

AGRICOLTURA IN PROVINCIA DI CREMONA

LE FILIERE AGROALIMENTARI «DAL CAMPO ALLA TAVOLA»

ALESSANDRO NOCI. Crema, marzo 2026



Sistema agro-alimentare e filiera

Louis Malassis, che può essere considerato il padre dell'economia agro-alimentare moderna, definisce il Sistema Agro-Alimentare (SAA) come:

L'insieme di attività che, all'interno di una data realtà socio-territoriale ed in un determinato momento storico, concorrono al soddisfacimento della funzione di alimentazione della popolazione.

Il sistema agroalimentare riferito ad uno specifico prodotto o ad una categoria omogenea di prodotti prende il nome di **filiera** (es. filiera vitivinicola, lattiero-casearia,...),

Sistema agro-alimentare e filiera

Il sistema agro-alimentare si attua lungo le catene alimentari all'interno di unità socioeconomiche di produzione, che includono:

- La fornitura degli input all'agricoltura.
- La produzione agricola (agricoltura, allevamento).
- La trasformazione industriale (industria agroalimentare).
- La commercializzazione della materia prima e dei semilavorati, e la distribuzione dei prodotti finiti (funzione commerciale).
- Il consumo alimentare.

NB: Il concetto di agro-alimentare assegna una posizione di rilievo alla fase del consumo, che non viene ritenuta esogena al sistema ma una sua parte integrante.

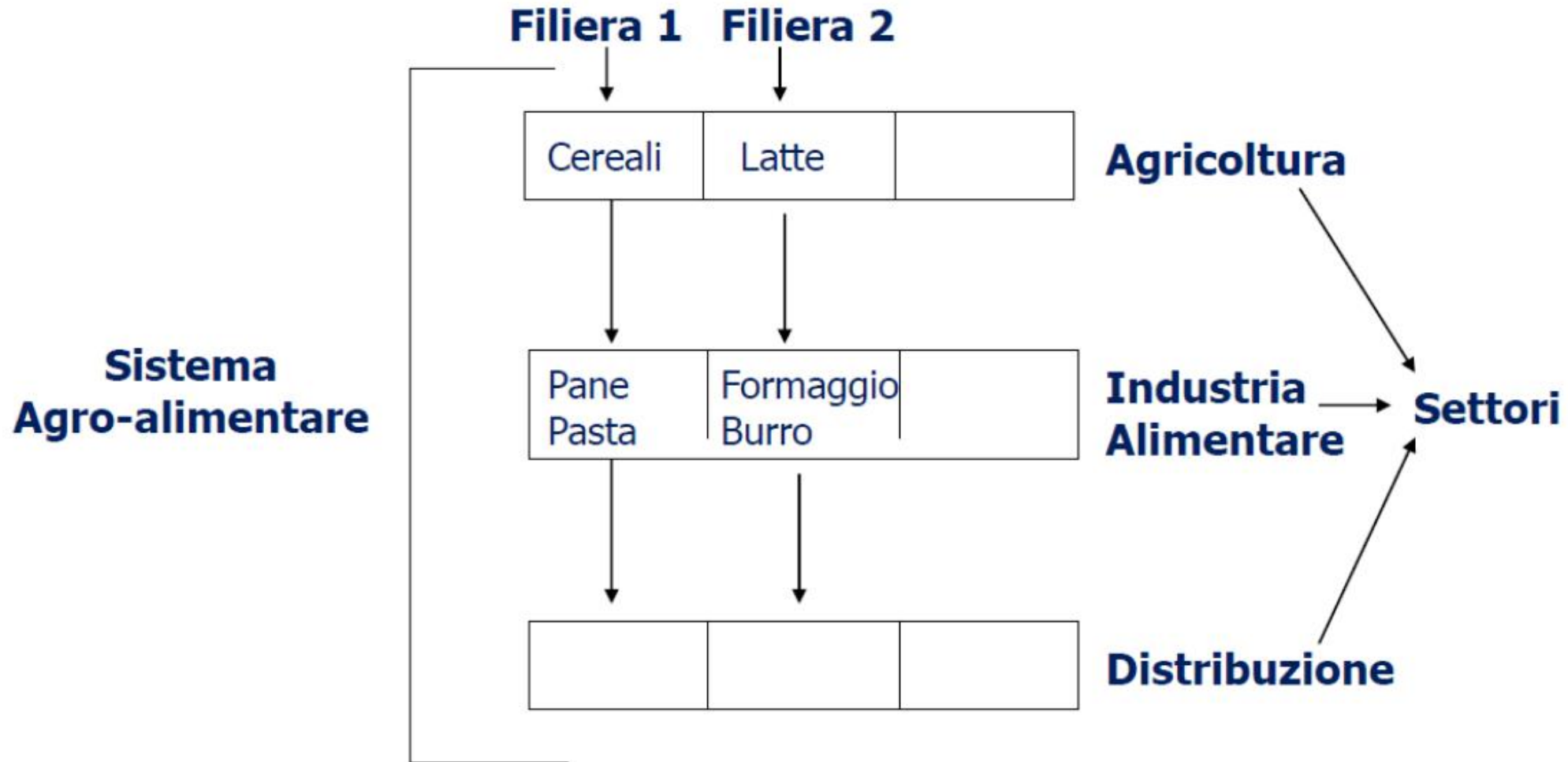
Art. 2135 Codice Civile

È imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse [2082, 2083]. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine¹. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge [2557]².

¹ L'elencazione delle attività contenuta nel secondo comma è da ritenersi meramente esemplificativa, potendosi avere oltre a quelle elencate anche altre attività atipiche.

² Articolo così sostituito dall'art. 1, comma 1 D. Lgs. 18 maggio 2001, n. 228.

Sistema agro-alimentare e filiera



Filiera agroalimentare

Esempio di filiera agroalimentare: dalla produzione del frumento di grano duro alla pasta



- La **filiera agroalimentare** è quel percorso che compiono i cibi, dalle terre che li hanno prodotti, fino alle nostre tavole. Si parte dalle materie prime e si arriva fino alla consegna del prodotto al consumatore finale.

Filiera agroalimentare



- Diverse **categorie** di “*stakeholders*”, letteralmente “portatori d’interesse”, possono entrare a far parte di una filiera: produttori agricoli, commercianti, grossisti, imprese, consulenti, lavoratori, consumatori, ecc.
- La **filiera agroalimentare** costituisce tutto ciò che interviene tra “*field*”, il campo coltivato, e “*fork*”, la forchetta, la tavola del consumatore.

produttore $\xrightarrow{\text{canale diretto (ultra-corto)}}$ consumatore

produttore $\xrightarrow{\text{canale corto}}$ dettagliante \rightarrow consumatore

produttore $\xrightarrow{\text{canale lungo}}$ grossista \rightarrow dettagliante \rightarrow consumatore

produttore \rightarrow intermediario $\xrightarrow{\text{canale lunghissimo}}$ grossista \rightarrow dettagliante \rightarrow consumatore

Figura 3.1 Gli attori del sistema agroalimentare italiano²²



Fonte: elaborazioni Ismea su dati Istat e Unioncamere

L'inferiorità contrattuale dell'agricoltura

Lo squilibrio di potere contrattuale dei produttori agricoli nei confronti dei venditori e degli acquirenti si collega all'esistenza di asimmetrie nel numero degli attori del processo di scambio (elevato numero e alla ridotta dimensione relativa delle imprese agricole, a fronte di un ridotto numero e alla grande dimensione relativa di imprese acquirenti prodotti agricoli e venditrici di fattori all'agricoltura)



FATTORI AGGRAVANTI L'INFERIORITA' CONTRATTUALE:

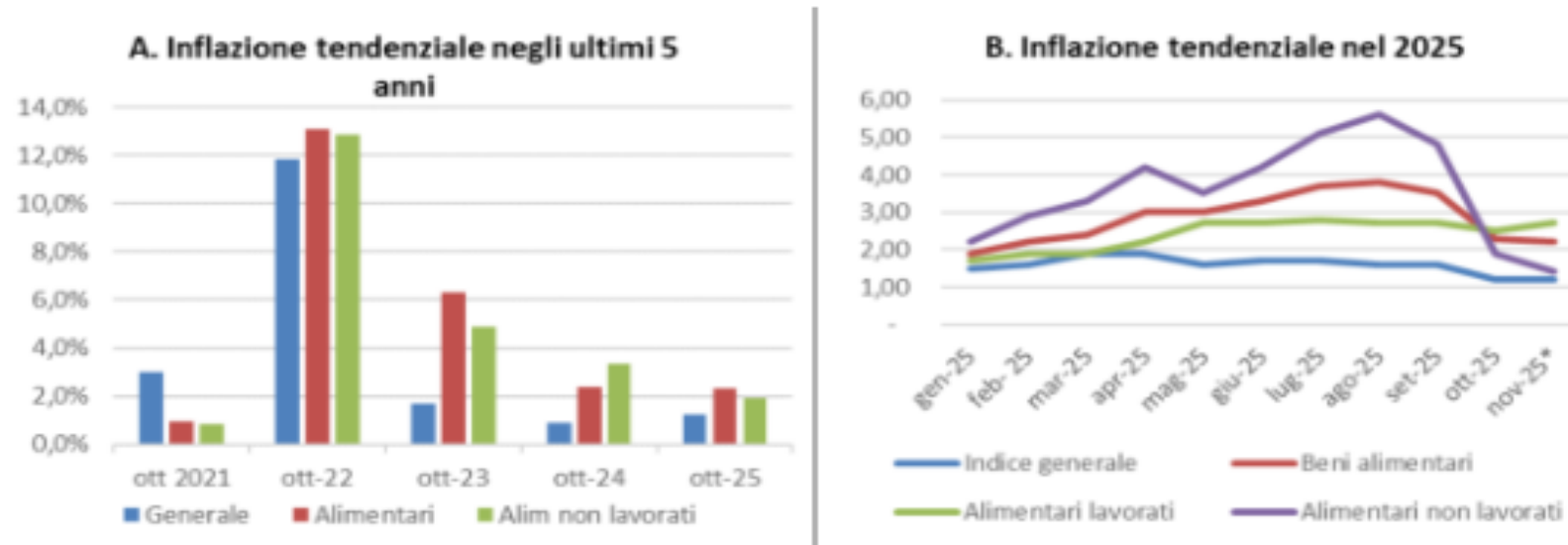
- Difficoltà nella differenziazione del prodotto
- Deperibilità dei prodotti agricoli
- Riduzione costi di trasporto

