



LO SPRITZ  
ANALCOLICO



**L'APERITIVO DEL MOMENTO.  
A TUTTE LE ORE.**

Tutto il gusto del classico Spritz in un aperitivo analcolico di alta qualità.  
Si chiama AlpeX Spritz e porta con sé il piacere di stare bene con gli amici.  
Si beve nel ballon con ghiaccio e fetta d'arancia o scorza di pompelmo.  
E soprattutto, è buono a qualunque ora.

www.alpexdrinks.com  
@alpex\_drinks

by **PLOSE**

PAMBIANCO MAGAZINE  
**WINE & FOOD**

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

ANNO V - N°4 - SETTEMBRE - OTTOBRE 2022  
Pace Juliana S.P.A. - SpA - in A.P. 70% A.C.M. - in caso di mancato pagamento inviare a C.A.P. il Rasoio per la restituzione al mittente presso pagamento mesi

**APPROFONDIMENTO**  
Vigneti, Barolo a peso d'oro

**INTERVISTA**  
Zuma summer vibes

**TENDENZE**  
La new wave  
degli spiriti italiani

**INCHIESTA**  
Farina, la commodity  
che fa vacillare la filiera

**NUOVO  
WINE DEAL  
PER LA GDO**



COVER BY ALDO ROSSI

# FARINA, la commodity che fa vacillare la filiera

di *Giambattista Marchetto*

*I DATI ISTAT MOSTRANO UN'IMPENNATA NEI COSTI DI LAVORAZIONE DEI GRANI. DIFFICILMENTE ASSORBIBILI DAL MERCATO AL CONSUMO. A RISCHIO UN COMPARTO ESSENZIALE. SI AUSPICANO POLITICHE DI SOSTEGNO PER I MOLINI E ACCORDI INTERNAZIONALI PER GESTIRE LA CRISI IN UCRAINA.*

La guerra in Ucraina e i rincari delle materie prime, l'impennata dei costi energetici e nei trasporti, ma anche la perdita di potere d'acquisto più o meno generalizzata in Italia. Se il periodo Covid ha visto gli italiani appassionarsi al bakery casalingo, lottando al supermercato per un pacco di farina, il 2022 si è aperto con una tempesta perfetta per la commodity regina din cucina. Da popolo di santi, navigatori e fornai provetti - dal pane alla pasta, dalla pizza ai dolci - oggi anche in Italia si percepisce un calo dei consumi. Cosa bizzarra, se si pensa che la farina è appunto 'base' alimentare per la dieta mediterranea. La disaffezione non riguarda solo l'acquisto a scaffale, ma anche la filiera, con i panificatori e l'horeca a marcia ridotta e l'industria che sembra soffrire su scala più ampia.

## **IMPENNATA DEI COSTI DI PRODUZIONE**

Gli indici mensili dei prezzi alla produzione dell'industria alimentare (dati **Istat**) mostrano in giugno un ulteriore ritocco espansivo della media dei prezzi alla produzione, pari al +0,6% rispetto a maggio, arrivando al +13,9%, sullo stesso mese 2021. "L'industria alimentare come il totale industria - si legge in una nota di **Federalimentare** - mostrano tendenziali sugli ultimi dodici mesi non troppo lontani da quelli registrati sull'arco degli ultimi sette anni, a conferma che la repentina accelerazione emersa a cavallo tra 2021 e 2022 ha stravolto una fase precedente caratterizzata da un passo evolutivo decisamente contenuto". Se il comparto food soffre, il settore che l'Istat identifica come

Il pane Vitaminic del Granaio delle Idee

## PREZZI ALLA PRODUZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Variazione % a giugno 2022

	Var. % Giu vs Mag 2022	Var. % Giu 2022 vs Giu 2021	Var. % Mag 2022 vs Mag 2021
TOTALE INDUSTRIA	1,0	34,1	34,6
TOTALE INDUSTRIA ALIMENTARE	0,6	13,9	13,9
LAVORAZIONE GRANAGLIE, PRODUZIONE AMIDI E PRODOTTI AMIDACEI	-0,1	42,8	45,2
LAVORAZIONE GRANAGLIE	-0,1	43,9	46,5
PRODUZIONE AMIDI E PRODOTTI AMIDACEI	0,3	34,7	35,6
PRODUZIONE PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI	0,5	12,5	12,2
PRODUZIONE PANE; PRODOTTI DI PASTICCERIA FRESCHI	0,1	8,5	8,3
PRODUZIONE FETTE BISCOTTATE E DI BISCOTTI; PRODOTTI DI PASTICCERIA CONSERVATI	1,6	8,8	8,7
PRODUZIONE PASTE ALIMENTARI, CUSCUS E PRODOTTI FARINACEI SIMILI	0,0	21,3	21,1

Valori in percentuale

Fonte: elaborazione Federalimentare su dati Istat

“lavorazione delle granaglie, amidi e prodotti amidacei” è in piena bolla: +42,8% i costi alla produzione rispetto a giugno 2021. E sono incrementi che non è stato possibile ad oggi ‘scaricare’ sui prezzi al consumo.

