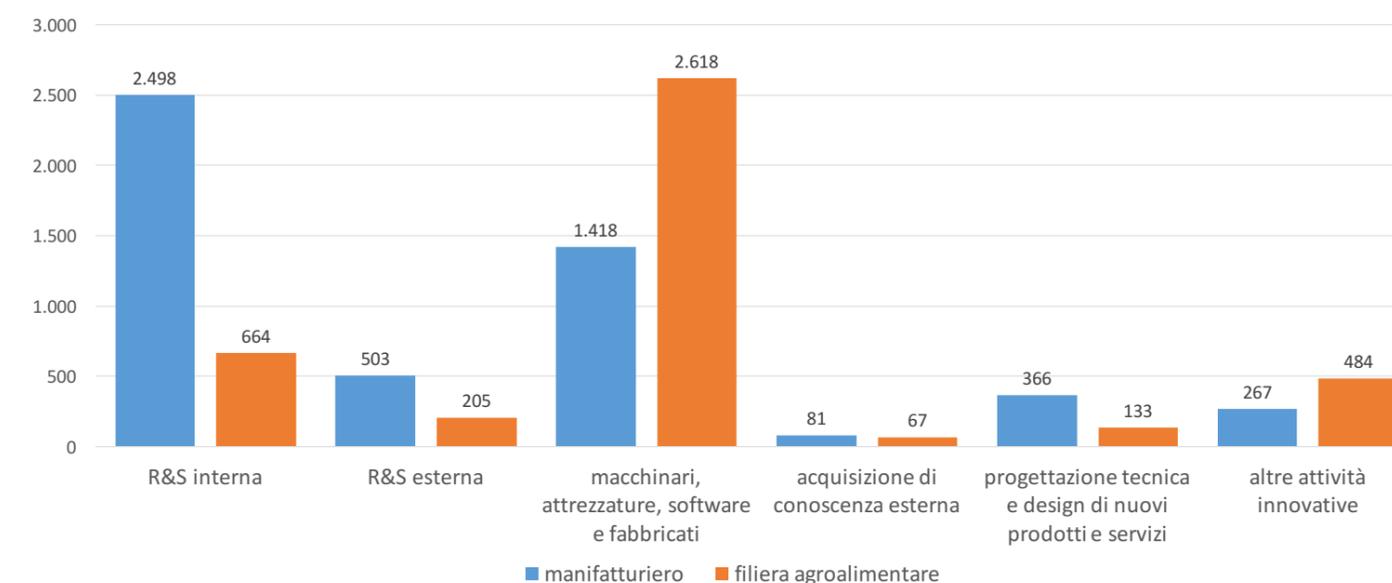


Figura 13: Spesa in Innovazione in Italia nelle imprese con 10 e più addetti per tipologia (euro per addetto, 2016).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

I fattori specifici dei diversi comparti possono essere caratterizzati in relazione alla "localizzazione" dell'innovazione, individuando:

- comparti in cui l'innovazione può essere generata internamente alle imprese, grazie a interventi sulla formulazione del prodotto/processo stesso, come nel caso delle imprese di produzione di vino, di birra, di latticini e dei prodotti di IV gamma;
- comparti in cui l'innovazione avviene a monte o a valle delle imprese della filiera agroalimentare, come nel caso della produzione di olio di oliva attraverso l'utilizzo di nuove macchine e processi per la molitura delle olive

e per la valorizzazione dei sottoprodotti.

Sia che l'innovazione nelle imprese della filiera agroalimentare sia caratterizzata da fattori comuni, sia che sia caratterizzata da fattori specifici dei diversi comparti, nel complesso emerge che i processi di innovazione della filiera sono guidati per lo più:

- dalla domanda delle imprese della grande distribuzione organizzata (GDO), che stabiliscono requisiti e standard per essere presenti nelle rispettive catene di distribuzione;
- dalle pressioni delle diverse associazioni di consumatori, che con le loro azioni di lobby condizionano le scelte della distribuzione e dei produttori;
- dalle normative emesse dalle autorità pubbliche a vari livelli, quali ad esempio quelle sull'etichettatura dei prodotti.

Ne consegue che i principali ambiti di innovazione *research-based* della filiera agroalimentare risiedono nei seguenti campi:

- adeguamento a norme e standard internazionali;
- nutraceutica;
- alimenti salutistici;
- prodotti di IV gamma sempre più orientati a convenienza e facilità d'uso;
- automazione di processo e sistemi di supporto alle decisioni (Industria 4.0).

Gli investimenti richiesti e il rischio di non immediato ritorno economico che caratterizza l'innovazione fanno sì che un importante fattore propulsivo sia la possibilità di poter avere accesso a finanziamenti di natura pubblica a copertura di una parte degli investimenti in innovazione. Nel Box 4 si presenta un caso che testimonia dell'impatto che l'intervento pubblico ha generato nell'innovazione delle imprese appartenenti alla filiera agroalimentare pugliese.

BOX 4 – IL RUOLO DEI CONTRIBUTI PUBBLICI PER L'INNOVAZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE: L'INIZIATIVA REGIONALE INNONETWORK

Un ruolo importante nelle dinamiche innovative delle imprese della filiera agroalimentare, e in generale dell'intero settore manifatturiero, è svolto dai contributi pubblici finalizzati a supportare gli investimenti in innovazione delle imprese.

Nel corso degli anni la Regione Puglia, nel più ampio quadro degli investimenti cofinanziati con fondi europei, ha avviato una serie di iniziative destinate alle imprese ubicate sul suo territorio o che intendano investire. Tra le ultime iniziative volte a incentivare l'innovazione tecnologica delle imprese pugliesi rientra "Innonetwork - Sostegno alle attività di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi".

Dei 50 progetti finanziati, 8 sono incentrati sull'ambito di innovazione "Agroalimentare" per un totale di 45 imprese e 23 organismi di ricerca coinvolti. Delle imprese coinvolte nei diversi progetti, 16 appartengono ai settori della fase *core* della filiera (11 imprese delle industrie alimentari e 5 dell'industria delle bevande). Quasi tutte le imprese appartenenti al settore dei servizi (24 su 25) offrono servizi ad alto valore aggiunto, rientrando nel novero di quelle che hanno intrapreso il percorso verso prodotti di più elevata qualità.

Di seguito si fornisce una breve descrizione dei progetti finanziati, la maggior parte dei quali è caratterizzata dal ricorso alle biotecnologie (5 progetti), alle tecnologie abilitanti della produzione e trasformazione avanzate (2 progetti) e alla micro e nanoelettronica (1 progetto):

- biotecnologie:
 - formulazione a base di proteine della lenticchia di Altamura IGP finalizzata all'integrazione nutrizionale nei casi di ridotto apporto proteico o di aumentato fabbisogno;
 - vino di qualità ad alto tenore di sostanze antiossidanti e a bassa concentrazione alcolica ottenuto dall'individuazione e dalla valorizzazione di vitigni autoctoni pugliesi;
 - innovazione biotecnologica dei (PAT) Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi per migliorare caratteristiche organolettiche, salutistiche e nutrizionali;
 - alimenti freschi prodotti da farine con utilizzo di tecnologie omiche ed informazioni complesse elaborate da un sistema informativo in ambiente Cloud;
 - produzione di un nuovo EVOO Coratina monovarietale quale prodotto nutraceutico con attività antinfiammatoria per le malattie dell'apparato gastroenterico.
- produzione e trasformazione avanzate:
 - piattaforma per la trasparenza e la sicurezza del prodotto agroalimentare Made in Italy, con sistema di tracciabilità volontaria dell'intera value chain del prodotto;
 - impianto di acquaponica con tecnologie avanzate (system automation, ICT, ingegneria dei materiali e delle nanoscienze) e utilizzo ricerca biologica e biotecnologica.
- micro e nanoelettronica:
 - microsistemi multifunzionali per monitorare il processo ossidativo

dell'olio vergine di oliva nelle fasi del processo produttivo.

Analizzando le parole chiave fornite dalle imprese in sede di partecipazione all'intervento regionale "Innonetwork", emerge la grande attenzione che viene prestata alla sicurezza e tracciabilità e alle funzioni non strettamente alimentari dei prodotti agroalimentari. Preminente risulta la valorizzazione, tramite il loro miglioramento qualitativo, di alcuni prodotti tipici pugliesi, come ad esempio l'olio e il vino. Attraverso l'utilizzo di sensori e tecnologie avanzate e innovative, il monitoraggio dei diversi aspetti e delle diverse fasi di lavorazione dei prodotti agroalimentari risulta essenziale per la suddetta valorizzazione.



Figura 14: Parole chiave dei progetti in ambito di innovazione "Agroalimentare" dell'iniziativa Innonetwork.
Fonte: Elaborazioni ARTI

2. LE PERFORMANCE DELLA FILIERA

2.1 ASPETTI GENERALI

Diversamente dalla maggior parte delle imprese del settore manifatturiero, le imprese della filiera agroalimentare hanno retto in misura ampia agli shock negativi delle crisi del 2009 e del 2012. Infatti, l'indice creato ponendo pari a 100 il **numero di imprese attive** nel 2009 (Figura 15) è diminuito appena nei tre anni successivi al 2009 per poi aumentare in misura continua. Fino al 2016 la dinamica delle imprese della filiera agroalimentare è risultata in Puglia sostanzialmente identica a quella dell'intero Mezzogiorno e dell'Italia, anche se nella fase di crescita ha evidenziato una minore reattività rispetto alle altre due aree considerate.

A partire dal 2017, il quadro per l'agroalimentare pugliese muta e diventa negativo per tutto il triennio 2017-2019, portando il numero di imprese attive a diminuire costantemente, anche se per il 2019 si registra un numero di imprese attive superiore a quello del 2009. Diversamente, le imprese attive sia nel Mezzogiorno che in Italia sono numericamente aumentate anche nel 2017 e nel 2018 (per il solo Mezzogiorno) prima di registrare una decisa riduzione nel 2019, pur rimanendo ben al di sopra della soglia del 2009.

In altre parole, come evidenzia la dinamica dell'indice così costruito, nel corso dell'ultimo decennio si è creato e ampliato un divario nella crescita del numero di imprese attive nella filiera agroalimentare tra il Mezzogiorno e l'Italia da un lato e la regione Puglia dall'altro, con quest'ultima caratterizzata da una crescita più contenuta del numero di imprese attive rispetto al dato

del 2009.

La minore crescita, e soprattutto l'anticipata fase negativa che ha caratterizzato la filiera agroalimentare pugliese rispetto alla media sia delle regioni del Mezzogiorno che dell'intera Italia, evidenziano la sua minore capacità di agganciare le fasi di espansione, così come una minore resilienza durante le fasi di contrazione.

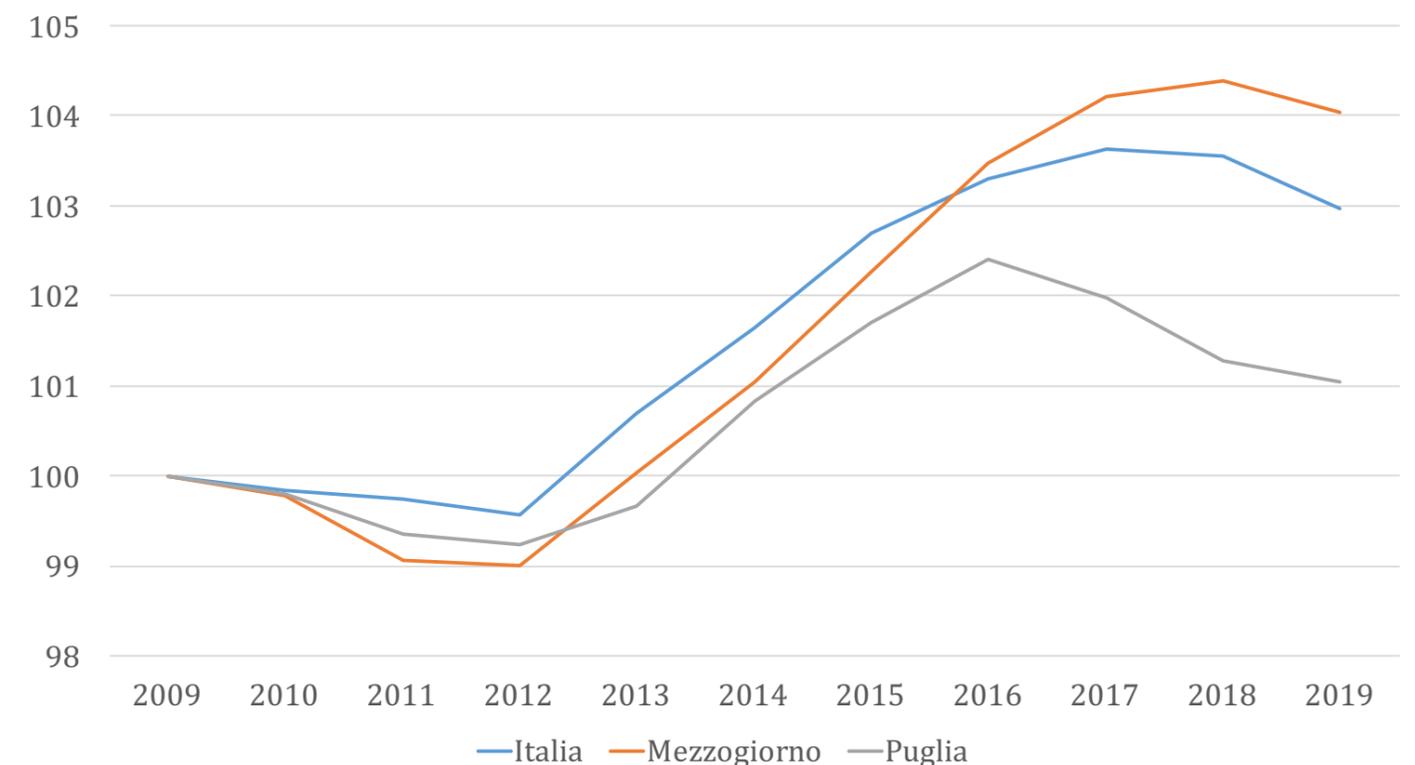


Figura 15: Numero delle imprese attive nella filiera agroalimentare per area geografica (numero indice, 2009=100).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Infocamere (Movimprese)

l'avanzo commerciale dell'agroalimentare pugliese nel biennio 2018-2019 è da attribuire a quello registrato dall'industria delle bevande (specie del vino), che ha più che compensato il disavanzo commerciale delle industrie alimentari

La dinamica della filiera agroalimentare pugliese si inserisce in un quadro di più ampia e continua decrescita del tessuto imprenditoriale regionale del settore manifatturiero, ancora più marcata di quella che ha caratterizzato il Mezzogiorno e l'Italia nell'ultimo decennio¹¹. Vista l'importanza delle imprese dei settori manifatturieri delle fasi a monte della filiera agroalimentare, il lento diradarsi del tessuto imprenditoriale manifatturiero potrebbe di fatto contribuire a spiegare la fragilità della filiera agroalimentare regionale, in quanto possibile causa di rapporti di fornitura meno stabili o discontinui, con incremento dei relativi costi di approvvigionamento di prodotti necessari al completamento delle diverse fasi di produzione. Si tratta di un'ipotesi che necessita di ulteriori approfondimenti e di indagini ad hoc per poter essere validata.

Negli ultimi anni, un impatto negativo su una parte importante della filiera agroalimentare pugliese ha sicuramente avuto la presenza della "xylella fastidiosa", il batterio che ha colpito in misura massiccia gli ulivi del Salento portando al loro disseccamento e a una conseguente drastica riduzione della produzione di olio.

Decisamente più positiva è risultata la dinamica del **numero di addetti** nelle unità locali della filiera agroalimentare, che nell'ultimo biennio considerato ha evidenziato una crescita sostenuta. Alla riduzione che ha caratterizzato il triennio 2012-2014 è infatti seguita la lieve crescita del 2015 e quella decisamente più robusta del 2016 (+8%) e del 2017 (+4,6%), anno in cui il numero di addetti ha raggiunto le 28.909 unità.

¹¹ In termini numerici, le imprese attive nel settore manifatturiero nell'ultimo decennio hanno registrato una crisi continua: rispetto al 2009, a fine 2019 il numero di imprese attive è diminuito del 13,4% nell'intera Italia e del 12,5% nel complesso delle regioni del Mezzogiorno. Più ampia e pari al 17,9% è risultata la riduzione del numero delle imprese attive in Puglia.

Positiva è risultata nel complesso anche la dinamica del **fatturato** delle unità locali delle imprese della filiera agroalimentare pugliese che, anche se in misura non continua, ha raggiunto i circa 7 miliardi di euro sia nel 2016 che nel 2017, per una quota sul fatturato totale del settore manifatturiero che si conferma ben superiore alla corrispondente quota media dell'intera Italia: tra il 2009 ed il 2017, la quota del fatturato della filiera regionale oscilla attorno al 25%, contro un valore che attorno al 15% per l'intera Italia.

