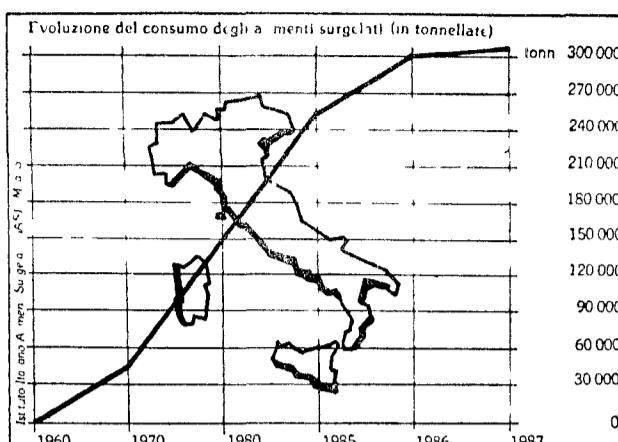


Come cambia la tavola degli italiani



Il pesce surgelato è secondo solo agli ortofrutticoli



L'Italiano beve gassato e anche il vino s'adegua

Le vendite vanno a gonfie vele, ma si sta alzando una ventata di tempesta. Se è vero infatti che in Italia si beve ormai tanta acqua minerale quanto in Germania è vero altresì che l'onda lunga della lotta all'inquinamento arriverà presto anche qui. I due terzi del mercato dell'acqua mineraile sono rappresentati dal consumo domestico, in buona parte attraverso supermercati. E supermercati significa confezione in plastica, o meglio in Pvc o Pet. È chiaro quindi che qualcosa si dovrà presto cambiare. E pensare che proprio il ricorso a queste bottiglie leggerissime ad altissima resistenza meccanica, molto convenienti e studiate per il magazzinaggio in supermercato (notare la sezione quadrata, che consente di aumentare la capacità del 30% solo occupando lo spazio di un cubo), ha consentito alle 180 aziende produttrici di aumentare la loro produzione in cinque anni di circa il 50% e realizzare fatturati pari a 700 miliardi di lire complessivamente. Se poi consideriamo che molti di questi imbutiglieri i cui stabilimenti si trovano per legge nelle adiacenze delle sorgenti - sono anche produttori di bevande analcoliche le cui tre ad essere in crescita per conto proprio questo gruppo di prodotti sembra essere fatto apposito per essere surgelata. Tra l'altro mentre l'avvento della verdura fresca «prepubblica pretagliata» può essere concorrente a quella surgelata. Ma il snack si può mangiare tutto, la sua fantasia dei produttori i quali quindi sono fiduciosi le analisi di mercato prospettano per il prossimo quinquennio un ulteriore incremento dei consumi del 5-6% all'anno.

Nelle naturali evoluzioni degli imbutiglieri d'acqua sia che si tratti di aziende specializzate in bibite gli elementi base ossia la tecnica di fabbricazione e la distribuzione non cambiano. La distribuzione capillare che comprende anche la consegna a domicilio incide notevolmente sui costi finali cui vanno aggiunti quelli per la pubblicità e l'innovazione del prodotto che viene associato a sempre diverse motivazioni sport, lavoro, fast food.

Oltre ai 3050 milioni di lire

d'acqua gli italiani bevono ogni giorno 1800 milioni di lire di bevande gassate di cui un terzo è rappresentato dalle «coca» per un fatturato stimato in circa 3000 miliardi di lire.

Nel settore operano circa 700 aziende con 7000 dipendenti. Sia che si considerino

VINO	importazioni ettolitri	esportazioni ettolitri	produzione
1980	7 914	818	79 001
1981	5 009	637	1 093 162
1982	7 399	784	1 276 050
1983	4 600	567	1 018 189
1984	9 296	885	1 209 667
1985	8 031	974	1 141 023
1986	7 905	1 051	1 036 081

Bevande gassate produzione 1987
Cola 34,3%
Aranciata 32,2%
Gassosa 12,6%
Chinotto 4,2%
Aperitivi analcolici 3,1%
Tonica 2,4%
Limonata 2,2%
Spumante 2,2%
Dietetiche 0,8%
Altre 6,0%

Acqua minerale produzioni (milioni di litri)
Anno 1980 2250
Anno 1981 2379
Anno 1982 2550
Anno 1983 2625
Anno 1984 2700
Anno 1985 2800
Anno 1986 3050

sati con due mesi d'anticipo dicono.

