

3.3.1 AGROALIMENTARE

1. Le caratteristiche dell'area di specializzazione

L'area di specializzazione agroalimentare rappresenta uno dei segmenti più significativi dell'economia italiana e regionale sia per le sue dimensioni che per il suo valore strategico nel collegare tra loro più settori produttivi, ivi compreso il turismo. Il comparto presenta una significativa articolazione interna in gruppi dalle dimensioni e caratteristiche molto diverse, tra cui: la produzione di prodotti da forno e farinacei, produzione di altri prodotti alimentari, lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne, la filiera lattiero-casearia, produzione di vini da uve, distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici e produzione di birra.

Diverse le realtà di eccellenza operanti in regione che hanno consolidato quote di mercato importanti anche con l'attenzione costante alla ricerca e innovazione, tra cui – a titolo esemplificativo solo per citare alcune delle realtà di eccellenza – Illycaffè SpA, Birra Castello SpA, Principe di San Daniele SpA, Roncadin SpA, Quality Food Group SpA.

- Alla fine del 2014, il settore conta **810 aziende**, di cui 735 relative al segmento alimentare e 75 relative al segmento bevande, una **contrazione del 7,1%** rispetto al 2009, superiore a quella complessiva dell'economia regionale (6,1%). Va sottolineato che una quota significativa delle trasformazioni alimentari afferisce ad un contesto agrario non rilevato dal Censimento ISTAT sulle attività produttive.

- Dal punto di vista occupazionale nel 2011 in Friuli Venezia Giulia **lo stock complessivo degli occupati era pari a 8.326 unità (2,2% del totale regionale e 7,3% del manifatturiero)**, di cui il 92% afferente al segmento alimentare e il restante 8% afferente al segmento bevande.

- Nel decennio 2001-11 il settore ha subito un ridimensionamento nel corso del decennio, con un calo del 20,6% in termini di U.L. e del 10,5% in termini di occupazione: **il calo dell'occupazione è comunque sensibilmente minore di quello registrato dal manifatturiero nel suo complesso.**

- I **dati occupazionali da fonte INPS** fanno registrare un'inversione di tendenza con **una crescita di +159 unità** (pari al 2,2%) al periodo 2008-2013.

- Nel 2013 i prodotti alimentari e bevande si pongono al settimo posto su 14 nella graduatoria dell'export per settore, con un valore di **455 milioni di € nei primi tre trimestri 2014 ed un peso del 5,2% sul totale**, con un tasso di crescita complessivo pari a **+6,8% nel periodo 2011-13**, (in controtendenza con l'export manifatturiero -10,3%). I dati relativi ai primi tre trimestri 2014 registrano un'ulteriore e convincente **crescita del 10,7% rispetto al medesimo periodo del 2013**, ponendo il settore al secondo posto tra i più dinamici.

- Fra i prodotti più rappresentativi dell'export si evidenziano il **caffè** (Trieste è uno dei poli di eccellenza europea in questo campo), i **vini** e gli **insaccati**.

- I maggiori importatori di prodotti alimentari dal Friuli Venezia Giulia si situano esclusivamente nei paesi europei, con la **Germania** che occupa il vertice, gli **USA** sono il primo paese extra UE, con il 6% del totale. L'export del comparto **bevande** presenta invece **al primo posto gli USA, con il 26,6% del mercato**, e solo al secondo la Germania. Nella prima fascia della classifica si collocano anche altri Paesi extra UE come **Canada, Giappone, Australia e Cina**.

