



ANALISI ECONOMICHE E FINANZIARIE

A cura di: Dott.ssa Valentina Giacometti

Cereali e sviluppi

I cereali sono la principale fonte alimentare per l'uomo e conquistano una posizione rilevante anche nell'alimentazione animale. La loro diffusione dipende dall'elevata capacità di adattamento alle diverse condizioni ambientali e pedoclimatiche, dalla conservazione del prodotto secco, dalla loro elevata digeribilità (grazie alla presenza di amido), dall'alta capacità nutrizionale/organolettica e dalla possibilità di essere consumati tal quali (in chicchi) o trasformati (in farine, semole, ecc.).

Il nome cereale deriva da Cerere (Ceres in latino), dea romana della terra e della fertilità. Nel mondo romano i cereali hanno rappresentato la principale fonte di cibo per uomini e animali domestici; i tipi più utilizzati erano il grano e il farro, i più antichi, orzo e farro.

Attualmente i cereali più coltivati sono grano, mais, riso, orzo, segale, avena e farro (monococco, dicocco, spelta) ma anche miglio, sorgo e grano saraceno, in quanto sempre più utilizzati da persone intolleranti al glutine o celiache. Negli ultimi anni a questi cereali si sono aggiunti: kamut (marchio registrato, brevettato e di proprietà americana, semplicemente una variante del grano classico), triticale (ibrido artificiale da segale e grano duro) e pseudo-cereali quali quinoa, amaranto e teff, facenti parte della famiglia delle Chenopodiaceae e naturalmente privi di glutine, coltivati principalmente in Etiopia, Eritrea e America del Sud.

In molti Paesi in via di sviluppo i cereali rappresentano l'elemento principale nella dieta. Nei Paesi sviluppati la presenza dei cereali nella dieta, seppure inferiore, è comunque molto consistente.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

- I cereali sono costituiti principalmente da tre parti:
 - crusca (parte più esterna);
 - germe (parte più interna e profonda del chicco);
 - endosperma (parte centrale ricca di amido e di maggiore utilizzo).

Il cereale si definisce integrale quando è utilizzato nella sua totalità (crusca, germe ed endosperma).

- L'integralità del chicco offre un apporto significativo di fibre sia solubili sia insolubili, che sono perdute nella raffinazione (ovvero trasformazione in farine) anche oltre il 60%.
- Il chicco del cereale integrale contiene, inoltre, una buona quota di polifenoli antiossidanti, come acido ferulico, vitamina E, betaina, folati e minerali tra cui magnesio, selenio, rame. Anche i grassi insaturi, a valenza benefica per la salute, sono presenti nel germe (e quindi nei prodotti integrali), ma sono eliminati nella produzione dei cereali raffinati. Il chicco intero è perciò uno scrigno di molecole ad alto valore biologico, che la raffinazione fa perdere per il 90%.
- L'endosperma dei cereali è ricco di amido (fonte importante di glucidi ovvero zucchero a lento assorbimento), mentre due tipi di proteine costituiscono i cereali: quelle di riserva del seme (localizzate nell'endosperma) e quelle del germe e dei tegumenti (dal valore nutrizionale più elevato ma in gran parte perse dalla trasformazione dei chicchi in farine).
- Le proteine dei cereali sono carenti di alcuni aminoacidi essenziali (Lisina, Triptofano e Treonina), motivo per cui i cereali devono essere associati ai legumi così da completarne l'assetto aminoacidico (es.: pasta e fagioli, zuppa di miglio/orzo e lenticchie, riso e piselli, pasta e ceci, ecc).
- La cottura, inoltre, è indispensabile per rendere l'amido digeribile, questo processo riduce ulteriormente il contenuto di aminoacidi e proteine, sali minerali e vitamine.

Il consiglio è quello di privilegiare cotture al dente, nelle quali vi è la digeribilità dell'amido e una minor perdita di elementi essenziali e un maggior mantenimento proteico.



