



TORINO-PIEMONTE
WORLD FOOD
CAPITAL
FEED YOUR FUTURE

I numeri del Distretto piemontese del Food



I numeri del Distretto piemontese del Food

dati elaborati da Claudio Marciano, assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Culture, Politiche, Società dell'Università di Torino; docente di sociologia generale e dell'innovazione presso l'Università della Valle d'Aosta.

Di seguito si mettono a fuoco alcuni punti salienti che emergono dal rapporto di ricerca. Si tratta prevalentemente di dati e di alcune descrizioni che risultano particolarmente significative nell'ottica di promuovere il Food come distretto unico. Sono divisi in categorie che rispecchiano i settori esplorati: agricoltura, industria agro-alimentare, terziario, cultura, ricerca e formazione.

Tutte le fonti dei dati singoli sono citate nel rapporto. Quelli esposti in questa scheda di sintesi sono prevalentemente tratti da ISTAT, Regione Piemonte, Unioncamere Piemonte, IRES Piemonte e Intesa San Paolo.

AGRICOLTURA

- nel 2019, in Piemonte vi sono **50.600** aziende agricole e **64.000** occupati (**+5.000** rispetto al 2018). Il **30%** degli addetti è di origine straniera.¹
- le aziende con fatturati sotto i **30.000** euro si sono ridotte del **30%** in cinque anni, mentre crescono quelle con fatturati sopra i **150.000** euro;²
- **2,1 miliardi di euro** di valore aggiunto a prezzi correnti³ e produzione ai prezzi di base valutata a circa **3,8 miliardi di euro**⁴;
- nel 2020, la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) è di circa **906.000 ettari**, di cui **49.000** sono a biologico. La SAU biologica è raddoppiata negli ultimi cinque anni⁵;
- **3.135** operatori legati all'agricoltura biologica nel 2019 (**+7,9%** rispetto al 2018);⁶
- **1.315** aziende agrituristiche autorizzate (terzi in Italia);⁷
- **425.000** presenze negli agriturismi piemontesi nell'anno 2018 (**+8,9%** di presenze italiane nel triennio 2016-2018; **+13%** di presenze di stranieri nel triennio 2016-2018);⁸
- **250** aziende agricole piemontesi che effettuano vendita in azienda, con una forte prevalenza nelle province agricole di Asti, Alessandria e Cuneo.⁹