- Presenza sul territorio di **risorse strategiche** quali: **2 Consorzi per la tutela del formaggio Montasio**, con sede a Codroipo, e del prosciutto di San Daniele, con sede a San Daniele del Friuli; **9 Consorzi per la Tutela delle Denominazione di Origine** (Annia, Aquileia, Carso, Collio, Colli Orientali, Grave, Isonzo, Latisana e Ramandolo) dei vini del FVG, cui si aggiunge la relativa Federazione Regionale (FederDoc), nata nel 2002; **2 Distretti industriali**: il distretto "Parco Agroalimentare di San Daniele" nella zona collinare e il distretto del Caffè nel Triestino "Trieste Coffee Cluster"; previsione del Cluster regionale agroalimentare a partire dal Parco agroalimentare di San Daniele; **l'Università di Udine**, con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e l'Università di Trieste, con il dipartimento in Scienze della Vita che integra competenze in campo chimico, biochimico, biologico e biomedico; **Area Science Park di Trieste**, attiva anche nel settore delle Scienze della vita, con numerose aziende insediate che operano su temi di interesse per la filiera alimentare

(filiera del caffè in particolare); l'**Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA)**, che tra le sue missioni ha anche quella di coordinare e promuovere la ricerca a sostegno dello sviluppo rurale.

Rispetto al futuro, tale posizionamento può essere mantenuto e migliorato solamente attraverso:

- La **tutela dei diritti e dell'immagine** dei prodotti alimentari regionali, insidiati dal fenomeno della contraffazione e dell'imitazione alimentare (il cosiddetto Italian sounding) che erode una quota significativa del fatturato del settore;
- **L'adeguamento alle trasformazioni** dei consumi alimentari (ad es. il prevalere degli alimenti pronti all'uso e lo sviluppo degli alimenti funzionali) e degli stili di acquisto (che porta ad es. al rafforzamento della grande distribuzione organizzata e dei marchi privati), che corrono il rischio di marginalizzare le produzioni artigianali regionali che rientrano principalmente nella sfera dei prodotti tipici;
- L'aumento della **dimensione media aziendale**, anche attraverso processi di aggregazione in rete per filiera, per favorire l'accesso all'innovazione, all'export e alla grande distribuzione organizzata;
- La promozione di **strategie di valorizzazione** della tipicità regionale e di distribuzione della produzione alimentare che superi l'attuale scarso ricorso ai disciplinari di certificazione di qualità e l'assenza di catene di distribuzione regionali su scala europea o mondiale, elementi che corrono il rischio di vanificare l'elevato potenziale di export del settore.

2. Le traiettorie di sviluppo

A livello italiano ed europeo, negli ultimi anni, si è consolidata una rete di collaborazione tra imprese e centri di ricerca finalizzati a rendere più efficace lo sviluppo della capacità di innovazione nella filiera alimentare. Fondamentali per l'innovazione del settore saranno i driver di **innovazioni di prodotto, di processo e di natura organizzativa**, declinabili come di seguito:

INNOVAZIONI DI PRODOTTO:

- **il miglioramento di salute, benessere e longevità** dei consumatori, tramite scelte consapevoli più sane e convenienti. Possiamo citare in questo filone lo sviluppo di alimenti con effetto positivo sulla salute delle persone (la cosiddetta nutraceutica o sviluppo di alimenti funzionali o alicamenti), come ad esempio alimenti ipoallergenici, probiotici, antiossidanti, ecc.
- la garanzia di **maggior qualità e sicurezza dei prodotti alimentari**, che ha portato allo sviluppo ad es. della filiera dei prodotti biologici certificati;
- la rispondenza ai nuovi stili di vita che comportano budget e tempi sempre più ridotti per i consumi alimentari e che hanno fatto ad es. lievitare la domanda di **alimenti già pronti all'uso** (ad es. alimenti di quarta e quinta gamma) e di porzioni monouso.

INNOVAZIONI DI PROCESSO:

- la garanzia di mantenimento della qualità e della salubrità dei prodotti lungo la filiera agroalimentare, ad es. tramite l'elaborazione di **nuove tecnologie di packaging** e di conservazione;
- tecnologie per la manipolazione degli alimenti più efficienti, a **minor impatto ambientale** e finalizzate a mantenere intatte le caratteristiche delle materie prime;
- tecnologie per la **tracciabilità diretta degli alimenti** nei diversi passaggi lungo la filiera a garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche e della sicurezza alimentare;
- tecnologie per il **recupero ed il riutilizzo dei sottoprodotti e degli scarti di lavorazione**.