Cereali e sviluppi (segue)

PRODUZIONE E UTILIZZO MONDIALE

- Nel 2016 la produzione mondiale di cereali è stata di 2571 milioni di tonnellate (grafico 1), +1,5% rispetto al 2015, con un maggiore aumento per le produzioni di frumento e orzo rispetto al mais, la cui produzione scende circa -1% rispetto al 2015; infine, le produzioni di orzo e riso restano pressoché stabili.
- L'aumentata produzione di grano è dovuta soprattutto all'aumento produttivo registrato nella Federazione Russa e in Kazakistan, grazie ad un clima più favorevole; al contrario gli Stati Uniti nel 2015 hanno ridotto la produzione a causa di un rafforzamento del dollaro, di conseguenza prezzi più bassi e minori esportazioni.
- Le produzioni maggiori di orzo derivano da Russia e Ucraina, mentre la stabilità produttiva del riso è dovuta ad un'aumentata produzione in Thailandia e una riduzione in Vietnam.
- L'utilizzo generale di cereali a livello mondiale è in aumento nel 2017 (+1,7% registrazione settembre 2017) rispetto al biennio 2015/2016, con 2562 milioni di tonnellate.
- L'aumentato utilizzo dei cereali deriva da un maggiore utilizzo in campo alimentare/domestico (+1,3%, circa 150 kg l'anno di cereali consumati) e da un maggiore utilizzo di cereali utilizzati come mangimi (+2,7%), incremento registrato soprattutto negli Stati Uniti.

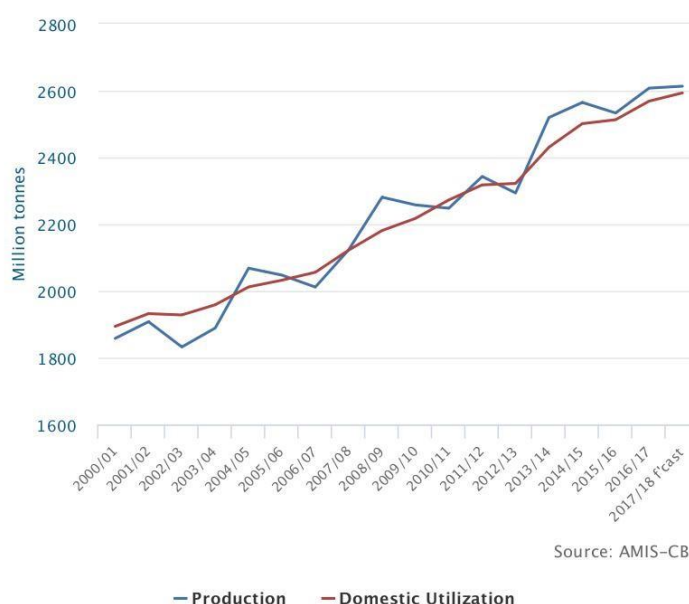


Grafico 1: Produzione e utilizzo mondiale

COMMERCIO MONDIALE E PREZZI

- A settembre 2017 i dati FAO rilevano un aumento +0,8% del commercio mondiale di cereali, di cui il maggiore aumento deriva dal grano: la Federazione Russa sta diventando uno dei maggiori esportatori, a seguire Australia e Stati Uniti; al contrario, nell'Unione Europea si riducono le esportazioni rispetto al 2015, con un calo significativo anche del commercio di orzo, sorgo e mais.
- L'indice dei prezzi è aumentato rispetto al 2016. Tra i principali cereali le quotazioni del frumento sono risultate leggermente inferiori (-1% da settembre 2017), ma comunque superiori rispetto a ottobre 2016 (+11%). I prezzi di riso e mais restano pressoché invariati rispetto al 2016.



Cereali e sviluppi (segue)

PRODUZIONE E UTILIZZO EUROPEO

- In Europa la produzione di cereali risulta leggermente in diminuzione nel 2016, rispetto agli anni scorsi: l'Italia è al settimo posto come valore produttivo.
- Dati Eurostat relativi alla produzione 2014 di cereali in Europa.

Stato Europeo	Produzione (milioni tonnellate)
Francia	72,7
Germania	52,0
Polonia	31,9
Gran Bretagna	24,5
Romania	22,1
Spagna	20,6
Italia	19,4
Ungheria	16,5

- Nel 2014 la produzione totale di cereali registrata è stata di 330,5 milioni di tonnellate; la produzione è scesa a 299,6 milioni (a fine 2016): le produzioni di mais e grano sono quelle che hanno subito maggiore calo, mentre sono state migliori le produzioni di riso.

