www.gdoweek.it

GDOWEEK

IN QUESTO NUMERO
RETAIL&ELETTRODOMESTICI

09-2022 31 maggio

GDOWEEK 2022 - Settimanale - New Business Media s.r.l. - via Eritrea, 21 - 20157 MILANO
ISSN 2421-3497 - Poste Italiane S.p.A.

RETAIL&RETAIL

Per superare l'attuale situazione d'incertezza servono strumenti e visioni diverse. Ce ne parla Maniele Tasca, dg di Gruppo Selex

Pag. 16

RETAIL&INDUSTRIA

Nei biscotti, innovazione e sviluppo di nuove linee di prodotto rendono dinamiche le proposte a scaffale

Pag. 43

NAVIGARE CON AUDACIA VERSO IL FUTURO

- **3 kg** i consumi pro capite (Italia)
- **La noce** è il prodotto preferito dagli italiani, seguito da mandorle e arachidi secondo l'ultimo studio Ismea, basato sulle statistiche della Banca dati Consumer Panel di Nielsen.
- I tre prodotti concentrano il **62%** della spesa e il **73%** degli acquisti in quantità di frutta a guscio.
- La Germania, da sola, assorbe circa il **29%** delle nostre esportazioni di frutta secca per un valore di **195 milioni** di euro nel **2020**.
- Segue la Francia, che da sola fa un quinto dell'export nazionale con **134 milioni** di euro.
- L'Italia è il quinto maggiore importatore mondiale di frutta secca
- Il problema delle importazioni è che rimangono concorrenziali in termini di prezzi rispetto al prodotto nazionale.

FRUTTA SECCA
marginalità d'oro minacciata dalla contingenza

Nel reparto ortofrutticolo i frutti oleosi e quelli disidratati presentano performance di grande interesse. Tuttavia, l'aumento dei prezzi mette a rischio il comparto

Vittorina Fellin
@vittorinafellin

Laura Seguso

Ha ritorni economici tra i più alti del mondo dell'ortofrutta. È il mercato della frutta secca e disidratata e il suo momento d'oro non sembra essersi esaurito. Lo dimostrano le importanti acquisizioni nel settore, gli investimenti in termini di innovazione e filiera, le infinite declinazioni nell'utilizzo delle materie prime (mix, barrette, monoporzioni, ecc.).
Tra le ragioni di questa crescita fondamentale è stato il ruolo della comunità scientifica che, specialmente nell'ultimo decennio, ha fatto luce sui numerosi benefici che scaturiscono da un consumo regolare di frutta secca e frutta disidratata.
Dalle elaborazioni fornite

CHIARA CORICELLI
AD DI GRUPPO CORICELLI

ALESSANDRO ANNIBALI
PRESIDENTE SEZIONE FRUTTA A GUSCIO DI CONFAGRICOLTURA EMILIA ROMAGNA E AD DI NEW FACTOR

da **Coldiretti** su dati **Ismea** emerge che, durante gli **ultimi 10 anni, gli acquisti di frutta secca sono raddoppiati,** insieme alla quantità media per persona consumata ogni anno, oggi stimata a circa 3 kg. La crescita dei consumi ha portato anche a un aumento degli areali produttivi dedicati a queste coltivazioni, anche se le importazioni di frutta secca rimangono prevalenti. Bene anche i consumi di frutta disidratata, una tendenza sostenuta soprattutto da mix e barrette.

Proveniente da filiera certificata, materia prima di eccellenza, caratterizzata da innovazione in termini di prodotto, ricette e packaging, con l'aggiunta di spezie, aromi, eventualmente sottoposta a processi specifici per creare mix di nuts, dolci o salati, anche insieme al cioccolato, con l'aggiunta di probiotici, ma capace di andare anche oltre lo spuntino e approdare nei pasti a tavola, come alternativa alla carne. Meglio ancora se può fregiarsi con il marchio Dop.

La frutta secca si è perfettamente innestata sul trend salutistico e non smette di sorprendere grazie alle continue, nuove proposte che si rivolgono a categorie trasversali.

In riferimento alle forme di consumo, quello in purezza è sempre più declinato in modalità pret-a-porter grazie alle pratiche bustine monodose. Tuttavia la barretta rappresenta il formato più pratico, più accattivante, più declinato, più goloso e più energetico. Più snacky, in buona sostanza.

In questo contesto il **Consorzio di tutela "Fichi di Cosenza dop"** punta a un target salutista. Un percorso lungo e ricco di tappe importanti come la realizzazione del Consorzio Fico Essiccato di Cosenza, avvenuta nel 2003, e il riconoscimento dop arrivato nel 2011: è quello che ha portato alla nascita del Consorzio di tutela "Fichi di Cosenza dop" nei primi giorni dell'ottobre 2020. Sotto la guida dell'attuale presidente **Anna Garofalo**, persegue la mission di tutelare e di valorizzare un prodotto d'eccellenza del settore agroalimentare calabrese. **Peculiarità dei fichi di Cosenza è il fatto di non essere impollinati**: il fico è infatti un fiore, non un frutto, e non essendo impollinato, i piccoli semini -ovvero gli acheni interni, che sono il vero frutto- rimangono più morbidi, regalando al gusto un sapore più dolce. Anche il colore dei fichi è particolarmente chiaro perché la cultivar di base (fico dottato bianco di Cosenza) è chiara e l'interno del fico fresco è di un color mielato chiaro.