INNOVAZIONI DI NATURA ORGANIZZATIVA

Il passaggio da una visione della gestione organizzativa limitata ad una sola azienda ad una **visione di filiera che si allarga a monte e a valle** agli aspetti logistici, di distribuzione, ecc. (in cui ad es. è necessario garantire la catena del freddo);

- lo sviluppo di **relazioni orizzontali e verticali tra le imprese della filiera agroalimentare** al fine di sviluppare "associazioni di paniere" e altre forme di valorizzazione della produzione tipica di un territorio;
- lo sviluppo di **label e disciplinari di produzione** atti a garantire la tracciabilità della filiera e la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari di un territorio.

Il processo di scoperta imprenditoriale, grazie al coinvolgimento in tavoli tematici di un numero consistente di stakeholders, ha permesso di definire il set di traiettorie scientifiche e tecnologiche che i diversi operatori

del comparto ritengono prioritizzare, in quanto rilevanti per il territorio e/o di immediata realizzazione. Gli esiti non si discostano dalle indicazioni formulate dalla principale letteratura in materia. Inoltre, i temi individuati sono pienamente coerenti con le indicazioni strategiche prioritarie che emergono dai documenti relativi alle piattaforme tecnologiche europea e italiana nell'area alimentare.

Partendo dagli esiti del processo di “scoperta imprenditoriale” e dei tavoli tematici degli stakeholders, la Regione ha definito un set di quattro traiettorie scientifiche e tecnologiche rilevanti per il territorio e di immediata realizzazione:

- 1) **INDUSTRIAL DESIGN:** l'applicazione delle **tecniche di industrial design al settore alimentare** (connubio cibo-design), in particolare la progettazione sostenibile (eco-design) e il design agli atti alimentari (il cosiddetto food-design). Si tratta di elaborare un approccio progettuale più efficace per rendere maggiormente agevole e contestualizzata l'azione di assumere una sostanza commestibile (i cosiddetti atti alimentari in un preciso contesto, ambiente e circostanza di consumo, in rapporto con un ambito di analisi sociologica, antropologica, economica, culturale e sensoriale, con ricadute non solo sulle tecnologie produttive ma anche sul marketing e la comunicazione anche per la difesa dei prodotti locali);
- 2) **SISTEMI INNOVATIVI DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI:** lo sviluppo di **sistemi innovativi di conservazione dei prodotti**, con l'obiettivo di prolungare la **shelf-life e la commerciabilità**, di ridurre i costi energetici e l'impatto ambientale, oltre che minimizzare le perdite nel valore nutritivo e i cambiamenti nelle caratteristiche organolettiche dell'alimento. Si citano a puro titolo esemplificativo le nuove tecnologie del freddo, i trattamenti ad alta pressione, la conservazione in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- 3) **SMART PACKAGING:** lo sviluppo di **sistemi di packaging attivo e intelligente** (cosiddetto *smart packaging*). Per packaging attivo si intendono tutte le azioni fisiche, chimiche o biologiche volte a cambiare le interazioni tra l'imballaggio e il prodotto così da ottenere il risultato desiderato (generalmente estendere la durata dell'alimento e il mantenimento delle sue caratteristiche nutritive e organolettiche). Per packaging intelligente si intendono le soluzioni adottate per monitorare alcuni aspetti degli alimenti (ad es. tempo, temperatura, biosensori, ecc.) e riportare le informazioni al consumatore (es. etichette intelligenti);
- 4) **ANALISI CHIMICA:** lo **sviluppo di tecniche innovative per l'analisi chimica degli alimenti e il riutilizzo degli scarti** (ad es. tecniche cromatografiche, spettroscopiche, ecc.) volte a favorire la tracciabilità dei prodotti e la determinazione delle loro caratteristiche qualitative, anche al fine di prevenire frodi e sofisticazioni. Inoltre, vengono sviluppate tecnologie di gestione dei rifiuti e degli scarti di produzione; tecnologie per il contenimento delle esternalità degli impianti, tecnologie per il riciclo dei materiali.