L'Antitrust: squilibrio di potere contrattuale tra agricoltori e Gdo

Di Redazione Terra e Vita 14 Gennaio 2026

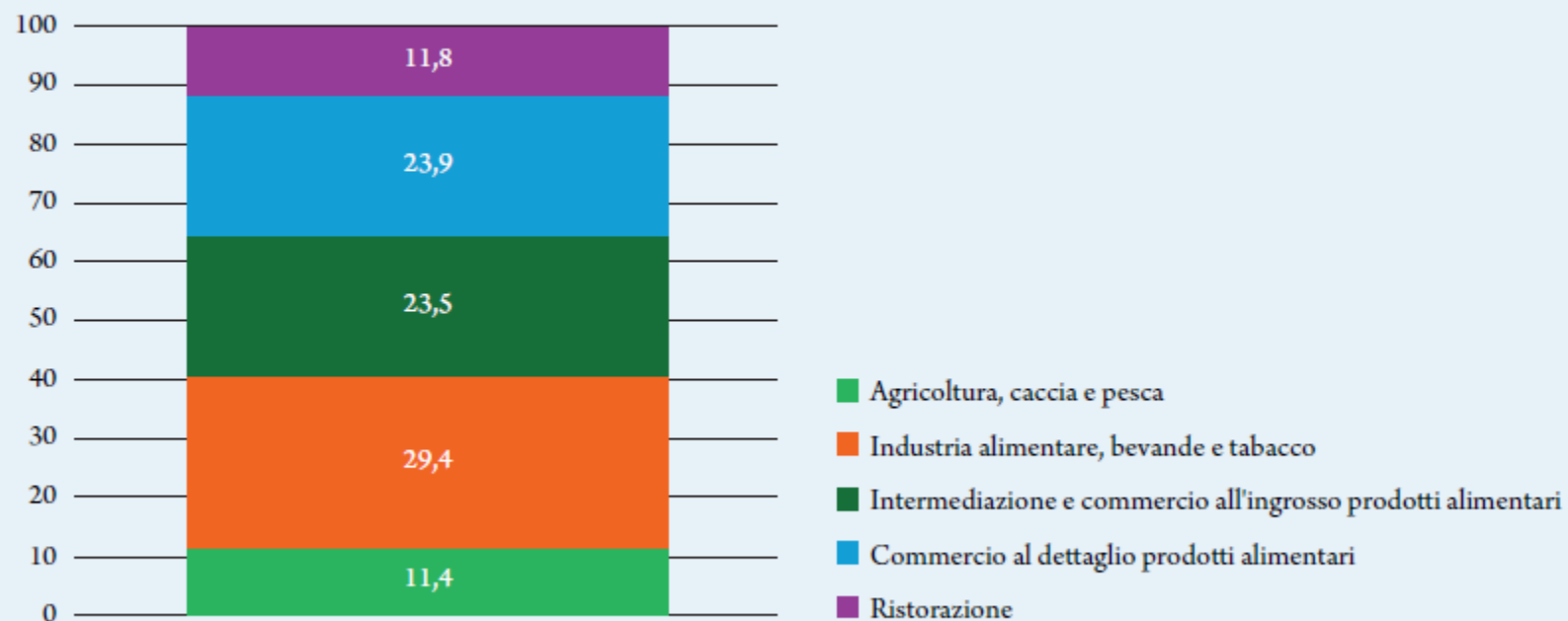
Nel mese di ottobre 2025, in particolare, l'inflazione tendenziale riferita all'intero paniere di spesa si è attestata su un valore dell'1,2%, a fronte di un valore tendenziale di crescita dei prezzi alimentari pari al 2,3%. Inoltre, l'[Autorità garante della concorrenza e del mercato](#) evidenzia forte squilibrio di potere contrattuale degli agricoltori rispetto alle grandi catene della Gdo, imputando tale squilibrio alla mancata aggregazione dei fornitori.

Andamento dell'inflazione tendenziale



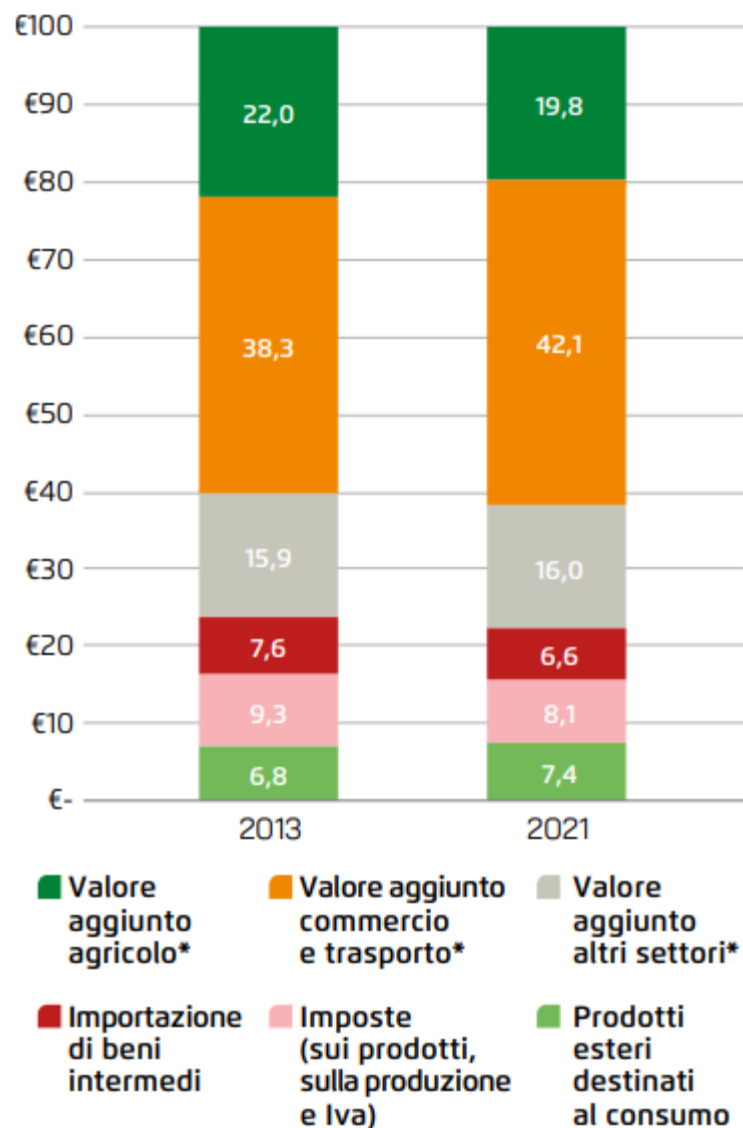
Sulla base dei dati Istat, evidenzia l'Autorità, tra ottobre 2021 e ottobre 2025 i prezzi dei beni alimentari hanno registrato un +24,9%, superiore di quasi 8 punti rispetto all'indice generale dei prezzi al consumo (pari al 17,3%).

FIG. 1.4 - COMPOSIZIONE DELLA CATENA DEL VALORE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE COMPLETO (PESO %) - 2023



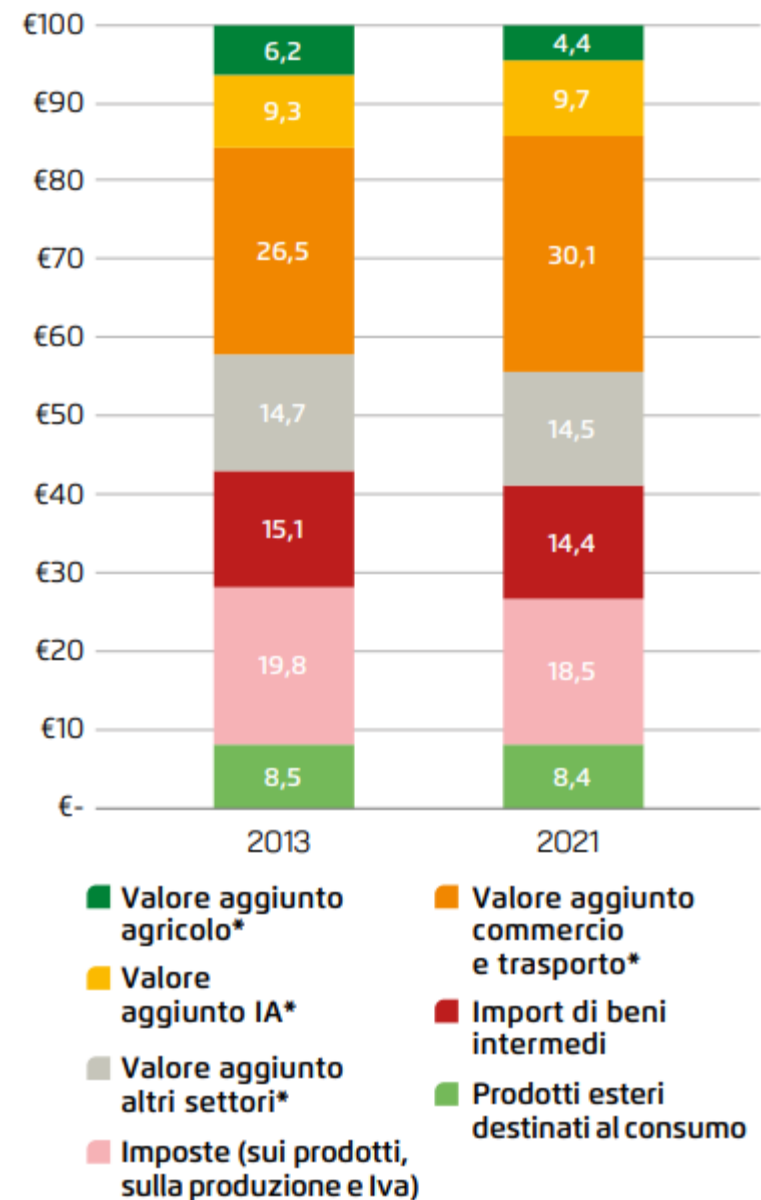
Fonte: elaborazioni su dati ISTAT.

Figura 3.5 La catena del valore Ismea dei prodotti agricoli freschi (100 euro di spesa finale)



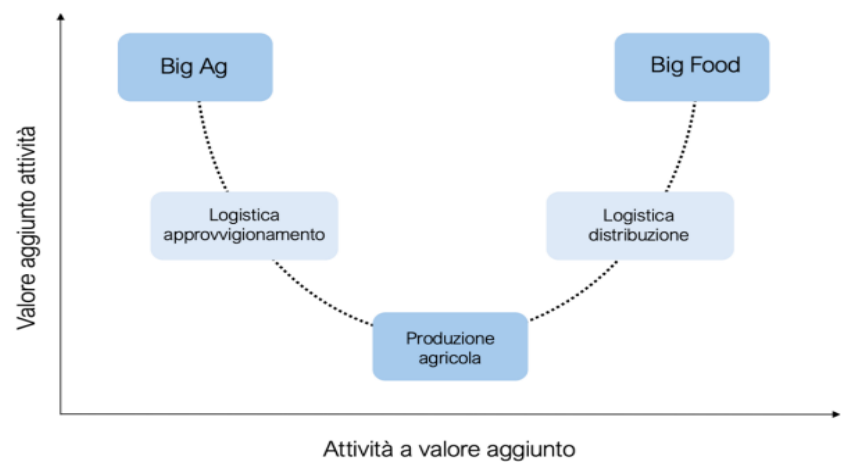
* Valore aggiunto al netto di contributi e imposte.
Fonte: elaborazioni Ismea su dati Istat ed Eurostat

Figura 3.7 La catena del valore Ismea dei prodotti alimentari trasformati (100 euro di spesa finale)



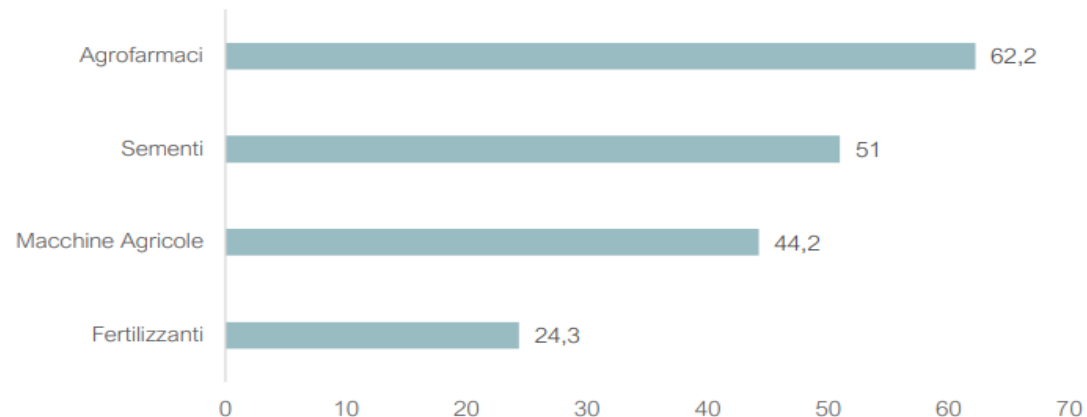
* Valore aggiunto al netto di contributi e imposte.
Fonte: elaborazioni Ismea su dati Istat ed Eurostat

