



Camera di Commercio
Roma

AGRO CAMERA
Azienda Speciale



Roma in Food

Gli Artigiani e il Cibo

17 Luglio 2019 • Casa delle Imprese

Roma in Food: Gli Artigiani e il Cibo è il titolo del power meeting organizzato da CNA Roma e Agro Camera che vede protagonista il cibo rappresentato in tutte le sue declinazioni, tra logistica, packaging, comunicazione e soluzioni innovative.

“Lo scenario del food dei prossimi trent’anni riguarda tutti noi e ci pone diversi interrogativi. Ad esempio ci chiediamo se in futuro mangeremo insetti. La risposta è che probabilmente non lo faremo, ma forse li mangeranno gli animali da allevamento. È certo che le trasformazioni saranno profonde e radicali ed incideranno sui nostri stili di vita.

Il **climate change** è uno dei temi più discussi degli ultimi anni. Tuttavia non abbiamo ancora un sufficiente livello di consapevolezza su quale sarà l’effetto del cambiamento del clima. Il succedersi continuo di fenomeni estremi e disastrosi ci sta portando però ad una rapida presa di coscienza: come si modificherà il nostro modo di nutrirci in relazione a questo fatto nuovo e devastante? Ci saranno di certo conseguenze di tipo economico – ad esempio, il cibo buono sarà sicuramente più caro ed appannaggio dei più ricchi - ed anche di tipo etico.

“Saremo portati a premiare i sistemi produttivi sostenibili e che avranno cura dell’ambiente e contribuiremo con i nostri acquisti a lottare contro il cambiamento del clima.

Ma l’evoluzione del mercato alimentare è già in atto. Le parole chiave che guidano la trasformazione alimentare le conosciamo già tutte: tipicità, artigianalità, gusto, salute, naturalità, freschezza, durata, origine locale, fruibilità, estetica, eticità e su queste si muovono le traiettorie per costruire un nuovo mercato. Un punto essenziale è rappresentato poi dall’innesto delle nuove tecnologie che devono configurarsi come amiche della cultura alimentare, non avversarie. Questo nuovo metodo produttivo serve a rendere più moderna e sicura una produzione che continuerà ad essere fatta con le mani, perché questo è quello che richiede il nostro consumatore”, dichiara Carlo Hausmann, Direttore di Agro Camera.

“L’artigianato alimentare dovrà puntare a rilanciare il proprio settore, a partire dal suo sapere tradizionale, riprogettandolo nell’ottica di investimenti in qualità di materia prima e di sicurezza, ma anche e soprattutto, impegnandosi sui temi del green, della sostenibilità e dell’economia circolare. Questa è la grande future challenge che ci attende: puntare all’eccellenza che da sempre contraddistingue il made in Italy, e lavorare costantemente per rimanere competitivi, etici e attenti all’ambiente”, così Stefano Di Niola, Segretario della CNA di Roma.

Cambiamenti nei mercati

Alcuni dati sul FOOD in Italia

Quanto spendiamo oggi mediamente in cibo:

- **2-3 €** per pasto in casa
- **3 €** colazione fuori casa
- **4-5 €** per porzione cibo di impulso (pizza, gelato, birra artigianale)
- **7-9 €** per pasto lavoro
- **13-20 €** per pasto fuori casa
- **30-45 €** per pasto gourmet
- **8-20 €** per food gift

Elaborazione Agro Camera

Le tendenze, i valori di oggi (2019/18)

- Primi piatti pronti **+ 9,7**
- Preparati per ricette in casa **+ 7,0**
- Secondi piatti pronti **+ 7,6**
- Piatti unici (easy food) **+ 6,7**
- Benessere (integratori, latte alta digeribilità, prodotti integrali, dolcificanti) **+ 6,7**

(Fonte Nielsen)

Le tendenze, i valori (2019/18)

- Happy hour in casa (prosecco, birre, aperitivi, snack salati, analcolici) **+ 5,4**
- Gourmet (salmone, pinoli, zafferano, caviale, funghi, tartufi, spumanti, vini liquorosi, capsule caffè) **+ 7,0**
- Fuori pasto/autogratificazione (gelato, tavolette cioccolato, pasticceria, creme pronte, caramelle, gomme da masticare) **+2,6**
- Salutistico (base soia, bevande vegetali, riso, senza glutine) **+0,3**

(Fonte Nielsen)

Consistenza economica del Food su Roma

Nel 2017 all'interno del territorio romano hanno operato circa 33.000 imprese attive nel settore della ristorazione; a queste si devono aggiungere 3.000 imprese che si occupano di alloggi, ma che somministrano anche pasti.

Spesa alimentare su Roma:

- Procapite 2.428 euro
- Residenti città 6.800 miliardi
- +
- Turisti e pendolari

Tot. 9.200 miliardi

Le parole chiave

Il cibo del futuro

- Tipico, originale
- Eccellente al gusto
- Salutare, ottimo contenuto nutrizionale
- Naturale, «pulito»
- Fresco, appena sfornato
- Durevole, buona shelf life
- Fatto a mano, artigianale
- Di origine locale
- Rapido, fruibile, pronto al consumo
- Esteticamente interessante
- Etico

La Sostenibilità

- Produzioni di prossimità
- Tecniche a basso impatto
- Riduzione degli sprechi
- Basso impiego di risorse idriche
- Fair trade
- Alto valore nutrizionale della porzione

La dieta del futuro

Le quantità non si riducono, maggiore varietà con più carboidrati, frutta e verdura

Media settimanale di consumo in gg
Variazione dichiarata rispetto
a consumo attuale

								
+ Carboidrati	5.2 +	3.8 +	3.9 +	3.7 +	4.1 +	5.9 =	5.4 +	5.8 +
= Carne	3.4 =	3.9 -	3.7 -	3.9 =	4.8 =	4.6 =	2.6 =	4.7 +
= Pesce	1.6 -	1.2 -	1.5 -	1.5 =	1.8 =	2.6 +	2.4 =	1.4 =
= Formaggi e latticini	3.0 =	4.4 =	3.3 =	4.0 =	4.0 =	3.6 +	2.9 +	3.9 =
= Uova	1.5 =	2.1 =	2.1 =	2.6 =	2.7 =	4.2 =	3.0 =	2.6 =
+ Frutta	5.1 =	4.7 +	4.5 +	4.0 +	4.1 +	4.8 +	4.9 +	4.3 =
+ Verdure	4.9 =	4.4 +	4.8 +	4.5 +	4.6 +	5.8 +	5.5 +	4.7 =
+ Dolci	4.2 +	3.5 +	3.5 =	3.7 =	5.3 =	2.8 =	4.2 =	4.8 +