Il pane? Per gli italiani è una vera e propria passione

img674-5f079083

Senza grassi trans e senza zucchero, a ridotto contenuto di grassi e calorie, a base di ingredienti bio o farine integrali, arricchiti di vitamine o addizionati di minerali, resi più sfiziosi da ricettazioni “esotiche” o proposti anche nella versione gluten free. Oggi il pane e i prodotti da forno mirano a sorprendere e ingolosire con varianti quasi “pirotecniche”. Non meraviglia, dunque che – trainato da nuove tecnologie e formulazioni innovative, sempre più in linea con le richieste e le curiosità dei consumatori – il mercato sia in crescita. Secondo le evidenze di statista.com, a livello globale l’Europa è l’area più promettente. Persino più degli Usa che – pur avendo il primato nel macro settore del food – nell’ambito della panificazione cedono invece il passo al Vecchio Mondo che sviluppa un fatturato pari a 98 miliardi, a fronte dei 58 a stelle strisce. Se poi stiliamo una top 4 che arruoli Germania, UK, Francia, Italia, vediamo come sia appannaggio del paese teutonico guidare la pole position.

In Italia, nel 2016, il bakery sviluppa un fatturato di 12 miliardi, a fronte di un valore complessivo del mercato food di circa 87 miliardi di dollari, e sorpassa i cugini francesi che (in barba alla mitica baguette) su pane e prodotti da forno sviluppano “solo” poco più di 10 miliardi. Le stime per il 2020 parlano di un andamento costante che, tra tre anni prefigura un ricavo di circa 12,4 miliardi.

Nell’ottica dei volumi, da oggi al 2020, non si segnalano exploit eclatanti: si stima infatti una media di circa 1 milione 925 mila tonnellate.

A fronte di una media europea di 39 chilogrammi pro capite (nel 2016), i consumi in Italia ammontano a circa 32 chilogrammi e si stima che rimarranno costanti. Più netta, invece, la crescita pro capite a valore: si passa infatti dai 195,6 $ del 2016 ai 201,5 stimati per il 2020.

Il trend di crescita a valore del comparto pane e prodotti da forno oggi è allineato a quello della macro categoria food. Tuttavia per il 2020 statista.com prefigura una crescita maggiore con un tasso del 2% vs un ben più contenuto 0,8% dell’alimentare nel suo complesso. Una stima che, evidentemente,

prende in considerazione il valore aggiunto che le innovazioni apporteranno al segmento.

Il livello medio di prezzi in Europa si attesta intorno ai 4,8 dollari per unità (contenuti gli incrementi di prezzo previsti nei prossimi anni), l'Italia invece esibisce standard più alti: 6,26 dollari (per il 2020 la stima è di 6,43 dollari). Evidentemente, però, questo gap di prezzo non impatta negativamente sui consumi. Posizionamento elevato anche per la Germania: 5,54 dollari nel 2017, ma ben 7.02 nel 2020. Scenario diverso in Francia dove il prezzo per unità oscilla intorno ai 4 dollari per unità.

MERCATO A VALORE: TOP 4

Strappo centrale

Germania 20 mld US$ fatturato Pane e prodotti da forno Regno Unito 13,87 mld US$ fatturato Pane e prodotti da forno Italia 12 mld US$ fatturato Pane e prodotti da forno Francia 10 mld US$ fatturato Pane e prodotti da forno

Italia – Volumi sviluppati nel mercato del pane e prodotti da forno

In milioni di kg

2010 2,453.3 2011 2,290.3 2012 2,144.3 2013 2,131.1 2014 1,979.0 2015 2,007.4 2016 1,962.0 2017 1,930.2 2018 1,903.1 2019 1,948.1 2020 1,925.3

Fonte: Statista