Se da un lato il fatturato della filiera agroalimentare rappresenta una parte importante del fatturato dell'intero settore manifatturiero, dall'altro lato il **fatturato per occupato** ha evidenziato un deciso gap negativo per la filiera agroalimentare pugliese rispetto ai corrispondenti valori medi nazionali: ad eccezione del 2011, tra il 2009 ed il 2017 in media il fatturato per occupato della filiera agroalimentare pugliese ha scontato un differenza del 25% rispetto a quello della filiera agroalimentare nazionale.

Un quadro simile emerge anche per il valore aggiunto per occupato (Figura 16). La filiera agroalimentare pugliese se comparata con quella campana evidenzia un gap in termini di **valore aggiunto per occupato**, nonostante il fatturato per occupato della prima sia risultato superiore: nel 2017, a un fatturato per occupato di circa 239 mila euro per la filiera pugliese e di circa 233 mila euro per la filiera campana è corrisposto un valore aggiunto per occupato rispettivamente pari a circa 37 mila euro e a circa 46 mila euro. Inoltre, nella filiera agroalimentare pugliese il valore aggiunto per addetto tra il 2009 ed il 2017 nel complesso ha evidenziato una riduzione, in controtendenza rispetto alla crescita media nazionale (con una differenza che dai 6.000 euro per occupato del 2009 è aumentata ai circa 20.000 euro degli ultimi cinque anni) e in misura maggiore alla dinamica della filiera agroalimentare campana (se nel 2009 la filiera pugliese registrava un gap a suo favore di circa 2.000 euro, negli anni successivi il gap è diventato negativo fino ai circa 8.000 euro del 2017 a favore della filiera campana). A ciò si aggiunge un livello di

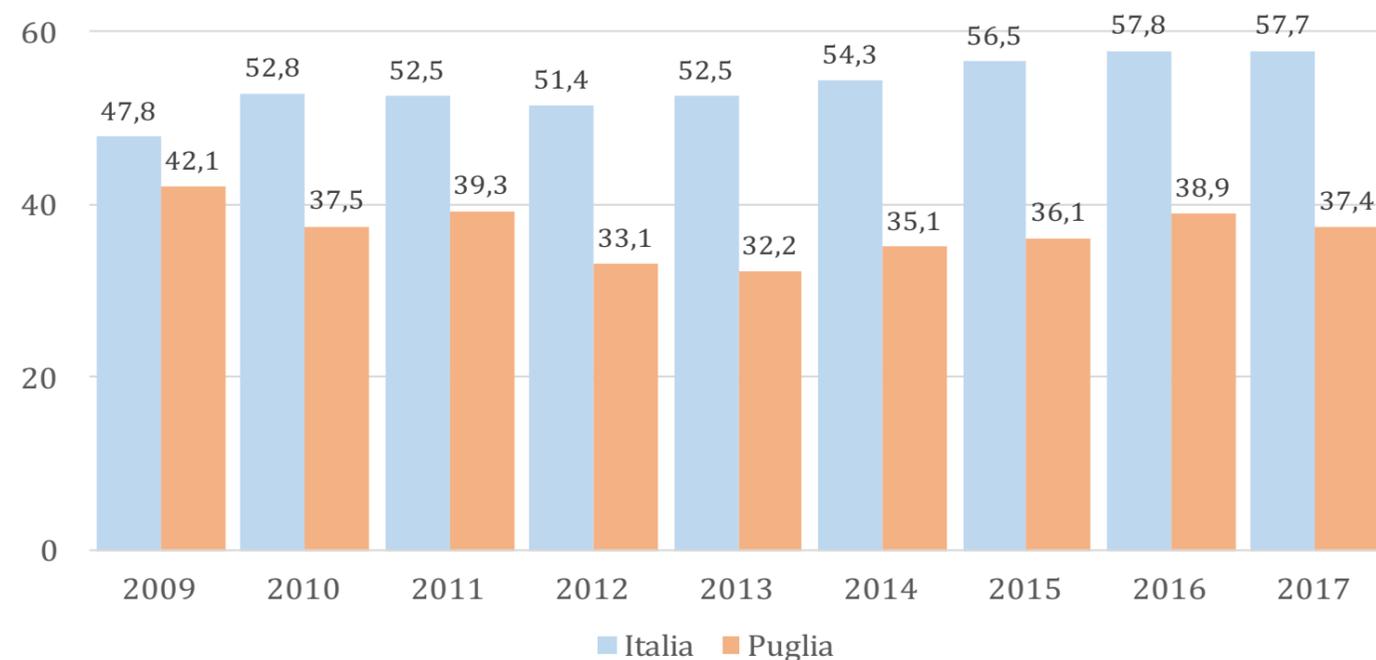


Figura 16: Valore aggiunto per occupato nella filiera agroalimentare (migliaia di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

salari e stipendi in media ben inferiore rispetto al livello medio nazionale: la differenza salariale è aumentata dai circa 2.000 euro per occupato del 2009 ai circa 8.000 euro per occupato del 2017.

Il risultato evidenziato potrebbe trovare una spiegazione nella diversa composizione del paniere dei prodotti della filiera agroalimentare regionale rispetto a quella media nazionale (Figura 1 e Figura 11), ovvero la maggiore concentrazione in alcuni comparti a più basso valore aggiunto e la minore presenza in altri, come la lavorazione e conservazione della carne, i prodotti a base di carne e altri prodotti alimentari. Inoltre, non c'è dubbio che i prodotti dell'importante comparto viticolo di altre regioni dell'Italia, soprattutto di quelle del Nord e del Centro, siano caratterizzati da una qualità superiore, conseguenza delle caratteristiche del territorio di provenienza, e da una riconoscibilità sui mercati esteri di gran lunga più elevata rispetto ai corrispondenti prodotti pugliesi.

2.2 IL COMMERCIO CON L'ESTERO

Nel biennio 2018-2019, l'agroalimentare¹² pugliese ha invertito la rotta che ha caratterizzato la sua performance nel commercio estero nel precedente decennio: fino al 2017, infatti, la filiera si è caratterizzata per un importante disavanzo commerciale, che nel 2011 e nel 2014 ha superato abbondantemente i 200 milioni di euro; il quadro è radicalmente mutato nel biennio citato, quando le esportazioni della filiera agroalimentare hanno superato le importazioni, seppur in misura contenuta. Il sorpasso è avvenuto come diretta conseguenza della continua crescita che ha interessato le esportazioni della filiera agroalimentare regionale (dai circa 390 milioni di euro del 2008 ai circa 940 milioni di euro del 2019, Figura 17), a fronte di una crescita più contenuta e discontinua che ha interessato le importazioni (dai circa 590 milioni di euro del 2008 ai circa 920 milioni di euro del 2019).

Nel corso degli anni non sono emerse differenze molto significative tra la dinamica regionale e quella di Mezzogiorno e Italia, se non per il triennio 2010-2012, in cui le esportazioni della filiera regionale sono aumentate in misura marcatamente superiore. Nel dettaglio, le esportazioni della filiera regionale sono aumentate del 22,5% nel 2010, del 20% nel 2011 e del 13% nel 2012, contro una crescita per l'intero Mezzogiorno e l'intera Italia che in media nello stesso periodo ha oscillato tra il 5% ed il 10% circa. Meno lineare, al contrario, è risultato l'incremento delle importazioni della filiera agroalimentare regionale, che nell'ultimo biennio si sono stabilizzate sui circa 900 milioni di euro, ovvero su valori inferiori ai massimi di circa 1 miliardo di euro raggiunti nel 2014 e nel 2017.

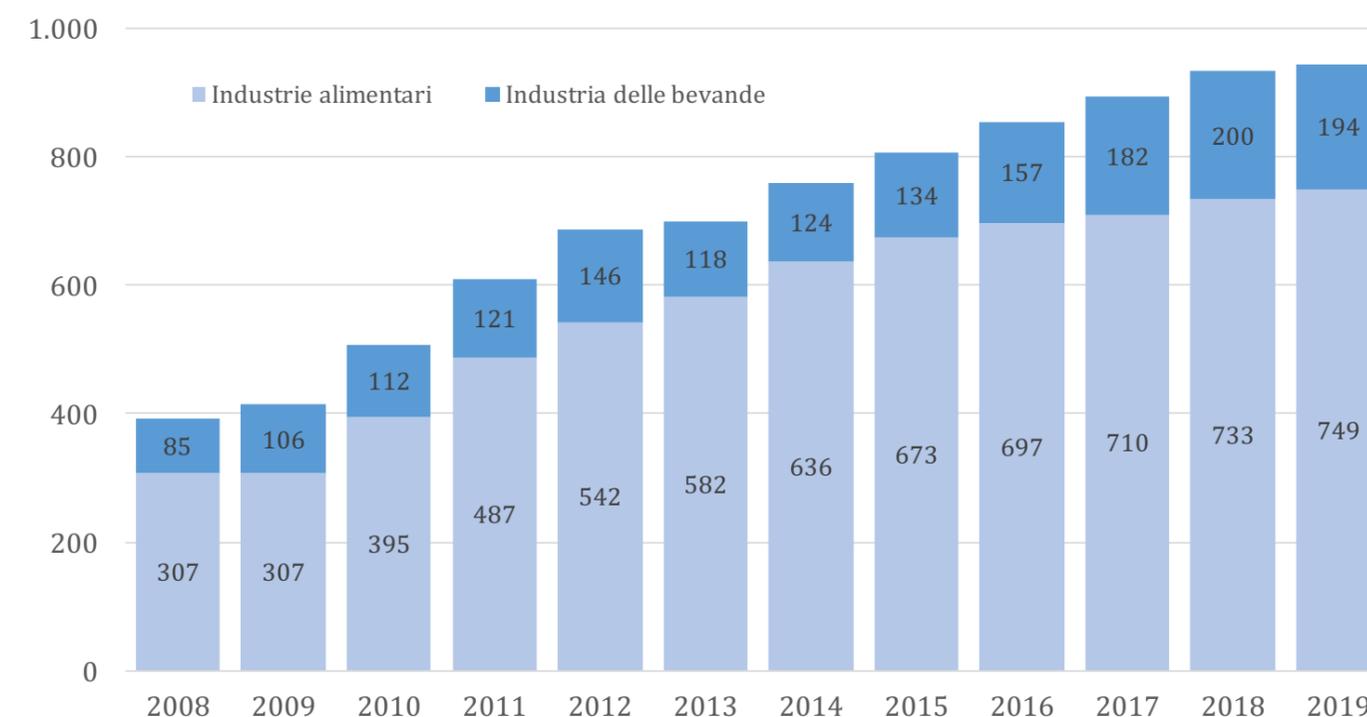


Figura 17: Esportazioni della filiera agroalimentare (milioni di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

Un'analisi più di dettaglio rivela un quadro diametralmente opposto e cristallizzato negli anni delle performance dei due principali comparti della filiera agroalimentare pugliese, che pur condividono la crescita sia del valore degli scambi che del saldo commerciale:

- un disavanzo commerciale strutturale caratterizza infatti gli scambi commerciali dei prodotti delle industrie alimentari (codice Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari"), disavanzo che ha raggiunto il suo valore massimo nel 2014 con 359 milioni di euro per poi ridursi gradualmente e in misura non continua fino al valore di circa 150 milioni di euro del 2019;
- al contrario, l'industria delle bevande (codice Ateco 2007 "C11 – Industria delle bevande") evidenzia un continuo avanzo commerciale in crescita che, dopo il picco di circa 180 milioni di euro del 2018, nel 2019 si è assestato

¹² Il commercio con l'estero della filiera agroalimentare prende in esame il commercio con l'estero del codice CA "Prodotti alimentari e bevande" e le sue due componenti: CA10 "Prodotti alimentari" e CA11 "Bevande".

sui circa 170 milioni di euro.

Di fatto, l'avanzo commerciale della filiera agroalimentare nel biennio 2018-2019 è da attribuire all'avanzo commerciale registrato dall'industria delle bevande (183 milioni di euro nel 2018 e 173 milioni di euro nel 2019), che ha più che compensato il disavanzo commerciale delle industrie alimentari (meno 166 milioni di euro nel 2018 e meno 147 milioni di euro nel 2019).

All'interno delle industrie alimentari della filiera agroalimentare regionale il quadro è ben diversificato, con alcuni settori che sono caratterizzati da un disavanzo commerciale strutturale ed altri che, al contrario, contribuiscono in misura positiva alla bilancia commerciale del comparto.

Tra i settori che presentano importazioni decisamente superiori alle esportazioni figura in prima linea quello degli oli e grassi vegetali e animali, caratterizzato da un disavanzo commerciale che nel 2019 è risultato pari a circa 295 milioni di euro (per un valore delle importazioni di circa 420 milioni di euro ed un valore delle esportazioni di circa 125 milioni di euro). Le importazioni del settore sono rappresentate in gran parte da importazioni di olio di oliva proveniente da alcuni Paesi dell'Unione Europea (Spagna, Grecia e Portogallo) e dalla Tunisia, a cui si aggiungono quelle di olio di girasole (da Bulgaria, Romania e soprattutto dall'Ucraina) e di olio di palma (da Indonesia e Malesia).

Un impatto negativo sull'intera bilancia commerciale regionale deriva anche dal commercio di carne lavorata e conservata e prodotti a base di carne per cui, sempre con riferimento al 2019, il disavanzo commerciale regionale è risultato pari a circa 132 milioni di euro (per un valore delle importazioni di circa 147 milioni di euro ed un valore delle esportazioni di circa 15 milioni di euro). Tra le diverse relazioni commerciali, sono da sottolineare i valori elevati che hanno registrato le importazioni provenienti dalla Francia, dalla

Germania e dalla Polonia.

Un contributo ampiamente positivo deriva, al contrario, dal settore della frutta e ortaggi lavorati e conservati e da quello dei prodotti da forno e farinacei. Nel 2019, l'avanzo commerciale del primo settore ha raggiunto i circa 174 milioni di euro (per un valore delle esportazioni di circa 229 milioni di euro ed un valore delle importazioni di circa 55 milioni di euro), mentre pari a circa 179 milioni di euro (per un valore delle esportazioni di circa 183 milioni di euro ed un valore delle importazioni di circa 4 milioni di euro) è risultato l'avanzo commerciale del secondo. Per entrambi i settori l'avanzo commerciale del 2019 rappresenta il migliore risultato ottenuto nella loro storia. Per il settore della frutta e ortaggi lavorati e conservati, i principali mercati di destinazione sono il Regno Unito, la Germania e la Francia, mentre per il settore dei prodotti da forno e farinacei le produzioni pugliesi trovano nella Germania, negli Stati Uniti e nel Giappone i mercati più importanti.

Informazioni utili derivano dal confronto del valore delle esportazioni nel 2019 e della sua dinamica tra il 2008 ed il 2019 tra le diverse filiere che compongono l'industria manifatturiera pugliese (Figura 18). Se si escludono i mezzi di trasporto (Automotive ed altri mezzi di trasporto), la filiera agroalimentare nel periodo considerato ha registrato la crescita più ampia del valore delle proprie esportazioni. Inoltre, la classifica del valore assoluto delle esportazioni del 2019, che vede i Mezzi di trasporto posizionarsi al primo posto, vede la filiera agroalimentare collocata in terza posizione, appena al di sotto del valore registrato da Macchinari ed apparecchi.

La filiera agroalimentare costituisce dunque un punto di grande forza per l'intero settore manifatturiero regionale, viste anche le performance meno positive (se non addirittura negative) in termini di variazione tra il 2008 ed il 2019 che hanno caratterizzato la gran parte delle altre filiere.

