

### *Newsletter maggio 2019*

In Italia si sfornano 8,3 milioni di pizze al giorno, la pizza quindi risulta essere il piatto per eccellenza degli italiani.

A testimoniare sono i numeri che emergono da una indagine commissionata da Eatly, realizzata da Demetra e presentata a Roma durante la prima edizione di Impronte di Pizza.

Dall'indagine si evince che la pizza non è più il piatto di chi ha fretta, non ha tempo di cucinare o vuole spendere poco, c'è ormai in Italia una profonda cultura legata a un consumo di qualità della pizza, che vede gli italiani molto attenti e capaci di apprezzare la diversità della qualità degli alimenti e degli impasti.

Pizza napoletana o romana ? da sempre il pubblico si divide tra queste due scuole di pensiero, dall'indagine emerge che a fronte di un 25% di consumatori che gradirebbe una via di mezzo tra le due formule di pizza, e un 14% che resta indifferente al tema, il 35% degli italiani preferisce la pizza tipo napoletana, mentre il 26% predilige la pizza tipo romana.

La pizza Margherita resta quella prediletta dalla maggioranza degli italiani con il 35% delle preferenze, seguita dalla pizza Capricciosa al 19%.

E' in costante aumento la richiesta da parte dei consumatori di pizze preparate e condite con ingredienti biologici, IGP o DOP, con la propensione anche a spendere di più pur di avere un prodotto più selezionato e di maggiore qualità.

Il settore della sola vendita della pizza in Italia genera nel suo complesso un fatturato globale annuale di 35 miliardi di euro, senza conteggiare le bibite e le altre eventuali portate.

Lo scorso anno il comparto italiano del cartone ondulato ha battuto ogni record con una produzione di 3,9 milioni di tonnellate, in crescita del 2,5 % sul 2017.

A renderlo noto è la GIFCO, il Gruppo Italiano Fabbricanti Cartone Ondulato.

Questo trend positivo è la conferma che il cartone ondulato è l'elemento fondamentale per il packaging green, ideale per il confezionamento e la spedizione di beni.

L'Italia si conferma il secondo maggiore produttore europeo dopo la Germania e prima di Francia e Gran Bretagna.

Tra i settori merceologici, quello alimentare è il maggiore mercato di sbocco per il cartone ondulato, con una quota pari al 62,1% del totale delle quote di mercato.

La rivoluzione digitale ha fatto irruzione anche nel settore food.

Sempre più italiani, infatti, si affidano alle applicazioni scaricabili sugli smartphone per prenotare un pranzo o una cena in ogni genere di locale o per farsi arrivare del cibo a domicilio.

Al sud, in particolare nei primi mesi dell'anno le prenotazioni online sono cresciute del 141,2 %. Questa è una tendenza che secondo gli analisti continuerà a crescere anche nel prossimo futuro.

Riguardo le consegne a domicilio, ormai, il 72 % dei lavoratori ordina cibo a domicilio in pausa pranzo e il 25 % la sera durante riunioni o straordinari di lavoro.

Alla luce di questa vera e propria rivoluzione di costume e di abitudini che riguarda la fruizione dei consumi nel settore food, probabilmente i panificatori dovrebbero iniziare gradualmente a inserirsi all'interno di tali usi digitali che andranno sempre di più a impattare economicamente le dinamiche di mercato.

Europee, tre proposte Confcommercio Imprese per l'Italia per la crescita e lo sviluppo formulate dal Presidente Carlo Sangalli, esposte in occasione degli incontri con alcuni leader politici svolti in Confcommercio nel corso dell'evento di due giorni "Quale Europa vogliamo, per quale Europa lavoriamo". La prima proposta chiede di togliere gli investimenti cofinanziati dal calcolo del deficit; la seconda si prefigge di completare l'unione bancaria europea; la terza auspica la messa in campo di una ragionevole ed efficace web tax.

Il Consiglio Regionale della Puglia ha approvato la legge sulla promozione e tutela dell'attività di panificazione. L'obiettivo della normativa è quello di disciplinare l'attività di produzione e vendita del pane, sostenendo e valorizzando le peculiarità dei pani tradizionali pugliesi, delle specialità da forno regionali, la tutela del consumatore, l'informazione nutrizionale e la sicurezza igienico sanitaria. Viene inoltre garantita la formazione del responsabile dell'attività e la valorizzazione delle filiere locali. Entro sei mesi verrà predisposto un regolamento di attuazione che fornirà dettagliati criteri applicativi.

Esteso il regime di cedolare secca anche al commerciale, il 17 maggio 2019 l'Agenzia delle Entrate ha pubblicato la risoluzione n. 50/E/2019 in tema di cedolare secca, fornendo chiarimenti sull'ambito applicativo del regime della cedolare secca sul reddito da locazione degli immobili a uso commerciale, ai sensi dell'articolo 1, comma 59 della legge n. 145/2018.

Riteniamo carino chiudere con una serie di brevi aforismi che invitano a una simpatica riflessione :

- 1 "Non c'è amore più sincero di quello per il cibo" G.B. Shaw;
- 2 "A tavola perdonerei chiunque anche i miei parenti" O. Wilde;
- 3 "Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene"  
Virginia Wolf;
- 4 "La solitudine è per lo spirito, ciò che il cibo è per il corpo" Seneca;
- 5 "La cucina di per sé è scienza, sta al cuoco farla diventare un'arte" G. Marchesi.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*