1 ISTAT, Annuario Statistico Regionale del Piemonte, 2020.

2 Regione Piemonte, Data Warehouse Censimento Agricoltura, 2020.

3 Istat 2020

4 Stime IRES Piemonte, Rapporto Piemonte Rurale, 2020.

5 Regione Piemonte, Data Warehouse Censimento Agricoltura, 2020.

6 CREA, Rapporto sull'Agricoltura in Piemonte 2020.

7 Ibid.

8 Ibid.

9 Elaborazione propria da portale Spesa del Contadino.



INDUSTRIA

- nel 2018, il settore agroalimentare piemontese nel suo complesso ha esportato beni per **5.96 miliardi di euro**;¹⁰
- i dati del primo semestre 2020 confermano una crescita complessiva dell'export agro-alimentare regionale del **3,3%** rispetto al 2019, a fronte di una riduzione del **17,5%** delle esportazioni negli altri comparti nel periodo Gennaio-Settembre 2020;¹¹
- nel 2018, il settore agroalimentare piemontese nel suo complesso ha totalizzato importazioni per **4.21 miliardi di euro**;¹²
- bilancia commerciale del settore agroalimentare 2018: **+1.75 miliardi di euro**;¹³
- in Piemonte sono iscritte nei settori dell'industria alimentare e bevande, nel 2020, **4.390** imprese, di cui oltre il **90%** rientra nel range delle micro o piccole imprese. Complessivamente, nel settore lavorano **39.969** addetti;¹⁴
- maggiorazione di introiti annuale media per distretto industriale di circa **370 milioni di euro** nel 2019;¹⁵
- fatturato totale 2019 Vini delle Langhe, Roero e Monferrato: **1.75 miliardi di euro (+12,5%** rispetto al 2018);¹⁶
- fatturato totale 2019 Dolci di Alba e Cuneo: **1.4 miliardi di euro (+10,1%** rispetto al 2018);¹⁷
- fatturato totale 2019 Riso di Vercelli: **243 milioni di euro (+7,8%** rispetto al 2018);
- fatturato totale 2019 Distretto del Caffè, confetterie e cioccolato torinese: **537 milioni (+7,6%** rispetto al 2018);
- fatturato totale 2019 Distretto della Nocciola e frutta piemontese: **353 milioni di euro (+1%** rispetto al 2018);
- il **7%** delle imprese nazionali attive nel settore cibo è in Piemonte e il 10% delle industrie nazionali attive nel settore bevande è in Piemonte;¹⁸
- il Piemonte conta **25** prodotti Food certificati (14 DOP, 9 IGP e 2 STG) e **58** vini DOP, che nel 2019 valgono complessivamente **1,32 miliardi di euro (+7,3%** rispetto al 2018);
- la produzione di vini ha raggiunto nel 2019 un valore di **980 milioni di euro (+6,4%** rispetto al 2018);¹⁹
- nel primo semestre 2020, i distretti agro-alimentari hanno retto alla crisi. Crescono il Caffè, confetterie e cioccolato torinesi (**+35%**, pari a **91 milioni di euro**) e il Riso di Vercelli (**+17,8%**, pari a **23 milioni di euro**), mentre gli altri hanno cali contenuti: Nocciola e frutta piemontese (**-1,8%**), Dolci di Alba e Cuneo (**-2%**) e Vini delle Langhe, Roero e Monferrato (**-4,7%**).²⁰