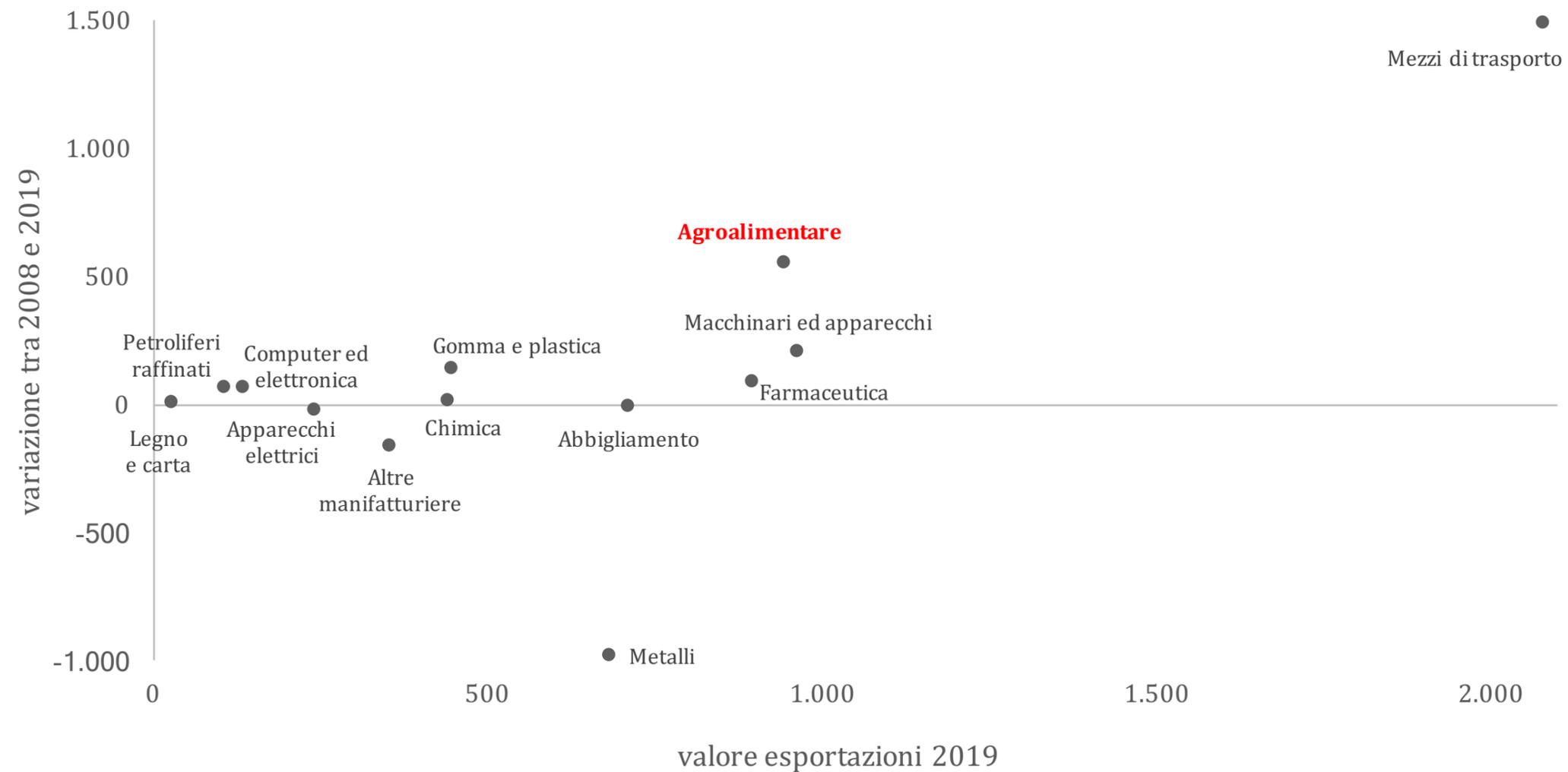


Figura 18: Evoluzione delle esportazioni del settore manifatturiero della Puglia (milioni di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

Analizzando le esportazioni della filiera dell'agroalimentare regionale per area geografica e Paese di destinazione, emerge un quadro ben definito e sostanzialmente stabile nel corso del tempo. L'esistenza di rapporti stabili e consolidati per il commercio con l'estero dei prodotti della filiera agroalimentare pugliese emerge con più chiarezza analizzando la dinamica dei principali Paesi di destinazione delle esportazioni. Infatti, tra il 2008 ed il 2019 i primi 10 Paesi per rilevanza sul totale delle esportazioni della filiera non hanno subito alcun cambiamento se non nella dimensione della relativa quota¹³. Nel complesso, il valore delle esportazioni della filiera verso questi 10 Paesi ha rappresentato poco meno del 70% del totale del valore delle esportazioni del 2019, con un lieve

¹³ I Paesi sono i seguenti: Canada, Svizzera, Spagna, Albania, Regno Unito, Grecia, Francia, Stati Uniti, Giappone, Germania. Per i dettagli si veda in Appendice la Figura a.12.

incremento rispetto al 2008 (il 68,8% contro il 67,7%).

Le principali caratteristiche delle esportazioni regionali della filiera agroalimentare sono quindi riassumibili come segue:

- il valore delle esportazioni agroalimentari regionali è aumentato per tutte le diverse macroaree di destinazione;
- il mercato unico europeo costituisce il mercato di sbocco principale delle esportazioni e la sua importanza è andata crescendo nel corso degli anni, passando da un peso appena superiore al 50% (52,5% nel 2008) ad un valore stabilmente oltre la soglia del 60% (60,4% nel 2019);
- nonostante l'incremento in termini di valore, una riduzione ha interessato la quota relativa delle esportazioni verso i Paesi europei non appartenenti all'Unione Europea (il 15% del totale delle esportazioni nel 2008 contro il 10% del 2019) ed in misura più contenuta le quote relative ai Paesi dell'Africa, dell'Oceania e dell'America sia Settentrionale (che con il 9,2% del totale delle esportazioni del 2019 si conferma un mercato importante) che Centrale e Meridionale;
- in leggera crescita la quota delle esportazioni verso i Paesi del Medio Oriente, mentre si conferma sostanzialmente stabile il peso dell'Asia Centrale ed Orientale con quest'ultima area che nel 2019, con l'11,2% del totale delle esportazioni regionali, rappresenta il mercato più ampio al di fuori dell'Unione Europea e quello che ha registrato l'incremento maggiore in termini di valore tra i mercati extra europei (dai 46 milioni del 2008 ai 105 milioni del 2019);
- tra il 2008 ed il 2019 la Germania si è confermata quale Paese di riferimento, con un trend positivo del valore delle esportazioni e un peso sul totale aumentato al 17,3%;
- variabile ma in forte crescita, soprattutto nel biennio 2018-2019, il valore

delle esportazioni verso il Regno Unito (incrementate fino a rappresentare il 13,9% del totale), mentre meno volatile è risultata la crescita del valore delle esportazioni verso Francia, Stati Uniti e Giappone (con questi ultimi due Paesi che tra il 2008 ed il 2019 hanno visto ridursi leggermente il proprio peso sul totale delle esportazioni regionali scavalcati da Regno Unito e Francia).

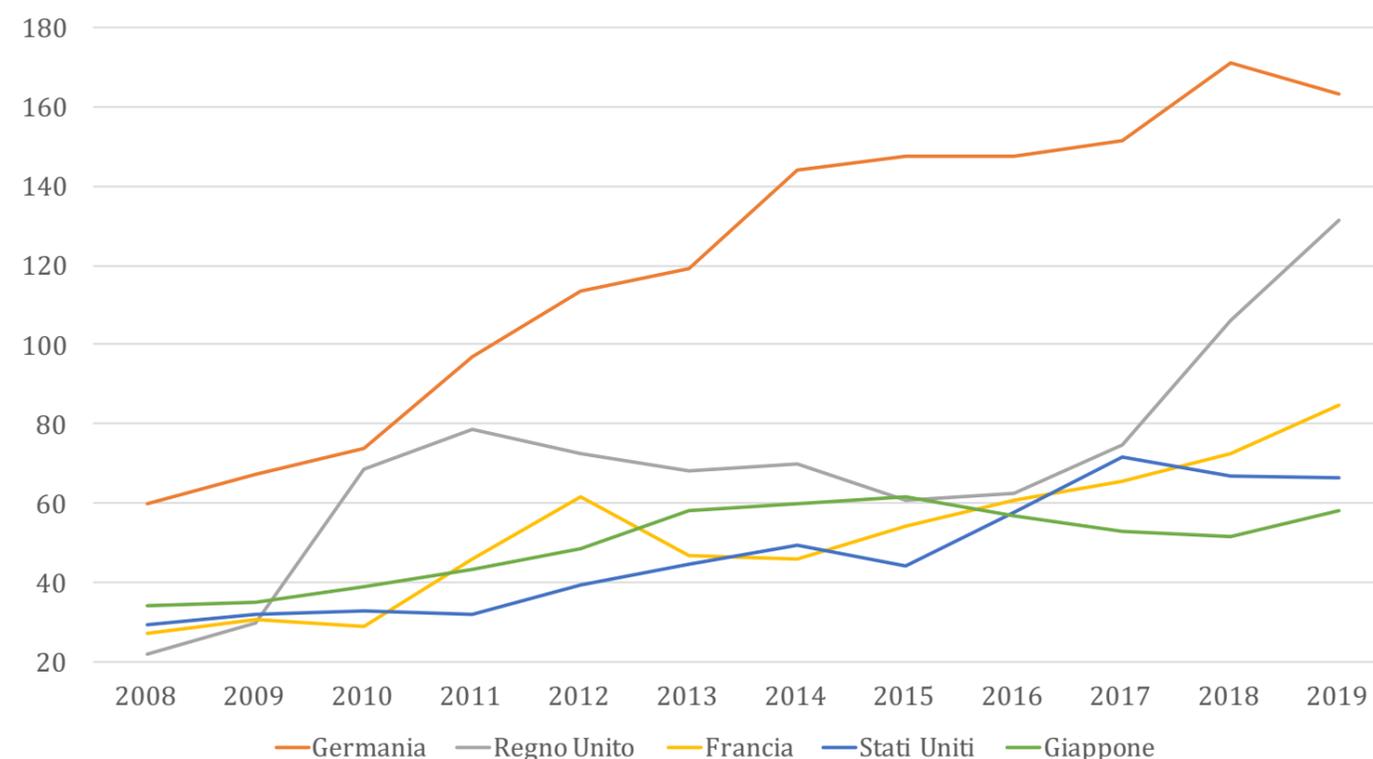


Figura 19: Evoluzione delle esportazioni della filiera agroalimentare verso i principali Paesi di destinazione (milioni di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

A valle dell'analisi condotta nelle pagine precedenti si sintetizza di seguito l'analisi SWOT¹⁴ per la filiera agroalimentare pugliese.

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
<ul style="list-style-type: none"> Qualità delle produzioni regionali. Elevato numero di riconoscimenti protetti. Forte identità territoriale. Importante presenza di produzioni biologiche. 	<ul style="list-style-type: none"> Sottodimensionamento delle imprese. Scarsa presenza femminile e giovanile in ruoli chiave nelle imprese. Scarsa propensione degli investitori ad investire nelle imprese della filiera agroalimentare. Basso valore aggiunto per addetto delle produzioni. Bassa propensione alla lavorazione e commercializzazione diretta dei prodotti biologici.
OPPORTUNITÀ	MINACCE
<ul style="list-style-type: none"> Crescente visibilità del "marchio Puglia". Disponibilità di forza lavoro qualificata. Diversificazione dei mercati esteri. Agricoltura di precisione ed Industria 4.0. Orientamento della domanda alimentare a valori di qualità/genuinità e ad un rapporto più diretto con i produttori. Lavorazione e commercializzazione diretta dei prodotti biologici. 	<ul style="list-style-type: none"> Perdurante fase recessiva dell'economia nazionale. Difficoltà di accesso al credito. Alta concentrazione in alcuni mercati esteri (Brexit). Xylella e post-xylella. Dazi sul commercio estero.

Tabella 2: Analisi SWOT per la filiera agroalimentare pugliese.

14 L'analisi SWOT (o matrice SWOT) è uno strumento di pianificazione strategica usato per valutare: i punti di forza (Strengths), i punti di debolezza (Weaknesses), le opportunità (Opportunities) e le minacce (Threats) di un progetto o in un'impresa o, come in questo caso di un'intera filiera, al fine di individuare le opportune azioni da implementare per il raggiungimento di un obiettivo ovvero per il buon esito di un progetto o la crescita di un'impresa o di un'intera filiera.

BOX 5 – COMMERCIO INTERREGIONALE E IMPATTO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE MERIDIONALE

Dopo aver analizzato il commercio con l'estero delle sue imprese, per completare l'inquadramento della filiera agroalimentare pugliese è importante analizzare gli scambi e l'impatto che la questa produce all'interno del sistema Italia. Per far ciò si utilizzeranno le analisi elaborate da SRM¹ che analizzano la filiera agroalimentare² con riferimento all'intero Mezzogiorno. Detta analisi conferma l'importanza che la filiera riveste per tutte le regioni del Mezzogiorno, ma individua anche alcune caratteristiche che ne frenano il potenziale, come la dimensione media ridotta, la minore produttività, la minore propensione ad esportare, la scarsa integrazione tra le imprese e l'incompletezza del ciclo produttivo, con conseguente riduzione degli effetti moltiplicativi della filiera.

Le esportazioni interregionali della filiera agroalimentare nel 2018 hanno registrato un valore di circa 11 miliardi di euro, più che doppio rispetto alle esportazioni verso i mercati esteri e pari a circa il 16,4% del totale delle esportazioni interregionali dell'intera Italia. Le importazioni interregionali della filiera agroalimentare nello stesso anno hanno evidenziato un valore di circa 24 miliardi di euro (pari al 35,8% del totale delle importazioni interregionali dell'intera Italia), da cui deriva un disavanzo interregionale di circa 13 miliardi con il

1 "Un Sud che innova e produce – La transizione tecnologica nelle filiere produttive: sostenibilità e innovazione come chiave di sviluppo" SRM, 2019".

2 Nello studio SRM la filiera agroalimentare è composta dalle imprese con codice Ateco 10 "Industrie alimentari", 11 "Industria delle bevande" e 12 "Industria del tabacco". Con quest'ultimo comparto che di conseguenza si aggiunge rispetto all'analisi sulla filiera agroalimentare pugliese.

Mezzogiorno: quest'ultimo assume così il ruolo di importatore netto di prodotti alimentari dalle altre aree geografiche italiane.

Il rapporto tra l'ammontare del commercio interregionale e l'ammontare del commercio estero della filiera dell'agroalimentare è pari al 2,1 per le esportazioni e a 6,8 per le importazioni, con queste ultime che risentono dell'elevata propensione delle imprese della filiera del Mezzogiorno a importare più dalle altre regioni italiane che dai mercati esteri.

Importante risulta la quota di prodotti alimentari che il Mezzogiorno importa dalle regioni del Nord Italia, da cui provengono poco meno del 50% del totale delle importazioni interregionali. Particolarmente rilevanti a tal riguardo risultano le importazioni provenienti dall'Emilia Romagna (il 18,5%) e dalla Lombardia (il 13,8%), mentre all'interno del Mezzogiorno una decisa rilevanza rivestono la Campania (con il 14,3%) e la Puglia (con il 10,8%).

Meno importanti risultano le esportazioni interregionali delle regioni del Mezzogiorno verso le regioni del Nord Italia: dunque, i prodotti della filiera dell'agroalimentare delle diverse regioni sono scambiati principalmente con le altre regioni del Mezzogiorno, tra cui preminenti risultano la Sicilia (con il 21,2%), la Calabria e la Campania (entrambe con una quota del 15,9%), e il Lazio (che assorbe il 13,8% del totale).

Sul fronte dell'impatto che la filiera agroalimentare del Mezzogiorno genera, emerge un maggior effetto moltiplicativo rispetto alla media nazionale. Infatti, ogni 100 euro di produzione nel Mezzogiorno attivano una domanda endogena di 149 euro e una domanda esogena di 462 euro per un valore complessivo di 711 euro rispetto ad un valore medio nazionale di 581 euro (per effetto di una domanda endogena di 161 euro

e di una domanda esogena di 320 euro).

Nel complesso, lo studio evidenzia come l'agroalimentare rappresenti un punto imprescindibile per la competitività dell'intera industria del Mezzogiorno che beneficerebbe di politiche volte a irrobustirne la forza produttiva e come la presenza sui mercati internazionali, sfruttando ad esempio le innovazioni possibili grazie a Industria 4.0 e le forme di produzione ed i mercati basati sulla Bioeconomia³ e sulla Circular Economy.

³ L'insieme delle attività connesse alla bioeconomia è in crescita in Italia sia per il numero di occupati (+ 1% nel 2018 rispetto all'anno precedente) sia per il valore della produzione, cresciuto di 7 miliardi tra il 2017 e il 2018, con un contributo maggioritario della filiera agroalimentare ("VI Rapporto sulla bioeconomia", realizzato da Intesa San Paolo, in collaborazione con Assobiotech e Cluster Spring).



3. IL FUTURO DEL CIBO

È opinione diffusa che la coltivazione intelligente (smart farming), che incorpora sistemi avanzati di gestione dell'informazione, agricoltura di precisione, automazione agricola e robotica, diventerà presto la norma e una necessità competitiva nelle economie più sviluppate. Chiare evidenze di questa trasformazione si hanno negli Stati Uniti, dove l'80% degli agricoltori usa qualche tecnica di smart farming, ma anche in Europa e in Australia.