Pietro Coricelli debutta nel mercato della frutta secca con il brand **Ethnos**. Un nuovo progetto per la famiglia umbra, giunta alla terza generazione, che estende la propria gamma di prodotti andando oltre il settore oleario e puntando sul brand nato nel 2015 con 9 oli biologici che si ispirano ai sapori esotici del mondo. La linea Ethnos frutta secca comprende 6 referenze: Pinoli Mediterranei Bio (formato 40 g), Pinoli Cedar (formato 100g), Noci sguscia-

PISTACCHI D'AVANGUARDIA

La Pistacchio di Bronte, tra i principali operatori Italiani nella lavorazione e commercializzazione di pistacchi, creme spalmabili, paste per gelato e nocciole, è stata recentemente acquisita per il 20% da RedFish LongTerm Capital, importante holding di partecipazioni italiana che investe in Pmi ad elevato potenziale e con piani di crescita importanti. La società siciliana ha recentemente messo a punto un impianto all'avanguardia nella pistacchi-coltura sperimentale con l'obiettivo del miglioramento della pianta, unito all'affinazione della meccanizzazione del processo di raccolta nella piena salvaguardia della tipicità del prodotto originale. Inoltre Pistacchio SpA controlla la società turca Just Pistachio Ltd, che opera nella selezione delle materie prime internazionali garantendo un'altissima qualità del prodotto d'origine sin dalla fonte di produzione.

MATTIA NOBERASCO
AD DI GRUPPO NOBERASCO

VITTORIA CALCAGNI
RELAZIONI ESTERNE DI BESANA

te Bio (formato 150g), Noci di Sorrento (formato 500g), Datteri della Tunisia anche in versione denocciolata (formato 250g), Mandorle tostate non pelate (formato da 500g). Tutta la linea è certificata Vegan OK. "Ci siamo focalizzati su materie prime di eccellenza, il tutto grazie alla nostra esperienza di selezione della più alta qualità e alla capillarità delle conoscenze che abbiamo sviluppato negli anni nei principali Paesi di produzione", dichiara **Chiara Coricelli, Ad di Pietro Coricelli.**

Una novità di grande rilievo nel settore è stata **la recente unione fra l'italiana Besana e la spagnola Importaco, che ne ha acquisito il 51%,** e che resterà alla guida dell'azienda anche dopo la joint venture. "I capisaldi sui quali poggia la nostra azienda sono riconducibili all'innovazione, alla qualità e alla sostenibilità -spiega **Vittoria Calcagni, responsabile delle relazioni esterne di Besana-**. Nello specifico, si parla di innovazione in termini di prodotto, ricette e packaging. Utilizziamo spezie, aromi naturali e processi specifici (ad esempio l'affumicatura naturale) per creare mix di nuts, dolci o salati, dal sapore davvero unico". Grazie all'innovazione con il team R&D del **Gruppo Importaco** sono nate due nuove linee. La prima prevede l'aggiunta di probiotici, creando alimenti funzionali altamente innovativi con proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e immunostimolanti. La seconda invece è orientata all'ampliamento delle occasioni di consumo della frutta secca, vista non solo come spuntino ma anche protagonista dei pasti principali: è nata così una linea innovativa che propone l'utilizzo della frutta secca anche come alternativa alla carne.

Madi Ventura, l'azienda genovese che opera nel mercato della frutta secca confezionata e sfusa, ha appena lanciato con il brand Ventura la nuova Linea Proteica, con proteine vegetali, composta da BBMix Proteico, una miscela in busta da 150 g di frutta secca sgusciata ed essiccata e semi oleosi (arachidi tostate, semi di zucca, mandorle sgusciate e mirtilli), e barrette da 50 grammi con apertura facilitata, a base di frutta secca sgusciata ed essiccata, semi oleosi e, in una delle varianti in assortimento, cioccolato. La partecipazione a fine marzo al Milano Running Festival 2022, la fiera espositiva milanese incentrata sul mondo della corsa e del wellness dedicata ai runner e agli appassionati di sport, svoltosi nei padiglioni del MiCo, presso CityLife, è stata l'occasione per la presentazione dei nuovi prodotti.

Nel 2020 **Noberasco** ha firmato un progetto con la grande azienda agricola **Bonifiche Ferraresi** per sviluppare la prima filiera dell'arachide italiana al 100%. "Stiamo investendo moltissimo in progetti di filiere italiane -spiega **Mattia Noberasco**, ad del gruppo di famiglia-. Per l'arachide abbiamo realizzato un progetto di blockchain e stiamo investendo moltissimo anche con i nostri partner industriali. **A Cibus abbiamo presentato il primo burro in purezza 100% di arachidi italiane di filiera** pensato per un utilizzo salutistico. L'arachide italiana ha il vantaggio di avere un sapore e un'intensità di profumo che non è paragonabile all'ara-

SI MUOVE ANCHE NUTKAO

Nutkao l'azienda di Canove (frazione di Govone-Cuneo), leader nella produzione di creme e cioccolati conto terzi, ha acquisito da poco Antichi Sapori dell'Etna, società di Bronte, specializzata nella produzione e trasformazione del pistacchio. L'operazione, avvenuta a distanza di qualche giorno dall'acquisizione della società belga Boerrineke NV, si inserisce in un piano di ampliamento produttivo e distributivo che permetterà a Nutkao di superare abbondantemente i 250 milioni di fatturato complessivo, posizionandosi tra le più importanti realtà europee nel settore.

Mandorla riferimento primario

Tra i cinque superfruit individuati nell'ultima edizione dall'Osservatorio Immagino Oi 2021-2, il più importante per giro d'affari resta ***la mandorla che, con i suoi 359 milioni di euro di sell-out, è anche l'ingrediente benefico con il maggior fatturato.*** *A dispetto della sua leadership, la mandorla continua a guadagnare spazio a scaffale e nel carrello della spesa. È stata usata in maniera crescente nei gelati, nelle bevande vegetali, negli snack dolci base cereali e nelle fette biscottate, arrivando a essere segnalata sulle etichette di 1.191 prodotti di largo consumo.*

chide di importazione".

A Cibus **Noberasco** arriva con la prima barretta con frutta di filiera italiana: fichi, mele, nocciole e mandorle. "Questo è il primo lancio, ma è un filone su cui si possono realizzare infinite ricettazioni e l'obiettivo è continuare ampliare. È il prodotto Made in Italy che mancava nel nostro assortimento. Si tratta di un progetto sviluppato per il mercato italiano ma che strizza l'occhio anche a uno sviluppo internazionale perché porta la garanzia della filiera italiana sul mercato estero."

New Factor, azienda specializzata nella commercializzazione di frutta secca nella grande distribuzione italiana ha lanciato, in qualità di capofila, il progetto di filiera Noce di Romagna con l'intento di rendere l'Emilia Romagna il polo di riferimento in Italia per la produzione e lavorazione del noce e della frutta. Oggi le imprese coinvolte sono più di 21 ed è previsto un progetto di implementazione di oltre 500 ettari.

Riassume la sfida **Alessandro Annibali**, presidente della sezione frutta a guscio di **Confagricoltura Emilia Romagna** e ad di New Factor, l'azienda madre che guida la filiera Noci di Romagna: "Il nostro bacino produttivo va da Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna a Ferrara passando per Bologna. **L'Emilia-Romagna**, grazie alla vocazione dei propri terreni, alle capacità e all'intraprendenza dei propri agricoltori e imprenditori, **rappresenta l'area strategica di sviluppo della nocicoltura moderna**. Tutto nasce più di 20 anni fa quando New Factor, azienda specializzata nella commercializzazione di frutta secca, ha dato il via come capofila, attraverso l'azienda agricola San Martino di Forlì e, dal 2018 insieme alla cooperativa faentina Agrintesa, al progetto di filiera In-Noce". Annibali, che ha iniziato nel 1997 a piantare alberi di noce nella sua azienda agricola alle porte di Forlì, spiega che "l'Emilia-Romagna protagonista nella coltivazione del noce (in particolare la varietà più apprezzata su scala mondiale: Chandler), mette a terra un progetto pilota che guarda alla trasformazione industriale del prodotto agricolo in barrette e snack salutistici, alla sua naturale esaltazione all'interno di una ampia gamma di specialità gastronomiche dolci e salate, dalle torte alle salse ai condimenti. "In futuro si potrà fare lo stesso con le castagne, nocciole e mandorle coltivate in regione, per ridurre la dipendenza dalle importazioni estere e per dare valore alla frutta secca del territorio puntando su una filiera corta, sostenibile e circolare". Da uno studio condotto nell'areale emiliano-romagnolo si evince che un ettaro di noceto evita l'emissione in atmosfera di 30 tonnellate circa di Co_2 nell'arco dell'intero periodo vitale. Gli scarti della lavorazione servono per produrre energia pulita (biogas o biometano) e fertilizzanti oppure si riciclano in oggetti di design.

IL BIO DEL PO

"L'idea di coltivare noci nel Delta del Po -dichiara Claudia Guidi è socia fondatrice del Consorzio Noci del Delta del Po- nasce dall'esigenza di diversificazione delle colture in un territorio come quello della provincia di Ferrara, da sempre legato a una tradizione frutticola soprattutto pericola. La scelta del Bio è dettata dalla voglia di soddisfare le richieste di quei consumatori che, oltre a ricercare prodotti nutraceutici e salutistici, vorrebbero anche delle certezze sul metodo di coltivazione. Biologico e convenzionale non sono due realtà antitetiche, ma due diverse possibilità di reddito per l'agricoltore".