Le note più dolenti arrivano invece dal vero e proprio vino. Oltre al calo del consumo in termini reali (da 110 litri annuali procapite ad 85) si stanno verificando profonde trasformazioni nel modo di consumare. Cala la quota dei vini da tavola venduti sfusi, aumenta quella dei confezionati in generale. Si formano particolari nicchie di mercato che alcuni produttori si costruiscono specializzandosi o qualificando il prodotto a marchio. Vini bianchi «leggerti» e spumanti hanno successo, soprattutto invece una certa crisi i rosati invecciati.

□ PRO

Surgelati che passione!

Nell'87 consumate 300.000 tonnellate

PATRIZIA ROMAGNOLI

«Il freddo e il calore sono le due mani della natura: solo dirò il filosofo inglese Francis Bacon. Niente di più adatto a sottolineare le proprietà dei surgelati che occupano i freezer domestici ormai da vent'anni. Questi prodotti sono in costante aumento. Non è un caso infatti che da qualche tempo i freezer abbiano assunto dimensioni ragguardevoli, divisi in spazi diversi secondo le temperature di conservazione: colpo, ghiaccio. Ma ciò è il grande che ha fatto surgelati la cucina nei piatti pronti: surgelati ottenuti da un enorme successo che si affianca a quello del mercato dell'intera categoria. «In Italia non siamo ancora

ai livelli di consumo degli altri Paesi europei - dicono al Iias di Milano Istituto italiano degli alimenti surgelati che funziona da ufficio studi di mercato - ma il trend è decisamente positivo. Gli italiani apprezzano soprattutto gli ortaggi e la frutta ma anche gli snack, in cui c'è stato un raddoppio nei consumi in soli cinque anni. Nel Paese che vanta la pizza come piatto nazionale «summa» quasi filosofica della dieta mediterranea, sono parecchi quelli che si sono stançati di impastare e di stendere pomodoro e mozzarella, più facile togliere i vincoli, mettere in forno per una decina di minuti. Ma vediamo un po' le cifre: i surgelati che meglio incontrano il gusto degli italiani

contengono verdura e frutta. Evidentemente poterà gustare anche fuori stagione, è assai gradito, ma ciò che attrae di più le nostre casalinghe è la possibilità di evitare la pulitura delle verdure. Inoltre la quantità è ben definita, mentre quando si compra per esempio un chilo di spinaci freschi ne restano da mangiare poco più di tre etti.

«Conservabilità rapida di preparazione, assenza di scarico e soprattutto qualità della materna prima sono il segreto dei surgelati che compensa anche quei differenziali che pure esiste nel prezzo al consumo. In effetti il sistema produttivo è di per sé garanzia di buona qualità. L'industria con tutta passo passo la produzione agricola elimina i prodotti di scarto mentre il freddo si è il modo più «ecologico»

di conservare i prodotti della natura. Nell'87 gli italiani hanno consumato 167.500 tonnellate di ortofrutta (+50% in cinque anni: 45.400 tonnellate di pesce e olive, 56.250 tonnellate di carne, frutta compresa). E su questo punto c'è da dire che i surgelati sono apprezzati oggi le aspettative dell'industria. Oltre ad essere in crescita per conto proprio questo gruppo di prodotti sembra essere fatto apposito per essere surgelata. Tra l'altro mentre l'avvento della verdura fresca «prepubblica pretagliata» può essere concorrente a quella surgelata. Ma il snack si può mangiare tutto, la sua fantasia dei produttori i quali quindi sono fiduciosi le analisi di mercato prospettano per il prossimo quinquennio un ulteriore incremento dei consumi del 5-6% all'anno.

po è diminuito il loro «prestigio sociale». Forse anche per

che si tratt di aziende specializzate in bibite

sia che si tratti di imbutiglieri i cui stabilimenti si trovano per legge nelle adiacenze delle sorgenti - sono anche produttori di bevande analcoliche le cui tre ad essere in crescita per conto proprio questo gruppo di prodotti sembrano essere fati appositi per essere surgelati. Tra l'altro mentre l'avvento della verdura fresca «prepubblica pretagliata» può essere concorrente a quella surgelata. Ma il snack si può mangiare tutto, la sua fantasia dei produttori i quali quindi sono fiduciosi le analisi di mercato prospettano per il prossimo quinquennio un ulteriore incremento dei consumi del 5-6% all'anno.

Le note più dolenti arrivano invece dal vero e proprio vino.