Cereale	Produzione 2014 (milioni tonnellate)	Produzione 2016 (milioni tonnellate)
Grano	160,5	144,5
Mais	77,1	61,0
Riso	1710,0	1820,0

L'utilizzo generale di cereali in Europa resta stabile a fine 2016 con 290 milioni di tonnellate.

FOCUS GRANO DURO

- La produzione mondiale di grano duro risulta in forte crescita; in particolare, l'Unione Europea e Canada coprono il 43% della produzione mondiale (tabella 1).

	media 2012/14	media 2015/17 ¹	var % 16/15
Frumento Duro	37	39,9	4,1
Ue	8	9	11,8
Canada	5,55	6,6	44,4
Turchia	3,55	3,85	-12,2
Kazakistan	1,7	2,1	0
Algeria	2,75	1,95	-22,7
Marocco	1,7	1,65	-62,5
USA	1,6	2,55	21,7
Messico	2,2	2,4	8,7
Altri Paesi	10,7	9,8	0

Tabella 1: produzione mondiale (milioni di tonnellate) - Fonte: International Grains Council (19.01.2017)

- Nel 2015/2016 il livello dei raccolti è risultato superiore alla domanda: 235 milioni di tonnellate, con un ammontare di scorte complessive di grano duro pari a 11 milioni di tonnellate.
- Importanti sono le importazioni di grano duro derivanti soprattutto da Canada e Nord America, con oltre 652 milioni di euro di fatturato nel 2015; oltre il 55% della pasta di semola italiana è esportata con un fatturato pari a circa 1,92 miliardi di euro nel 2015.



Cereali e sviluppi (segue)

FOCUS GRANO DURO (segue)

- Gli acquisti domestici di pasta di semola e di pane da parte delle famiglie italiane sembrano ridursi, con una tendenza, invece, positiva verso l'acquisto di prodotti sostituti del pane (es.: cracker, grissini, schiacciatine, ecc.).
- Il calo della domanda e l'abbassamento dei prezzi della materia prima nel 2016 ha favorito una lieve riduzione dei prezzi della pasta (tabella 2 e 3).

Volume				
	Quota% 2016	Var.% 2014/13	Var.% 2015/14	Var.% 2016/15
Pasta totale	100%	-1,8	-4,3	-0,5
Pasta ripiena	7%	1,0	1,1	2,0
Pasta all'uovo	7%	-4,7	-5,7	1,1
Pasta di semola	86%	-1,7	-4,6	-0,8
Pane e sostituti	100%	-2,2	-1,9	-2,8
Pane	71%	-3,6	-2,9	-5,1
Sostituti del pane	29%	2,2	0,9	3,3

Tabella 2: volume della domanda interna

Valore				
	Quota% 2016	Var.% 2014/13	Var.% 2015/14	Var.% 2016/15
Pasta totale	100%	-1,6	0,2	-0,3
Pasta ripiena	25%	0,7	1,8	1,9
Pasta all'uovo	14%	-4,2	-4,4	0,2
Pasta di semola	62%	-1,9	0,6	-1,4
Pane e sostituti	100%	-1,0	-0,1	-0,7
Pane	66%	-2,3	-0,8	-2,7
Sostituti del pane	34%	2,0	1,3	3,5

Tabella 3: valore interno

L'Italia è il primo produttore europeo di riso, con il 50% del totale UE: 1386 tonnellate di risone (fase agricola, riso grezzo) raccolte nel 2014, per un valore produttivo di 359 milioni di euro; 851 mila tonnellate di riso lavorato (fase industriale) nel 2014 (Grafico 2 e 3).

