

Panel Ismea-AcNielsen evidenzia nel 2004 la flessione degli acquisti domestici: spesa in calo dell'1,1%

# Alimentare, consumi a dieta (1,9%)

Perdono «appeal» riso, latte Uht e bevande – Avanti adagio per carni bovine e suine, salumi e uova

ROMA – Consumi alimentari con il freno tirato nel 2004. È quanto emerge dall'indagine panel Ismea-AcNielsen sugli acquisti delle famiglie italiane (la rilevazione non comprende la componente extradomestica) che rivela in volume una flessione del 1,9% rispetto al 2003.

In termini di spesa il dato complessivo, riferito all'insieme dei prodotti agroalimentari, evidenzia una flessione meno marcata (-1,1%) per effetto di un contestuale aumento dei prezzi impliciti, valutato nel 2004 nell'ordine dello 0,8% in media d'anno.

L'aggregato dei cereali e dei prodotti derivati ha fatto segnare in volume un -1,3%, registrando un andamento piatto sul fronte dei corrispettivi monetari. Tiene, anche se un po' a fatica, il segmento delle paste di semola, la cui dinamica dei consumi domestici non mostra, in termini quantitativi, sostanziali variazioni rispetto all'anno precedente (sul 2003 si rileva una flessione di appena due decimi di punto).

La riduzione dei prezzi, invece, scesi mediamente di circa l'1% in un anno, ha determinato una contrazione del giro d'affari al consumo del 1,2%, che appare comunque nettamente più attenuata rispetto al dato negativo del 2003, in calo del 6%, sia in quantità, che in valore. Gli italiani riducono gli acquisti anche di pane e prodotti similari, che in volume hanno fatto segnare l'anno scorso un -3 per

Gli acquisti domestici in Italia								
(Variazioni % 2004/03)								
Prodotti	Quantità	Valore	Prodotti	Quantità	Valore	Prodotti	Quantità	Valore
<b>Derivati dei cereali</b>	-1,3	-0,1	<b>Latte e derivati</b>	-0,5	-0,3	<b>- olio di semi</b>	+0,9	+0,8
- pasta di semola	-0,2	-1,2	- latte fresco	-0,5	-0,5	- burro	+1,7	-1,2
- riso	-6,0	-5,9	- latte Uht	-1,8	-3,6	<b>Bevande analcoliche</b>	-6,3	-7,3
<b>Carne, salumi e uova</b>	+0,5	+1,3	- formaggi	+1,3	+0,1	- acqua minerale	-6,3	-7,1
- carne bovina	+2,9	+3,5	<b>Ortofrutta</b>	+1,6	-6,1	<b>Bevande alcoliche</b>	-2,0	-5,6
- carne suina	+1,6	+0,4	- frutta fresca	+0,8	-7,2	- vino e spumanti	=	+1,4
- carne avicola	-2,6	-3,8	- ortaggi freschi	+4,2	-7,7	- birra	-6,3	-5,6
- salumi	+1,8	+1,5	<b>Olio e grassi</b>	-1,1	+4,3	- altri alcolici	-9,7	-9,7
<b>Zucchero, sale, caffè e tè</b>	+1,8	+0,5	- olio di oliva	-2,0	+6,1	<b>Totale agroalimentari</b>	-1,9	-1,1

(Fonte: elaborazioni sui dati del Panel famiglie Ismea-AcNielsen)

## E l'olio d'oliva gioca il jolly «salutista»

ROMA – L'olio d'oliva scommette sulle proprietà salutistiche. Le caratteristiche organolettiche di un elemento cardine della dieta mediterranea, quale l'olio d'oliva, rappresentano infatti la strada principale individuata dai produttori made in Italy per accrescere i consumi. Soprattutto fuori dei confini nazionali.

Un'importante spinta in questo senso arriva anche dalla recente decisione della Food and drug administration che, nel novembre scorso, su sollecitazione dei produttori di diversi Paesi, ha consentito l'indicazione in etichetta degli effetti positivi dell'olio d'oliva sulla salute dei consumatori.

È proprio in questa chiave, nei giorni scorsi a Roma nell'ambito della settimana per la prevenzione e la lotta ai tumori della Lilt (Lega italiana per la lotta contro i tumori), l'Una-

prol ha presentato i risultati una ricerca effettuata da Antonio Capurso, direttore della Cattedra di Geriatria e gerontologia dell'Università di Bari, sui benefici effetti che il consumo costante di olio d'oliva può avere sugli anziani.

L'indagine, condotta in Puglia su un campione di 704 soggetti di età compresa tra 65 e 84 anni, seguiti per circa 9 anni presso il Comune di Casamassima (Bari), ha monitorato gli effetti sulla mortalità di una dieta a elevato contenuto di grassi mono e polinsaturi. I soggetti esaminati hanno assunto una tipica «dieta mediterranea» nella quale l'olio extravergine d'oliva ha rappresentato l'85% del consumo totale di acidi grassi monoinsaturi.

I risultati dello studio hanno messo in evidenza che 15 grammi al giorno

di acidi grassi monoinsaturi si associano a un 20% di riduzione di mortalità nella popolazione anziana ultra sessantacinquenne.

«Questa è la dimostrazione – ha detto Giorgio Calabrese, componente dell'Authority europea per la Sicurezza alimentare – che l'olio è un alimento sano e che consumato tutti i giorni è qualitativamente importante anche per la prevenzione dei tumori». «I consumi – ha aggiunto il presidente dell'Unaprol, Nicola Ruggiero – vanno ora agevolati attraverso nuove e più incisive campagne di informazione istituzionale» perché «la decisione della Lilt di scegliere l'olio extravergine di oliva come prodotto simbolo per la prevenzione e la lotta contro i tumori è una conferma delle sue proprietà salutistiche».

G.d.O.

no voler rinunciare al pesce, i cui consumi hanno fatto segnare nel 2004 un aumento di quasi il 2%, sia in termini quantitativi, che monetari. Più accelerata la dinamica del congelato (+5,6% in volume), sostenuto da un calo dello scontrino medio, con il pesce fresco che ha comunque archiviato un buon risultato (+2,1%) – in un'annata dagli esiti tutt'altro che scontati, – nonostante il rincaro medio del 2 per cento.

La riduzione dei prezzi (-11,3% nella media dei dodici mesi) ha impresso l'anno scorso una forte accelerazione ai consumi di ortaggi, aumentati in volume del 4,2% rispetto al 2003. Meno marcato l'effetto-spinta nel settore della frutta fresca, che ha fatto segnare un aumento degli acquisti solo frazionale (+0,8%), nonostante la retro-marcia dei listini dell'8 per cento.

Riguardo agli oli di oliva, l'entità dei rincari (i prezzi al consumo sono aumentati di oltre l'8% rispetto al 2003) ha impresso un colpo di freno agli acquisti delle famiglie italiane (-2%), a parziale vantaggio di prodotti alternativi come oli di semi (+0,9%) e burro (+1,7%).

Bilancio negativo anche per il settore «beverage», dopo il boom del 2003 legato al caldo record, con riduzioni nei consumi di oltre il 6% in quantità, sia per la birra, che per le acque minerali.

Nessuna variazione, invece, per vini e spumanti, che