10 Istat 2018, da IRES Piemonte, Rapporto Piemonte Rurale, 2019.

11 Intesa San Paolo, Monitor sui distretti industriali del Piemonte Ottobre 2020.

12 IRES Piemonte, Rapporto Piemonte Rurale 2019

13 Ibid.;

14 Unioncamere Piemonte 2021;

15 San Paolo Intesa, Monitor sui distretti industriali Piemonte 2019;

16 Ibid.

17 Ibid

18 Tutti i dati relativi alle performance distretti agroalimentari sono Ibid.

19 Rapporto ISMEA-Qualitalia 2020;

20 San Paolo Intesa, Monitor sui distretti industriali del Piemonte Ottobre 2020;



RISTORAZIONE E COMMERCIO

- nel 2020, in Piemonte risultano complessivamente **28.028** bar e ristoranti. Nel settore sono impiegate circa **103.000** persone;²¹
- nel 2018, Il valore aggiunto prodotto dal comparto terziario sull'alimentare ammonta a **3,6 miliardi di euro** secondo Banca d'Italia, mentre ISTAT riporta un dato più basso, pari a **3,1 mld** comprensivo del settore commercio alimentare al dettaglio e all'ingrosso. Per settore: Ristorazione e Bar **1,9 mld**, Commercio alimentare al dettaglio e all'ingrosso **1 mld**, Mercati e altro **0,2**;²²
- nel 2020, i negozi alimentari - cioè tutti i codici ATECO che coprono la vendita al dettaglio di alimenti, compresi i supermercati - in Piemonte sono **11.618**. Di questi, **4.068** risultano nell'ampio settore della vendita al dettaglio di alimenti, 3.098 imprese ambulanti alimentari e bevande, **4.434** alimentari e frutterie;²³
- nel 2020, risultano circa **35.000** gli addetti nell'ambito del commercio al dettaglio di alimenti e bevande;²⁴
- Arca del Gusto (AdG) nata nel '96 con l'obiettivo di cercare, catalogare e segnalare sapori (varietà di ortaggi e frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali) "da tutelare": ne ha trovati **130**. AdG, ha creato "reti" di contadini, artigiani, pescatori, pastori, ristoratori attraverso **36** Presidi Slow Food;²⁵
- "Maestri del Gusto" è un'iniziativa nata da una collaborazione tra Slow Food e Camera di Commercio Torino, per valorizzare tradizione ed eccellenze agroalimentari piemontesi. Sono **215** gli artigiani coinvolti;²⁶
- nella sola Città Metropolitana di Torino, i produttori Coldiretti che effettuano vendita diretta sono **405**, di cui **300** nei mercati ordinari. Su **42** mercati, circa **38** ospitano produttori locali;²⁷
- in Piemonte si contano circa **121** Gruppi di Acquisto Solidale nel 2016 e particolarmente interessante è l'esperienza della start up Alveare che dice sì, incubata da 3IP. Ci sono in regione circa **63** Alveari. I produttori che ruotano attorno agli alveari sono **737**, gli utenti **35.400**, per un fatturato di **3.538.939 euro (1.369.676 nel 2019)**;²⁸
- "Last Minute Sotto Casa", progetto del Politecnico di Torino, è una app che ha l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare, mettendo in contatto rivenditori e consumatori. A Torino sono circa **300** gli esercizi commerciali già iscritti alla piattaforma, mentre, a livello nazionale, si sono registrati già più di **50.000** utenti.

Complessivamente, se si considera il 2019 su cui si hanno dati definitivi, il valore aggiunto dell'economia del cibo piemontese ammonta a circa **8,1 miliardi di euro**: il settore primario produce circa **2 mld**, quello secondario **3,1** e quello terziario altri **2,3 mld**. Per quanto riguarda l'occupazione, gli addetti nel Food piemontese sono circa **242.000**, divisi per comparto sono: **39.969** nell'industria bevande e alimenti + **64.000** circa in agricoltura + **103.000** circa gli addetti di ristoranti e bar + **35.000** circa addetti nell'ambito del commercio al dettaglio di alimenti e bevande e altri settori collegati al Food nel terziario.

21 Unioncamere 2021;

22 ISTAT 2020;

23 Unioncamere 2021

24 Ibid.

25 Slow Food

26 Ibid.

27 Atlante del cibo Città Metropolitana di Torino 2019;

28 Fonte Alveare che dice sì.



CULTURA

- in Piemonte sono presenti **6** Musei del Cibo, **55** siti dedicati alla diffusione della cultura del vino (botteghe del vino, enoteche regionali, strade del vino), **25** Ecomusei di interesse regionale;²⁹
- il sistema museale direttamente collegato al Food Piemontese ha ospitato nel 2019 circa **300mila** visitatori unici;³⁰
- il Piemonte ospita **8** fiere del cibo internazionali, **34** nazionali, **57** regionali, **246** locali;³¹
- il Salone del Gusto, una delle più importanti fiere internazionali del cibo su scala globale, ha concluso il 2018 con **220.000** visitatori. L'evento, patrocinato da Slow Food, si propone di sostenere da un lato i prodotti alimentari artigianali e sostenibili e dall'altro i piccoli produttori attenti alla salvaguardia delle tradizioni locali e dell'alta qualità dei prodotti;
- il Festival CinemAmbiente promuove la cultura legata al cibo e all'alimentazione attraverso la presentazione dei migliori film a tema ambientale, provenienti da tutto il mondo;
- il Festival del Giornalismo Alimentare, nato nel 2016, giunto oggi alla quinta edizione. Organizzato da giornalisti, operatori della comunicazione e professionisti della cultura con l'intento di migliorare la qualità dell'informazione rispetto all'alimentazione.

FORMAZIONE E RICERCA

SCUOLE SUPERIORI

- nella Regione Piemonte è possibile per gli alunni della scuola secondaria di secondo grado approcciare al settore lavorativo legato al cibo frequentando i **30** istituti professionali con corsi in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, i **9** istituti professionali con corsi in servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e i **3** istituti alberghieri, oppure ottenendo, in **13** istituti professionali, la qualifica di tecnico dei servizi della ristorazione.

