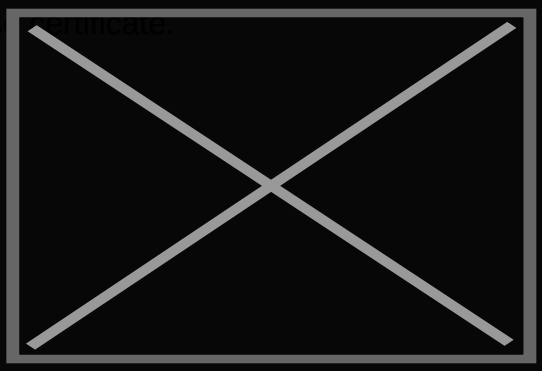
Pane e cereali sono il 17% dei consumi alimentari

panificatori-in-azione-a-tirreno-ct-ev-f1458970

Assipan (associazione italiana panificatori) ha deciso di dedicare cinque intere giornate alla didattica e alla ricerca del settore durante Tirreno C.T., la fiera del settore della ristorazione e dell'ospitalità in corso a Carrara. Il tema centrale è "il pane di una volta", ovvero quello che per necessità seguiva una filiera corta a partire dalle farine ottenute da grani locali. Stando ai dati dell'associazione, infatti, è così che lo vogliono gli italiani, che preferiscono la lievitazione naturale e l'utilizzo di farine italiane, meglio se macinate



. Il legame tra pane e territorio sta così diventando un elemento su cui stanno crescendo gli investimenti in termini di marketing. Da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace: sono solo alcune delle località in Italia dove al pane viene associata un'origine, così da scandirne la tradizione e la cultura che ruota attorno a uno dei prodotti più apprezzati per consumi. Oltre a questi alla lista si possono aggiungere anche quelli che hanno riconoscimenti a livello nazionale e comunitario, come il recentissimo Pane Toscano Dop, la Coppia Ferrarese Igp, il Pane Casereccio di Genzano Igp e il Pane di Altamura Dop e anche il Pane di Matera Igp. Ma l'elenco di richieste attualmente al vaglio è ancora più ampio.

Panino, scelta irrinunciabile

Durante le fiera è emerso, del resto, che il pane rimane un alimento centrale nella dieta degli italiani. Acqua minerale e panino restano la combinazione preferita in pausa pranzo. A seguire pizza, primi

piatti e insalate. Lo scontrino medio del pranzo fuori casa può essere calcolato in circa 7,40 euro che, moltiplicati per i circa 2 miliardi di pasti, dà un fatturato di 14,7 miliardi di euro. I panini, però, non sono uguali ovunque. Si va da 1,65 euro di Arezzo, o dall'1,88 euro di Ferrara (città con uno dei caffè più cari), si passa ai 4,11 euro di Lecco, ai 3,89 euro di Bergamo, ai 3,55 euro di Aosta. Per quanto riguarda le principali città: Milano è la metropoli più cara con 3,64 euro, mentre Roma si attesta su 2,80 euro e Napoli su 2,57 euro. In Toscana a parte l'1,65 euro di Arezzo, si va da 2,28 di Firenze a 1,96 di Grosseto, 2,17 di Pisa a 2,60 di Livorno, il più caro della regione.

La panificazione in Italia

Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 78 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane delle famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni Settanta ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

La produzione

Ogni anno si producono e si consumano in Italia circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un mercato che sfiora gli 8 miliardi di euro. La gran parte della produzione, circa il 90%, proviene da forni a carattere artigianale. La restante parte, 10% circa, è prodotta da forni industriali. In termini di fatturato la quota dei forni industriali è più alta in quanto i prodotti conservati e confezionati hanno un valore (prezzo) più alto di quelli freschi artigianali. Dai dati di Confesercenti emerge poi che i panificatori non possono più contare, così come avveniva nel passato, su un mercato stabile e parcellizzato. Il calo della produzione da parte delle aziende tradizionali si può stimare attorno al 15% con punte, per il Nord Italia, prossime al 30%.

Il mercato e i prezzi

Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione è stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore a 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, è passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picco di 2,80 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009.

Il consumo familiare in Italia

Il mercato del pane acquistato dalle famiglie vale a circa 2,6 milioni di tonnellate. Negli anni gli acquisti hanno virato sempre più dal pane fresco sfuso verso il pane industriale confezionato e verso i sostituti. Il trend degli ultimi anni vede un calo del 3-4% per il pane sfuso e un incremento di oltre il 4% verso cracker e simili suddivisi tra prodotti morbidi e umidi, come i pani a fette, e i prodotti croccanti tra i quali grissini e cracker, che attualmente rappresentano circa il 49% a valore del mercato del loro settore. A tirare sono soprattutto i pani da tavola e le piadine, mentre i pani a lunga conservazione crescono addirittura a due cifre. Pan carré e pani in cassetta sono cresciuti nell'ultimo periodo dell'8% a valore.