A fronte di uno sviluppo impetuoso di queste innovazioni, alcuni studi¹⁵ evidenziano che le imprese di produzione agricola e le imprese della filiera agroalimentare attribuiscono loro una valenza più tattica che strategica, tendendo a vederle come degli strumenti che possono migliorare in maniera incrementale la loro efficienza ed efficacia operativa, l'assunzione di decisioni, la trasparenza e la commerciabilità dei prodotti e dunque aiutarle a gestire la sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni. Un approccio pragmatico, che riflette una visione per cui "il domani sarà simile all'oggi, solo con più tecnologia".

Un punto di vista molto diverso è invece quello predicato dagli esperti di tecnologia, che, come si vedrà nelle pagine successive, prevedono un impatto dirompente delle nuove tecnologie sui modelli di business, le pratiche delle aziende agroalimentari e i comportamenti dei consumatori. Le aziende potranno in particolare assistere a una riduzione dei costi a breve termine, a una riduzione dei margini a lungo termine, a una maggiore

intensità di investimento, a una maggiore concorrenza sul mercato (spesso da fonti inattese), a una domanda dei consumatori più sfumata e sofisticata e a un aumento della conformità agli standard globali (piuttosto che a quelli nazionali).

In breve, la tecnologia, rappresentata da hardware, software e *liveware* (genetica), ha il potenziale per cambiare radicalmente il settore agroalimentare e, attraverso l'intensità e l'integrazione, il panorama competitivo del settore.

3.1 MEGATREND E SCENARI

Agricoltura, trasformazione degli alimenti, trasporto e distribuzione, consumo alimentare e nutrizione: tutti questi ambiti si trovano a fronteggiare pressioni e sfide di carattere globale, legati al cambiamento climatico, alla perdita di biodiversità e all'esaurimento di risorse naturali quali acqua e suoli fertili, alla crescita demografica e all'invecchiamento della popolazione, alla urbanizzazione e alla trasformazione degli stili di vita, all'impatto delle nuove tecnologie informatiche.

Si tratta di sfide globali, difficilmente affrontabili a una scala puramente locale; al tempo stesso, le scelte fatte a livello locale - da istituzioni, imprese e consumatori - per essere sostenibili economicamente, socialmente e ambientalmente devono relazionarsi in maniera coerente ed efficace con i più ampi trend globali. È forse questo l'aspetto più critico per il settore:

¹⁵ "Disruptive technology in the agri-food sector", Massey University, 2017.

per orientare correttamente politiche, investimenti e scelte di consumo è necessario avere una visione strategica di medio-lungo termine sul futuro, spesso surrogata da valutazioni di opportunità, tendenze e convenienze di carattere “tattico” e contingente, che si dispiegano essenzialmente nel breve termine.

Una ricerca di carattere globale sui megatrend che influenzano i modi in cui il mondo produce, distribuisce e consuma il cibo e sui possibili scenari futuri è stata realizzata per conto del Comitato per lo Sviluppo Agricolo e Rurale del Parlamento Europeo¹⁶ e può costituire un buon punto di partenza per una riflessione a tutto tondo sul futuro del settore.

Si riportano di seguito i risultati chiave dell’analisi:

- il mondo deve affrontare l’enorme sfida di nutrire una popolazione di 10 miliardi di persone entro il 2050, cioè 2,3 miliardi di persone in più rispetto ad oggi;
- sarà per questo necessario un aumento del 50% della produzione alimentare (rispetto ai livelli attuali) con aumenti significativi dei raccolti e delle unità di bestiame, un obiettivo impegnativo, visto che la terra utilizzata per l’allevamento di bestiame rappresenta già l’80% di tutti i terreni agricoli;
- nonostante i progressi compiuti a partire dagli anni ’90, più di 820 milioni di persone non hanno oggi cibo a sufficienza, a fronte di una crescita di malattie legate all’obesità nei paesi a medio e alto reddito;
- l’impatto ambientale dell’agricoltura è significativo, dato che essa occupa il 40% della terra disponibile e che la produzione di cibo è responsabile

del 21% delle emissioni globali di gas serra e del 70% dell’utilizzo di acqua dolce;

- la catena del valore agricola dovrà dunque adattarsi per fronteggiare da un lato la crescente domanda alimentare e dall’altro le sfide della sostenibilità e della salute, in un contesto di cambiamento globale (crescita demografica ed economica, evoluzione dei modelli di consumo, progresso tecnologico, integrazione del commercio globale e cambiamento climatico);
- in questo contesto lo studio delinea quattro scenari alternativi e contrastanti che potrebbe plasmare il futuro del settore alimentare nei prossimi decenni.
 - Scenario 1 **“Piccoli passi ma nessun obiettivo raggiunto”**: rappresenta la situazione *business as usual*, per cui, nonostante alcuni sforzi, le principali sfide della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare non vengono completamente affrontate, portando a un degrado significativo dell’ambiente e al non soddisfacimento della domanda di cibo.
 - Scenario 2 **“Produzione di massa a tutti i costi”**: è uno scenario in cui i limiti delle risorse naturali sono spinti all’estremo e le azioni sono intraprese solo nella direzione di aumentare la produzione agricola per far fronte alla domanda alimentare, senza considerare la sostenibilità. In questo scenario, la sicurezza alimentare si ottiene a scapito del cambiamento climatico e del degrado ambientale.
 - Scenario 3 **“Sopravvivenza locale”**: rappresenta una situazione in cui, in tutto il mondo, molti Paesi e regioni si orientano verso la sicurezza dell’approvvigionamento alimentare in base alla produzione nazionale o regionale, abbandonando il libero scambio globale e indebolendo le istituzioni internazionali. Questo può, per inciso, essere uno scenario altamente probabile in risposta all’emergenza CoViD-19.

¹⁶ Kirova, M., Montanari, F., Ferreira, I., Pesce, M., Albuquerque, J.D., Montfort, C., Neiryneck, R., Moroni, J., Traon, D., Perrin, M., Echarri, J., Arcos Pujades, A., Lopez Montesinos, E., Pelayo, E., (2019). Research for AGRI Committee – Megatrends in the agri-food sector, European Parliament, Policy Department for Structural and Cohesion Policies, Brussels.

- Scenario 4 **“Cibo e sostenibilità per tutti”**: è uno scenario molto ottimista e proattivo, dove si cerca di garantire sia la sicurezza che la sostenibilità alimentare nel 2050 attraverso una “grande trasformazione alimentare”, in cui la produzione di cibo sostenibile per circa 10 miliardi di persone non dovrebbe richiedere terra aggiuntiva, dovrebbe salvaguardare la biodiversità esistente, ridurre l’uso di acqua e gestirla in modo responsabile, ridurre sostanzialmente l’inquinamento da azoto e fosforo, produrre zero emissioni di anidride carbonica e non causare alcun ulteriore aumento delle emissioni di metano e protossido di azoto.

Lo Scenario 4 è l’unico percorso che garantisce di fronteggiare in modo sostenibile la criticità allarmante di una popolazione in crescita, adottando diete sane e preservando l’ambiente. Questo scenario corrisponde alla *Great Food Transformation*¹⁷, concetto che descrive un “sostanziale spostamento globale verso modelli di alimentazione sana, grandi riduzioni delle perdite e degli sprechi alimentari e importanti miglioramenti nelle pratiche di produzione alimentare”.

Si riassumono qui di seguito gli elementi di policy futura che l’Unione europea potrebbe adottare per promuovere la realizzazione di questo scenario:

- promozione di **modelli di economia circolare**:
 - a) in agricoltura, per il riuso delle risorse, il riciclo e la riduzione degli scarti (ad es. miglioramento delle tecniche di stoccaggio e della logistica, trasformazione degli scarti in fertilizzanti);
 - b) nell’industria della trasformazione, prevenendo la perdita di cibo, distribuendo cibo commestibile ma non vendibile alle persone,

riciclando sottoprodotti come mangime per animali o input per altre industrie alimentari e innovando la progettazione di imballaggi per ridurre i relativi rifiuti;

c) riducendo gli sprechi nel consumo domestico;

- **miglioramento delle pratiche di produzione** del cibo, preservando la qualità dei suoli, diversificando le colture, minimizzando l’utilizzo di fertilizzanti, promuovendo l’agricoltura organica supportata dall’agricoltura di precisione, riducendo il consumo di acqua ed energia e l’emissione di gas serra;
- promozione di **abitudini alimentari più salutari** nei consumatori, verso diete più bilanciate, meno ricche di prodotti animali;
- implementazione di **investimenti in ricerca e sviluppo** e in politiche che rendano possibile una significativa riduzione delle emissioni climalteranti dalla produzione agricola e zootecnica, prevedendo un leggero rialzo dei costi dei prodotti agricoli, compatibile con la crescita del PIL globale.

Quali impatti si possono dunque prevedere per le imprese della filiera agroalimentare (anche sul fronte della distribuzione) nel prossimo decennio? Su quali terreni è opportuno che esse investano le loro risorse e i loro sforzi di innovazione? Si prova qui a delinearne alcuni, che troveranno nei paragrafi successivi ulteriori spunti di approfondimento:

- miglioramento dell’integrazione logistica e informativa a monte e a valle della produzione agroalimentare (tracciabilità e sicurezza alimentare, riduzione degli sprechi);
- diversificazione dell’offerta di cibi confezionati, IV gamma e precotti, per venire incontro alla crescente domanda di porzioni monouso e di alimenti con specifiche proprietà dietetiche/salutari;
- diversificazione dei canali distributivi, superando il modello del mega-

¹⁷ La *Great food transformation* è un concetto introdotto dallo studio intitolato “Food in the Anthropocene: the EAT - Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems” pubblicato nel gennaio 2019.

- mercato centralizzato e puntando su consegna a domicilio e reti locali di approvvigionamento;
- innovazione delle tecniche di conservazione e magazzinaggio degli alimenti e del packaging, finalizzate a ridurre gli sprechi di materia ed energia.

BOX 6: GREEN DEAL EUROPEO, AGRICOLTURA E INDUSTRIA AGROALIMENTARE

Mille miliardi di euro in dieci anni per azzerare le emissioni di gas serra entro il 2050. Questo il cuore dell'**European Green Deal**, un nuovo corso economico e politico che interessa tutti i settori dell'economia: i trasporti, l'energia, l'agricoltura, l'edilizia e settori industriali quali l'acciaio, il cemento, le ICT, i prodotti tessili e le sostanze chimiche. La futura **Politica Agricola Comune** (PAC) è pienamente coinvolta, sia per le risorse messe in gioco che per il ruolo concreto che potrà svolgere sui temi cardine della Strategia⁴.

La riduzione della pressione esercitata dalle attività agro-forestali sulle risorse naturali, così come il rafforzamento dei servizi ecosistemici garantiti dall'attività primaria a beneficio della collettività, rappresentano il fulcro dell'azione che la futura PAC dovrà mettere in campo per cogliere appieno gli obiettivi del Green Deal.

L'uso efficiente e razionale delle risorse naturali, costituendo un elemento indispensabile per garantire la sostenibilità ambientale dei processi di sviluppo, dovrebbe rappresentare, nel contempo, anche un potenziale fattore di nuova competitività, che le imprese agro-forestali e agro-alimentari dovrebbero cogliere in chiave di innovazione tecnologica, di valorizzazione e innovazione di prodotto, di creazione di nuove catene del

valore all'interno di nuovi percorsi di bioeconomia ed economia circolare. In questo senso, il settore agricolo e forestale dovrà essere accompagnato dalla PAC in un percorso strategico di crescita e ristrutturazione che, in piena sinergia e sintonia con il quadro strategico delle politiche ambientali, climatiche e della salute dell'UE, e anche con il supporto di altre politiche economiche dell'Unione diverse da quella agricola, sia prioritariamente rivolto a:

- favorire lo sviluppo e l'impiego delle energie;
- favorire l'adozione di pratiche che incrementino il carbon stock;
- garantire l'uso efficiente di risorse, come suolo e acqua, attraverso la diffusione di metodi di produzione moderni;
- aumentare la conoscenza sulle esternalità positive generate da una gestione efficiente e sostenibile dell'acqua in agricoltura;
- ridurre il rischio di contaminazione delle matrici ambientali, soprattutto i corpi idrici, connesso all'uso dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti;
- conservare gli habitat naturali strettamente connessi alle attività agricole e selvicolturali;
- conservare paesaggi rurali caratteristici;
- ridurre le emissioni di ammoniaca legate alla gestione degli allevamenti zootecnici, all'impiego di fertilizzanti azotati e alla distribuzione delle deiezioni;

⁴ <http://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2343>

- ridurre i fenomeni di erosione e degrado connessi a un cattivo uso della risorsa suolo;
- incrementare la gestione sostenibile attiva delle risorse forestali;
- ridurre il rischio idrogeologico, attraverso la diffusione di pratiche di prevenzione e gestione connesse alla sopravvivenza dell'attività agroforestale, soprattutto nelle aree interne e più marginali del paese.

A questo scopo, le proposte della Commissione delineano nuovi obblighi e incentivi per gli agricoltori, quali:

- conservazione dei suoli ricchi di carbonio attraverso la protezione di paludi e torbiere;
- strumento obbligatorio di gestione dei nutrienti al fine di migliorare la qualità dell'acqua e ridurre i livelli di ammoniaca e di ossido nitroso;
- rotazione delle colture anziché diversificazione delle colture;
- inclusione, da parte degli Stati membri, di regimi ecologici nei piani, volti a sostenere e/o incentivare gli agricoltori a rispettare le pratiche agricole benefiche per il clima e l'ambiente, spingendosi oltre i requisiti obbligatori.

Su economia circolare e bioeconomia, un focus particolare va dedicato al ruolo del legno ed agli altri prodotti forestali che apportano un contributo essenziale al perseguimento degli obiettivi di compensazione e riduzione delle emissioni e, più in generale, di decarbonizzazione dell'economia e di lotta al cambiamento climatico.

Faranno parte del percorso di riforme annunciato dalla Commissione europea in accompagnamento al Green Deal due importanti strategie europee: la Strategia "Dal produttore al consumatore" per sistemi

alimentari più sostenibili (nota anche come "From Farm to Fork" o "F2F") e la "Strategia dell'UE sulla biodiversità per il 2030", entrambe candidate ad avere un forte impatto sulla PAC e sul settore agroalimentare.

La **Strategia From Farm to Fork**⁵ delinea obiettivi molto ambiziosi:

- ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici e il rischio che essi rappresentano entro il 2030;
- ridurre del 50% l'uso dei pesticidi più pericolosi entro il 2030;
- ridurre almeno del 50% le perdite di nutrienti, senza che ciò comporti un deterioramento della fertilità del suolo;
- ridurre almeno del 20% l'uso di fertilizzanti entro il 2030;
- ridurre del 50% le vendite di sostanze antimicrobiche per gli animali di allevamento e l'acquacoltura entro il 2030;
- portare al 25% del totale dei terreni agricoli quelli dedicati all'agricoltura biologica entro il 2030.

La Strategia impatterà anche sul settore agroalimentare, attraverso:

- la promozione di un'alimentazione sana e a base di cibi vegetali;
- nuove regole per l'etichettatura nutrizionale armonizzata obbligatoria;
- l'adozione dell'etichettatura dei prodotti alimentari sostenibili che copra gli aspetti nutrizionali, climatici, ambientali e sociali dei prodotti;
- l'intensificazione della lotta agli sprechi alimentari;
- un investimento di 10 miliardi di euro del programma quadro per la

⁵ https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_it

ricerca Horizon Europe in attività di R&I riguardanti i prodotti alimentari, la bioeconomia, le risorse naturali, l'agricoltura, la pesca, l'acquacoltura e l'ambiente.

La **Strategia dell'UE sulla biodiversità per il 2030**⁶, d'altro canto, si pone obiettivi di largo respiro, quali:

- creare zone protette per almeno il 30% della superficie terrestre e il 30% dei mari in Europa;
- aumentare l'agricoltura biologica e gli elementi caratteristici di un'elevata biodiversità sui terreni agricoli;
- arrestare e invertire il declino degli impollinatori;
- ridurre i rischi e l'uso dei pesticidi del 50% entro il 2030;
- ripristinare almeno 25.000 km di fiumi a scorrimento libero nell'UE;
- piantare 3 miliardi di alberi entro il 2030;
- sbloccare 20 miliardi di euro all'anno per la biodiversità provenienti da varie fonti, tra cui fondi dell'UE e finanziamenti nazionali e privati.

Il risanamento della natura costituirà un elemento centrale del piano di ripresa dell'UE dalla pandemia di CoViD-19 e offrirà immediate opportunità commerciali e di investimento per ripristinare l'economia dell'UE, investendo tre settori chiave: edilizia, agricoltura e industria degli alimenti e delle bevande.

