

**T**ra gli eventi più attesi di Tuttofood 2009, il Salone dedicato all'agroalimentare di qualità svoltosi a Fiera Milano dal 10 al 13 giugno scorsi, vi era sicuramente il convegno intitolato "L'industria alimentare italiana e gli alimenti funzionali: la tradizione presenta il benessere", promosso da Federalimentare, in collaborazione con Tuttofood, con la partecipazione di Assolombarda - Gruppo Alimentazione e la media partnership di Largo Consumo. Il convegno costituiva la prima delle iniziati-

## FEDERALIMENTARE

### Un convegno a Tuttofood 2009 con Assolombarda - Gruppo Alimentazione sugli alimenti funzionali in vista di Expo 2015

ve che le organizzazioni del Sistema Confindustria hanno messo in cantiere in vista dell'Expo 2015 di Milano, dedicato proprio al tema dell'alimentazione

("tema vincente ancor prima della città", come ha sottolineato Michele Perini, presidente di Fiera Milano spa, aprendo i lavori). Quello degli alimenti fun-

zionali, un mercato da 2,7 miliardi di euro in costante crescita negli ultimi anni, è un tema di crescente importanza anche in Italia. In effetti, negli ultimi trent'anni la percezione del cibo come mero nutrimento si è evoluta in quella di alimento come "promotore di benessere": i cibi funzionali possono contribuire in misura significativa a questo sviluppo.

Il convegno ha quindi affrontato il tema delle proprietà funzionali del cibo e del nuovo mercato degli alimenti funzionali in Italia e in Europa, per i quali il

### Le opportunità di un mercato in costante sviluppo

Silvio Ferrari, coordinatore del gruppo di lavoro di Confindustria Expo 2015 sulla "Nutrizione", uno dei sette gruppi di lavoro che l'Associazione degli industriali italiani ha varato per valorizzare le eccellenze italiane in vista della kermesse mondiale, ne ha tratteggiato l'attività, affermando che la sua mission è quella di "valorizzare le eccellenze italiane sul piano della qualità, della sicurezza e dell'innovazione". Simone Nucci, healthcare industry manager The Nielsen Company, ha illustrato un mercato dei prodotti funzionali in piena salute, a conferma che "non si tratta più di un semplice fenomeno modaiolo".

Una tavola rotonda ha quindi affrontato un tema "caldo", ovvero il quadro giuridico europeo e italiano sull'informazione al consumatore. Vi hanno preso parte Massimiliano Dona, segretario generale Unione nazionale consumatori; Dario Dongo, responsabile politiche regolative Federalimentare e Lucia Guidarelli, direttore Ufficio V Nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali. A moderarla è stato Daniele Rossi, direttore generale di Federalimentare, che ha sottolineato che "tutta la bioeconomia in Europa è un settore sempre più importante, con un turnover di 1.670 miliardi di euro. L'industria alimentare europea, con un fatturato di 930 miliardi di euro e 4,3 milioni di addetti, è il primo comparto manifatturiero".

"I consumatori - ha affermato Dona - sono troppo inclini a fare scelte in modo acritico: le uniche fonti sono elementi quali la comunicazione e l'etichetta. Purtroppo, la normativa in vigore è spesso male interpretata. Questo ci fa preoccupa-

pare non poco proprio sul grado di consapevolezza dei consumatori di fronte a questi prodotti". "Siamo d'accordo - è intervenuto Dongo - sul problema della carenza di educazione alimentare in Italia. Per fortuna l'industria viene in soccorso con una comunicazione il più possibile chiara, fondata scientificamente e utile al consumatore. I problemi vengono dal fatto che l'Unione europea ha definito un unico gold standard per la valutazione scientifica di ogni indicazione funzionale e salutistica. Questo è un vero problema per le imprese, che faticano adesso a fare comunicazione".

"Il regolamento - ammette Guidarelli - ha creato problemi, è il frutto di una discussione durata tre anni. Di fatto il regolamento punta a salvaguardare e migliorare la salute dei consumatori. Per questi ultimi è una tutela contro le pubblicità ingannevoli, per i produttori è un passo avanti per superare le diverse disposizioni nazionali e tutelare concorrenza e innovazione. Oggi i claims sono regolati in modo uguale per tutti gli operatori e quelli salutistici sono autorizzati solo se scientificamente fondati".

Carlo Cannella, presidente Inran, ha espresso "l'esigenza di un regolamento nel settore della sicurezza alimentare che tuteli il consumatore e consenta di riportare in etichetta le indicazioni nutrizionali e salutistiche, nel rispetto di una severa valutazione scientifica e dietro autorizzazione della Commissione". Lorenzo Morelli (Università di Piacenza) ha sottolineato che l'Italia è all'avanguardia per la ricerca di base su alimenti e salute.



Protagonisti e promotori del Convegno.



Con la partecipazione di AIDI, ANPA, ASSOLATTE. In collaborazione con Tuttofood.

nostro Paese è all'avanguardia, collocandosi al secondo posto alle spalle degli Stati Uniti. L'incontro ha anche voluto sottolineare, attraverso le testimonianze di alcuni produttori (Granarolo, Parmalat, Danone, Barilla, Nestlé Italiana, Biolife Protein), i cambiamenti che in questi ultimi anni sono intervenuti nell'offerta di prodotti da parte dell'industria alimentare, in linea con le nuove esigenze "salutiste" degli italiani.