Figura 1.1: Smile curve - valore aggiunto delle principali attività della filiera agroalimentare



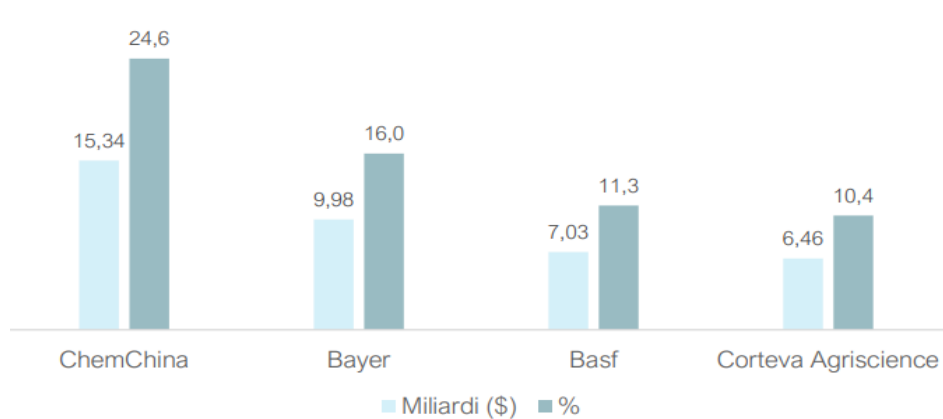
Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga

Grafico 2.1: Indice CR4 dei principali segmenti del mercato dei mezzi tecnici agricoli: agrofarmaci, sementi, macchine agricole e fertilizzanti (Anno 2020)



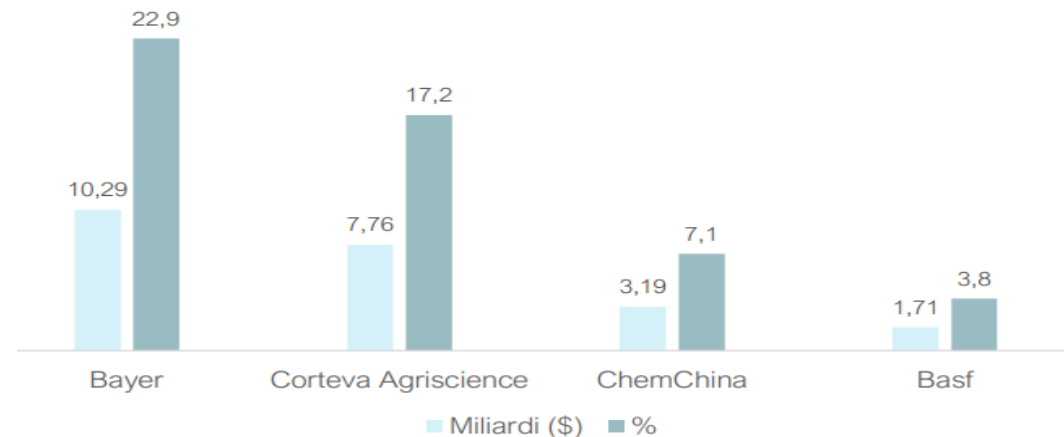
Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati ETC - Group

Grafico 2.1.1: Il mercato degli agrofarmaci: quote di mercato e vendite dei primi quattro player (Anno 2020)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati ETC-Group

Grafico 2.1.2: Il mercato delle sementi: quote di mercato e vendite dei primi quattro player (Anno 2020)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati ETC-Group

sementi commerciali

Classifica	Azienda (sede centrale)	Vendite nel 2023 (milioni di dollari USA)	% Quota di mercato globale
1	Bayer (Germania) ²⁰	11.613	23
2	Corteva (Stati Uniti) ²¹	9.472	19
3	Syngenta (Cina/Svizzera) ²²	4.751	10
4	BASF (Germania) ²³	2.122	4
Totale primi 4		27.958	56

settore dei pesticidi

Classifica	Azienda (sede centrale)	Vendite nel 2023 (milioni di dollari USA)	% Quota di mercato globale
1	Syngenta (Cina/Svizzera) ⁴³	20.066	25
2	Bayer (Germania)	11.860	15
3	BASF (Germania) ⁴⁵	8.793	11
4	Corteva (Stati Uniti)	7.754	10
Totale primi 4		48.472	61

settore dei fertilizzanti sintetici

Classifica	Azienda (sede centrale)	Vendite nel 2023 (milioni di dollari USA)	% Quota di mercato globale
1	Nutrien (Canada) ⁷²	15.673	8
2	The Mosaic Company (Stati Uniti) ⁷³	12.782	7
3	Yara (Norvegia) ⁷⁴	11.688	6
4	CF Industries Holdings, Inc, (Stati Uniti) ⁷⁵	6.631	3
Totale primi 4		46.774	24

settore delle macchine agricole

Classifica	Azienda (sede centrale)	Vendite nel 2023 (milioni di dollari USA)	% Quota di mercato globale
1	Deere and Co. (Stati Uniti) ⁸⁹	26.790	15
2	CNH Industrial (Regno Unito/Paesi Bassi) ⁹⁰	18.148	10
4	AGCO (Stati Uniti)	14.412	8
3	Kubota (Giappone) ⁹²	14.233	8
Totale primi 4		73.583	43

settore farmaceutico per animali

Classifica	Azienda (sede centrale)	Vendite nel 2023 (milioni di dollari USA)	% Quota di mercato globale
1	Zoetis (Stati Uniti) ¹¹⁵	8.544	18
2	Merck & Co (MSD) (Stati Uniti) ¹¹⁶	5.625	12
3	Boehringer Ingelheim Animal Health (Germania) ¹¹⁷	5.100	11
4	Elanco (Stati Uniti) ¹¹⁸	4.417	9
Totale primi 4		23.686	49

Il dilemma dell'industria



«l'industria alimentare americana si fermerà sempre di fronte a questo fastidioso limite biologico (nel gergo agroalimentare si parla di stomaco fisso e di domanda anelastica); pur con tutti gli sforzi ognuno di noi non riesce a mangiare più di settecento Kg di cibo all'anno....a differenza di altri prodotti dove questo limite non esiste...

(Il dilemma dell'onnivoro, M. Pollan)

Allora per superare questo limite ci sono solo due strade:

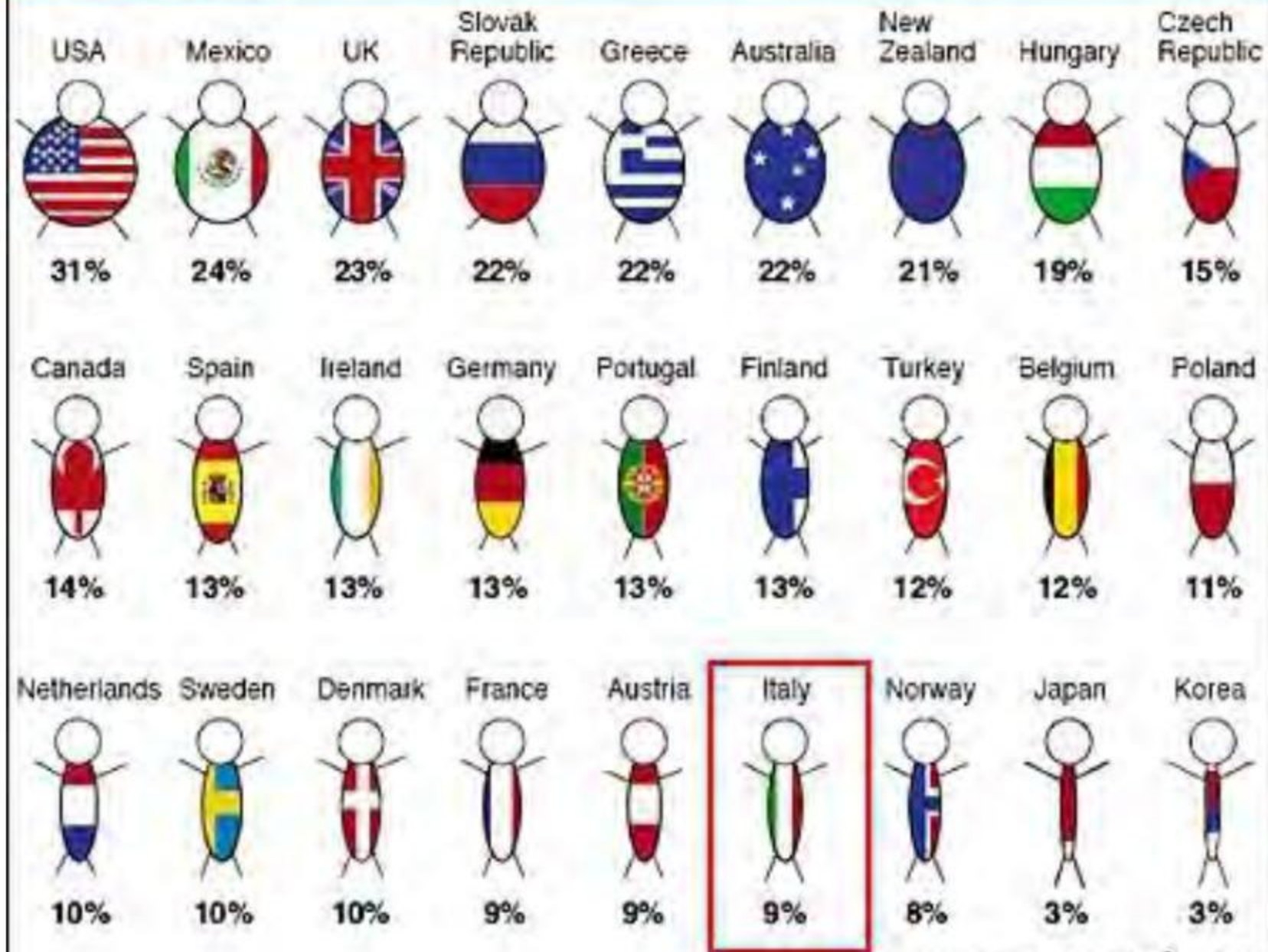
Far pagare più caro quei settecento chili

Far mangiare di più le persone

L'industria le sta perseguendo entrambe

Obesità:

Percentuale della popolazione sopra i 15 anni con un indice di massa corporea (BMI) superiore a 30.



Le 3 forme di malnutrizione
Nel mondo sono diffuse tre forme di malnutrizione: per difetto (denutrizione), per eccesso (sovrappeso) o per abitudini inadeguate (carenza di micronutrienti).