I vantaggi della conservazione della biodiversità per l'economia sono molteplici:

⁶ https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/eu-biodiversity-strategy-2030_it

- la conservazione degli stock marini potrebbe far aumentare di oltre 49 miliardi di euro gli utili annuali dell'industria dei prodotti ittici;
- la protezione delle zone umide costiere potrebbe far risparmiare all'industria delle assicurazioni circa 50 miliardi di euro l'anno, grazie a una riduzione delle perdite dovute ai danni provocati dalle alluvioni;
- sei settori (sostanze chimiche e materiali; aviazione, viaggi e turismo; settore immobiliare; industria estrattiva e metalli; logistica e trasporti; commercio al dettaglio, beni di consumo e stile di vita) dipendono dalla natura, in ragione della loro catena di approvvigionamento, per oltre il 50% del loro valore aggiunto lordo;
- i benefici della rete di protezione della natura dell'UE, Natura 2000⁷, sono stimati tra 200 e 300 miliardi di euro all'anno e in 104.000 posti di lavoro diretti in attività di gestione e conservazione delle zone protette più altri 70.000 posti di lavoro indiretti o nell'indotto;
- 1,3 milioni di posti di lavoro sui 9,6 milioni esistenti nel settore agricolo nell'UE sono legati, direttamente o indirettamente, a Natura 2000;
- il settore turistico dà lavoro a 12 milioni di persone in Europa. 3,1 milioni di questi posti di lavoro sono connessi a zone protette come quelle di Natura 2000.

⁷ Natura 2000 è una rete ecologica diffusa su tutto il territorio dell'Unione per garantire il mantenimento a lungo termine degli habitat naturali e delle specie di flora e fauna minacciati o rari a livello comunitario. La rete Natura 2000 è costituita dai Siti di Interesse Comunitario (SIC), identificati dagli Stati Membri secondo quanto stabilito dalla Direttiva Habitat. Fonte: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, Rete Natura 2000, 30 Gennaio 2020.

3.2 TENDENZE E PROSPETTIVE DELL'ALIMENTAZIONE

Le grandi tendenze sociali, economiche e tecnologiche delineate nel paragrafo precedente si manifestano in maniera paradossale nel sistema dell'alimentazione a livello mondiale¹⁸:

- per ogni persona malnutrita (868 milioni nel 2012) ve ne sono due obese o in sovrappeso; i decessi nel mondo ogni anno per carenza di cibo ammontano a 36 milioni di persone, mentre quelli per eccesso di cibo a 29 milioni;
- un terzo dell'intera produzione alimentare globale è destinato alla nutrizione del bestiame, mentre una quota crescente di terreni agricoli è destinata alla produzione di biocarburante, a scapito dell'alimentazione umana;
- ogni anno nel mondo sono sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, ancora perfettamente commestibile, 4 volte la quantità necessaria a nutrire gli 868 milioni di affamati.

Contraddizioni e squilibri che arrivano sulla nostra tavola e si manifestano nel rapporto con il cibo che abbiamo oggi:

- perdita di qualità del cibo a favore della produzione di massa standardizzata e della grande distribuzione;
- perdita della biodiversità agricola e della dimensione della territorialità;
- perdita di valore del cibo quale veicolo di coesione familiare e sociale e di identità culturale;
- comportamenti alimentari scorretti, influenza negativa del cibo sulla salute;
- maggiore consapevolezza del rapporto tra cibo e ambiente, sia in termini

di sostenibilità che di naturalità; crescita della domanda di cibo salutare e biologico e di stili alimentari alternativi.

Un approfondimento di questi aspetti è offerto dal Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN), che individua tredici tendenze alimentari, ciascuna delle quali è legata a una caratteristica distintiva e può dare origine a comportamenti contrapposti. Ad esempio, una tendenza alimentare è quella dell'attenzione alla salute, legata alla caratteristica distintiva del benessere, e può dare luogo sia a comportamenti ossessivi (paura di assumere cibo dannoso) che a benefici sul piano della salute personale. Una migliore comprensione di queste attitudini e comportamenti può essere di grande importanza per orientare le strategie delle imprese della filiera dell'agroalimentare, che dovrebbero "investire" su un futuro caratterizzato da una maggiore sostenibilità sociale ed economica, oltre che ambientale (a destra in Tabella 3), un futuro che le loro stesse scelte contribuiranno a determinare.

18 "L'alimentazione nel 2030: tendenze e prospettive", Barilla Center for Food and Nutrition, 2013.

TENDENZA ALIMENTARE		
CARATTERISTICA DISTINTIVA		
PASSATEMPO – Cibo come mezzo per reprimere la noia – Cibo ipercalorico	GUSTO	SODDISFAZIONE Esperienza culinaria come esperienza sensoriale
	PIACERE	
OSSESSIONE Paura incontrollata del cibo	ATTENZIONE ALLA SALUTE	BENEFICIO – Attenzione alla salute individuale – Cibo come mezzo per preservare mente e corpo
	BENESSERE	
PREGIUDIZIO – Ostilità, verso il cibo “esotico” – Atteggiamento difensivo – Nostalgia come rifugio	ORIENTAMENTO AL PASSATO	CONSERVAZIONE / VALORIZZAZIONE Attenzione alle tradizioni
	MEMORIA	
PERDITA DEL VALORE STORICO DEL CIBO Smarrimento delle tradizioni	ORIENTAMENTO AL FUTURO	INNOVAZIONE Scambio e scoperta di nuovi alimenti e nuovi stili culinari
	PROGRESSO	
SOFISTICAZIONE DEL CIBO Allontanamento dalle pratiche quotidiane	TECNOLOGIA	SCOPERTE TECNOLOGICHE Sviluppo di nuove modalità produttive, di preparazione e consumo
	INNOVAZIONE	
OSSESSIONE PER IL CIBO BIOLOGICO Ostilità verso le innovazioni	NATURALITÀ	CIBO NATURALE, INTEGRALE Assenza di manipolazioni
	SEMPLICITÀ	
OMOGENEIZZAZIONE Perdita delle diversità, e delle tradizioni locali	GLOBALIZZAZIONE DEI SAPORI	INTERESSE E CURIOSITÀ Mescolanza di esperienze e di sapori
	SCAMBIO	

< segue

CONDIZIONAMENTO Prodotti di nicchia, scarsa accessibilità.	CIBO LOCALE E REGIONALE	AUTENTICITÀ Cibo il più possibile locale e di stagione
	TERRITORIO	
DISCRIMINAZIONE – Economica, sociale e culturale – Polarizzazione	CIBO PRODOTTO "DI LUSSO"	ENFASI SULLA QUALITÀ
	ESCLUSIVITÀ	
SVILIMENTO QUALITATIVO DELL'OFFERTA	CIBO PRODOTTO "LOW COST"	AMPIA DISPONIBILITÀ
	ACCESSIBILITÀ	
FRETTA / FRENESIA – Riduzione del tempo dedicato ai pasti – Scarsa attenzione all'alimentazione	VELOCITÀ	PRATICITÀ Alimenti con alto contenuto di servizio
	TEMPO	
IMPOVERIMENTO DEL MOMENTO DEL CONSUMO ALIMENTARE Assenza di commensalità e di condivisione	INDIVIDUALIZZAZIONE	PERSONALIZZAZIONE Offerta alimentare destinata a bisogni specifici sia in termini di qualità che di formato
	RELAZIONE	
DELEGA TOTALE ALLE ISTITUZIONI E INDIFFERENZA	SOSTENIBILITÀ	CONSUMO RESPONSABILE Attenzione ai temi della food sustainability e food security
	AMBIENTE	

Tabella 3: Tendenze alimentari, caratteristiche distintive e comportamenti contrapposti.
Fonte: "L'alimentazione nel 2030: tendenze e prospettive", Barilla Center for Food and Nutrition, 2013

Queste le raccomandazioni del BCFN per promuovere una transizione verso un approccio bilanciato e positivo all'alimentazione, rafforzando gli aspetti positivi delle tendenze alimentari e ridimensionando quelli negativi:

- si raccomanda alle istituzioni di:
 - utilizzare in modo equilibrato la leva del prezzo per scoraggiare il consumo abituale di junk food e incoraggiare, al contrario, l'acquisto

- di alimenti sani;
- promuovere l’adozione di stili di vita e alimentari che privilegino il consumo degli alimenti che hanno un impatto minore sull’ecosistema del pianeta;
- incentivare le iniziative dei cosiddetti “orti urbani”;
- favorire la diffusione di una corretta informazione ed educazione alimentare;
- alle imprese del settore alimentare di:
 - continuare a sviluppare nuove forme di *convenience food* caratterizzate da un elevato livello nutritivo;
 - proporre ulteriori innovazioni con riferimento ai formati, sia per venire incontro alla crescente personalizzazione in termini di offerta alimentare, sia per limitare l’impatto ambientale delle confezioni alimentari;
 - supportare le persone nell’ottica di ridurre al minimo gli sprechi, anche grazie all’impegno dell’intera filiera produttiva;
 - proseguire nell’attività di riformulazione dei prodotti già esistenti in relazione alla progressiva capacità tecnologica e sviluppare nuovi prodotti;
 - promuovere sani stili di vita e alimentari fin dai primi anni di vita della persona;
 - promuovere nuove forme di communication design;
- alle imprese della distribuzione di:
 - sviluppare modalità aggiuntive di acquisto veloce, ad alto contenuto di digitalizzazione;
 - sviluppare azioni e strategie che possano indirizzare la scelta su prodotti tipici di una sana alimentazione e che allo stesso tempo

abbiano un ridotto impatto ambientale;

- alla ristorazione di elaborare nuove soluzioni per aiutare le persone a trovare spazi e momenti nuovi da dedicare ai pasti da consumare in compagnia.

3.3 CIBO E INNOVAZIONE

Prefigurare futuri possibili per le modalità di coltivazione, distribuzione, produzione, acquisto e consumo del cibo ed elaborare le giuste strategie evolutive per arrivare per primi sul mercato con nuovi prodotti e servizi è la chiave del successo, mentre un approccio puramente tattico, tutto orientato a sfruttare al meglio le opportunità contingenti, rischia di portare le aziende velocemente verso l’obsolescenza e a essere spazzate via dagli innovatori radicali.

Si riportano quelle che sono, per i cinque ambiti citati, le strategie tradizionali, con i loro limiti, e i possibili trend evolutivi a cui guardare (Tabella 4).

Gli avanzamenti tecnologici nell’ICT e nelle biotecnologie cambieranno la maniera in cui ci si relaziona al cibo, ai corpi, all’ambiente e tra le persone. Le nuove tecnologie abbasseranno inoltre le barriere all’ingresso sul mercato globale del cibo, fino ad oggi appannaggio delle grandi multinazionali e dei governi, di piccoli produttori e aziende agrofood. Tutto questo in uno scenario di grandi cambiamenti culturali e sociali.

In uno studio del 2015, il californiano Institute For The Future (IFF) individua cinque “ingredienti” del cambiamento¹⁹:

- **Biodiversità scalabile:** i progressi nello studio e nella comprensione dei

¹⁹ “Food Innovation, recipes for the next decade”, IFTF 2015.

AMBITO	STRATEGIE TRADIZIONALI E LORO LIMITI	INNOVAZIONI RADICALI CHE APRONO NUOVE POSSIBILITÀ
COLTIVARE	Intensificazione della produzione di cibo, che si scontra con il degrado dei terreni, il collasso della pesca e la bassa sostenibilità ambientale/climatica dei metodi tradizionali di produzione.	Coltivazioni urbane, micro-coltivazioni ubiquitarie, coltivazioni su film, idroponiche e aeroponiche, sostituti vegetali e sintetici delle proteine animali.
DISTRIBUIRE	Efficienza della distribuzione gestita da grandi produttori, lungo catene logistiche lunghe, versus una diffusa tendenza a rivalutare la resilienza, le fonti locali e la palatabilità del cibo.	Uso delle piattaforme tecnologiche sociali per eliminare gli intermediari, automatizzare le procedure amministrative e permettere ai piccoli produttori locali di approfittare delle reti logistiche esistenti e servire direttamente i clienti.
PRODURRE	Standardizzazione della produzione versus crescente domanda di trasparenza e genuinità del contenuto degli alimenti.	Progressi nei campi della manifattura digitale, energia sostenibile, bioingegneria e automazione permetteranno di mettere a punto sistemi di lavorazione del cibo di piccola scala e a costo contenuto, accessibili alle comunità locali e competitivi con quelli utilizzati dalle grandi aziende multinazionali.
ACQUISTARE	Centralizzazione degli acquisti alimentari presso la grande distribuzione versus la necessità di ridurre gli sprechi alimentari prodotti dai rivenditori e la crescita di una domanda più flessibile in termini di luoghi e frequenza degli acquisti.	Sviluppo di nuovi servizi di consegna di cibo a domicilio, parziale automazione del processo di acquisto, grazie all'automazione domestica, con conseguente perdita di rilevanza della pubblicità e del packaging.
MANGIARE	Convenienza e comodità per il consumatore, in termini di velocità e facilità del consumo di cibo, versus la necessità di coltivare stili di consumo più salutari e consapevoli che siano accessibili a tutti.	IOT e AI in cucina faciliteranno la preparazione in casa dei cibi, riducendo il consumo di cibi confezionati e precotti e promuovendo stili di nutrizione più sani.

Tabella 4: Ambiti di riferimento: strategie tradizionali e innovazioni radicali.
Fonte: "Seeds of disruption. How technology is remaking the future of food", IFTF 2013

microbi e dei batteri, dei loro ecosistemi e della loro biodiversità, sia all'interno del corpo (microbioma intestinale) che nei suoli e nell'ambiente in generale, porteranno a cambi di approccio: dal controllo degli ambienti di produzione per minimizzare la presenza di microbi (sterilizzazione) alla coltivazione di ecosistemi microbici che promuovono gusto, salute e sicurezza alimentare; dalle diete standard buone per tutti alla personalizzazione basata sul proprio microbioma intestinale; dalle monocolture su larga scala alla diversificazione.

- **Intelligenza del cloud:** l'agricoltura - e il sistema alimentare globale in senso lato - verrà reinventata con l'aiuto di metodi a basso costo e ad alta tecnologia per collegare cibo, persone, strumenti e dati in vaste reti. Sia che si tratti di abilitare metodi di agricoltura di precisione o di consentire ai cuochi domestici di arruolare i propri elettrodomestici nella preparazione di cibo raffinati, la sofisticata intelligenza del cloud creerà un sistema alimentare più efficiente, più produttivo e più rispondente ai cambiamenti delle esigenze sociali e dei consumatori.
- **Bio-progettazione sperimentale:** la proliferazione di laboratori di ricerca che uniscono le arti culinarie alla scienza dell'alimentazione ha ampliato la portata e il ritmo dell'innovazione alimentare. E mentre la biologia sintetica si evolve, nuove capacità all'intersezione tra arte culinaria e scienza e tecnologia del cibo accelereranno la progettazione di nuovi sapori, esperienze alimentari e sistemi alimentari.
- **Narrative riscrivibili:** le narrazioni alimentari sono le storie che si raccontano intorno al cibo, dando conto della sua storia e del suo posto nella cultura, e che si incarnano nella sua preparazione, presentazione e marketing. La narrativa è sempre stata una parte importante dell'esperienza del cibo, modellandone il valore, e la storia è chiaramente uno strumento fondamentale nella vendita di prodotti alimentari. Sempre più le imprese agroalimentari vedono l'esperienza e la narrazione del cibo

come elementi fondamentali delle loro offerte, e talvolta come l'unico modo per differenziare un prodotto alimentare da un altro. Quello a cui si assiste oggi, e che subirà una forte accelerazione negli anni futuri, è una moltiplicazione delle narrazioni, dei loro canali di diffusione e del ritmo e delle modalità con cui vengono modificate e rinarrate.

- **Consumatori impegnati:** fornire cibo per soddisfare i bisogni fondamentali di miliardi di persone è il punto centrale del sistema globale di produzione agricola, di trasformazione, distribuzione e shopping di cibo. In tempi recenti, molti consumatori sono stati disconnessi da come viene prodotto il cibo e gli sforzi condotti dalle aziende agroalimentari e dai governi hanno cambiato solo in modo incrementale ingredienti o imballaggi. Ma i consumatori hanno perso la fiducia nelle aziende agroalimentari e tenderanno sempre più a essere molto più che la domanda alla fine della catena di approvvigionamento, divenendo protagonisti di percorsi di innovazione verso un sistema alimentare radicato nei valori della sostenibilità, salute, socialità e piacere, avendo a disposizione strumenti e tecnologie che consentono di conoscere in modo più completo e preciso le caratteristiche e le proprietà del cibo acquistato, di produrre e preparare da sé il proprio cibo e di assumere un controllo più diretto su cosa e come viene prodotto e distribuito dalle aziende agroalimentari.