UNITO

- nell'Università di Torino, afferenti alla macro-area del cibo e della cultura alimentare, sono presenti **12** corsi di laurea di I livello, che vanno dalle biotecnologie e alle scienze chimiche, agrarie e ambientali, fino alle tecnologie alimentari, alle scienze veterinarie e dell'alimentazione; **12** corsi di laurea di II livello, che comprendono scienze mediche, biotecnologie molecolari e vegetali, scienze chimiche, agrarie e ambientali, tecnologie alimentari, scienze della nutrizione umana e medicina veterinaria; **3** corsi di dottorato e **5** Master (di cui **1** internazionale) con focus su tematiche agrarie, biologiche, veterinarie e alimentari, inclusi anche aspetti di sostenibilità ed economia circolare.
- l'Università di Torino è impegnata in **101** progetti di ambito agroalimentare finanziati da Fondazioni nazionali, Ministeri (MIUR, MIPAAF, Ministero della Salute)³² e/o Regione Piemonte. Tra i temi dei progetti: produzione agricola, biodiversità delle piante, inquinamento ambientale, igiene alimentare e controllo qualità, allevamento di bestiame, trattamento e tracciabilità degli alimenti, politiche alimentari, analisi della sostenibilità

29 Osservatorio Culturale del Piemonte 2020;

30 Ibid.

31 Regione Piemonte, rapporto annuale Sagre e Fiere 2019;

32 <http://www.gravita-zero.it/luniversita-torino-festival-del-giornalismo-alimentare/>



economica e degli impatti agro-ambientale e socioculturali, effetti sulla salute di integratori alimentari, diete specializzate per sotto-gruppi vulnerabili (es. bambini e anziani), sensibilizzazione dei consumatori verso una nutrizione più sana e sostenibile.

POLITO

il Politecnico di Torino, oltre ad erogare un corso di studio di ingegneria chimica e alimentare, svolge attività di ricerca nei campi delle risorse idropotabili, della meccanizzazione agricola, del precision farming, della valorizzazione energetica delle biomasse e della sostenibilità ambientale.

UNIVERSITA' SCIENZE GASTRONOMICHE

- l'Università di Scienze Gastronomiche è un'università privata, legalmente riconosciuta dallo stato italiano, la cui programmazione è interamente incentrata sul Food. Gli studenti che l'hanno frequentata provengono da **92** nazioni. Ad ogni studente sono garantiti, mediamente, **5** viaggi didattici l'anno.
- **88%** dei laureati all'Università di Scienze Gastronomiche trova lavoro un anno dopo il diploma.

ATLANTE DEL CIBO

- progetto di Università di Torino, Politecnico di Torino, Università di Scienze Gastronomiche in collaborazione con Camera di Commercio di Torino, per mappare il sistema Food della città. L'azione principale del progetto riguarda il censimento, all'interno di un report annuale, di mercati, eccellenze gastronomiche, Presidi Slow Food, le industrie alimentari, persone fisiche depositarie di saperi storici, luoghi e musei dedicati al cibo.

PRODUZIONE SCIENTIFICA REGIONALE SUL FOOD

- sono **5.540** gli articoli reperiti, con una crescita pressoché esponenziale a partire dagli anni '90;
- l'Università di Torino è il primo ente a cui sono affiliati gli autori dei lavori scientifici (circa **4496** pubblicazioni), seguita dal Politecnico di Torino (**642**) e dal CNR (circa **637**);
- trattasi prevalentemente di articoli scientifici (**77.2%**), monografie presentate a convegni (**7.6%**), capitoli di libro (**3.2%**).



TWFC.IT

Con il contributo di



Fondazione
Compagnia
di San Paolo



Fondazione
CRT

Con il patrocinio di



REGIONE
PIEMONTE