Nel suo intervento introduttivo, Diana Bracco, presidente "Progetto Speciale Expo 2015" di Confindu-

**FEDERALIMENTARE**  
Viale Luigi Pasteur, 10 - 00144 Roma  
Tel. 06 5903534 - 5903380  
www.federalimentare.it - direzione@federalimentare.it

**F**ederalimentare è la Federazione aderente a Confindustria che, con le sue 19 Associazioni di categoria, rappresenta e tutela l'industria alimentare in Italia, seconda industria manifatturiera del Paese dopo quella metalmeccanica. In Europa, Federalimentare aderisce alla CIAA-Confederazione delle Industrie Agroalimentari dell'Unione europea. Il seminario dello scorso giugno ha fatto il punto sugli alimenti funzionali, che rappresentano un comparto in forte sviluppo e dalle ancora notevoli potenzialità. Come hanno confermato i rappresentanti di alcune aziende fortemente impegnate nella ricerca e sviluppo proprio in questo ambito.

stria, ha ricordato come l'Ue sia fortemente impegnata sul fronte alimentare e "l'Expo possa rappresentare un'occasione unica per trovare soluzioni ade-

guate al problema dell'alimentazione mondiale, coinvolgendo istituzioni, imprese, terzo settore e rimettendo l'Italia al centro dei processi di crescita

dell'economia internazionale".

Dal canto suo, Gian Domenico Auricchio, presidente di Federalimentare, rimarcando che l'industria alimentare si conferma secondo settore produttivo italiano con 120 miliardi di euro, ha affermato che "la salute è una nostra priorità e occorre promuovere un'alimentazione equilibrata". Bando tuttavia alle discriminazioni tra "alimenti buoni e cattivi" e spazio, semmai, al dialogo con il mondo della ricerca per rinnovare processi e prodotti.

## Ricerca, innovazione e comunicazione sono i driver delle aziende

La tavola rotonda che ha chiuso i lavori, moderata da Armando Garosci, giornalista di *Largo Consumo*, si è rivelata un'utile occasione di confronto tra alcuni

importanti player dell'industria alimentare, che hanno raccontato il loro approccio agli alimenti funzionali. Ecco una sintesi degli interventi.



“ Quello funzionale è un settore di importante sviluppo per l'industria lattiero-casearia. Il nostro approccio distingue tra nuovi prodotti progettati per avere un obiettivo funzionale e alimenti tradizionali che, in sé, hanno già benefici salutistici. Gli esempi dello yogurt e del latte fresco, in questo senso, sono molto chiari. È importante investire in ricerche scientifiche per verificare i benefici degli alimenti funzionali e garantirne la sicurezza. E resta fondamentale e critico l'aspetto della comunicazione corretta e leale ai consumatori dei benefici dimostrati ”

Andrea Borsari, Responsabile Scientifico



“ Parmalat si è sempre distinta per innovazione, sin dagli anni Sessanta, con le prime confezioni asettiche e la panna da cucina. Negli anni Settanta lanciavamo i succhi 100%, che già avevano un contenuto salutistico e funzionale. Siamo impegnati con il mondo della ricerca universitaria, con cui intendiamo rafforzare i rapporti. Negli ultimi anni abbiamo lavorato molto sui lattici speciali, che abbiamo compreso essere un veicolo prezioso per gli elementi funzionali e salutistici ”

Patrizio Cagnasso, Direttore Ricerca e Sviluppo



“ Siamo impegnati a livello mondiale nella ricerca sugli alimenti funzionali: basti pensare al nostro centro parigino, dove operano 500 ricercatori. In effetti, le aziende alimentari non possono permettersi tempi lunghi nell'innovazione, spinte anche da un retail che ci sta aiutando a differenziare i segmenti di questo mercato. Dobbiamo rilevare che la normativa crea ancora qualche confusione soprattutto in tema di comunicazione ”

Salvatore Castiglione, Direttore Sicurezza Alimentare



“ Biolife Protein è un brand di prodotti (pasta, farina, olio, biscotti e minigrissini, ndr.) che alla base studi sugli alimenti nutraceutici o funzionali e si basano su materie prime vegetali, in particolare il frutto di canapa sativa. Nel passaggio dalla coltivazione agricola di questa preziosa pianta alla fase industriale, siamo naturalmente molto attenti alla provenienza dalla materia prima, al fine di preservare le qualità del prodotto ”

Marilena Zaccarini, Amministratore



“ Nestlé considera la corretta alimentazione quale elemento centrale della vita quotidiana. La nostra ricerca punta quindi sulla conoscenza e sulla valorizzazione della naturale funzionalità degli alimenti. Per questo Nestlé si avvale in Italia di un centro di eccellenza e di sei gruppi di ricercatori tecnologici alimentari. Costante è anche il nostro impegno di comunicazione con il consumatore: attraverso il pack con "nutritional compass" - box che raccontano il valore nutrizionale dei nostri prodotti - e con le GDA, quantità giornaliera di riferimento per i principali nutrienti. Infine, il nostro impegno per promuovere una sana alimentazione e corretti stili di vita vive anche nei programmi educativi per le scuole: lo scorso anno scolastico abbiamo contattato 500 classi e 12.000 bambini ”

Bianca Maria Vecchio, Market Nutritionist



“ Il funzionale è una delle evoluzioni dell'offerta di un'azienda come Barilla, che cerca di rispondere a diverse esigenze delle persone nei diversi momenti della giornata. Inoltre, da sempre attenti e partecipi agli avanzamenti nella scienza nutrizionale, la linea Alixir si basa su un'ampia e validata bibliografia scientifica alla quale abbiamo aggiunto, volontariamente, ulteriori studi condotti secondo criteri scientificamente comprovati da diverse strutture universitarie nazionali. Alixir è un progetto molto importante perché è una linea che offre quattro benefici attraverso dieci prodotti fra loro diversi, proposizione che cerca di assicurare la massima scelta alle persone ”

Roberto Ciati, External Scientific Relations