FOCUS RISO ITALIANO

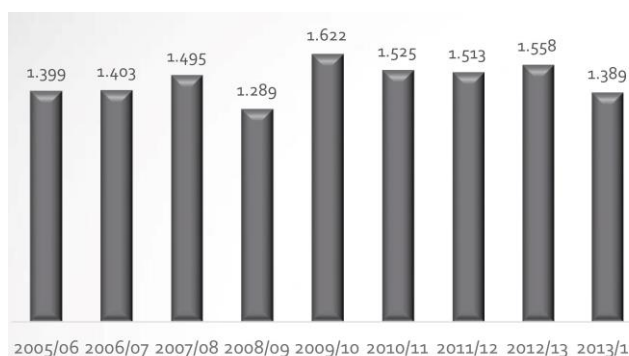


Grafico 2: produzione italiana di risone (.000 t) - Fonte: Ismea su dati Ente nazionale Risi

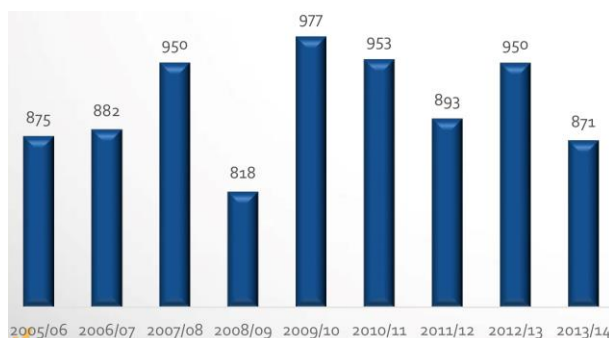


Grafico 3: produzione italiana di risone (.000 t) - Fonte: Ismea su dati Ente nazionale Risi



Cereali e sviluppi (segue)

FOCUS RISO ITALIANO (segue)

- In Italia si coltivano oltre 140 qualità di riso e il consumo pro-capite annuo degli italiani è di 5,5/6 kg.

Varietà di riso principalmente coltivate in Italia	
Selenio, Centauro (risi tondi).	
Vialone nano (risi medi).	
Loto, Baldo, Carnaroli, Arborio, Volano, Ariete, Roma, S. Andrea (risi lunghi A).	
Gladio, Sirio (risi lunghi B).	

- Le varietà preferite dagli italiani sono quelle appartenenti al gruppo medio e lungo A, mentre la preferita dai mercati comunitari è la varietà lungo B (anche se quest'ultima risente maggiormente della concorrenza con il mercato orientale).

- In Italia circa 2000 ettari di terreno sono destinati a risi a denominazione protetta:
 - **riso dop di Baraggia Biellese e Vercellese;**
 - **riso igr Vialone nano Veronese;**
 - **riso igr Delta del Po;**
- Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Sardegna sono le Regioni italiane con la maggiore quantità di superficie destinate a risaie.
- Nel 2014 l'Italia ha esportato 638 mila tonnellate di riso lavorato (Grafico 4), con un valore commerciale pari a 449 milioni di euro.

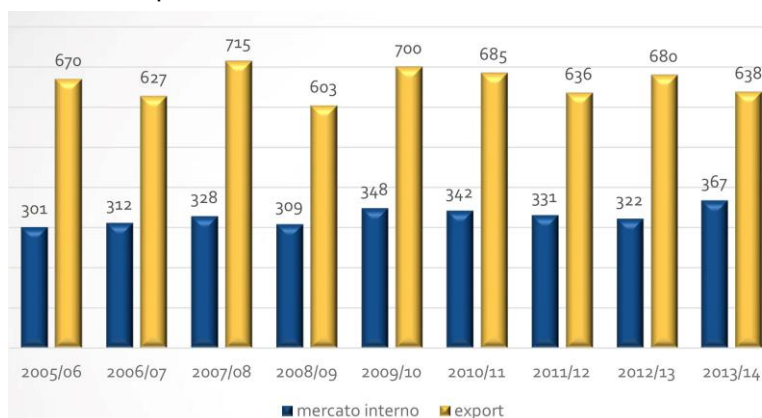


Grafico 4: destinazione riso italiano lavorato (.000 t) - Fonte: Ismea su dati Ente nazionale Risi

- Germania, Francia, Regno Unito e Repubblica Ceca sono i quattro Paesi UE di maggiore esportazione, mentre Turchia, Libano e Svizzera si segnalano fra i Paesi extra UE.
- L'andamento dei prezzi del riso resta pressoché invariato, in quanto nel 2015 le coltivazioni di risi lunghi tipo B hanno perso ettari di terreno (minore richiesta causa concorrenza, minore esportazione), mentre i risi lunghi tipo A hanno guadagnato almeno 21,000 ettari di terreno, ristabilendo così il quadro produttivo totale e la bilancia commerciale.

