



## **18-12-28 RASSEGNA STAMPA**

18-12-27 CENTINAIO «UN TAVOLO DELLA PASTA E DEL PANE PER COLMARE IL GAP TRA PRODUTTORI E GDO»

Agrisole

18-12-27 IL GRANDE FREDDO TRA CENTINAIO E #ILDAZIO

RisoItaliano

18-12-27 PASTA - SODDISFATTI GLI OPERATORI PER L'OK MIPAAFT AL RINNOVO DEI CONTRATTI DI FILIERA

Agrisole

18-12-27 BAULI, IL FATTURATO SALE A QUOTA 472, 6 MILIONI. APRE FILIALE A SINGAPORE E PUNTA SULL'ASIA

Agrisole

18-12-28 LA TAVOLA DEL 2019

Corriere della Sera

18.12.27

## **Centinaio: «Un tavolo della pasta e del pane per colmare il gap tra produttori e Gdo»**

Silvia Marzialetti

### **Il ministro a Radio Anch'io: «Anche la Grande distribuzione ha capito che la tutela degli agricoltori è un elemento prioritario per il rilancio della filiera»**

**«Il settore agroalimentare soffre di uno squilibrio strutturale: da una parte i produttori, che fanno fatica a produrre reddito, dall'altra la Gdo, che la fa da padrone». Lo ha detto il ministro delle Politiche agricole, Gianmarco Centinaio, ospite di Radio Anch'io, su Rai Radio1. «Per questo - ha proseguito Centinaio - prima di Natale abbiamo costituito il tavolo della pasta e del pane, cui partecipa anche la Grande distribuzione. Anche la Gdo, infatti, ha capito che deve tutelare il produttore».**

Alla stessa trasmissione ha partecipato anche Luigi Scordamaglia, presidente Federalimentare, il quale ha rilasciato un commento sulla manovra approvata dal Senato e in attesa del via libera da parte della Camera. «La riduzione dell'Inail e dell'Imu contenuta nel maxi-emendamento costituiscono misure importanti per le imprese, ma bisogna fare di più», ha detto. «Occorre un grande piano di modernizzazione del Paese, che metta al centro chi produce. Il problema delle imprese, oggi, è essere competitivi e valorizzare al massimo l'italianità», ha concluso Scordamaglia.

# RISO L'ITALIANO

18.12.27

## IL GRANDE FREDDO TRA CENTINAIO E #ILDAZIO

Il forfait del ministro e la lettera in cui la dirigenza dell'associazione ricorda l'appoggio di Salvini

La popolarità del ministro GianMarco Centinaio è calata nelle risaie del #dazio. Sta girando sul web una lettera, inviata alcune settimane fa, con cui il presidente del sodalizio Piero Actis esprime il suo rammarico per il forfait dato dal ministro all'incontro del 12 novembre ad Asigliano Vercellese. #ildazioètratto aveva preparato tutto nei minimi particolari per investire (ed essere investito da) Centinaio del ruolo di *defensor oyzae*, difensore del riso italiano. Non è chiaro perché il ministro non abbia voluto partecipare alla serata, ma è un dato di fatto che da allora lui e il gruppo dirigente dell'associazione non si parlano. Al punto che la lettera ricorda (minacciosamente?) il favore del Ministro dell'Interno (e leader del partito di Centinaio) Matteo Salvini per le iniziative di protesta organizzate dal #dazio nel marzo del 2017.

Vi è da ricordare che lo scenario in questi due anni è cambiato, non tanto perché la risicoltura abbia ritrovato remuneratività (i prezzi sono cresciuti ma non tanto da giustificare la fine della crisi), quanto perché tutte le proteste hanno un ciclo, un acme e un calo, che nel caso della risicoltura risentono delle fasi culturali e del pagamento degli aiuti. E' possibile che Centinaio abbia considerato l'ormai certa chiusura del dossier Pma, con l'adozione della clausola di salvaguardia, e la ripresa dei prezzi dei risoni due motivi validi per prendere le distanze dal movimento di protesta. Il quale, ovviamente, non ci sta. I primi mesi del 2019 ci diranno chi ha ragione sulla clausola e sulla crisi. Leggi la [Lettera al Ministro](#) (foto grande: il primo convegno de #ildazioètratto)

18.12.27

## Pasta/2: soddisfatti gli operatori per l'ok Mipaaf al rinnovo dei contratti di filiera

G.d.O.

