

Economia

“Prezzi, bisogna creare un nuovo equilibrio di filiera”

È la proposta di UnionAlimentari dopo le polemiche che hanno portato il Garante a convocare il tavolo di confronto sulle dinamiche di formazione del prezzo di vendita.
di **Giovanni Marconi**

“L’industria della pasta, con le sue problematiche ed evoluzioni, rispecchia la situazione che coinvolge l’industria alimentare di piccole e medie dimensioni nel suo complesso”. Con questa lapidaria disamina il Presidente di UnionAlimentari-Confapi, Renato Bonaglia, risponde alle polemiche che coinvolgono il settore della pasta e che mettono sotto accusa il suo prezzo d’acquisto. Un “polverone mediatico” che ha costretto il Garante per la sorveglianza dei prezzi, Roberto Sambuco, a convocare UnionAlimentari-Confapi e tutti gli operatori coinvolti nella filiera della pasta ad un tavolo di confronto sulle dinamiche di formazione del prezzo di vendita presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

La formazione dei prezzi

Renato Bonaglia non ha problemi a spiegare, nel dettaglio, la genesi delle quotazioni.

“La formazione del prezzo allo scaffale della pasta e di tutti i prodotti alimentari - dice - è determinato da numerosissimi fattori e il prezzo della materia prima è solo uno di questi componenti. Un ruolo di primo piano è, invece, ricoperto, sia nel settore della pasta sia nell’alimentare in generale, dalla scarsa efficienza della filiera e dai complicati meccanismi di contrattazione tra industria e distribuzione, compresa l’elevata pressione promozionale che grava sui produttori”. Il Presidente di UnionAlimentari è deciso a fare chiarezza: “un altro meccanismo

di forte peso è rappresentato dalla dilazione dei pagamenti che le Pmi alimentari hanno subito nel 2009 e che, erodendo la liquidità e costringendo al ricorso al credito, si è inevitabilmente tradotta in costi. Difficilmente non estendibili sui listini di vendita”. Una posizione chiara e precisa che Pietro





Il Vice Presidente di UnionAlimentari-Confapi, delegato del settore pasta, Pietro Marcato.



Il Presidente di UnionAlimentari-Confapi, Renato Bonaglia.

Marcato, rappresentante del settore pasta nonché Vice Presidente dell'Associazione, condivide e sposa in pieno.

“UnionAlimentari-Confapi - sottolinea con fermezza - ha partecipato al tavolo di confronto indetto dal Garante dei prezzi rappresentando i piccoli e medi pastifici italiani, esponendo le loro problematiche e necessità. UnionAlimentari è certa che una maggiore trasparenza nella formazione del prezzo di vendita gioverà a tutto il mercato della pasta, in primo luogo ai piccoli e medi pastai e al consumatore finale.

Per questo garantisce la massima collaborazione in tutte le iniziative indette dal Garante che mirano verso tale direzione”.

L'audizione al Senato

UnionAlimentari-Confapi ha poi partecipato all'audizione dinanzi alla Commissione straordinaria per la verifica dell'andamento generale dei prezzi al consumo e per il controllo della trasparenza

dei mercati presso il Senato della Repubblica. Il Presidente, Renato Bonaglia, e il delegato per il settore pasta, Pietro Marcato, sono stati chiamati ad esporsi, in particolare, in merito alla formazione del prezzo della pasta.

La Presidenza è stata risolta nel sostenere alcune considerazioni di base che, oltre ad essere proprie della filiera della pasta, sono comuni a tutto il comparto alimentare:

- è profondamente errato, in quanto riduttivo, ricondurre il prezzo di un prodotto alimentare al solo costo della sua materia prima. La pasta, ad esempio, non è solo “farina ed acqua” come, invece, talune semplificazioni mediatiche tendono a definire e il prezzo finale è determinato da molteplici fattori, interni ed esterni all'azienda, su molti dei quali l'impresa di produzione non ha alcun potere di controllo;
- la variabilità relativa ai costi di produzione è elevatissima, in quanto riflette la variabilità di



struttura aziendale e di produzione che caratterizza il comparto della pasta e in generale l'alimentare italiano.

È, pertanto, impossibile definire in modo univoco l'incidenza che il costo della materia prima e, in generale, i costi di produzione, hanno sui ricavi delle Pmi;

- le Pmi hanno uno scarso potere contrattuale nei confronti degli altri attori della filiera, quindi hanno poca influenza nel determinare il prezzo al consumo. Tale esiguità di potere è dovuta in parte alle piccole e medie dimensioni dell'impresa, limite oggettivo all'auspicabile equilibrio interno; in parte al fatto che le Pmi sono l'anello centrale della filiera e subiscono di riflesso le scelte fatte a monte e a valle;
- i ritardi nei termini di pagamento sono in forte aumento,

soprattutto per le Pmi che, notoriamente, hanno poco potere contrattuale. Ciò sta causando forti ripercussioni sull'efficienza della filiera e sui margini di redditività delle aziende di produzione.

Il richiamo al dialogo

Il Presidente Bonaglia ha, quindi, richiamato la necessità di dialogo e di maggiore controllo all'interno della filiera: "aprire un canale di comunicazione per aumentare l'efficienza è l'unico modo per creare valore per il sistema, dunque per il consumatore.

Il clima di accusa tra gli attori della filiera non porta da nessuna parte. Per tutelare il nostro mondo produttivo e i nostri lavoratori è necessario semplificare i meccanismi di compravendita aumentando la trasparenza dei contratti ed eliminando i

ritardi nei pagamenti delle transazioni commerciali". Infine, il Vice Presidente delegato per il settore pasta, Pietro Marcato, ha posto l'attenzione sulla necessità di salvaguardare la qualità del prodotto finito, minata talvolta da battaglie volte solo al ribasso di prezzo: "la pasta italiana è la portavoce per eccellenza del Made in Italy e la qualità che la contraddistingue è per lo più opera dei piccoli e medi pastifici che, forti di una lunga tradizione alle spalle e custodi di ricette regionali talvolta millenarie, contribuiscono a mantenere vivo l'amore e la cultura per la pasta italiana.

Spetta, quindi, a tutti noi incoraggiare i nostri pastai affinché investano in qualità nella certezza che la risposta alle richieste di qualità del consumatore è la vera via maestra da perseguire, più che la guerra di prezzo".

PREPARAZIONE RAPIDA 3 MINUTI

prìmi tra i prìmi

PREPARATO PER LA PRODUZIONE A FREDDO DI Gnocchi di patate

- GNOCCHI "PULITI" SENZA PUNTATURE, PRODOTTI CON FIOCCO DERIVATO DALLE MIGLIORI QUALITÀ DI PATATE OLANDESI.
- A CONTATTO CON L'ACQUA, L'IMPASTO LIBERA AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DELLA PATATA APPENA COTTA E PASSATA, CON OTTIMA TENUTA DI COTTURA.
- GLI GNOCCHI RISULTANO ELASTICI E MORBIDI ALLO STESSO TEMPO, CON LA CONSISTENZA IDEALE E PROPRIA DI UN PRODOTTO "FATTO COME UNA VOLTA" DI UN BEL COLORE GIALLO-AMBRA NATURALE.

CONFEZIONE "FAMIGLIA" PER LAVORAZIONE MANUALE CONFEZIONE "CATERING" PER LAVORAZIONE MECCANICA CONFEZIONE "TECNO MACCHINA" CON OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ /PREZZO

Molino Pasini MOLINO PASINI S.P.A. - 46030 CESOLE (MN) - TEL. +39 0376 969015 - FAX +39 0376 969274 - www.molinopasini.com - info@molinopasini.com