1 MILIARDO E 900 MILIONI DI PERSONE SONO SOVRAPPESO, DI CUI PIU' DI 650 MILIONI OBESI¹



690 MILIONI DI PERSONE SOFFRONO LA FAME²



MILIARDI DI PERSONE HANNO CARENZE DI MICRONUTRIENTI



1/3 DELLE DONNE SONO ANEMICHE



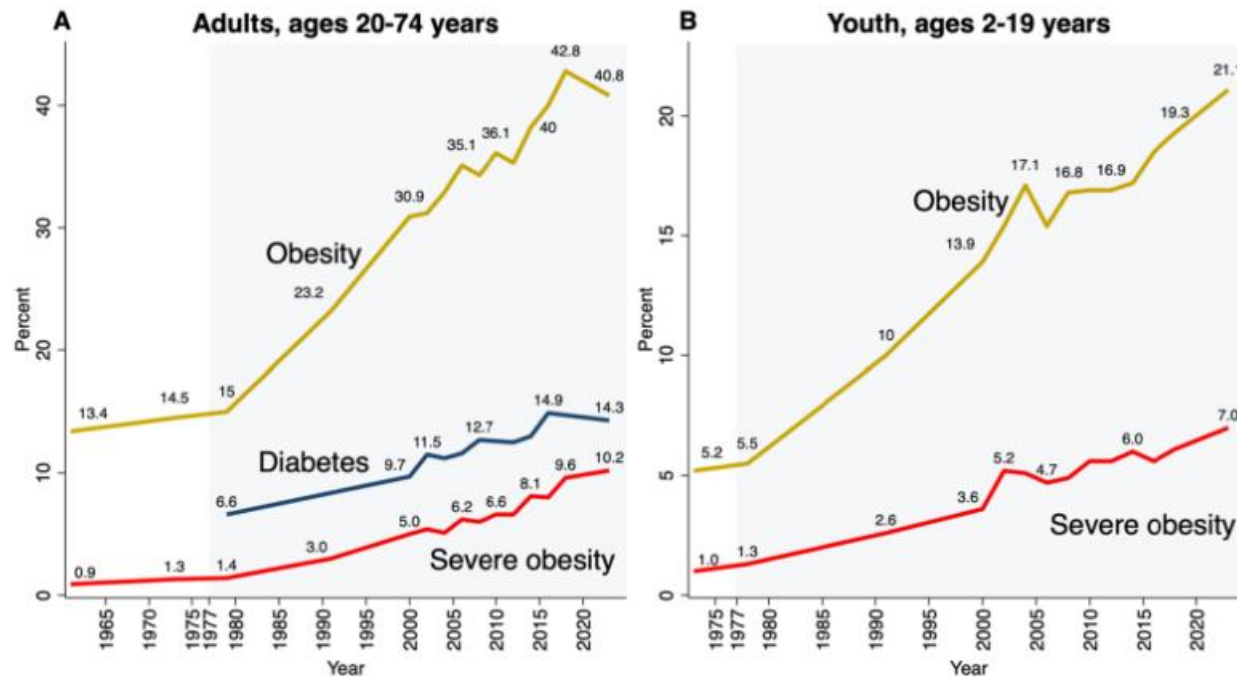
OLTRE 90 MILIONI DI BAMBINI HANNO RITARDI NELLA CRESCITA FISICA E INTELLETTUALE¹

Fonti: 1 FAO, 2018

2 FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO, 2020

La Piramide rovesciata Usa premia la dieta mediterranea

Di Giuseppe Pulina 6 Marzo 2026



L'andamento di obesità e diabete negli Usa



Una lettura integrale del testo restituisce un quadro più articolato. Il documento si apre con un richiamo molto esplicito allo **stato di salute della popolazione statunitense**, in cui si legge che circa il 72% degli adulti presenta eccesso ponderale, il **41%** rientra nei criteri di **obesità**, il **14%** è **diabetico** e il 43% è prediabetico. Anche tra **bambini** e adolescenti il 36% ha eccesso di peso e oltre il **20% è obeso**.

Le linee guida statunitensi non nascono per ridefinire la tradizione mediterranea, ma per affrontare un contesto caratterizzato da un'elevata quota di energia proveniente da alimenti altamente processati e da una prevalenza molto alta di patologie metaboliche. Se si osservano le quantità raccomandate e la centralità attribuita ai cibi reali, la distanza tra il modello proposto e un assetto mediterraneo storicamente strutturato appare meno ampia di quanto suggerito dalla polemica iniziale.

il capitolo sui cibi altamente processati documenta che circa due terzi dell'energia assunta dai giovani e il **60% di quella degli adulti deriva da questo tipo di cibi** o da ingredienti estratti da matrici biologiche e riformulati industrialmente.

Il documento definisce questi prodotti come alimenti costituiti prevalentemente da zuccheri raffinati, amidi, oli estratti e additivi tecnologici

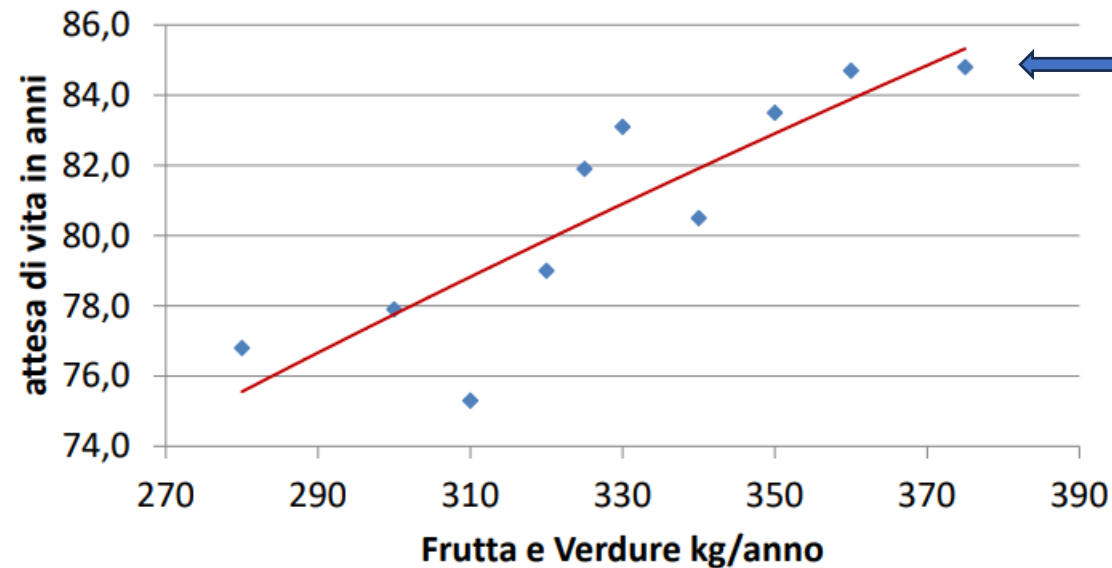


Anche sul piano quantitativo il documento offre indicazioni verificabili. Per una dieta di riferimento di **2.000 kcal si indicano circa 5-6 once equivalenti al giorno di protein foods**, includendo carni, pesce, uova, latticini, legumi e frutta secca.

Tradotte in porzioni operative, queste quantità risultano compatibili con un consumo regolare, ma contenuto, di alimenti di origine animale, inserito in un quadro più ampio di qualità complessiva della dieta.

Il consumo di frutta e verdura è correlato positivamente con l'attesa di vita degli italiani.

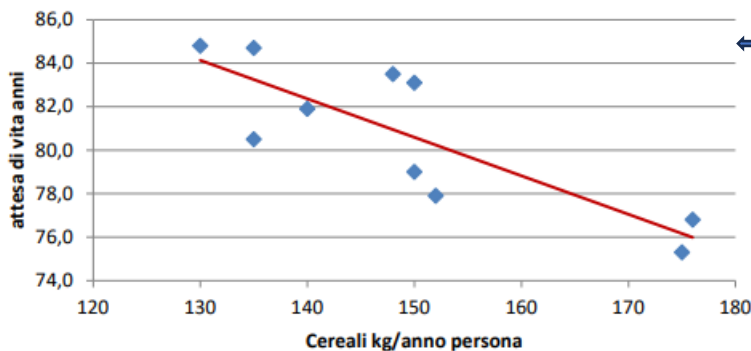
Consumo di verdure e frutta & Attesa di vita degli italiani (ISTAT)



380/365=1,04 Kg/d

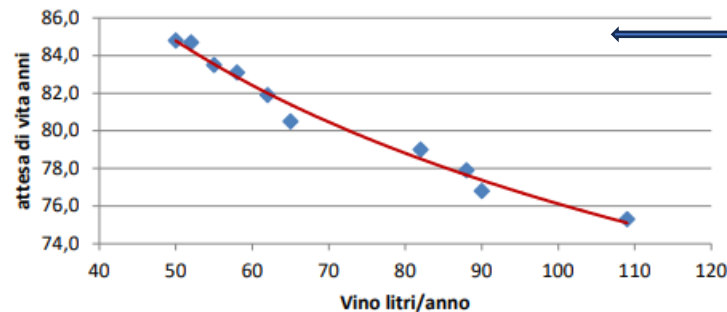
Il consumo di cereali e vino è correlato negativamente con l'attesa di vita degli italiani.

Consumo di cereali & Attesa vita degli italiani (Istat)



130/365=0,356 Kg/d

Consumo di vino & Attesa vita degli Italiani (FAO)



50/365=0,136 l/d

Il consumo di proteine animali è correlato positivamente con l'attesa di vita degli italiani.

Consumi carne in Italia nel 2024 78Kg/anno pro capite

34 pollame

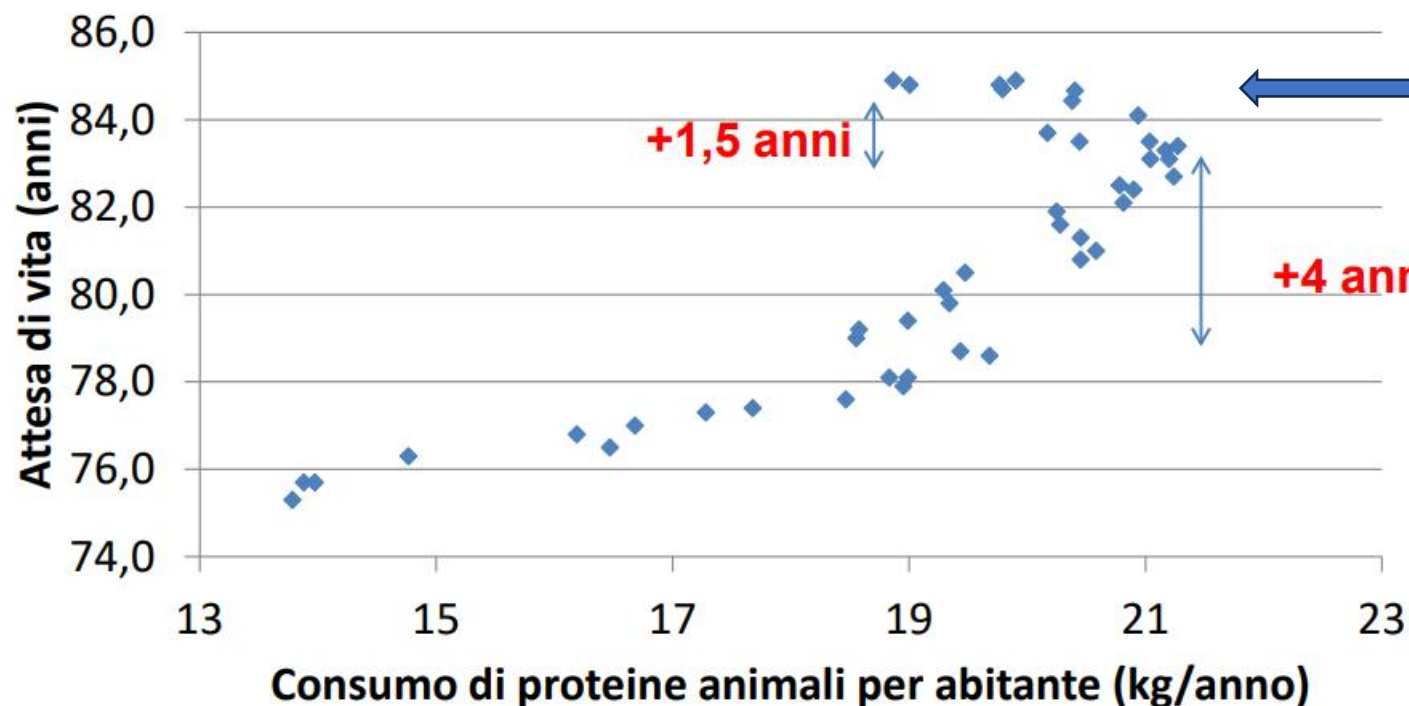
27 manzo e maiale

18 salumi e insaccati

Consumo apparente (carne disponibile sul mercato)

Consumo reale (carne effettivamente mangiata 33 Kg/anno pro capite

Consumo di proteine animali nazionali e attesa di vita degli Italiani (ISTAT)



$19/365=0,052 \text{ Kg/d}$

Proteine della carne
19-25% carne rossa
23-32% carne bianca

La qualità dei prodotti agroalimentari

RIFERIMENTI PER LA QUALITA' del SETTORE AGROALIMENTARE

AMBITO COGENTE: è rappresentato da tutta la legislazione nazionale e comunitaria che stabilisce i principi generali da rispettare da parte delle Organizzazioni al fine di garantire ai consumatori un prodotto sicuro dal punto di vista igienico sanitario sotto il profilo delle caratteristiche nutrizionali (normativa etichettatura Dlgs n°61/2010, Reg. CE 607/2009, pacchetto igiene, HACCP, ecc).