**Accordo prorogati per il 2019 e per il biennio 2020-21 con una dotazione di 20 milioni di euro. Serve ora una strategia condivisa che preveda investimenti nella produzione e per le strutture di stoccaggio**

Grande soddisfazione è espressa da tutti i componenti della filiera grano pasta per l'imminente apertura dei tavoli tecnici al ministero delle Politiche agricole che prenderanno in esame le principali criticità della filiera ma - soprattutto - per il rinnovo dei contratti di filiera 2019 nonché per il biennio 2020-21 con una dotazione di 20 milioni di euro.

Un accorato appello al **ministro delle Politiche agricole, Gian Marco Centinaio** era stato di recente rivolto da **Compag** (la federazione nazionale dei commercianti di prodotti per l'agricoltura) da **Aidepi** (l'associazione delle industrie del dolce e della pasta), da **Assosementi**, dall'**Alleanza delle cooperative agroalimentari**, da **Confagricoltura**, **Cia** e **Copagri** e da **Italmopa**, ovvero l'associazione industriale mugnai d'Italia. Appello al quale il ministro Centinaio ha risposto garantendo già a inizio 2019 la convocazione di tavoli tecnici per analizzare nel dettaglio le principali problematiche della filiera.

«La pasta italiana, simbolo dell'eccellenza del made in Italy - si legge in una nota congiunta - deve continuare ad essere un prodotto di qualità ma, perché ciò sia possibile, la filiera va sostenuta. Per questo i produttori di grano duro e gli altri principali attori della filiera si sono organizzati e hanno fatto sistema riuscendo a ottenere l'auspicata apertura di tavoli tecnici in tempi brevissimi nonché il rinnovo dei contratti di filiera per il biennio 2020/21».

Tutte notizie positive e salutate con soddisfazione anche se, a un'analisi più approfondita, **le criticità non sono certo del tutto risolte.**

«La nostra filiera - si legge ancora nella nota congiunta - è ormai sotto pressione da anni, e vede le circa 203mila aziende coinvolte da troppo tempo far fronte alla concorrenza del mercato lavorando sottocosto, con scarsa marginalità e conseguente liquidità, a causa dell'abbassamento dei prezzi delle principali granelle».

Le principali difficoltà sono sia di natura **produttiva sia logistica**. Nonostante il grano duro - continuano le organizzazioni di filiera - in termini di superfici sia la prima produzione a livello nazionale e, in ambito Europeo, sia in testa sia in termini di superfici che di produzione, l'Italia continua a dover importare circa il 40% del grano duro dai Paesi europei ed extra europei per poter soddisfare la richiesta dell'industria molitoria (equivalente a circa 5,6 milioni di

tonnellate) e pastaria. È inadeguata, infine, anche la situazione dei centri di stoccaggio: dei 1187 centri presenti sul territorio nazionale (situati per il 60% nel Nord Italia) solo il 26% è adibito allo stoccaggio di frumento duro, pari a una capacità di sole 2,4 milioni di tonnellate».

Tuttavia gli operatori della filiera non nascondono di aver incassato in questo ultimo scorcio del 2018 due importanti risultati con l'imminente convocazione dei tavoli tecnici al Mipaaf e con il rinnovo dei contratti di filiera. «La forza del dialogo e della collaborazione - ha commentato **il presidente di Compag, Fabio Manara** dopo l'incontro avuto con il ministro Centinaio e il sottosegretario, Alessandra Pesce - sposta le montagne. È stato importante aver avviato un dialogo concreto con tutti i componenti della filiera e aver individuato una serie di azioni strategiche, tra cui la promozione della pasta all'estero come obiettivo operativo fondamentale per il 2019, che auspichiamo possano concretizzarsi nel breve periodo e contribuire al rilancio di un settore strategico del made in Italy».