PREVISIONI FUTURE

- Nel 2017/18 i mercati cerealicoli mondiali saranno, con alta probabilità, ben bilanciati, con forniture totali che superano la domanda prevista e le scorte in aumento.
- La produzione cerealicola globale nel 2017 ha superato quella del 2016 con un piccolo margine.
- La produzione totale di cereali grezzi è destinata a raggiungere un nuovo record nel 2018, con la maggior parte dell'espansione che si sta verificando in Sud America e in Sud Africa.
- Tuttavia, si prevede che la produzione di grano diminuisca leggermente rispetto al 2016.



Cereali e sviluppi (segue)

PREVISIONI FUTURE (segue)

- Le previsioni sui consumi mondiali per il 2018 sono le seguenti:
 - consumo alimentare di cereali in crescita, +1,3%;
 - consumo di cereali come mangime in crescita, +0,4%;
 - consumo di cereali ad utilizzo industriale in crescita, +1,2%.
- Sulla base delle ultime previsioni per la produzione e l'utilizzo di cereali, le scorte mondiali di cereali entro la fine delle stagioni del 2018 dovrebbero raggiungere un nuovo livello record.
- Ciò determinerebbe il mantenimento del rapporto globale di disponibilità di cereali a un massimo di 15 anni pari al 27%, con un rapporto leggermente più basso per il frumento e un calo marginale per i cereali a grana grossa e il riso.
- Si prevede che il commercio mondiale di cereali nel 2017/18 rimarrà vicino al volume stimato 2016/17, con un previsto calo del commercio di grano ampiamente compensato dalle maggiori spedizioni di mais, sorgo e riso. A livello europeo, invece, la produzione di cereali prevista per il 2018 è in aumento, si prevede la produzione di 302 milioni di tonnellate.
- La produzione di mais dovrebbe ridursi di circa 1%; al contrario, è prevista un'aumentata produzione di grano (Grafico 5), mentre per il riso le previsioni per la produzione 2018 sembra restare stabile.

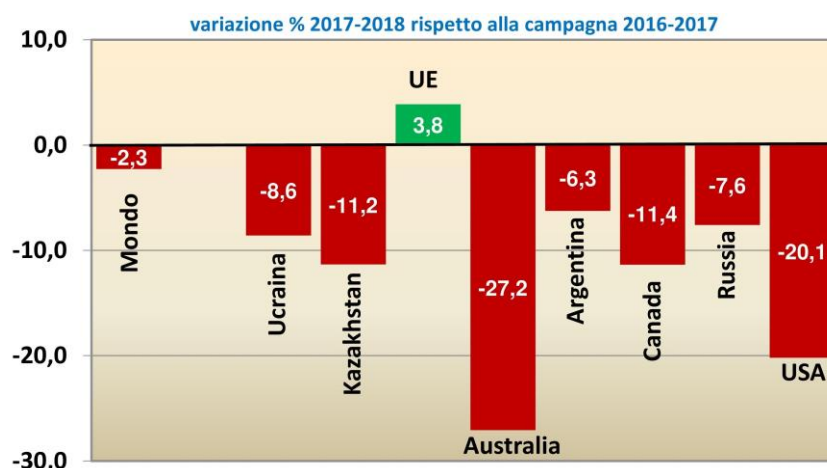


Grafico 5: frumento nel mondo **PROIEZIONI CAMPAGNA 2017-2018** produzione per paesi

- La nuova previsione della FAO per futuro indica un maggiore utilizzo alimentare di cereali - in particolare frumento e riso - e l'utilizzo di cereali secondari per l'alimentazione animale è proiettato a raggiungere livelli record.
- Con questa previsione anche gli stock mondiali di cereali si prevede raggiungeranno quantità record di 719 milioni di tonnellate, una crescita del 2% rispetto ai livelli già elevati del 2017, con particolare crescita di stock di grano in Russia e mais in Brasile. Inoltre, il commercio mondiale di cereali dovrebbe aumentare di oltre il 2% per raggiungere 403 milioni di tonnellate.
- La più recente previsione della FAO è di 8 milioni di tonnellate, superiore a quella anticipata, a causa della più forte domanda di importazioni da parte di Cina, Brasile, Unione Europea, Iran e Messico.