AMBITO REGOLAMENTATO: è rappresentato dai regolamenti comunitari che tutelano le produzioni di determinate aree geografiche, o ottenute nel rispetto di tradizionali tecniche di produzione e/o utilizzando materie prime tradizionali (DOP, IGP, STG).

AMBITO VOLONTARIO: è rappresentato da riferimenti normativi elaborati da Enti di normazione con il consenso di tutte le parti interessate, o norme elaborate da Organizzazioni che determinano la definizione di standard qualitativi dei prodotti alimentari (Regolamento Tecnico).

In **Italia** a garantire che vengano rispettate tutte le norme igienico-sanitarie ci sono i controlli ufficiali di autorità competenti come il **Ministero della Salute (in particolare i Nas), Regioni e Asl**. In **Europa**, invece, c'è dal 2002 l'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa)**, con sede a Parma.

Qualità di origine

Qualità nutrizionale

Qualità igienico-sanitaria

Qualità merceologica

Qualità ambientale

Qualità etica

Qualità organolettica

ISO 9001

Sistema di Gestione per la Qualità

ISO 14001

Sistema di Gestione Ambientale

OHSAS 18001

Sistema di Gestione per la Sicurezza dei Lavoratori

ISO 45001
ISO 22000

Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare

ISO 22005

Sistema di Rintracciabilità Agroalimentare

ISO/IEC 27001:2013

Sistema di Gestione per la Sicurezza delle Informazioni

ISO/IEC 20000-1:2011

Sistema di Gestione IT-Information Technology

UNI EN ISO 13485:2016

Sistema di Gestione Qualità per Dispositivi Medici

ISO 28000:2007

Sistema di Gestione della Sicurezza della Catena di fornitura





Sicurezza a tavola: l'attività dei Nas nel 2025

CREMONA - Il **Nucleo Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.)** dei **carabinieri di Cremona** ha illustrato le attività svolte nel settore, delineando un quadro di **interventi massicci** lungo tutta **filiera alimentare** e della **ristorazione**.

Sotto la lente d'ingrandimento dei carabinieri sono finite soprattutto le **gravi carenze igienico-sanitarie** e la **mancata applicazione dei protocolli Haccp** e la **vendita di prodotti scaduti**, fino alla vendita di **prodotti potenzialmente nocivi**.

Il bilancio dei sequestri è ingente: circa **396.258 chilogrammi di alimenti** tra cui **carni, prodotti ittici, latticini e prodotti da forno**, sono stati sottratti al consumo perché **privi di tracciabilità**, conservati in condizioni inadeguate o giudicati **pericolosi per la salute**.

Per le situazioni più critiche è stata avanzata la proposta di **sospensione o chiusura immediata** a causa di **deficit strutturali e igienici insostenibili** che ha colpito **24 attività** nei vari settori.

Non sono mancati i risvolti penali con **54 persone denunciate** all'**Autorità Giudiziaria** per reati che vanno dalla **frode in commercio** alla **somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione**.

I militari hanno elevato complessivamente **673 sanzioni amministrative** per un valore complessivo di circa **1.049.000 euro**, segnalando **297 esercenti** alle autorità competenti.

Filiera agroalimentare

L'**EFSA** (*European Food Safety Authority*) o **Autorità europea per la sicurezza alimentare**, con sede nella città di Parma (Italia), fornisce una *consulenza scientifica indipendente sulle problematiche legate alla sicurezza della filiera agroalimentare*.





LA FILIERA ALIMENTARE: DAL CAMPO ALLA TAVOLA

La filiera alimentare in Europa è in costante trasformazione e il mandato dell'EFSA si è evoluto fino a comprendere un numero sempre più complesso di aspetti relativi alla sicurezza della filiera alimentare: malattie di origine alimentare, contaminanti, salute e benessere degli animali, protezione delle piante, produzione e distribuzione degli alimenti, innovazione nel settore alimentare, per citarne solo alcuni. Oggigiorno la consulenza che l'EFSA fornisce ai gestori del rischio è alla base di numerosi regolamenti e leggi in essere per tutelare i consumatori europei dai rischi legati all'alimentazione, dal campo all'azienda agricola, e dall'azienda agricola sino alla tavola.

- Additivi e prodotti o sostanze usati nei mangimi
- Salute e benessere degli animali
- Pericoli biologici, compresi i rischi correlati alla BSE-TSE
- Contaminanti nella catena alimentare
- Prodotti dietetici, alimentazione e allergie
- Additivi alimentari e fonti di nutrienti aggiunti agli alimenti
- Materiali a contatto con gli alimenti, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici
- Organismi geneticamente modificati
- Salute dei vegetali
- Prodotti fitosanitari e loro residui

Filiera agroalimentare

La **tracciabilità di un alimento** consiste nel seguire tutto il processo di trasformazione, dalle materie prime al prodotto finito (*da monte a valle*).

La **RFP** o **rintracciabilità di filiera** di un prodotto va intesa come l'identificazione di tutte le aziende che hanno contribuito alla formazione del prodotto.



Fig. 3 – Tracciabilità: le varie fasi nella filiera del settore lattiero-caseario²¹

**schema operativo
reg. 178/2002 (CE)**

**Informazioni a disposizione
della AC**

Informazioni raccolte,
registrate e trasmesse
in modo diverso:

Fatture
Documenti di accompagnamento,
Codici a barre o codici aziendali,
Sistemi a microcircuito, radiofrequenze,

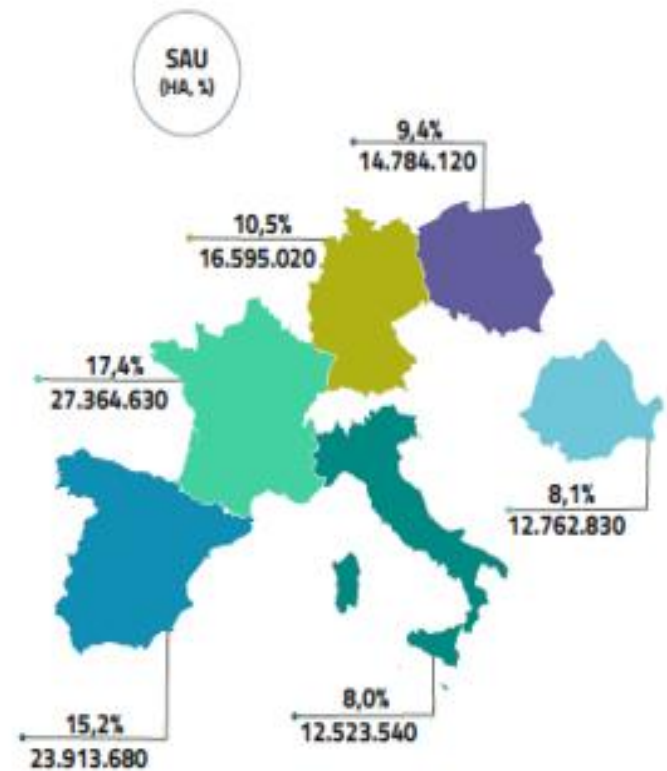
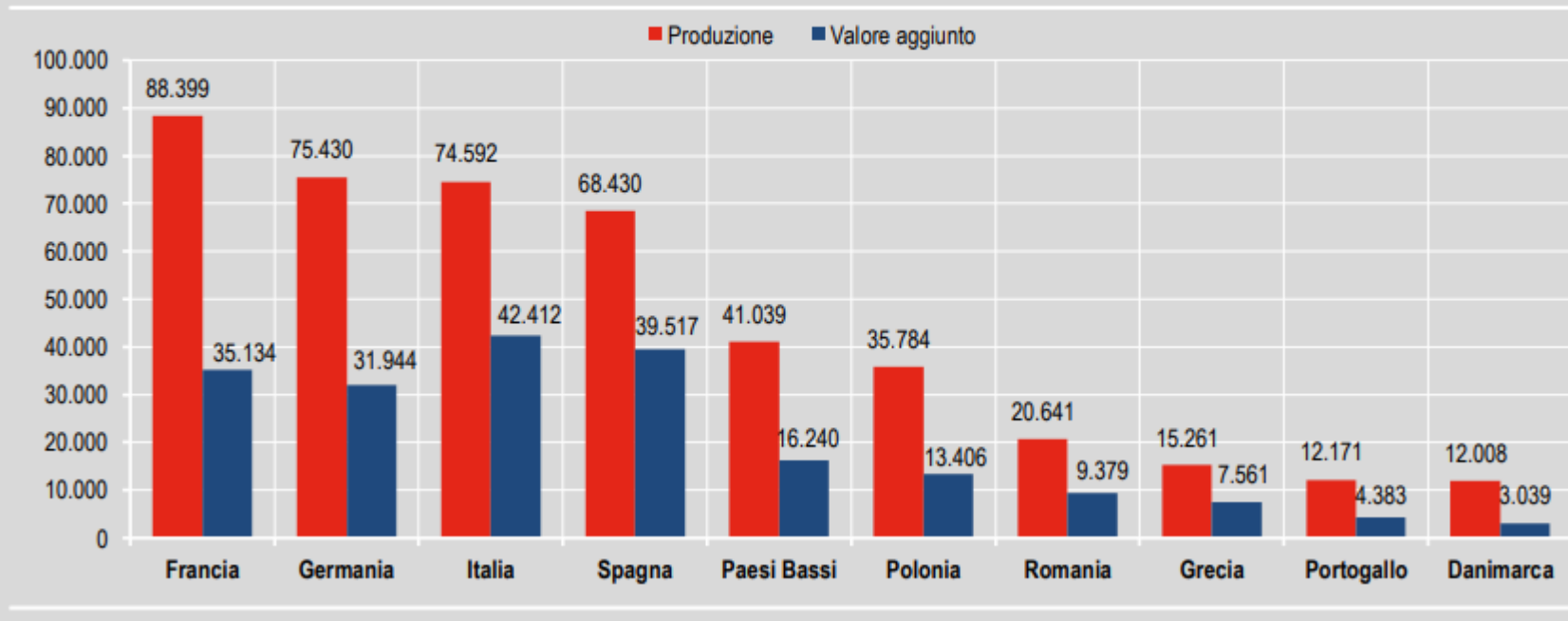
Periodo minimo di conservazione dei registri:

**Prodotti senza indicazione del termine di conservazione
(TC) → 5 anni**

Prodotti con TC > 5 anni → TC + 6 mesi

**Prodotti deperibili con TC < 3 mesi o non specificato → 6
mesi**

FIGURA 1. PRODUZIONE E VALORE AGGIUNTO DELL'AGRICOLTURA UE27, GRADUATORIA DEI PRINCIPALI STATI MEMBRI. Anno 2024, valori correnti in milioni di euro