18.12.27

## Bauli, il fatturato sale a quota 472,6 milioni Apri filiale a Singapore e punta sull'Asia

Silvia Marzialetti

### Ebitda in calo per il caro-burro e per la start up in India

**Con un fatturato di gruppo di 472,6 milioni di euro (in crescita di 22,6 milioni rispetto all'esercizio precedente), Bauli si conferma leader in Italia di panettoni e pandori e per potenziare la produzione dell'impianto di Baramati in India rivolta a tutto il Sud est asiatico, ha aperto una filiale a Singapore.** La multinazionale dolciaria di Verona (che al suo interno ha inglobato brand storici come Alemagna, Motta, Doria e Bistefani), ha messo a segno al 30 giugno 2018, nel bilancio annuale ora disponibile e consultato da Radiocor, un Ebitda di 42,5 milioni, in calo rispetto ai 47,8 milioni dell'esercizio precedente «dovuto - si legge nella relazione che accompagna il bilancio - all'aumento delle materie prime e alla copertura dello start up della produzione indiana». **Il burro, in particolare, principale voce di costo per pandori e panettoni, ha raggiunto livelli di costo mai visti in precedenza.** Per Bauli quello 2018-18 è il primo bilancio consolidato. L'utile netto del gruppo, che oggi controlla un terzo del mercato dei dolci natalizi e di quelli pasquali, si assesta su 10,2 milioni (0,5 milioni in meno rispetto all'esercizio precedente).

L'India - dove l'azienda nel 2017 ha avviato la nuova fabbrica di Baramati, con l'obiettivo di raggiungere i 30 milioni di ricavi in tre anni - rappresenta la seconda più importante area di operatività del gruppo, che con interesse guarda al tasso di crescita del pil pro-capite, quasi raddoppiato negli ultimi dieci anni. E' stata inoltre aperta una filiale a Singapore, che gestirà le attività nel sud-est asiatico alimentate dalla produzione indiana. Presente su tutti i principali mercati del mondo, l'azienda ribadisce il proprio interesse per la Cina, vero traino dell'economia mondiale, con un tasso di crescita del 6,7%, anche se i dazi sulle importazioni Usa continuano a destare qualche preoccupazione.

**L'utile netto della multinazionale veneta, che oggi controlla un terzo del mercato dei dolci natalizi e di quelli pasquali, si assesta su 10,2 milioni** (0,5 milioni in meno rispetto all'esercizio precedente), mentre la posizione finanziaria netta rimane pressochè costante al valore di 74,6 milioni, bilanciata da un patrimonio netto di 91,1 milioni.

**Intanto cresce il consumo di panettone, pandoro e di altri lievitati natalizi. Lo rileva Aidepi, l'Associazione delle industrie, del dolce e della pasta Italia, secondo cui nel 2017 sono state prodotte oltre 91mila tonnellate di lievitati di ricorrenza natalizia, con una variazione del +2,2% sul 2016, per un valore corrispondente di oltre 650 milioni di euro (+5,2%).** Il maggior indice di gradimento è per il panettone nella versione classica (37.092 tonnellate prodotte per un valore di 245 milioni di euro), seguito dal pandoro in versione classica (32.500 tonnellate per un valore di euro 226 milioni di euro). Bene anche i cosiddetti "speciali", in crescita del 3,5% per il panettone e di oltre il 6% per il pandoro. Senza canditi a quota +2%.

# LA TAVOLA DEL 2019

Dalla nuova cucina dell'Africa occidentale che riscopre gli antichi cereali senza glutine all'esplosione dei sapori amari, ecco cosa e come mangeremo nei prossimi mesi

di **Isabella Fantigrossi**

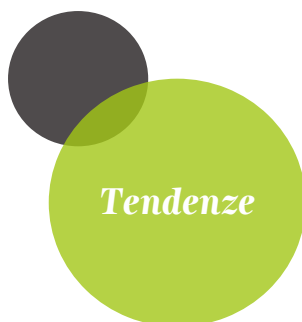


**P**iatti e superfood dall'Africa occidentale, e poi il ritorno dei sapori amari e nuovi gusti dei gelati. Cosa si mangerà nel 2019? E, soprattutto, quali saranno i cibi o le cucine di cui tutti parleranno? Provare a indovinare le tendenze future della gastronomia mondiale può sembrare talvolta frivolo *divertissement* di fine anno. Ma, in realtà, le consuete previsioni — che arrivano per lo più dal mondo anglosassone — pescano quasi sempre da orientamenti