## MATERIE PRIME, “ACCORDI COME PER IL GAS”

Le difficoltà maggiori le vivono le aziende molitorie, perché a fronte di un aumento dei costi di produzione (innanzitutto delle materie prime) risulta difficile incrementare proporzionalmente i prezzi di vendita. “Due anni fa, in piena pandemia, non si trovavano le farine a scaffale - chiarisce **Giovanni Taliana**, consigliere nazionale di **Confindustria** e delegato veneto di **Federalimentare** - ma andando ad analizzare non era per carenza del macinato, bensì di imballaggi. La richiesta era alta e le cartiere erano bloccate dai lockdown. E dato che la farina c’era, sono arrivati nei supermercati i formati da 5 o 10 kg. Ora il problema della filiera delle farine non è tanto l’aumento del prezzo dei cereali - che è fattuale, non solo per la guerra ma soprattutto per il cambiamento climatico -, ma piuttosto l’esplosione dei costi legati a logistica ed energia. I molini, come vetererie e acciaierie, hanno produzioni energivore e parallelamente il prezzo

del prodotto subisce un impatto pesante da imballaggio e trasporti”. A fronte di un deficit di materia prima autoctona - l’Italia produce grano duro, buono per la pasta, ma poco grano tenero per le specialità da forno - e in assenza dell’Ucraina (da sempre il granaio d’Europa) si possono acquistare qualità differenti di cereale da Canada o Australia. “Dobbiamo però esser consapevoli che costerà di più, soprattutto di trasporto”, avverte Taliana. “E con i problemi di siccità di questa stagione, nei prossimi mesi la situazione potrebbe farsi preoccupante per la filiera. Per limitare l’impatto auspichiamo accordi, come per il gas, con altri Paesi produttori (come Algeria o Azerbaian), limitando i dazi”.

## FARINE A RISCHIO STANDARDIZZAZIONE

Con questa crisi sta dunque emergendo il grande limite della produzione molitoria (italiana e non): l’identità commodity. Se nel prezzo di un sacco di farina imballaggio e trasporto fanno la differenza, diventa complicato creare valore. “La farina è una commodity nella quale il consumatore cerca generalmente stabilità e basso prezzo - osserva da Trivignano Udinese **Anna Pantanali** di **Molino Moras** (2,5 milioni di euro di fatturato pre-Covid) - ma tutto questo non è più così facile da garantire.

2022  
Decanter  
WORLD WINE AWARDS  
GOLD

96  
POINTS

CAGIÒLO

MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISERVA

CANTINA TOLLO

BEVIE RESPONSABILMENTE

CANTINA TOLLO

Cagiolo: dove la tradizione sposa l'innovazione, dove la mano tocca la natura, dove la terra convive con la botte. Un vino profondo, complesso e persistente. Grazie alle sue straordinarie peculiarità questo vino ha conquistato riconoscimenti e premi fin dal suo esordio, 30 anni fa.

f i CANTINATOLLO.IT

L'ultimo report elaborato con l'**Università di Pollenzo** evidenzia come il segmento farine abbia visto un incremento dei ricavi nel 2022 superiore ad ogni altro comparto food, ma con la marginalità più bassa in assoluto". Con un'incidenza del 78% della materia prima sul costo di produzione e con i fenomeni inflattivi in corso, i margini di movimento sono davvero limitati. "I prezzi sono già saliti - conferma l'imprenditrice friulana - ma dovremmo aumentarli ulteriormente per coprire le voci principali di costo: carta, imballaggi, trasporti. Il punto è che nel nostro comparto ormai non è più questione di domanda e offerta, perché i prezzi sono determinati dai driver politico-monetari".

I grandi player nel comparto molitorio hanno spalle più robuste per reggere gli attuali scompensi, ma i rincari nella logistica (costi triplicati) stanno impattando sull'export. "La competizione sta diventando schiacciante per le piccole realtà, che sono costrette ad aumentare i prezzi - chiosa Pantanali - e si rischia di andare verso un oligopolio orientato alla standardizzazione. E gli aiuti che esistono per l'agricoltura non hanno mai toccato un anello debole come i molini, oggi in balia delle speculazioni. Le previsioni stimano un aumento complessivo dei costi dell'80% rispetto al 2021 e senza politiche generali in grado di sostenere le piccole imprese

molitorie si rischia una crisi irreversibile". Per muoversi in controtendenza, Moras punta su qualità, diversificazione e servizio, "ma l'interrogativo cruciale riguarda i comportamenti del consumatore, ormai imprevedibili", afferma l'imprenditrice, che rivendica un ripensamento della farina: "se patatine o caramelle costano 50 euro al kg, la farina dovrebbe essere ben più cara di quanto è oggi".