BOX 7: ALIMENTAZIONE E SALUTE

È aumentata negli ultimi anni l'attenzione dei consumatori verso le proprietà salutistiche dei cibi e degli alimenti in genere, grazie a una serie di fattori tra cui si possono annoverare la diffusione di malattie legate alla dieta, quali obesità, sindrome metabolica, diabete di tipo 2 (T2D), malattie cardiovascolari (CVD), ipertensione ed alcuni tipi di cancro, una maggiore predisposizione verso approcci di prevenzione delle malattie, una più diffusa cultura del benessere, una diversa sensibilità sul tema da parte della classe medica, una efficace campagna di sensibilizzazione operata dai media e, non da ultimo, le campagne promozionali dei produttori di integratori e cibi salutistici.

Termini quali alimenti funzionali e nutraceutici sono diventati abbastanza familiari, anche se resta un po' di confusione sul loro utilizzo, in mancanza di definizioni unanimi a livello internazionale.

Sul sito dell'European Nutraceutical Association⁸, i nutraceutici sono definiti come "prodotti nutrizionali che offrono benefici medici e per la salute, compresa la prevenzione e il trattamento delle malattie. Contrariamente ai prodotti farmaceutici, tuttavia, non si tratta di sostanze sintetiche o composti chimici formulati per indicazioni specifiche. Questi sono prodotti che contengono nutrienti (in parte in forma concentrata) e per lo più sono assegnati alla categoria di alimenti. Gli integratori alimentari sono un tipico esempio di nutraceutici, ma anche gli alimenti dietetici e funzionali possono essere considerati tra questi prodotti".

In termini più semplici, si può dire che gli alimenti funzionali hanno in

tutto e per tutto l'aspetto di cibi e sono modificati per un maggiore valore nutrizionale, mentre gli integratori alimentari sembrano farmaci e sono realizzati con alimenti, sostanze nutritive isolate o sostanze simili agli alimenti.

Una definizione congruente con quanto riportato dal Functional Foods in Europe Consensus Document⁹:

- l'industria alimentare ha opportunità uniche di sviluppare prodotti non solo nutrizionali nel senso tradizionale, ma che hanno attività aggiuntive che possono portare a un miglioramento dello stato di salute e benessere e riduzione del rischio di malattie (alimenti funzionali);
- gli alimenti possono essere considerati funzionali se possono dimostrare in modo soddisfacente di influire positivamente su una o più funzioni bersaglio nel corpo, al di là di adeguati effetti nutrizionali, in un modo che sia rilevante per un migliore stato di salute e benessere e per la riduzione del rischio di malattia. Gli alimenti funzionali devono rimanere alimenti e devono raggiungere i loro effetti in quantità che si prevede normalmente che possano essere consumate in una dieta. Non sono pillole.

Il mercato degli alimenti funzionali è in Italia ancora marginale e meno sviluppato che in altri paesi, a parte il caso degli alimenti per celiaci, che hanno conosciuto una notevole diffusione. Restano comunque interessanti le prospettive di sviluppo, in un mercato che si presta a essere segmentato in relazione a nicchie quali anziani, vegani, malnutriti,

⁸ <https://www.enaonline.eu/>

⁹ Scientific Concepts of Functional Foods in Europe Consensus Document, British Journal of Nutrition (1999), 81, S1-S27

sportivi, o a sottogruppi di popolazione con specifiche esigenze nutrizionali (soggetti sensibili ad allergeni, intolleranze, celiachia, ecc.).

Molto robusta è invece la diffusione degli integratori: stando ai dati diffusi da FederSalus¹⁰, l'industria italiana degli integratori alimentari è la più grande in Europa, con una quota di mercato del 27% e ricavi per € 3,6 miliardi nel 2019, seguita da Germania (18% di quota di mercato) e Francia (8%).

Per il 64% dei consumatori italiani di integratori, la raccomandazione arriva proprio da medici e farmacisti e la farmacia resta il canale di vendita principale di questi prodotti (84% del totale), con un ruolo minore delle parafarmacie e della grande distribuzione organizzata (entrambe all'8%). La prescrizione di integratori da parte dei medici è diffusa e in crescita, con un incremento del 9,3% tra il 2017 e il 2019. Da segnalare l'aumento di vendite nel primo trimestre 2020 rispetto al primo trimestre 2019, in conseguenza dell'emergenza CoViD-19, con un più 3,7% nel canale farmacia e un più 64% nel canale online.

Quello della nutraceutica è un settore ad alta intensità di ricerca e sviluppo, coprendo ambiti che spaziano dalla medicina alle biotecnologie, alla dietetica, al packaging. Si riportano di seguito le sottotraiettorie individuate dalla Roadmap del Cluster Nazionale Agrifood in relazione al tema "Salute e benessere lungo l'intero ciclo di vita"¹¹:

¹⁰ <https://www.federsalus.it/indagine-di-settore-la-filiera-italiana-dellintegratore-alimentare-edizione-2019-2020/>

¹¹ <https://www.clusteragrifood.it/it/documenti/roadmap.html>

1. strategie alimentari per la prevenzione di malattie associate alla dieta:

sviluppo di nuovi alimenti funzionali, formulazioni e diete per ridurre l'incidenza di malattie legate alla dieta, quali patologie cardiovascolari, obesità e sindrome metabolica nonché per migliorare la salute gastro-intestinale studiando le interazione fra alimenti, microbiota intestinale e fisiologia/ funzioni intestinali per la prevenzione di IBD (Inflammatory Bowel Disease)¹², IBS (Irritable Bowel Syndrome)¹³, intolleranze alimentari, celiachia e obesità;

2. alimenti calibrati sulle necessità nutrizionali di specifici gruppi di popolazione (proxy-personalized):

nuovi prodotti alimentari personalizzati e strategie nutrizionali disegnati per rispondere a specifiche esigenze di gruppi target quali, bambini, donne in gravidanza, anziani, sportivi, soggetti sensibili ad allergeni, intolleranze, ecc.;

3. la dieta mediterranea - prodotti associati alle tradizioni regionali:

recupero e valorizzazione nutrizionale dei prodotti regionali italiani che caratterizzano la dieta mediterranea; profili *health promoting* di prodotti associati alle tradizioni regionali; identificazione di nuovi prodotti associati a diverse opportunità di consumo, fuori casa, lavoro, situazioni formali e informali, istituzioni, servizi, ecc., che assicurino diete bilanciate;

4. ingredienti e bioattivi per lo sviluppo di alimenti salutistici:

recupero di frazioni di alto valore e/o molecole bio-based (polifenoli, PUFA, ecc.) da diverse value-chains (vegetali, animali, marine, insetti, ecc.) nonché

¹² Malattie infiammatorie intestinali

¹³ Sindrome dell'intestino irritabile

da sottoprodotti dell'Industria alimentare; sviluppo di probiotici di next generation; sviluppo di ceppi microbici per la produzione di nuovi alimenti fermentati con un migliorato profilo salutistico; identificazione di prebiotici di nuova concezione, non più singole molecole, ma set di diversi composti da utilizzare a rotazione giornaliera e capaci di conferire la necessaria diversità e plasticità all'ecosistema intestinale e la correlata omeostasi metabolica;

5. promozione di scelte alimentari consapevoli orientate alla salute e alla sostenibilità: sviluppo di nuovi strumenti e tecnologie che facilitino l'interazione fra industrie, specifici stakeholder (inclusi il settore catering e food service), consumatori e policy maker, per la promozione e valorizzazione dei benefici, sia immediati che a lungo termine, di nuove strategie alimentari e di lifestyle che possano essere ampiamente adottate dalla popolazione.

4. CONSIDERAZIONI FINALI

L'analisi effettuata nelle pagine precedenti ha evidenziato i caratteri principali della filiera agroalimentare pugliese e l'evoluzione che questa ha avuto nel corso degli ultimi anni. Sono state inoltre analizzate le dinamiche che interesseranno nell'immediato e nel prossimo futuro il settore agroalimentare e quello primario a monte di esso.

Come è emerso chiaramente, la filiera agroalimentare pugliese, e in misura meno accentuata quella italiana, è caratterizzata da una dimensione media delle imprese troppo contenuta e dalla presenza di un numero di medie e grandi imprese modesto rispetto ai principali Paesi europei. La crescita dimensionale delle imprese rappresenta dunque la condizione necessaria per accrescere la loro produttività (con ampi margini di crescita del valore aggiunto per addetto, ad oggi ben al di sotto della media nazionale) e il loro potere contrattuale nei confronti della grande distribuzione. Si pensi ad esempio alle grandi potenzialità del biologico pugliese, ad oggi "preda" della distribuzione extra-regionale e incapace di trattenere sul territorio regionale il proprio valore aggiunto.

Risultano necessari rilevanti investimenti in termini di risorse e competenze, sia per la valorizzazione dei prodotti sia in termini di cultura manageriale, che dovrebbe sviluppare una visione strategica ampia e di lungo periodo, in grado di cogliere i mutamenti in atto nel settore e le opportunità derivanti dall'innovazione tecnologica, dei modelli di business e dei canali di vendita (con il commercio online che potrebbe subire un'espansione strutturale a seguito della crisi sanitaria da CoViD-19).

Una possibile strategia per sopperire alle ridotte dimensioni aziendali può essere la creazione di alleanze strategiche tra imprese, sia per accrescere la propria visibilità che per offrire una maggiore diversificazione in termini di offerta di prodotti e/o servizi. La collaborazione tra imprese trova, ad esempio, ampio spazio nella commercializzazione, con la partecipazione alle grandi fiere internazionali e l'apertura di *temporary shop* per la vendita di un più ampio portafoglio di prodotti.

La crescita dimensionale delle imprese diventa quindi un nodo cruciale per consentire loro di approdare sui mercati internazionali ed affrontarne le sfide, consolidando i successi riscossi nell'ultimo biennio, con il leggero avanzo commerciale registrato dopo un decennio di costante disavanzo. Come sottolineato in precedenza, la performance positiva è da attribuire alle esportazioni dell'industria delle bevande (prevalentemente del vino) che ha visto crescere il proprio avanzo commerciale, a fronte della performance meno esaltante delle industrie alimentari²⁰, il cui perdurante disavanzo commerciale evidenzia da un lato l'esigenza di intensificare gli sforzi di promozione sui mercati esteri e dall'altro anche i possibili ampi margini di miglioramento.

Strategica nella sua efficacia risulta l'integrazione tra la produzione primaria e la trasformazione industriale, con le eccellenze di cui è ricca la Puglia e che hanno tutti i presupposti per costituire un vantaggio competitivo per la filiera agroalimentare regionale. In tale direzione, il primo riconoscimento dei sette

²⁰ Codice Ateco 2007 "C10 – Industrie alimentari".

distretti del cibo da parte della Regione Puglia rappresenta sicuramente un punto di partenza importante.

Infine, sono d'obbligo alcune considerazioni sull'emergenza da CoViD-19 che ha caratterizzato in misura ampia la prima metà del 2020 e che inevitabilmente avrà ripercussioni sul futuro anche della filiera agroalimentare pugliese.

Quale impatto della crisi globale legata alla pandemia da CoViD-19 ci si può aspettare sulla filiera agroalimentare? Se è ovviamente difficile fare previsioni dettagliate, è però sicuramente utile provare a prefigurare i possibili scenari futuri. È possibile un'accelerazione nei comportamenti e nella domanda dei consumatori, che si orienteranno verso una maggiore facilità e sicurezza nell'acquisto, nella preparazione e nel consumo del cibo. Potrebbero sorgere nuovi e più stringenti vincoli e prescrizioni di tipo igienico-sanitario, che proporranno standard più elevati di sicurezza, a cui sia la distribuzione che la ristorazione dovranno adeguarsi. Le catene globali di approvvigionamento presumibilmente evolveranno verso modelli a rete, decentrati e resilienti, meno dipendenti dai grandi player internazionali.

Diversi sono quindi gli ambiti in cui è presumibile potranno aprirsi nuovi spazi di azioni e opportunità di business. Tra questi ad esempio potranno rientrare nuove soluzioni ICT, sia per la logistica urbana e la gestione di micro-flotte che per la gestione degli acquisti alimentari, che permettano al consumatore di accedere a una rete locale di fornitori/produttori, scavalcando la grande distribuzione organizzata. Una spinta potrebbero avere le preparazioni alimentari a lunga scadenza caratterizzate da nuove formulazioni e un packaging avanzato, anche monoporzione, con un kit di ingredienti per la facile preparazione in casa di pasti bilanciati e personalizzati per specifiche esigenze alimentari e dietetiche.

Più in generale, il settore dovrà dare risposte intelligenti e innovative alla crescente spinta, da parte delle istituzioni a tutti i livelli e da parte degli stessi consumatori, verso la sostenibilità ambientale e climatica delle produzioni

agroalimentari.

Numerose e certamente di ampio respiro sono dunque le sfide che dovrà affrontare la filiera agroalimentare pugliese, che tuttavia può contare su alcuni punti di forza che la caratterizzano e su cui bisognerà puntare per vincere le sfide da affrontare.



APPENDICE: I NUMERI DELL'AGROALIMENTARE PUGLIESE

A.1 IMPRESE E OCCUPAZIONE

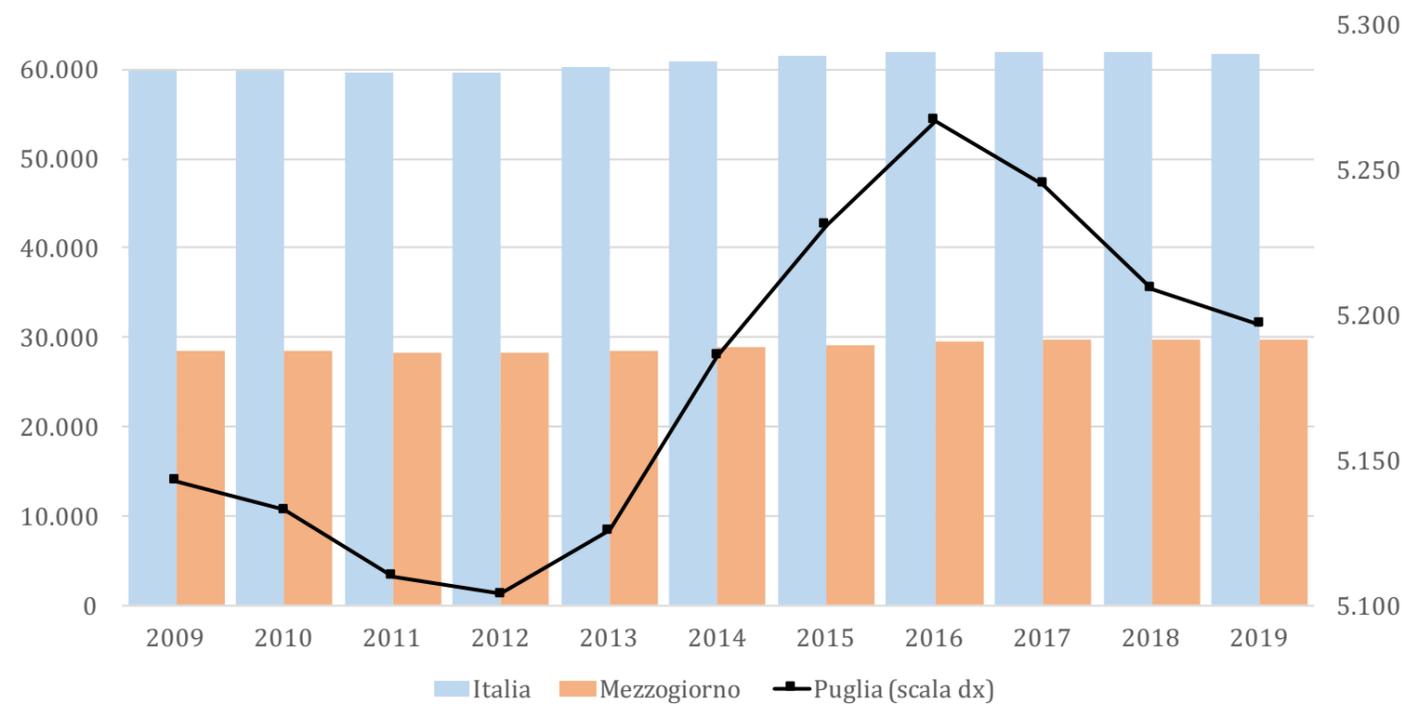


Figura a.1: Numero delle imprese attive nella filiera agroalimentare per area geografica (valori assoluti, fine anno).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Infocamere (Movimprese)