Valore del sistema agro-alimentare

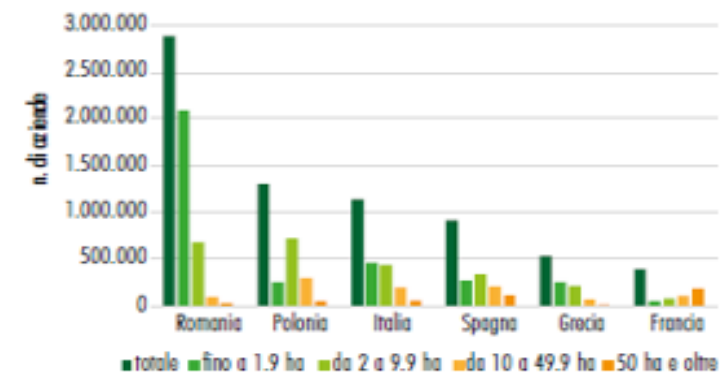
IL SISTEMA AGROALIMENTARE REALIZZA UN FATTURATO DI **676 MILIARDI DI EURO**

15% DELL'INTERA ECONOMIA



Lombardia, Emilia Romagna e Veneto producono assieme il 42% del valore del sistema agro-alimentare nazionale

Aziende agricole per dimensione aziendale, 2020



Fonte: Eurostat

L'agroalimentare italiano nell'UE

UN RUOLO FONDAMENTALE PER ALCUNE PRODUZIONI

Peso dell'Italia sul valore
della produzione agricola UE



- ✓ 32% delle **attività secondarie** e 24% dei **servizi** offerti dalle aziende agricole, primato assoluto
- ✓ 37% del **vino**, dopo la Francia (43%), ma è prima al mondo per volumi
- ✓ 33% dell'**olio**, dopo la Spagna (48%)
- ✓ 21% delle **orticole**, come la Spagna (20%)
- ✓ 18% della **frutta**, dopo la Spagna (28%)



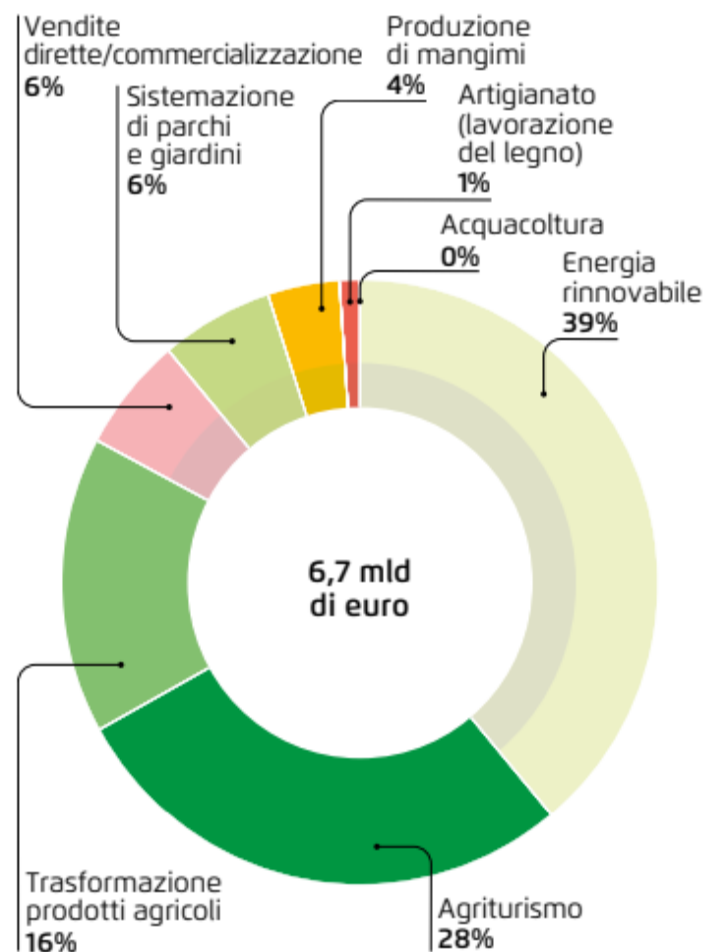
Peso dell'Italia sul fatturato
dell'industria alimentare UE



- ✓ 73% della **pasta**
- ✓ 21% dei **prodotti da forno e biscotti**
- ✓ 17% della trasformazione **ortofrutticola**
- ✓ 17% del **caffè**, dopo la Francia (28%)
- ✓ 16% della **dolciaria**, dopo la Germania (28%)

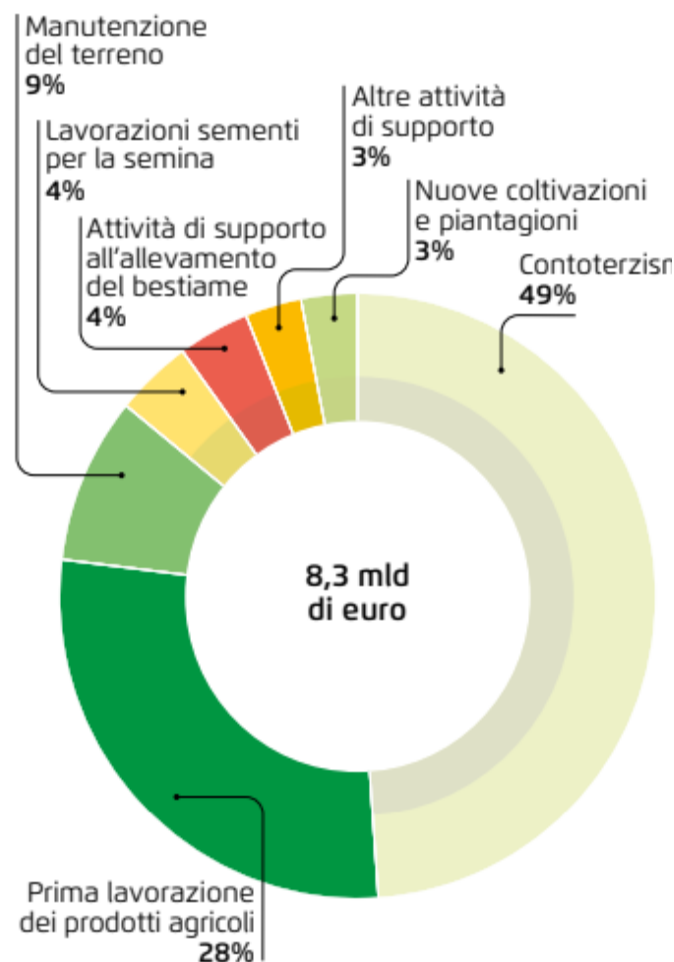


Figura 7.12 Composizione % delle attività secondarie nel 2023



Fonte: elaborazioni Ismea-RRN su dati Istat

Figura 7.13 Composizione % delle attività di supporto nel 2023



Fonte: elaborazioni Ismea-RRN su dati Istat

Tra i tratti distintivi dell'agricoltura italiana si conferma il peso delle attività secondarie, in particolare l'agriturismo, le attività ricreative e sociali, le fattorie didattiche, la trasformazione dei prodotti aziendali e la produzione di energia rinnovabile, che nel loro insieme rappresentano il 7,3% del valore a prezzi correnti della produzione agricola italiana in aumento dell'1,8% a valori costanti rispetto al 2023. Si tratta di una delle poche voci che, al netto dell'anno della pandemia, cresce di anno in anno, confermandosi una valida fonte alternativa di reddito per gli agricoltori, a fronte delle oscillazioni della produzione che, soprattutto negli ultimi anni, hanno fatto registrare le colture vegetali. In questo contesto anche i servizi agricoli (il 5,2% del valore complessivo della produzione agricola), come il contoterzismo o le attività di prima lavorazione, assumono un ruolo importante.

L'Italia ha una quota di mercato rilevante nell'esportazione di una varietà di categorie merceologiche

6

Quota di mercato mondiale delle esportazioni delle prime 10 categorie di prodotto della filiera agroalimentare italiana (% sul totale dell'export mondiale e ranking), 2022

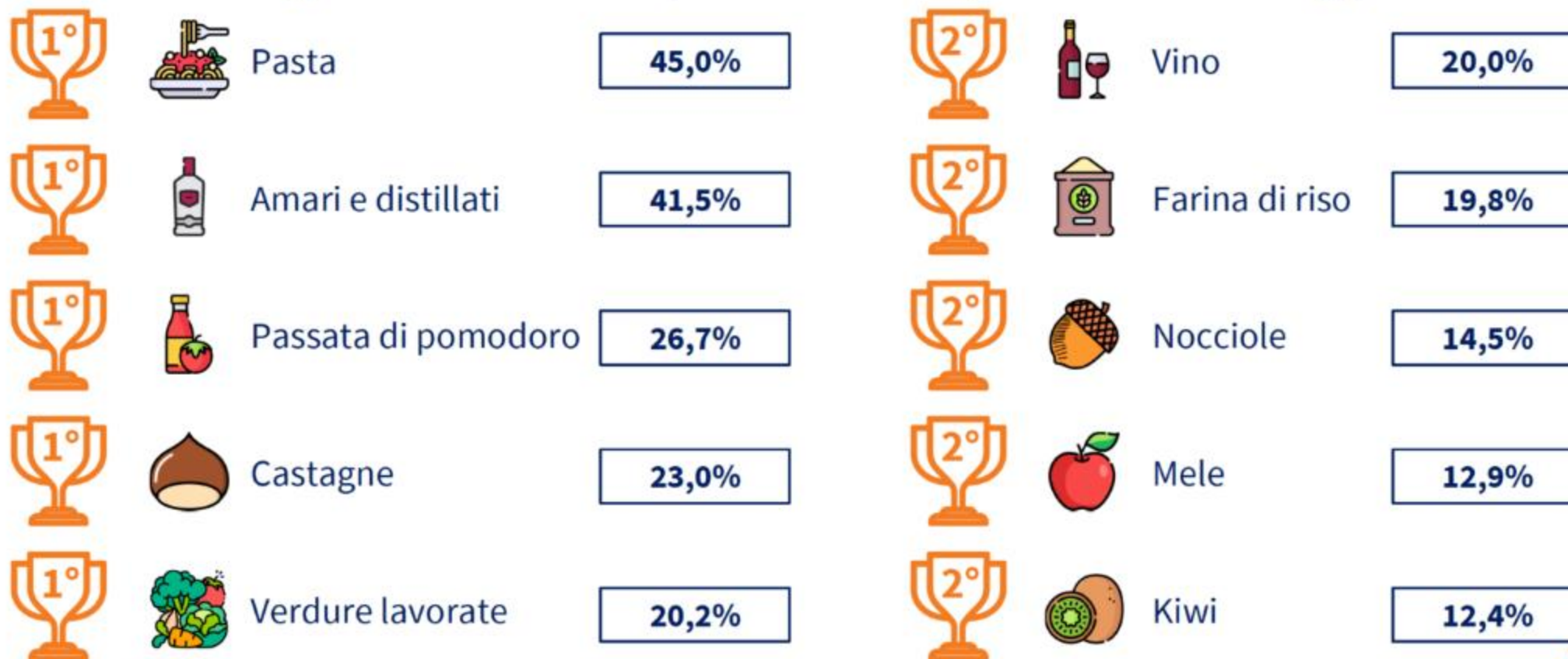


Tabella 5.5 - Le esportazioni agroalimentari italiane per i principali prodotti (milioni di euro)

Prodotto	2023	2024
Agroalimentare	64.254	69.091
Vini in bottiglia	5.064	5.305
Pasta di semola secca	2.848	2.955
Prodotti della panetteria e pasticceria	2.355	2.640
Olio di oliva extravergine	1.717	2.494
Caffè torrefatto	2.263	2.451
Formaggi stagionati	2.215	2.411
Vini spumanti	2.194	2.388
Cioccolata	1.785	1.965
Formaggi freschi e latticini	1.730	1.895
Pomodori pelati e polpe	1.637	1.662
Preparazioni per salse	1.366	1.580
Pomodori, passate e concentrati	1.223	1.306
Mele	918	1.033
Prosciutti stagionati	951	1.031
Uve, fresche	810	921
Salsicce e salami	792	889
Acque minerali e gassate	810	883
Cialde e cialdine	760	866
Formaggi grattugiati	732	821
Paste alimentari farcite	738	806
<i>Altri prodotti</i>	<i>31.347</i>	<i>32.790</i>

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Istat

Tabella 5.6 - Le importazioni agroalimentari italiane per i principali prodotti (milioni di euro)

Prodotto	2023	2024
Agroalimentare	63.484	68.076
Caffè non torrefatto	2.001	2.536
Olio extra vergine di oliva	1.882	2.456
Bovini vivi (escl. riproduttori di razza pura)	1.299	1.841
Mais	1.700	1.510
Formaggi stagionati	1.352	1.478
Prosciutti e spalle di suini non disossati freschi	1.435	1.458
Frumento tenero	1.404	1.420
Carni di bovini (non disossate) fresche	1.089	1.217
Fave di soia	1.237	1.106
Formaggi freschi	993	1.099
Alimenti per cani o gatti	941	1.044
Zucchero di canna e di barbabietola	1.162	1.027
Frumento duro	1.253	939
Preparazioni e conserve di tonni e palamite	886	897
Carni suine fresche o refrigerate	845	856
Olio di palma raffinato	1.022	833
Panelli di estrazione dell'olio di soia	807	780
Prodotti della panetteria e pasticceria	768	764
Seppie e calamari congelati	725	711
Carni di bovini (disossate) fresche	679	700
<i>Altri prodotti</i>	<i>40.004</i>	<i>43.403</i>

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Istat

Tabella 5.7 - Principali Paesi di destinazione delle esportazioni agroalimentari italiane (milioni di euro)

Paese	2023	2024	Quota 2024	Var. % 2024/2023
Germania	10.009	10.614	15,4%	6,0
Stati Uniti	6.700	7.846	11,4%	17,1
Francia	7.202	7.464	10,8%	3,6
Regno Unito	4.532	4.802	7,0%	6,0
Spagna	2.752	2.989	4,3%	8,6
Paesi Bassi	2.406	2.537	3,7%	5,4
Svizzera	2.207	2.284	3,3%	3,5
Austria	1.942	2.101	3,0%	8,2
Belgio	1.958	2.047	3,0%	4,6
Polonia	1.942	2.018	2,9%	3,9
Giappone	1.706	1.940	2,8%	13,7
Canada	1.236	1.412	2,0%	14,2
Grecia	965	1.044	1,5%	8,2
Romania	913	992	1,4%	8,7
Svezia	943	973	1,4%	3,2
Australia	778	898	1,3%	15,5
Danimarca	821	882	1,3%	7,4
Repubblica Ceca	846	846	1,2%	0,0
Croazia	662	711	1,0%	7,4
Russia	550	658	1,0%	19,5
Altri Paesi	13.185	14.034	20,3%	6,4
UE	37.796	39.672	57,4%	5,0
Extra UE	26.458	29.420	42,6%	11,2
Mondo	64.254	69.091	100,0%	7,5

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Istat

Tabella 5.8 - Principali Paesi di provenienza delle importazioni agroalimentari italiane (milioni di euro)

Paese	2023	2024	Quota 2024	Var.% 2024/2023
Germania	7.671	8.614	12,7%	12,3
Spagna	7.069	8.266	12,1%	16,9
Francia	7.206	7.912	11,6%	9,8
Paesi Bassi	5.545	5.963	8,8%	7,5
Polonia	2.450	2.636	3,9%	7,6
Belgio	2.018	2.106	3,1%	4,4
Brasile	1.932	2.037	3,0%	5,4
Austria	1.865	1.932	2,8%	3,6
Ungheria	1.759	1.851	2,7%	5,2
Grecia	2.079	1.849	2,7%	-11,1
Stati Uniti	1.334	1.577	2,3%	18,3
Ucraina	1.146	1.193	1,8%	4,2
Danimarca	1.174	1.185	1,7%	0,9
Turchia	1.060	1.182	1,7%	11,6
Slovenia	1.053	1.061	1,6%	0,8
Portogallo	618	932	1,4%	50,9
Argentina	876	911	1,3%	4,1
Romania	903	890	1,3%	-1,5
Cina	875	871	1,3%	-0,5
Indonesia	942	808	1,2%	-14,2
Altri Paesi	13.911	14.309	21,0%	2,9
UE	45.010	48.962	71,9%	8,8
Extra UE	18.475	19.125	28,1%	3,5
Mondo	63.484	68.087	100,0%	7,2

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Istat

PROVINCIA DI CREMONA

- Nell'agricoltura, si registra la più alta quota di superficie provinciale destinata a coltivazioni in Italia (76,6%), prima in Lombardia con il 14% della Superficie Agricola Utilizzata);
- E' elevato il livello di istruzione₃₀ dei capoazienda delle aziende agricole (terza Provincia in Italia).
- La Provincia di Cremona è **prima in Lombardia e quinta in Italia per produzione da bioenergie** (4,4% del totale nazionale nel 2016); nella produzione da biogas detiene il **primato nazionale**, con il 9,8% del totale prodotto in Italia.
- La Provincia cremonese è sede di due distretti agro-alimentari tra i più importanti in Italia – il **distretto delle carni e dei salumi** (condiviso con Mantova) e il **distretto lattiero-caseario lombardo** – che complessivamente generano esportazioni per circa 1 miliardo di Euro
Nel territorio si concentrano il 10% del latte prodotto in Lombardia (5% del totale nazionale) e il 18% della produzione di Grana Padano
E' la terza Provincia lombarda per numero di suini (832.610 capi allevati)₆ e con il 18% delle unità di bestiame adulto della Lombardia



PROVINCE	Brescia	Bergamo	Cremona	Mantova	Lodi	Milano	Milano senza capoluogo	Sondrio	Pavia	Como	Varese	Lecco	Monza Brianza
Abitanti	1.262.271	1.111.228	353.537	407.051	229.628	3.247.764	1.875.914	178.948	539.239	598.604	881.000	333.578	877.680
Gallus	9.873.869	3.583.061	3.239.025	5.820.429	371.397	306.805	306.805	494.472	269.214	31.414	181.321	9.260	65.030
Tacchini	820.398	0	289.530	437.347	30	0	0	0	33.520	0	0	0	0
Suini	1.115.484	323.355	865.532	1.025.630	358.250	63.821	63.535	1.454	182.286	1.138	241	660	1.860
Bovini	450.098	116.528	308.749	323.866	116.147	76.935	76.276	19.525	40.943	12.267	11.354	7.242	4.994
Bufalini	37	1341	1376	263	931	1468	1468	0	0	0	0	0	0
Tot. Capi	12.259.886	4.024.285	4.704.212	7.607.535	846.755	449.029	448.084	515.451	525.963	44.819	192.916	17.162	71.884
Gallus/km2	2.064	1.311	1.829	2.487	474	194		153	90	24	151	11	160
Tacchini/km2	171	0	163	186	0,03	0		0	11	0	0	0	0
Suini/km2	233	118	488	438	457	40		0,45	61	0,88	0,20	0,81	4,58
Bovini/km2	94,12	42,64	174,36	138,43	148,46	48,74		6,08	13,80	9,54	9,46	8,98	12,32
Bufalini/km2	0	0,49	0,77	0,11	1,19	0,93		0	0	0	0	0	0
Capi/km2	2.562	1.472	2.655	3.249	2.160	283		159	175	34	160	20	176
Gallus/abit.	7,82	3,22	9,16	14,29	1,61	0,09	0,16	2,76	0,49	0,05	0,20	0,02	0,07
Tacchini/abit.	0,64	0	0,81	1,07	1,62	0	0	0	0,06	0	0	0	0
Suini/abit.	0,88	0,29	2,44	2,51	1,5	0,01	0,03	0	0,33	0	0	0	0
Bovini/abit.	0,35	0,10	0,87	0,79	0,50	0,02	0,04	0,10	0,07	0,02	0,01	0,02	0
Bufalini/abitante	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capi/abitanti	9,69	3,61	13,28	18,66	5,23	0,12	0,23	2,86	0,95	0,07	0,21	0,04	0,07

PROVINCIA DI CREMONA

- ➔ E' la seconda Provincia lombarda per **produzione di pomodoro da industria**, con il 10% del totale nazionale; il Consorzio Casalasco del Pomodoro, con 370 aziende agricole associate e 500.000 tonnellate di pomodori raccolti, è la prima filiera di coltivazione e trasformazione di derivati del pomodoro in Italia ed esporta i suoi prodotti in 60 Paesi;
- ➔ E' la seconda Provincia lombarda (dietro a Lodi) per valore delle esportazioni di frutta e ortaggi (*export* per 33 milioni di Euro nel 2018, in crescita del 10% rispetto all'anno precedente);
- ➔ Cremona è la seconda Provincia lombarda (dietro a Milano) per valore delle esportazioni di olii vegetali e animali (pari al 36% del totale regionale). Vale oltre 24 milioni (24.754.948) l'export cremonese di oli e grassi vegetali e animali. Si tratta del secondo dato lombardo e del 15esimo a livello nazionale. Solo Milano, infatti, ha un giro d'affari superiore (27.288.105) rispetto alla nostra provincia.

➔ La Provincia di Cremona è la quarta Provincia in Italia per numero di prodotti DOP e IGP (14 prodotti per un valore della produzione di 222 milioni di Euro, pari al 15% del totale lombardo). Tra i marchi di cui Cremona ha titolarità (alcuni possono riguardare diverse province) troviamo **la Coppa di Parma**, **il Cotechino di Modena**, **il Gorgonzola**, **il Grana Padano**, **il Melone mantovano**, **la Mortadella Bologna**, **il Provolone Valpadana**, **il Quartirolo Lombardo**, **il Salame Brianza**, **il Salame Cremona**, **i Salamini italiani alla cacciatora**, **il Salva Cremasco**, **il Taleggio** e **lo Zampone Modena**.

IGP indicazione geografica protette **DOP** denominazione di origina protetta

➔ E' la seconda Provincia lombarda per coltivazione di zucche (dietro a Mantova, con 192 ettari, triplicati in 10 anni) e produzione di meloni, con il 10% della produzione nazionale.

Nel corso del 2023 la provincia di Cremona ha esportato prodotti agroalimentari per 855 milioni di euro

PROVINCIA DI CREMONA

- Ha una specializzazione nella **trasformazione dolciaria**, con 3 tra le prime industrie dolciarie per fatturato in Italia con sede operativa in Provincia di Cremona. Le 260 aziende (di cui alcune *leader* di mercato nazionale, e 205 artigiane) attive nell'industria dolciaria nel territorio cremonese occupano 2.200 addetti e generano ricavi per 700 milioni di Euro.