#### RINCARI PER PANIFICATORI E PASTAI

Più a valle nella filiera, sembrano emergere delle conferme in questo senso. "Se il tema fosse l'aumento del costo delle farine, sarebbe il male minore - rimarca **Enrico Meini**, presidente dei panificatori di **Confartigianato** - perché parliamo di ritocchi dall'8 al 10 per cento. Il problema è tutto quello che ci sta attorno: elettricità e gas prima di tutto, ma anche materie prime come l'olio sono più che raddoppiate". Le ripercussioni sui prezzi del pane (e di focacce, dolci e altri prodotti da forno) ci sono e Meini conferma la sensibilità del consumatore. "Sembra di esser tornati al Dopoguerra - riferisce - per cui non si spreca e si pondera l'acquisto di un panino in più o in meno. D'altronde affitti, benzina, autostrade aumentano e il potere d'acquisto si riduce". Lavorando in Liguria e in una località turistica, il panificatore porta la sua esperienza diretta:



Da sinistra, l'impasto in una bakery, ph. Pixabay e l'ingresso del Molino Moras a Trivignano Udinese



**PREMIO SPECIALE**  
Immagine coordinata  
2022

# I volti del Poggiarello



**COME IL VENTO**

La nostra idea di  
*Sauvignon*

**LA MALVAGIA**

La nostra idea di  
*Malvasia*

**LO STRANIERO**

La nostra idea di  
*Pinot Nero*

**IL VALANDREA**

La nostra idea di  
*Gutturnio Superiore*

**LA BARBONA**

La nostra idea di  
*Gutturnio Riserva*

*Il Poggiarello*

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





Da sinistra, la catena di produzione delle pizze Roncadin e il maestro pastai Raimondo Mendolia

“I consumi si sono ridotti anche nell’horeca e solo il fine settimana risolve la domanda. Per fortuna però son tornati i turisti stranieri, loro non guardano al prezzo”. Analogo lo stato d’animo dei pastai artigiani. “Nel mondo pasta secca - riferisce **Raimondo Mendolia**, oggi con base a Faenza - abbiamo visto un aumento ingiustificato del grano duro per la semola, che non viene dall’Ucraina ma principalmente da Arizona e Canada (per integrare la produzione italiana). Il grano tenero ha toccato picchi assurdi soprattutto per la guerra, ma probabilmente anche per una speculazione”. Mendolia prevede una discesa dei prezzi già da ora e verso l’autunno, ma “nel frattempo per la pasta fresca è stato un tracollo - dice -. Era già un prodotto di nicchia di alta qualità, ma con gli aumenti di materia prima ed energia si sono registrate flessioni fino al 70 per cento”.

#### MERCATO DEL PANE IN CALO

Il peso dei rincari sembra meno leggero visto dall’industria. “Si guarda con attenzione all’accordo Russia-Ucraina-Ue, perché se viene rispettato la borsa del grano potrebbe ridimensionare i prezzi fino al 20 per cento”, sottolinea **Federico Allamprese Manes**, che con **Il Granaio delle Idee** produce semilavorati per panificazione e pizzerie. Rimane però una flessione congiunturale. “Il mercato del pane sta facendo -18%, non solo perché è ripartito il fuori casa, ma anche perché si guarda il centesimo - osserva l’imprenditore padovano -. Il pane è un prodotto quotidiano e per non buttarlo si preferisce quello industriale a lunga conservazione, anche se di minor qualità. Nel

frattempo non è aumentata l’autoproduzione e la rotazione nello scaffale delle farine adesso è blanda”. Dopo il boom dei lockdown, la domanda di farine e preparati si sta dunque spostando nettamente dallo scaffale all’horeca e dall’artigianale all’industria.

#### CONSUMATORI IN ALLARME

I consumatori sono sul piede di guerra. “Il trend in aumento dei costi del grano è costante da più di un anno, con un iniziale assorbimento da parte dei produttori - dichiara **Massimiliano Albanese**, segretario dell’**Unione Consumatori Italiani** - che negli ultimi mesi è diventato insostenibile. Ora finisce per ricadere sul prodotto finale e a farne le spese sono i consumatori, che hanno visto aumentare il prezzo di prodotti primari come il pane e la pasta, mentre l’inflazione sta facendo perdere potere d’acquisto alle famiglie italiane”. L’avvocato sottolinea come ci sia anche una componente speculativa, “considerando che la materia prima incide per meno del 25% sul costo finale del pane” e chiede interventi del Governo per il monitoraggio della situazione attraverso l’**Autorità garante dei prezzi**. Nel frattempo, dal mondo industriale si cercano soluzioni operative per rinforzare la filiera. Si colloca in questo contesto ad esempio l’accordo di collaborazione tra **Intesa Sanpaolo** e **Roncadin** - azienda friulana leader nella produzione di pizza surgelata - che grazie al **Programma Filiere** punta a sostenere le aziende della filiera accompagnandole nei progetti di crescita, di internazionalizzazione e di rinnovamento delle strutture produttive.

COLOMBIAN  
HERITAGE PROJECT

# 1862 VIENNA

## Eccellenza in ogni tazza



Il caffè Vienna 1862 è oro liquido, in tutti i sensi. Grazie al prestigioso premio assegnato dall’International Taste Institute e al progetto di sostenibilità Colombiana Heritage è la tazza perfetta per accompagnare i momenti migliori della vita. Premiata nel 2022 come miglior espresso 100% Arabica dalla Guida Camaleonte.

www.meinl.it

juliusmeinlitalia

julius\_meinl\_italia

marketing@meinl.it



More than a moment