**Il piatto**  
Sopra un piatto di Waakye, ricetta ghanese a base di riso e fagioli preparata da Zoe Adjonyoh nel suo ristorante londinese, «Zoe's Ghana Kitchen»

già un po' in nuce. Ed è questo che rende particolarmente interessanti (e plausibili), dunque, gli elenchi di fine anno. A cominciare da quello di Waitrose, la catena di supermercati britannici, i cui esperti sono convinti che i prossimi dodici mesi saranno il momento di gloria della cucina dell'Africa occidentale. Una zona del continente ancora sconosciuta dal punto di vista gastronomico rispetto, per esempio, alla fascia mediterranea con i suoi piatti che guardano al Medio Oriente. Ma che oggi comincia a emergere. Grazie a ingredienti locali come la moringa o il sorgo, cereale privo di glutine e ricco di proteine vegetali, che piace sempre di più non a caso, perché in linea con le tendenze attuali. E a piatti tradizionali e molto speziati, cucinati in una sola pentola e che ben si prestano a essere condivisi sulla tavola, come il riso jollof o il piccante pollo yassa, tipici di Ghana, Senegal, Nigeria e Mali, che potrebbero sostituire nelle preferenze, sono convinti quelli di Waitrose, le arcinote ricette indiane. Primi ambasciatori della gastronomia africana nel mondo sono già oggi lo chef Pierre Thiam, nato a Dakar e da tempo a New York, di cui si sta cominciando a parlare grazie al suo progetto di recupero del fonio, altro antico cereale senza glutine, e la ghanese Zoe Adjonyoh, che a Londra ha aperto il locale di successo «Zoe's Ghana Kitchen». Non si sa, poi, se per avversione allo zucchero o perché, in fondo,

**Nei prossimi 12 mesi impareremo a conoscere anche l'«ice roll», il gelato thailandese che si arrotola**



questo è l'ultimo gusto dopo dolce, aspro e salato a dover emergere, ma nel 2019 apprezzeremo, assicurano gli esperti, sempre più i sapori amari. «Già negli ultimi anni abbiamo assistito a un'impennata di popolarità di cibi e bevande amari — ha detto Jonathan Moore, executive chef di Waitrose — dal cioccolato fondente al caffè di buona qualità fino alle birre artigianali». E ora nei ristoranti vedremo sempre più «chef aggiungere ingredienti passati sulla fiamma viva per aggiungere sapore ai piatti».

Secondo, invece, le previsioni dei buyer di Whole Foods, la catena di supermercati statunitense e rivenditore di prodotti bio, continueremo a guardare a tutto il meglio che arriva dal Pacifico (Asia, Oceania, costa occidentale dell'America). Dopo il pokè hawaiano, insomma, sarà l'ora della *longganisa*, la salsiccia di maiale filippina, dei gamberetti essiccati o dei frutti tropicali come guava, passion fruit e dragon fruit. Ancora, dopo tanto parlare e tanti esperimenti in laboratorio, si prevede che nel 2019 — trovata la quadra di consistenza e sapore — gli hamburger di carne vegetale, fatti ora con piselli secchi, diventeranno finalmente protagonisti sugli scaffali dei supermercati e dei menu di molti locali (basti pensare all'americano Beyond Burger, il primo che ha debuttato qualche mese fa in una catena italiana). E poi, ancora. I migliori mixology bar del mondo sperimenteranno nuovi cocktail analcolici, conosceremo altri gusti per i gelati e i dessert freddi, dalla tahina (la crema di origine mediorientale a base di sesamo) all'hummus di ceci fino all'acqua di cocco, e si imparerà ad apprezzare anche fuori dall'Asia il tipico gelato thailandese, il cosiddetto «ice roll» che si arrotola nella coppa da mangiare per strada. E, infine, continua il cosiddetto processo di *snackification*: la routine dei classici tre pasti al giorno è sempre più messa in discussione dall'invenzione di nuovi spuntini, purché sani, come i *kelp jerky*, le gallette di alghe disidratate con semi e spezie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA