

ITALIA INTERNAZIONALE



sei Regioni per
cinque **CONTINENTI**



Istituto Nazionale per il Commercio Estero



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali



UNIONE EUROPEA

AZIONI DI SCOUTING

Scheda di sintesi

<i>Settore</i>	<i>Agro-alimentare</i>
<i>Focus</i>	<i>Pasta alimentare</i>
<i>Regione</i>	<i>Puglia</i>

Redatto da
MAP - Presidio Puglia di assistenza tecnica
per l'Internazionalizzazione

(a cura di Giovanna Gioja)

Gennaio 2004

Indice

1. Caratteristiche del comparto Pasta alimentare in Puglia	3
1.1. La struttura della produzione di pasta alimentare in Puglia	3
1.2. Organizzazione della filiera	4
1.3. Il sistema di offerta	5
1.3.1. <i>Le specializzazioni produttive della filiera</i>	6
1.3.2. <i>Aziende Leader nel settore</i>	6
2. Condizioni di sviluppo locale	8
2.1. Sistema di infrastrutture	8
2.1.1. <i>Rete stradale</i>	8
2.1.2. <i>Rete ferroviaria</i>	8
2.1.3. <i>Sistema portuale</i>	8
2.2.4. <i>Aeroporti</i>	9
2.2. Presenza di centri di eccellenza.....	9
2.3. Presenza di iniziative significative a sostegno dello sviluppo del settore	9
2.3.1. <i>Il Programma Multiregionale ICE</i>	10
3. Propensione all'internazionalizzazione	11
3.1. Andamento degli scambi commerciali.....	11
3.1. Identificazione dei Paesi esteri "partner" privilegiati	11
3.2. Andamento dei flussi IDE	13
3.3 I potenziali vettori di sviluppo internazionale	13
3.4. Analisi SWOT in relazione alle potenzialità di sviluppo internazionale.....	14

1. Caratteristiche del comparto Pasta alimentare in Puglia

Nel sistema agro-alimentare pugliese la pasta alimentare costituisce un comparto di spicco, con ottime potenzialità di sviluppo, anche di fronte ai fenomeni di consolidamento del settore a livello nazionale, soprattutto per la pasta fresca.

Attualmente in Puglia, risultano attive **426 unità locali specializzate nella produzione di pasta alimentare**, a cui si affiancano oltre 3.280 attive nella produzione e commercializzazione dei prodotti affini della panetteria e pasticceria.

Tabella n. 1

Distribuzione delle unità produttive locali specializzate nella produzione e commercializzazione di prodotti farinacei in Puglia, per Provincia, 2003

Provincia	N° unità specializzate per attività		
	Fabbricazione di paste alimentari e di prodotti farinacei simili	Produzione e commercializzazione di panetteria e pasticceria	Totale
Bari	144	1244	1388
Lecce	110	728	838
Taranto	40	451	491
Brindisi	51	320	371
Foggia	81	537	618
Totale Puglia	426	3.280	3.706

Fonte: Elaborazione su dati Infoimprese

1.1. La struttura della produzione di pasta alimentare in Puglia

La produzione della pasta alimentare in Puglia è stata favorita dalla presenza della produzione cerealicola specializzata sul territorio che si concentra soprattutto nell'area del cosiddetto "tavoliere di Puglia" che comprende la fascia collinare dell'Appennino Dauno e dell'Appennino nelle pianure del Tavoliere Foggiano e si estende fino al Subappennino.

Il comparto in Puglia è caratterizzato dalla presenza di un numero elevato d'aziende a carattere artigianale, anche di dimensioni piccole, molte delle quali offrono prodotti di pasta fresca e commercializzano nel territorio dove ha sede l'azienda. Si tratta, in genere di piccole unità produttive, a gestione familiare che prevedono il banco vendita e il laboratorio di lavorazione annesso.

A queste realtà di tipo "artigianale", si contrappone la presenza di un numero discreto di pastifici di dimensioni medie e grandi che realizzano delle produzioni specializzate su scala industriale.

L'area in cui si concentra maggiormente la produzione di pasta alimentare è identificabile nella **Provincia di Bari**, dove figurano anche molte delle imprese più strutturate del settore a livello regionale.

Una parte significativa delle aziende con una forte tradizione e presenti sul mercato da lungo tempo, si caratterizza per un'organizzazione strutturata a filiera e svolge anche

attività molitoria, con macinazione di farine e semole utilizzabili, successivamente per la produzione di pasta secca o fresca.

Negli ultimi anni, inoltre, molti pastifici hanno arricchito l'offerta di prodotti con conserve alimentari, soprattutto la linea rossa (pomodori pelati, passate di pomodoro), linea biologica, olio e aceto, sughi pronti, prodotti da forno, e così via.

Questo processo di diversificazione, in alcuni casi molto ampio, integra in modo completo il sistema di offerta, evidenziando una strategia di consolidamento del settore.

1.2. Organizzazione della filiera

La filiera della produzione e commercializzazione della pasta alimentare in Puglia appare molto diversificata ed evidenzia una presenza capillare di piccole e medie imprese specializzate nel settore in tutti i principali stadi.

Per quanto attiene più strettamente al processo di produzione della pasta alimentare, appare utile approfondire le principali fasi di lavorazione che caratterizzano la produzione tipica pugliese.

Tabella n. 2

Descrizione delle fasi di produzione della pasta alimentare

Fase	Descrizione
Preparazione dell'impasto	Per la preparazione dell'impasto da pastificare in genere si aggiunge un 30% di acqua alla semola, che per essere tra le migliori dovrebbe avere particelle di dimensioni uniformi e di non eccessiva finezza, finezza che provocherebbe, durante la lavorazione, danni alla struttura proteica e che comprometterebbe la tenuta di cottura della pasta stessa; per contro particelle molto grosse assorbirebbero l'acqua in modo poco omogeneo e darebbero al prodotto una consistenza variabile.
Trafilatura	Per preparare la pasta, ottenuto l'impasto della semola con l'acqua ed eventualmente con altri ingredienti, si passa alla trafilatura. La trafilatura è una fase molto importante per ottenere una buona qualità del prodotto e si realizza con la "trafila", un utensile particolare che determina la forma della pasta; in pratica l'impasto è spinto contro la trafile che, grazie a fori sagomati, permette l'uscita della pasta con la forma voluta. La tradizione dice che le "trafile" sono prevalentemente di bronzo, anche se, negli ultimi decenni da parte di molte aziende le stesse sono state sostituite con quelle in acciaio o rivestite di teflon. I risultati sono diversi, la pasta trafilata al bronzo presenta una superficie rugosa più adatta a trattenere il condimento, mentre le altre presentano un aspetto più liscio e se anche dall'aspetto più attraente trattengono meno i condimenti.
Essiccamento	Il passaggio successivo è l'essiccamento. L'essiccamento può essere rapido oppure lento. La vigente normativa italiana prevede un massimo di umidità della pasta secca del 12,5% quindi bisogna procedere all'essiccamento in tunnel nei quali circola aria calda. L'essiccamento può avere tempi e temperature che variano a seconda del formato, dalle sei alle ventotto ore per il tempo, e dai 40° agli 80° le temperature. Le tendenze attuali sono quelle di aumentare le temperature e di abbreviarne i tempi in quanto è stato osservato che la temperatura elevata ne migliora le proprietà strutturali e la sua consistenza in cottura.

Le modalità di esecuzione di queste fasi di lavorazione, determina le caratteristiche specifiche della pasta ottenuta che possono essere individuate nei seguenti elementi:

- ❑ **Consistenza:** è consistente quella pasta che, cotta in modo ottimale (in base alle indicazioni dei produttori), si presenta soda ed elastica non cede facilmente alla pressione e dopo riacquista la sua forma iniziale.
- ❑ **Omogeneità della cottura:** L'omogeneità' della cottura: alcuni tipi di pasta ottenute con semole con una componente scadente di glutine (elemento del grano che "lega" l'amido e non lo rende solubile), risultano scotte all'esterno e crude all'interno. La pasta ideale deve risultare consistente in ogni sua parte.
- ❑ **Sapore:** è un termine che esprime l'insieme delle caratteristiche gustative, aromatiche e odorose tipiche della pasta e cioè un giudizio complessivo che indica la piacevolezza delle sensazioni che si provano durante la degustazione.
- ❑ **Tenuta di cottura:** La tenuta della pasta dopo la cottura e scolatura prima dell'aggiunta dei condimenti serve per verificarne le qualità in quanto alcuni difetti delle paste tendono ad aumentare col passare del tempo e anche solo pochi minuti dopo la scolatura risultano immangiabili.

Generalmente, le aziende più strutturate, che hanno acquisito una maggiore capacità organizzativa, adottano tecnologie di lavorazione della pasta alimentare più avanzate, di tipo industriale. Molte di esse sono dotate di moderni impianti di essiccazione, completamente automatizzati, capaci di produrre notevoli quantità di pasta ogni ora.

In ogni caso, gli impianti sono gestiti in modo tale da adottare delle temperature medio-basse con tempi leggermente più lunghi, assicurando un sistema di essiccazione naturale che più si avvicina all'antico procedimento dell'essiccazione della pasta.

Questo tipo di approccio che esclude le altissime temperature di essiccazione, garantisce una migliore preservabilità delle proteine e delle vitamine presenti originariamente nel grano duro, evitando il fenomeno di caramellizzazione dell'amido, quindi conservando il colore e il sapore tipico della pasta italiana.

Nella maggior parte delle imprese caratterizzate da una produzione industriale, anche le fasi di confezionamento, imballaggio e stoccaggio del prodotto in magazzino sono caratterizzate dall'adozione di tecnologie innovative.

1.3. Il sistema di offerta

Il settore della pasta alimentare pugliese garantisce un'offerta di alta qualità e risponde ai cinque requisiti fondamentali che caratterizzano gli standard qualitativi nel settore:

- 1) Il tipo di provenienza della semola da cui si produce il grano duro;
- 2) Le caratteristiche della semola;
- 3) La lavorazione di granulatura, trafilatura ed essiccamento;
- 4) Eventuali ingredienti aggiunti;
- 5) L'igiene di conservazione.

La produzione di pasta di semola di grano duro, in base alla legge 4/7/67 deve essere fabbricata solo con semola di grano duro e acqua, per cui qualsiasi altra aggiunta, anche parziale di farina di grano tenero costituisce una frode.

1.3.1. Le specializzazioni produttive della filiera

L'offerta di prodotti del settore della pasta alimentare è estremamente diversificata ed ampia :

Tabella n.3
Principali specializzazioni produttive del settore

Prodotti	Tipologie di offerta
Pasta secca (o all'uovo)	Pastina Pasta corta (penne, rigatoni, fusilli) Pasta lunga (spaghetti, bucatini, ziti, fettuccine) Caserecce tradizionali (capunti, capuntini, rustichelle, chitarre, maltagliati, orecchiette, strascinate, tagliolini)
Pasta biologica	Cocchette Orecchiette Penne mezzane Caserecci tagliati spaghetti
Pasta fresca	Surgelata (caserecce tradizionali) Pasta ripiena: tortellini e ravioli Pasta al consumo: caserecce tradizionali e pasta ripiena
Prodotti macinati	Semola di grano duro, semola integrale, rimacinata di grano duro e rimacinata integrale

1.3.2 Aziende Leader nel settore

Le unità produttive specializzate nel settore della pasta alimentare (fresca e secca) sono numericamente tante, qualitativamente di buon livello e con un'offerta produttiva diversificata ed ampia.

Molte delle aziende specializzate in Puglia sono di piccole dimensioni per cui risulta difficile operare una selezione ottimale in termini di identificazione delle aziende leader, maggiormente propense all'export.

In ogni caso, si segnalano alcune delle imprese più rappresentative del settore, che operano da anni sul mercato, con una tradizione consolidata.

Tabella n 3
Principali aziende del settore Pasta Alimentare

Azienda	Sede	Posta elettronica e Sito Internet	Specializzazioni produttive
Gruppo Ciccarese	Via Bitritto Km 7,800 70124 Bari Tel 080-5056825 Fax 080 - 5054443	export@ciccarese.it www.ciccarese.it	Paste fresche Paste secche Linea salse fresche Condimenti tipici Prodotti da forno
Divella	Via Fiume 69 70018 Rutigliano (BA) Tel 080- 4779111 Fax 080- 4762056	divella@divella.it www.divella.it	Pasta di semola di Grano duro con offerta molto diversificata Conservare alimentari: pelati

Azienda	Sede	Posta elettronica e Sito Internet	Specializzazioni produttive
			e passate di pomodoro Farine e semole Prodotti da forno Legumi in scatola
Pastificio Ambra di Puglia SpA	Via Adriatica Km 810 70126 Bari Tel 080-5491102 Fax 080-5491102	ambra@ec-promoter.com www.pasta-ambra.it	Pasta di semola di Grano duro con offerta molto diversificata Farina e semola rimacinata Conserven alimentari: pomodori pelati, passata di pomodoro
Pastificio Attilio Mastromauro Granoro srl	S.S. 98 Km 46,485 70033 Corato (BA) Tel 080-8721821 Fax 080-8722400	pasta@granoro.it www.granoro.it	Pasta di semola di grano duro Linea biologica Pasta Linea Sughetti pronti Conserven alimentari: pomodori pelati, passata di pomodoro
Pastificio Riscossa srl	S.S. 98 Km 48,360 70033 Corato (BA) Tel 080-8984020 Fax 080-8982471	pasta@riscossa.it www.riscossa.it	Pasta di semola di grano duro Pasta all'uovo Riso Conserven alimentari: pelati, passata di pomodoro Farina e semola

2. Condizioni di sviluppo locale

2.1. Sistema di infrastrutture

In relazione alle principali infrastrutture economiche che contribuiscono alle potenzialità di sviluppo del territorio, la Puglia appare sufficientemente dotata soprattutto in relazione al sistema di trasporti che garantisce collegamenti sia all'interno del territorio sia verso i principali mercati di sbocco per tutti i sistemi produttivi locali.

Inoltre, il Piano Regionale dei Trasporti approvato dalla Giunta regionale nel 2002 prevede l'attivazione di una serie di interventi strutturali finalizzati allo sviluppo di una rete integrata e funzionale per la mobilità e lo sviluppo dell'intermodalità nel trasporto sia di passeggeri sia di merci, al fine di creare lo "snodo territoriale ed infrastrutturale Puglia" in funzione anche della realizzazione e attivazione delle relazioni sul Corridoio Adriatico per l'asse Nord-Sud, sul Corridoio n. 8 per l'asse Est-Ovest e dello sviluppo del traffico marittimo lungo le "autostrade del mare".

2.1.1. Rete stradale

La Puglia è collegata alla rete autostradale nazionale che porta verso il Centro e Nord Italia, approdando alle principali arterie di collegamento con il resto dell'Europa. I principali transiti autostradali in Puglia sono:

- ❑ Autostrada A 14 **Bologna-Bari-Taranto** che rappresenta il principale asse di scorrimento del traffico extraurbano e soprattutto di trasporto merci, da e verso il Centro e Nord Italia
- ❑ Autostrada A 16 **Napoli-Bari** che collega la costa adriatica a quella tirrenica, garantendo gli spostamenti verso ovest in direzione di Napoli e quindi l'innesto con l'A1 che sale verso **Roma** e **Milano** e scende verso **Salerno**.

Una rete di strade a scorrimento veloce collega i capoluoghi di provincia ed i rispettivi agglomerati industriali.

2.1.2. Rete ferroviaria

I collegamenti ferroviari servono l'intera regione, garantendo i collegamenti con i principali centri urbani per il trasporto passeggeri, nonché verso le zone industriali e portuali per il trasporto merci.

Il principale asse ferroviario è la linea "Adriatica" **Milano-Bologna-Lecce**, gestita dalle Ferrovie dello Stato, che serve tutte le città ed i principali centri urbani siti sulla costa adriatica, a cui si aggiungono la diramazione in direzione di **Taranto** sulla costa ionica e le linee gestite dalle ferrovie locali che garantiscono i collegamenti con i centri interni della regione.

2.1.3. Sistema portuale

Il sistema portuale in Puglia è altamente qualificato e presenta una serie di porti attrezzati per gestire il traffico di persone e di merci, che vanno dai piccoli porti turistici presenti in diversi comuni costieri ai grandi porti intermodali di **Bari, Brindisi e Taranto** che garantiscono i collegamenti internazionali via mare con i **Paesi balcanici**, la **Grecia** e la **Turchia**, nonché verso **l'Estremo Oriente**.

I servizi merci del porto di Taranto sono stati recentemente potenziati con l'insediamento della Società di logistica multinazionale Evergreen che garantisce il traffico container verso i principali Paesi asiatici, mentre il porto di Bari garantisce i flussi di merci verso i principali mercati del Nord America attraverso collegamenti settimanali con l'interporto di Gioia Tauro.

2.2.4. Aeroporti

La Puglia è dotata di due aeroporti internazionali che garantiscono frequenti collegamenti con le principali città italiane e con diverse città europee:

- Aeroporto di Bari Palese**, attualmente in fase di ampliamento, garantisce collegamenti frequenti con le città di Milano, Roma, Torino e Venezia, oltre ad offrire voli diretti per Londra, Parigi, Bruxelles, Monaco di Baviera, Bucarest e Timisoara;
- Aeroporto di Brindisi Casale**, direttamente collegato via pullman con la città di Brindisi, nonché con quella di Lecce grazie al nuovo air terminal, offre collegamenti giornalieri con le principali città italiane (Milano, Roma) e voli diretti per destinazioni estere, quali Francoforte e Londra.

2.2. Presenza di centri di eccellenza

In Puglia ha sede lo **IAMB (Istituto Agronomico Mediterraneo)**, che svolge attività di ricerca ed alta formazione nel **settore agro-alimentare**.

La mappa dei centri di servizi e assistenza per il settore è abbastanza ampia, anche se questi ultimi indirizzano le proprie attività prevalentemente al settore cerealicolo nel suo complesso.

In ogni caso, se ne segnalano alcuni di particolare interesse:

- Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Foggia;
- Scuola Arte bianca di Altamura;
- Museo del Grano duro di Cerignola.

2.3. Presenza di iniziative significative a sostegno dello sviluppo del settore

Le attuali politiche di sviluppo dell'economia locale della Regione Puglia hanno individuato alcuni strumenti di supporto allo sviluppo del comparto agro-alimentare pugliese, anche in relazione ai relativi processi di internazionalizzazione, tra cui le principali sono:

- il **Programma Operativo Regionale Puglia 2000-2006** che promuove varie linee di assistenza a favore dello sviluppo della competitività delle imprese, anche in ambito internazionale;
- il **Piano Regionale di Sviluppo Rurale**;
- il **Programma Operativo Multiregionale**, che propone un piano di "Attività di Sostegno ai Servizi di Sviluppo per l'Agricoltura".

Da segnalare anche, nell'ambito dei Programmi Comunitari, l'iniziativa LEADER PLUS giunta alla terza edizione, la quale propone di sperimentare soluzioni originali, integrate e

sostenibili ai problemi di sviluppo delle aree rurali che possano costituire un esempio per le future politiche dell'Unione Europea.

2.3.1. Il Programma Multiregionale ICE

Si segnala infine, l'iniziativa a valenza multiregionale promossa dall'ICE, intitolata "**Programma di Promozione Commerciale in USA, Canada, Giappone, Svezia, Danimarca, Russia e Polonia**" a favore del Settore Agroalimentare".

Tale programma nasce nell'ambito degli accordi di programma tra le Regioni ed il MAP e costituisce un'iniziativa, coordinata dal MiPAF (**Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**) e gestita dall'ICE ed ISMEA, con l'obiettivo di promuovere sui mercati esteri prescelti, i prodotti italiani certificati DOCG, DOC e IGT (per i vini), DOP e IGT (per i prodotti agroalimentari, biologici ed a produzione integrata) con formale riconoscimento da parte di organismi autorizzati.

3. Propensione all'internazionalizzazione

Il settore della pasta alimentare, anche grazie alla presenza sul territorio di aziende importanti e con consolidata attività di export, presenta molte opportunità di sviluppo determinate dalla possibilità d'espansione della domanda nei mercati esteri.

La qualità dell'offerta è alta ed inoltre il settore della pasta alimentare è tra i più caratteristici e consolidati dell'alimentazione "Made in Italy".

3.1. Andamento degli scambi commerciali

L'andamento degli scambi commerciali del settore registra un saldo decisamente positivo nel periodo **Gennaio-Settembre 2003**, rispetto allo stesso periodo del 2002.

L'andamento positivo del comparto della pasta alimentare in Puglia è dovuto quasi esclusivamente all'apporto della **Provincia di Bari che ha sviluppato una quota dell'export regionale del 99,8%**, portando a segno un avanzo di bilancia commerciale pari a 37,3 milioni di Euro. Le altre province incidono in maniera assolutamente marginale, sia sull'export, sia sugli scambi complessivi.

Rispetto delle performance esportative del settore a livello nazionale, nel periodo in esame, l'export pugliese ha sviluppato **una quota del 7,7% del valore complessivo dell'export italiano**, ed appare dominante nell'export dell'insieme delle regioni del Mezzogiorno d'Italia, dove ha occupato **una quota relativa del 87,6%**.

Tabella 4

Scambi commerciali nel settore Pasta Alimentare per provincia, Gennaio-Settembre 2003 (valori in migliaia di Euro)

Provincia	Settore Pasta e Prodotti della macinazione		
	Importazioni	Esportazioni	Saldo
Bari	578,1	37.910,9	37.332,6
Brindisi	0	31,8	31,8
Foggia	887,6	32,9	-854,7
Lecce	0,3	26,4	26,1
Taranto	1,3	0,1	-1,2
Totale Puglia	1.467,6	38.002,1	36.534,6
Totale Mezzogiorno	9.335,2	43.390,2	34.055,0
Totale Italia	300.013,2	492.602,6	192.589,5

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT 2003

3.1. Identificazione dei Paesi esteri "partner" privilegiati

Le attività esportative del settore agro-alimentare pugliese sono tradizionalmente rivolte ai mercati consolidati all'interno dell'Europa.

Nel corso dei primi nove mesi del 2003, il comparto pugliese della pasta alimentare e dei prodotti della macinazione ha trovato invece mercati ricettivi al di fuori dell'UE, evidenziato un andamento positivo dell'export verso paesi extracomunitari, con la **Libia** al primo posto (+1.855,7% del valore delle esportazioni rispetto allo stesso periodo del 2002).

Le esportazioni verso gli altri principali paesi partner della Puglia hanno subito dei cali variabili a seconda del mercato di destinazione, in relazione al valore del prodotto esportato nel periodo gennaio-ottobre 2003.

Tabella 5

**Graduatoria dei principali paesi partner della Puglia in base ai flussi di esportazioni di pasta e prodotti della macinazione gennaio-ottobre 2003
(valori in migliaia di Euro e variazioni in percentuale)**

Paese	Esportazioni		Importazioni	
	Valore	Variazione % 2003/2002	Valore	Variazione % 2003/2002
Libia	34.773	1.855,7	0	0
Grecia	1.439	-32,41	223	335,73
Egitto	253	-65,25	0	0
Serbia e Montenegro	143	2,97	0	0
Germania	109	-18,09	34	22,88
Malta	88	-51,37	0	0
Regno Unito	55	-13,95	0	0
Belgio	45	-57,02	11	-49,9
Turchia	32	-90,24	0	0
Spagna	28	-90,24	436	562,01

Fonte: elaborazioni ICE su dati ISTAT

I dati concernenti i flussi di importazione nel comparto della pasta alimentare in Puglia, pur mantenendosi su valori relativamente esigui, confermano i paesi dell'area europea tra i partner privilegiati per gli scambi commerciali rispetto al periodo gennaio-ottobre 2003.

Allo stesso tempo, i livelli di import registrano una variazione in positivo, rispetto allo stesso periodo del 2002, per tutti i paesi partner della Puglia: il dato più evidente in tal senso è l'exploit dell'import dalla Francia che presenta una variazione percentuale in positivo di 141005,5%.

Tabella 6

**Graduatoria dei principali paesi partner della Puglia in base ai flussi di importazioni di pasta e prodotti della macinazione gennaio-ottobre 2003
(valori in migliaia di Euro e variazioni in percentuale)**

Paese	Importazioni		Esportazioni	
	Valore	Variazione % 2003/2002	Valore	Variazione % 2003/2002
Spagna	436	562,01	28	-90,24
Paesi Bassi	398	421,64	4	-59,98
Grecia	223	335,73	1.439	-32,41
Danimarca	186	105,14	5	23,95
Francia	179	141.005,5	26	-21,61
Germania	34	22,88	109	-18,09
Belgio	11	-49,9	45	-57,02

Fonte: elaborazioni ICE su dati ISTAT

3.2. Andamento dei flussi IDE

I dati sui Flussi IDE nel settore agroalimentare sono aggregati e non forniscono informazioni dettagliate su settore Pasta alimentare, né individuano il numero delle imprese a partecipazione estera sul territorio pugliese.

Il dato saliente che emerge dalle informazioni a disposizione è la modesta incidenza dell'investimento estero nell'Italia Meridionale, nel settore alimentare.

Le imprese italiane a partecipazione estera nell'Italia Meridionale, per il settore alimentare sono, su dati aggiornati al 1 Gennaio 2000, complessivamente quattro con 192 addetti. I paesi esteri di provenienza sono Stati Uniti, Canada, Olanda e Svizzera.

Le imprese pugliesi con partecipazioni all'estero (in vari settori) sono state 44 nell'anno 2000, registrando un incremento percentuale del 1100% nell'arco temporale 1988-2000.¹

3.3 I potenziali vettori di sviluppo internazionale

Il comparto della pasta alimentare è senza dubbio strategico per lo sviluppo internazionale del settore agro-alimentare pugliese, sia per la qualità del prodotto, che si colloca in una fascia alta del mercato, sia per l'elevata disponibilità del prodotto.

Il principale vettore d'internazionalizzazione del comparto è sicuramente **l'esportazione, soprattutto per quanto concerne l'offerta di pasta secca.**

La pasta fresca, infatti, avendo una breve *shelf life*, presenta maggiori problemi per il trasporto e la distribuzione in tempi brevi sui mercati più distanti, sebbene rappresenta una

¹ Fonte CNEL-R&P – Politecnico di Milano

nicchia di offerta interessante per la qualità pregiata e per i potenziali sbocchi nel mercato della ristorazione.

In ogni caso, la verifica delle opportunità di sviluppo internazionale richiede l'approfondimento dell'andamento della domanda, nonché delle opportunità e modalità di penetrazione commerciale per entrambi le categorie di prodotto, con particolare attenzione ai seguenti elementi:

- le possibilità di introduzione dei prodotti tipici regionali non solo attraverso i canali della grande distribuzione organizzata, ma anche nei canali della distribuzione specializzata (negozi di specialità e/o delicatessen);
- la ricettività dei canali HO.RE.CA. (Hotels, restaurants, catering) per la pasta "Made in Italy";
- la disponibilità di soluzioni logistiche adatte a trattare la gamma del fresco e la relativa incidenza sui costi di distribuzione.

Un ulteriore vettore di sviluppo internazionale da verificare potrebbe essere quello delle collaborazioni industriali, finalizzate al trasferimento di know-how e/o agli investimenti diretti all'estero per la creazione, da parte delle aziende dimensionalmente e finanziariamente più strutturate, di unità produttive in grado di servire il mercato locale e/o quelli confinanti.

3.4. Analisi SWOT in relazione alle potenzialità di sviluppo internazionale

Punti di Forza	Punti di debolezza
<p>Sistema di offerta di alta qualità</p> <p>Elevate possibilità di differenziazione dell'offerta</p> <p>Ampio bacino d'approvvigionamento grazie ad un consolidato comparto cerealicolo</p> <p>Elevata capacità produttiva</p> <p>Tecniche innovative di produzione</p> <p>Disponibilità d'innovazioni di prodotto e di processo</p> <p>Vicinanza geografica ai mercati dell'Est Europa e del Bacino del Mediterraneo</p> <p>Vocazione crescente all'internazionalizzazione</p> <p>Qualità professionale</p> <p>Buona competitività del sistema produttivo</p>	<p>Dimensione ridotta di molte delle imprese del settore</p> <p>Difficoltà di distribuzione del prodotto nei mercati nazionali ed internazionali, soprattutto per le aziende più piccole</p> <p>Limitazione dell' export per il prodotto pasta fresca, che ha una shelf life veloce</p> <p>Immagine della pasta pugliese da costruire con investimenti promozionali e pubblicitari</p> <p>Debolezza del sistema associazionistico e/o consortile tra i produttori</p>
Opportunità	Rischi
<p>Sviluppo di rapporti commerciali e produttivi con i mercati dell'Est Europa e del Bacino Mediterraneo</p> <p>Miglioramento del sistema di infrastrutture e di viabilità in Puglia che rende migliore l'accesso ai mercati vicini</p> <p>Crescita dell'interesse da parte dei consumatori esteri per il prodotto "pasta" Made in Italy</p>	<p>Crescita della competitività internazionale</p> <p>Concorrenza sul mercato di prodotti alimentari di imitazione (paste alimentari fatte con grano tenero)</p>