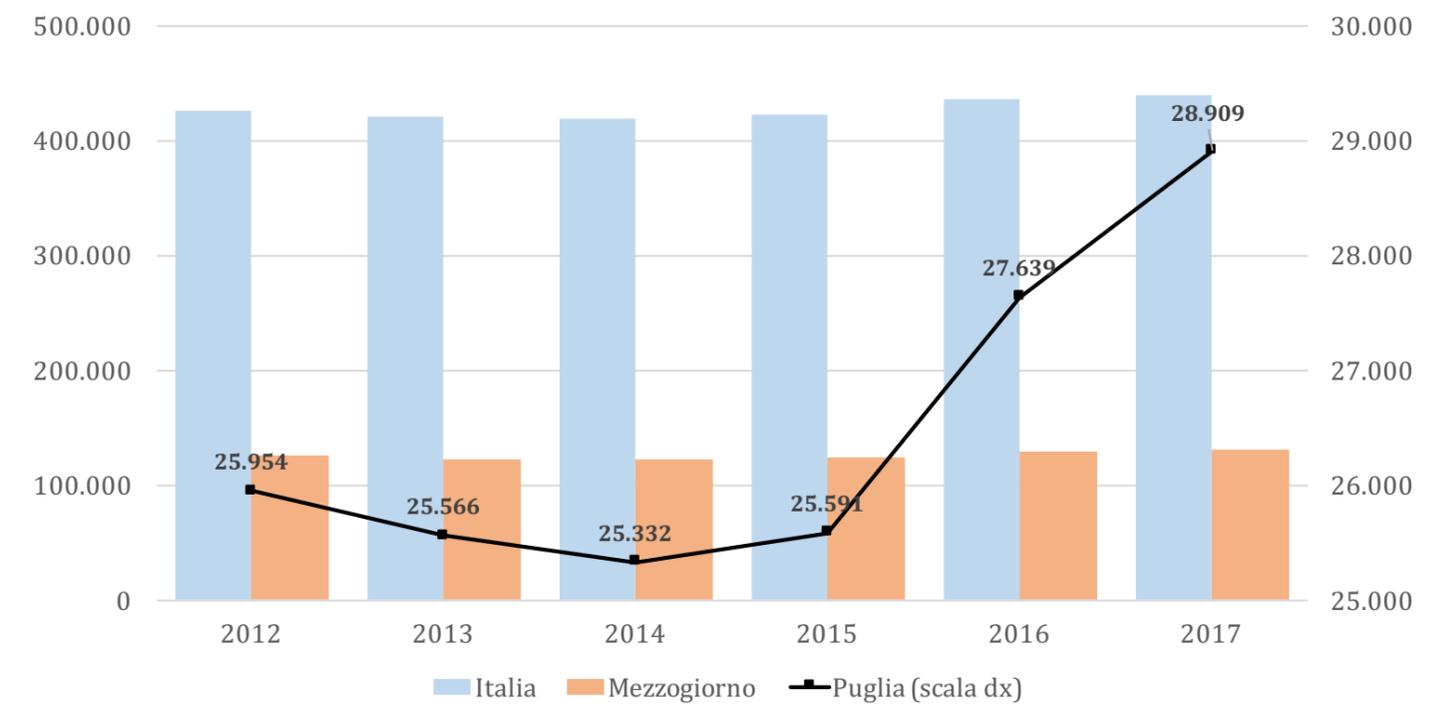


Figura a.2: Numero addetti nelle unità locali delle imprese attive nella filiera agroalimentare (valori assoluti, media annua).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

A.2 FATTURATO, VALORE AGGIUNTO E INVESTIMENTI

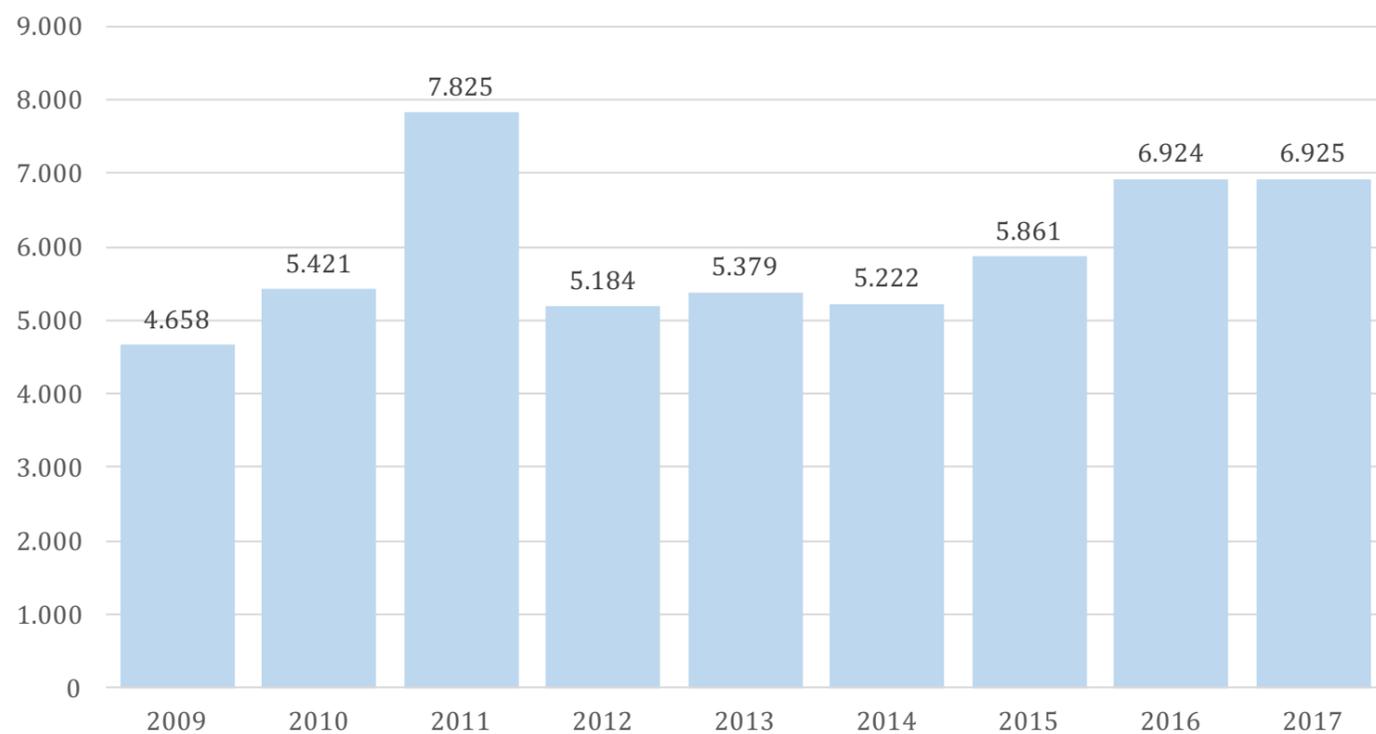


Figura a.3: Fatturato delle unità locali delle imprese attive nella filiera agroalimentare della Puglia (milioni di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

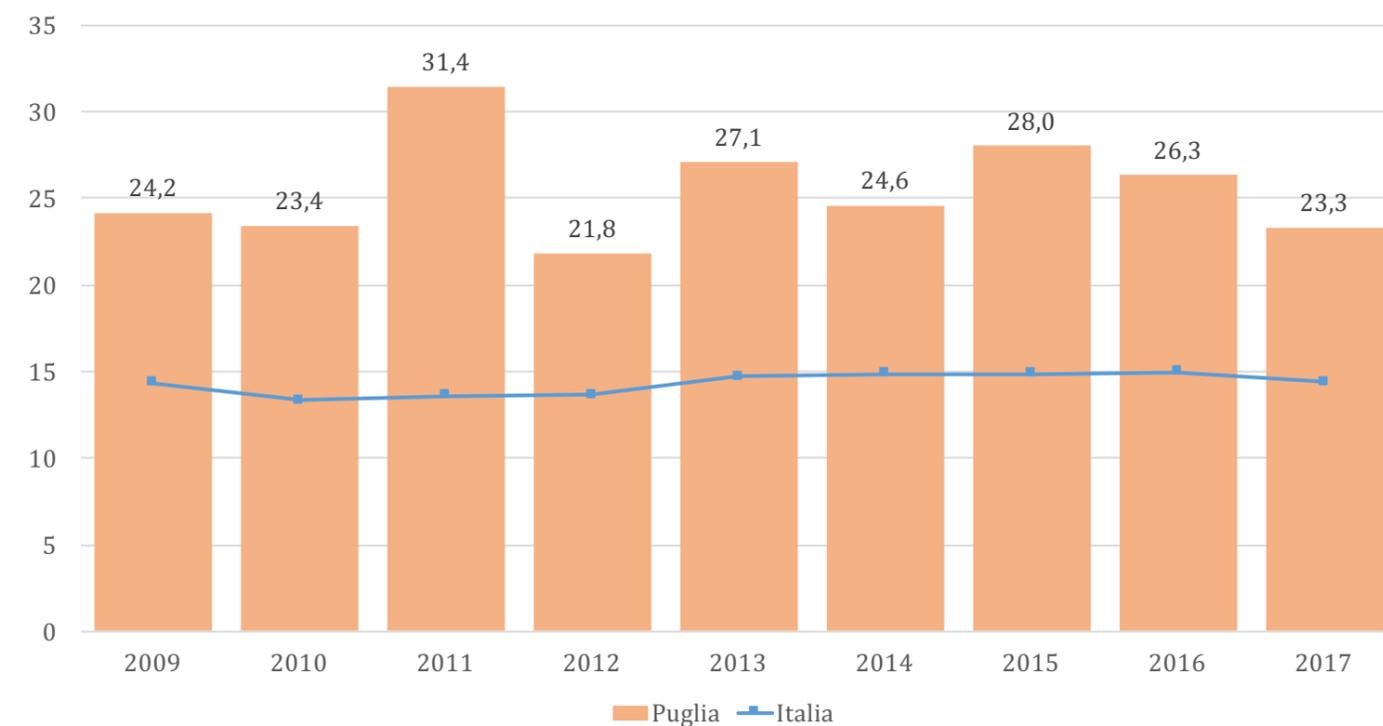


Figura a.4: Fatturato filiera agroalimentare (quota percentuale sul totale industria manifatturiera).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

A.2 FATTURATO, VALORE AGGIUNTO E INVESTIMENTI

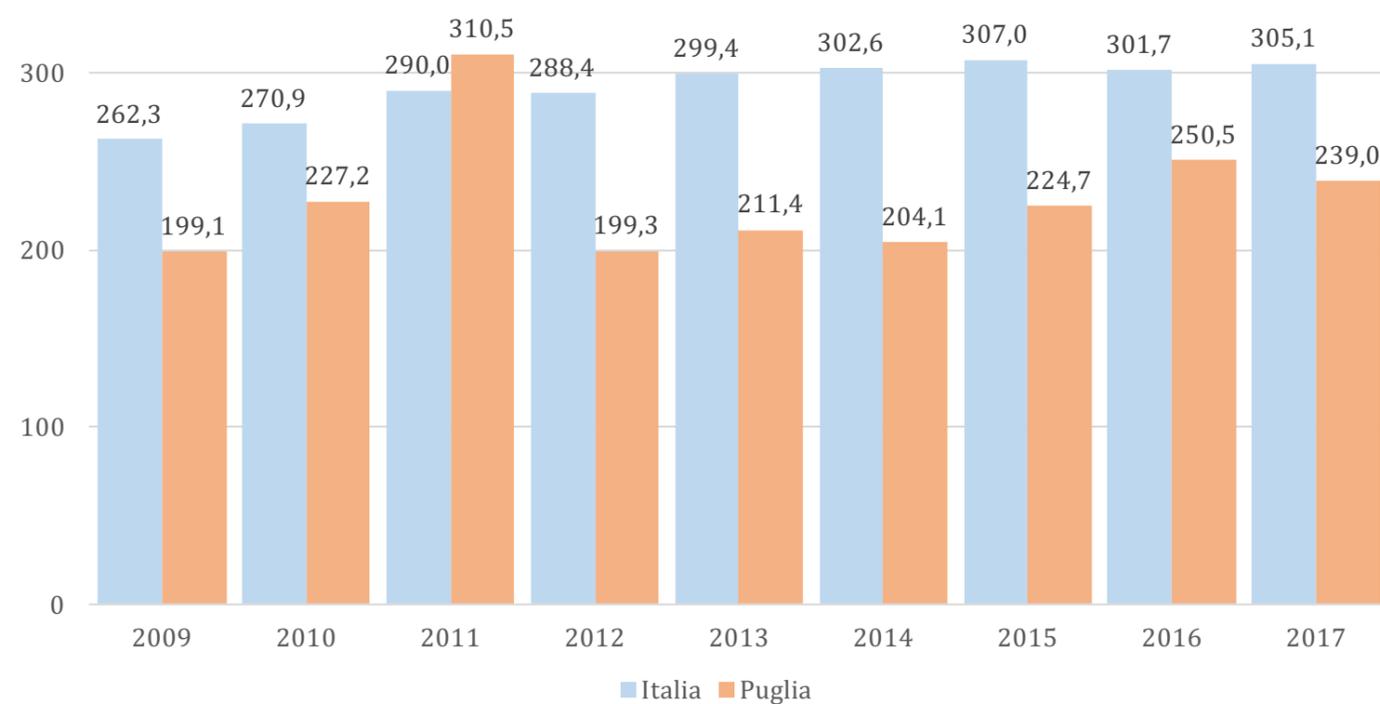


Figura a.5: Fatturato per occupato nella filiera agroalimentare (migliaia di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat



Figura a.6: Salari e stipendi del personale per occupato nella filiera agroalimentare (migliaia di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

A.3 ESPORTAZIONI E IMPORTAZIONI

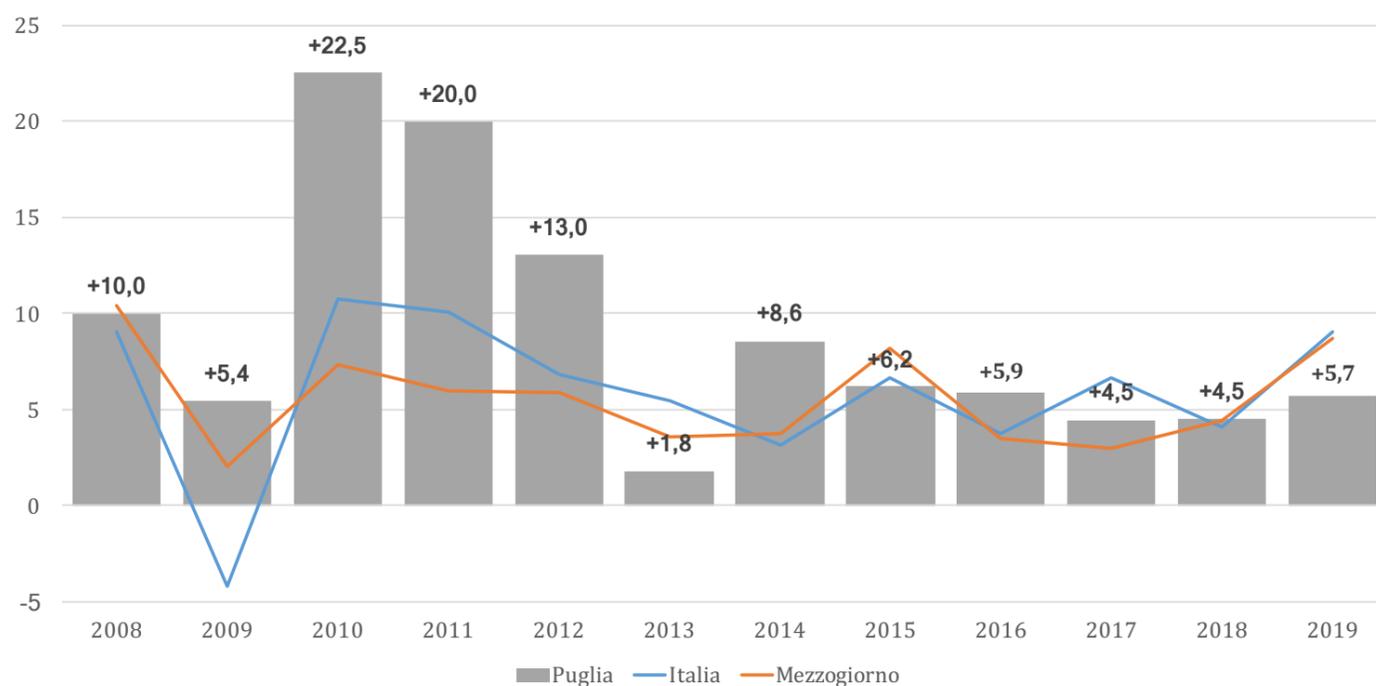


Figura a.7: Dinamica delle esportazioni della filiera agroalimentare (valori percentuali, anno/anno).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