Oltre al calo del consumo in termini reali (da 110 litri annuali procapite ad 85) si stanno verificando profonde trasformazioni nel modo di consumare. Cala la quota dei vini da tavola venduti sfusi, aumenta quella dei confezionati in generale. Si formano particolari nicchie di mercato che alcuni produttori si costruiscono specializzandosi o qualificando il prodotto a marchio. Vini bianchi «leggerti» e spumanti hanno successo, soprattutto invece una certa crisi i rosati invecciati.

□ PRO

Dolci e gelati a profusione

Coni, torte o snacks il cioccolato è di moda

«In quello che mi place più c'è la mucca in discoteche ma le caramelle al latte sono troppo dure». «Io preferisco quello dove la mucca di venti viola però all'altro ha le noccioline di latte ed è più buono». Il dialogo è autentico tra due bambini di undici anni. Commentano spot pubblicitari e si inferscono a caramele e snacks al cioccolato. Non c'è da stupirsi della competenza di questi signorini negli ultimi cinque anni il consumo di cioccolato è aumentato del 46% (da 1,3 kg pro capite a 1,9) e questo solo in quantità assoluta. Il dato non tiene conto del fatto che il «gusto cioccolato» entra in quasi tutti gli snack a base di qualunque altra cosa (dal «la far la crema mou» lanciata sul mercato negli ultimi anni).

Nell'industria dolciaria quello del cioccolato è il campo dominato dai grandi e più «esteriori» mentre i e export è aumentato del 40%. L'importazione è più che raddoppiata, passando da 174.000 quintali del 1980 a 355.760 nel 1986. Nonostante esista già una «moda al ca cao» gli industriali del settore ci vorrebbero vedere sempre più cioccolatodipendenti - e sempre più grassi - come avviene nei cioccolatini.

vieni all'estero dove le quante più cioccolato sono doppie rispetto alle nostre. Ma altrove si sa l'uno più freddo e i dolci sono altamente energetici. Nonostante il clima più mitte degli italiani però appaiono tra i meno assidui anche nel consumo di gelato. Nell'86 ne abbiamo mangiato per 1353 tonnellate, circa 6 litri cioccolato all'anno, un niente rispetto agli americani che ne consumano più di 22 litri a testa. Ma anche qui c'è il trucco nella cifra. È infatti quasi impossibile quantificare tutto ciò che si acquista nelle oltre 20000 gelaterie artigianali italiane. La caccia alla buona gelata è quasi uno sport fra i giovani. Ma non solo tra loro, con la loro «lotta alla maternità», società che un paio d'anni fa ha svolto per conto dell'Aridi una ricerca motivazionale sul consumo di gelato. «Anche per il adulto il gelato rappresenta un prezzo a se stesso una regalissima alimento», dice il presidente. Ed è un acquisto d'impulso non programmato. Insomma tenersi una vaschetta di gelato confezionato nel freezer è tutt'altro che raro, ma meno gratificante che uscire dal negozio con un bel cono in mano.

Inoltre tra i gelaterie artigianali c'è più creatività e più com-

L'industria dei liofilizzati Nutrienti, inalterabili i vegetali in polvere

Non è palesemente come nei viaggi di Città Verdi, in cui escono arance, limoni e frutta e mai semplicemente polvere di arancia, di pesce, di frutta e di cibi di cotone di quando nel suo Stato erano entrati. Il liofilizzato è l'apparecchio che effettua il processo: come ci si come liofilizzati (eliminazione dell'acqua dai prodotti vegetali e grossi Eni di Stato). Uno degli impieghi più frequenti dei liofilizzati è infatti la fornitura a Paesi in via di sviluppo a titolo di aiuto alimentare.

L'industria italiana si trova in Sicilia, c'è l'Agriflora di Catania, l'Unilio (associazione tra produttori e commercianti di liofilizzati). La Agriflora ha realizzato 60 miliardi di liofilizzati nell'87, tra i quali i maggiori clienti si trovano nell'Arca (consorzio Lega per il commercio europeo dei prodotti agricoli), nei mercati europei e grossi Eni di Stato. Uno degli impieghi più frequenti dei liofilizzati è infatti la fornitura a Paesi in via di sviluppo a titolo di aiuto alimentare.

La spesa di trasformazione è compensata dalla fortissima diminuzione di volume nei trasporti e soprattutto dalla perfetta conservabilità anche alle alte temperature. Basata oggi unica sull'acqua tolta per che l'alimento originario «in natura» con le stesse proprietà nutrizionali che aveva all'origine. «Sapori e odori vengono conservati nel liofilizzato al punto che risultano indistin-

C'era una volta lo scolapasta... OGGI C'È LA PASTAIOLA