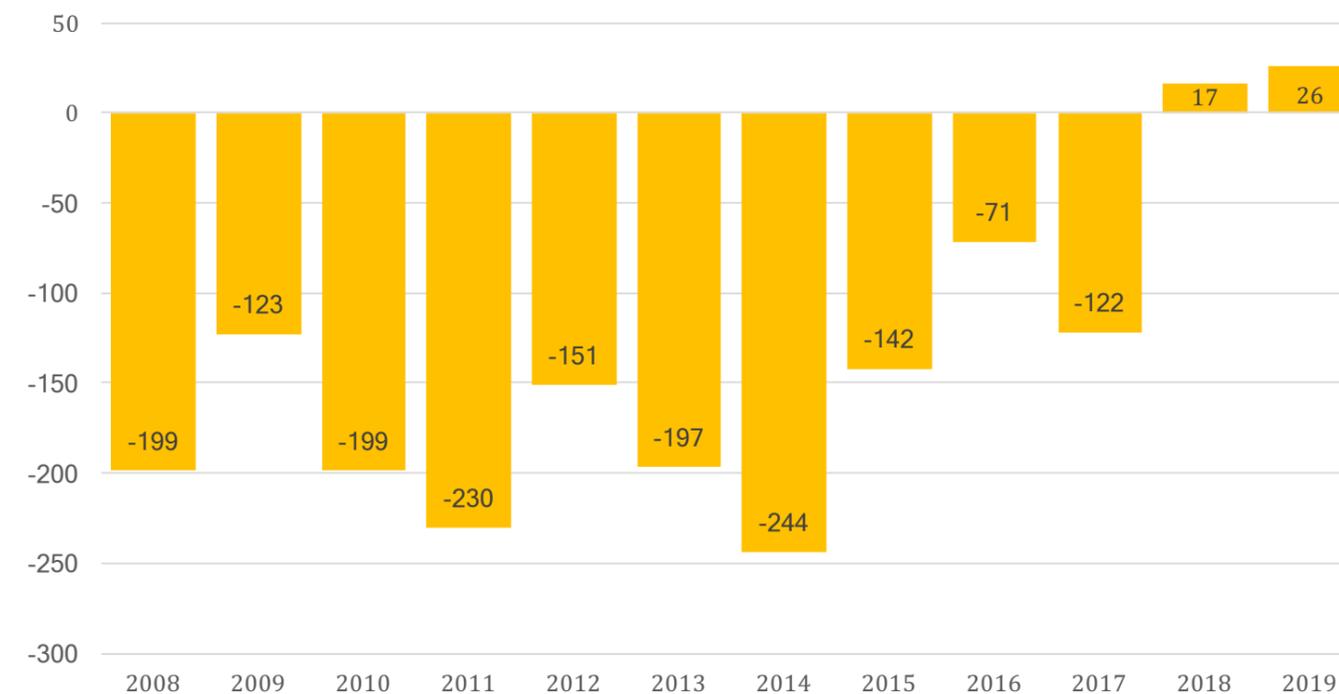


Figura a.8: Saldo commerciale della filiera agroalimentare (milioni di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

A.3 ESPORTAZIONI E IMPORTAZIONI

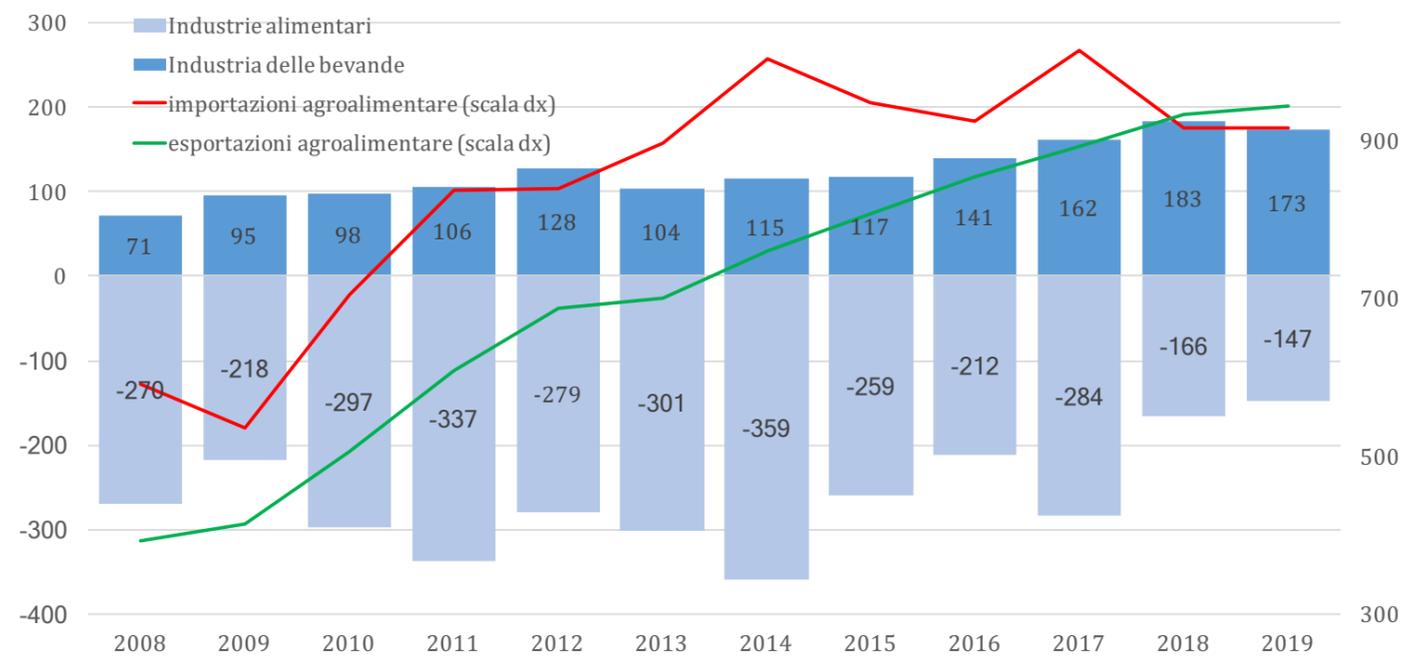


Figura a.9: Commercio estero e saldo commerciale dei comparti della filiera agroalimentare (milioni di euro).
 Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

A.4 AREE DI DESTINAZIONE DELL'EXPORT

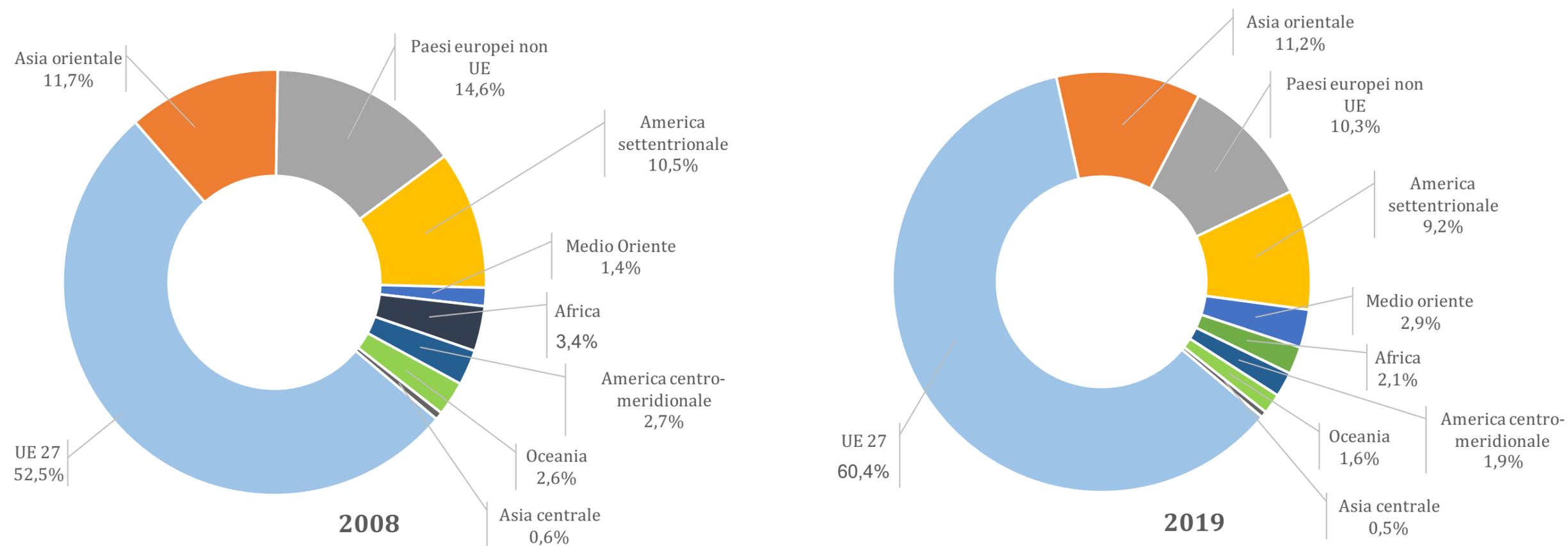


Figura a.10: Esportazioni della filiera agroalimentare per area geografica di destinazione (quota percentuale).

Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

A.4 AREE DI DESTINAZIONE DELL'EXPORT

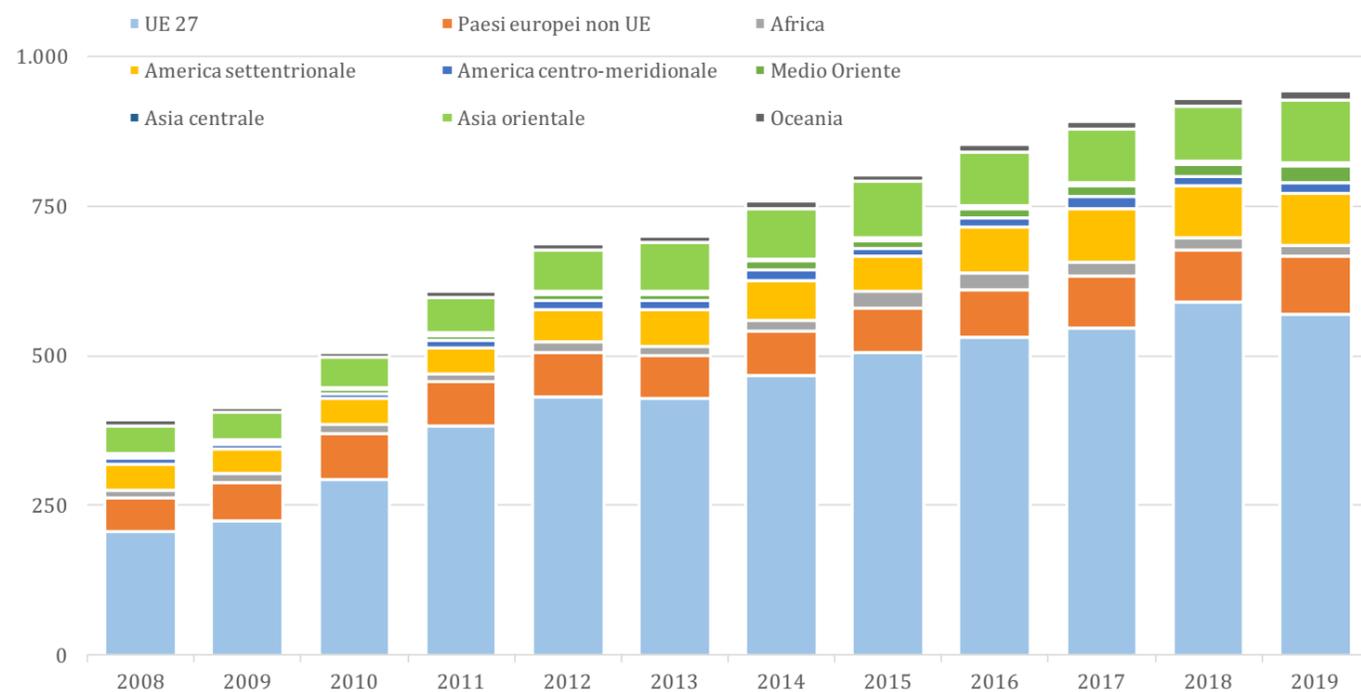


Figura a.11: Evoluzione delle esportazioni della filiera agroalimentare per area geografica di destinazione (milioni di euro).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

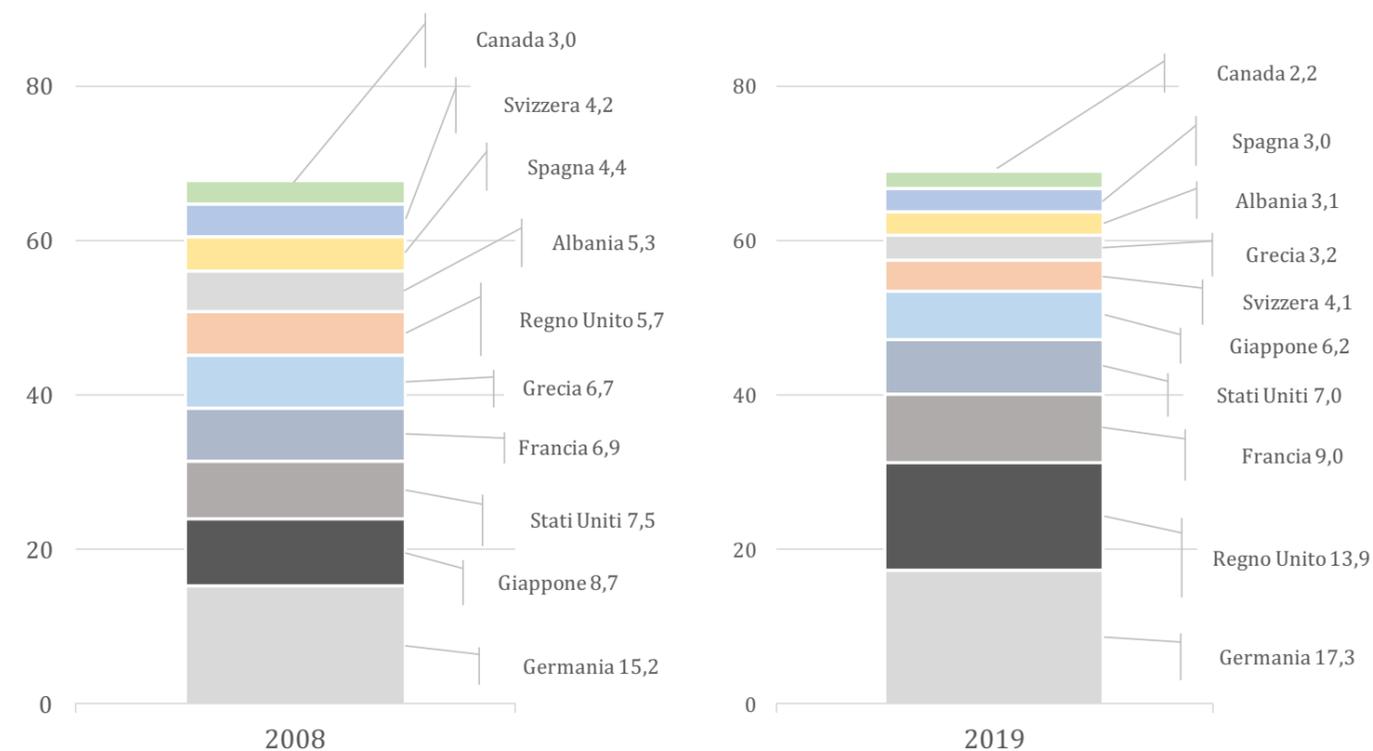


Figura a.12: Primi dieci Paesi di destinazione delle esportazioni della filiera agroalimentare (quota percentuale).
Fonte: Elaborazioni ARTI su dati Istat

ARTI Outlook Report è la collana editoriale che l'Agenzia dedica ad analisi e studi sulle filiere produttive pugliesi, indagandone caratteristiche, criticità e opportunità di sviluppo. Uno strumento per approfondire la conoscenza del sistema d'impresa del territorio e fornire spunti all'elaborazione di policy.

2020 © ARTI
www.arti.puglia.it

Documento distribuito con licenza
Creative Commons BY-NC-ND 4.0



Data di rilascio: 31 luglio 2020

Il presente rapporto è stato redatto da:
Giuseppe Creanza (ARTI)
Jennifer Grisorio (ARTI)
con la collaborazione di Giovanni Pesce (CEBIDA srls)

Editing: Annamaria Monterisi (ARTI)
Grafica e impaginazione: Gianfranco D'Onghia (ARTI)