La provincia di Cremona esporta un terzo di tutto il cioccolato lombardo e lavora un quarto del prodotto nazionale



Tab. 8.4 - Unità locali nell'industria alimentare e delle bevande per ramo di attività economica nelle province lombarde nel 2023

	Va	Co	So	Mi	Bg	Bs	Pv	Cr	Mn	Lc	Lo	Mb	Totale
	dati assoluti												
<i>10: Industrie alimentari</i>	466	384	281	2.442	813	1.139	522	462	594	282	186	496	8.067
101: Lav. e cons. carne e prod. prodotti a base di carne	28	38	66	164	92	141	73	107	130	50	26	42	957
102: Lav. e cons. pesce, crostacei e molluschi	8	6	2	17	1	15	-	-	-	4	5	2	60
103: Lav. e cons. frutta e ortaggi	7	2	12	61	32	40	18	11	20	8	6	7	224
104: Prod. oli e grassi vegetali e animali	4	6	1	27	2	19	2	10	2	1	2	3	79
105: Industria lattiero-casearia	23	33	39	131	62	97	20	50	77	26	22	19	599
106: Lav. granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei	9	5	5	32	14	28	43	22	31	7	5	8	209
107: Prod. prodotti da forno e farinacei	303	240	122	1.539	517	653	295	171	260	147	88	295	4.630
108: Prod. altri prodotti alimentari	77	50	32	442	73	103	62	67	48	32	27	117	1.130
109: Prod. prodotti per l'alim. degli animali	7	4	2	29	20	43	9	24	26	7	5	3	179
<i>11: Industria delle bevande</i>	31	23	47	153	75	111	61	16	12	23	6	33	591
1101: Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici	16	3	7	37	8	19	11	2	-	6	-	5	114
1102: Prod. vini da uve	2	2	23	35	15	46	35	8	8	6	1	3	184
1103: Prod. sidro e altri vini a base di frutta	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1	3
1104: Prod. altre bevande fermentate non distillate	0	1	1	9	1	4	1	2	0	0	1	1	21
1105: Prod. birra	12	11	7	41	24	28	14	2	3	9	4	17	172
1106: Prod. malto	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
1107: Ind. bibite analcoliche, acque min. e altre	1	6	9	29	27	13	-	2	1	2	-	6	96
<i>Totale alimentare e bevande</i>	497	407	328	2.595	888	1.250	583	478	606	305	192	529	8.658
<i>Inc. % province su Lombardia</i>	5,7	4,7	3,8	30,0	10,3	14,4	6,7	5,5	7,0	3,5	2,2	6,1	100,0

Fonte: elaborazioni ESP su dati InfoCamere-Movimprese.



IMPRESE ATTIVE PER SETTORE ECONOMICO

CREMONA – ANNO 2023-2024

Fonte: Elaborazione CCIAA CR-MN-PV su dati Infocamere

Sezione di attività economica	2023	2024	Saldo	Saldo %	% sul tot
G Commercio ingrosso dettaglio e riparazione autoveicoli	5.610	5.521	-89	-1,6	22,3
F Costruzioni	3.931	3.956	25	0,6	16,0
A Agricoltura, silvicoltura pesca	3.476	3.411	-65	-1,9	13,8
C Attività manifatturiere	2.711	2.672	-39	-1,4	10,8
I Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	1.719	1.738	19	1,1	7,0
S Altre attività di servizi	1.485	1.510	25	1,7	6,1
L Attività immobiliari	1.415	1.410	-5	-0,4	5,7
M Attività professionali, scientifiche e tecniche	918	964	46	5,0	3,9
N Noleggio, agenzie di viaggio, servizi supporto imprese	810	822	12	1,5	3,3
K Attività finanziarie e assicurative	675	714	39	5,8	2,9
Totale	24.773	24.742	-31	-0,1	100,0

CREMONA - Il tessuto imprenditoriale di Cremona rivela una marcata concentrazione in sei settori chiave: il commercio, che rappresenta il 22,3% delle attività, l'edilizia con il 16% e l'agricoltura con il 13,8%. Le attività manifatturiere si attestano al 10,8%, mentre i pubblici esercizi e i servizi alla persona rappresentano rispettivamente il 7% e il 6,1%. Nel complesso, questi sei settori costituiscono una parte preponderante, superando il 75%, del totale delle imprese attive sul territorio, evidenziando una chiara e preferenziale distribuzione degli investimenti e delle iniziative imprenditoriali a Cremona. Tra le attività economiche

La maggior parte dell'occupazione delle imprese, pari a circa il 32% del totale, si trova nelle attività manifatturiere, ed un altro 14% nel commercio, con quest'ultimo comparto che presenta una dimensione media di 2,4 addetti, mentre nel manifatturiero il numero medio degli addetti sale a oltre 11. Le imprese di maggiore dimensione si trovano nella sanità ed assistenza sociale, dove, in 229 unità, sono impiegate oltre 6 mila persone. La media complessiva di addetti per impresa è pari a 3,9.

IMPRESE ATTIVE E ADDETTI PER SETTORE ECONOMICO

CREMONA – ANNO 2023-2024

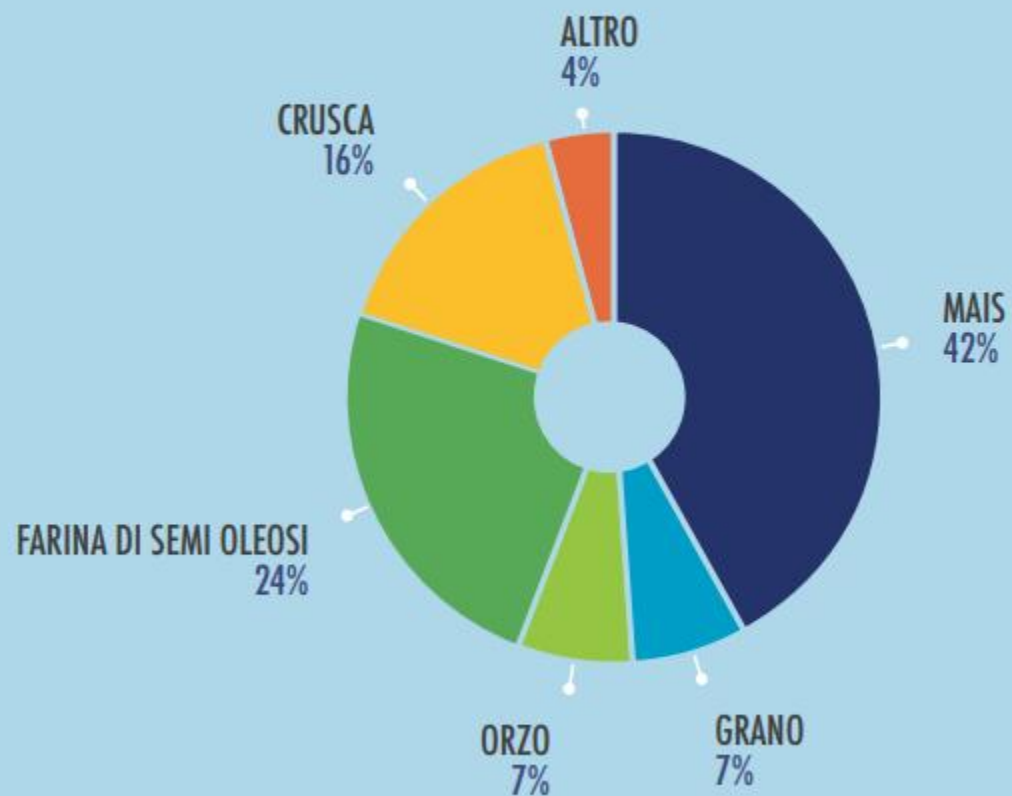
Fonte: Elaborazione CCIAA CR-MN-PV su dati Infocamere

Sezione attività economica	Imprese attive	Addetti	Addetti/ % impresa	Addetti
A Agricoltura, silvicoltura pesca	3.411	7.672	2,2	7,9
C Attività manifatturiere	2.672	30.928	11,6	31,9
F Costruzioni	3.956	8.921	2,3	9,2
G Commercio all'ingrosso e al det	5.521	13.272	2,4	13,7
I Attività dei servizi di alloggio e d	1.738	7.094	4,1	7,3
K Attività finanziarie e assicurativ	714	1.479	2,1	1,5
L Attività immobiliari	1.410	1.862	1,3	1,9
M Attività professionali, scientific	964	1.932	2,0	2,0
N Noleggio, agenzie di viaggio, se	822	4.734	5,8	4,9
S Altre attività di servizi	1.510	3.202	2,1	3,3
Totale	24.749	96.846	3,9	100,0

Fasi principali della filiera dei mangimi

- 1. Produzione delle materie prime (Fase agricola):** Coltivazione di cereali (mais, frumento), legumi (soia), semi oleosi e altre colture.
- 2. Ricezione e stoccaggio:** Le materie prime, in forma di semi o farine, arrivano negli stabilimenti mangimistici dove vengono controllate e stoccate.
- 3. Trasformazione e miscelazione:**
 - **Pulitura e decorticazione:** Pulizia e lavorazione iniziale dei grani.
 - **Cottura e laminazione:** Trattamento a vapore e compressione per migliorare la digeribilità.
 - **Miscelazione:** Combinazione di ingredienti in proporzioni precise.
 - **Pellettatura:** Compressione in pellet per densificare, migliorare la conservazione e ridurre polveri.
- 4. Distribuzione e logistica:** Trasporto dei mangimi finiti agli allevamenti tramite camion e altri mezzi.
- 5. Alimentazione animale e tracciabilità:** I mangimi vengono somministrati agli animali, assicurando tracciabilità lungo tutta la catena per garantire sicurezza e qualità.
- 6. Controllo e sicurezza:** Servizi sanitari e aziende verificano costantemente il rispetto delle normative igieniche e di sicurezza lungo tutta la filiera.

PRINCIPALI MATERIE PRIME USATE IN ITALIA PER LA PRODUZIONE DEI MANGIMI



Fonte:
Elaborazioni Assalzoo

I COMPONENTI DEI MANGIMI



CEREALI



FORAGGI



LEGUMINOSE



SOTTOPRODOTTI DI CEREALI
E OLEAGINOSE (ES. CRUSCA)



EX PRODOTTI
PER ALIMENTAZIONE UMANA



SALI MINERALI



VITAMINE

IL PROCESSO PRODUTTIVO



FORMULAZIONE



RICEVIMENTO E CONTROLLO
INGREDIENTI



MACINAZIONE
E MISCELAZIONE



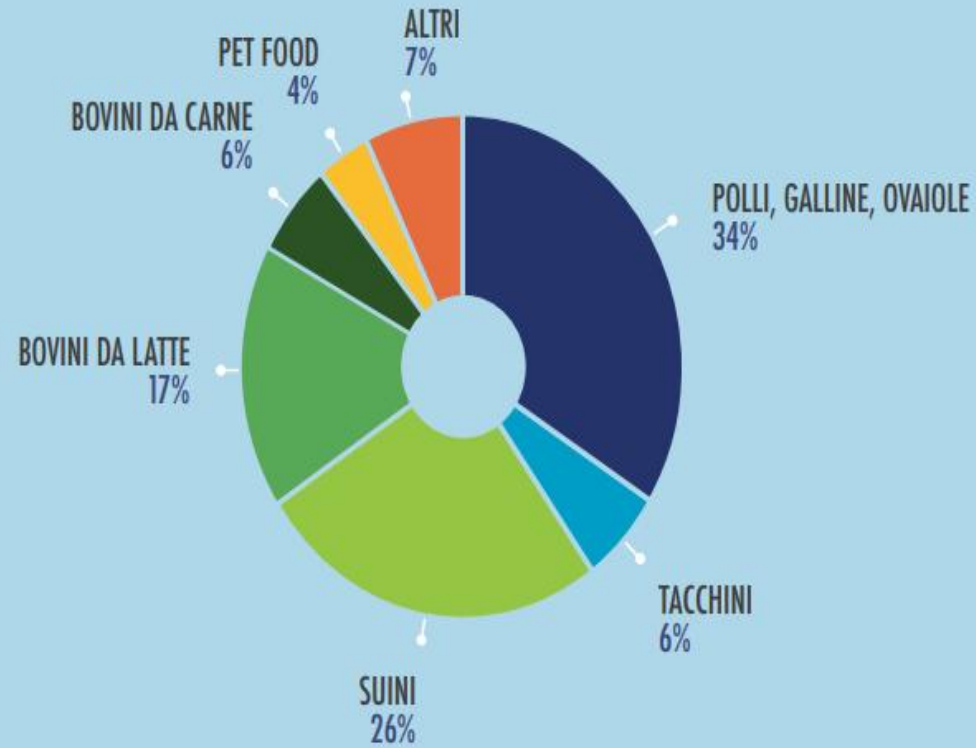
TRATTAMENTI TERMICI



CONFEZIONAMENTO
E SPEDIZIONE

Anno 2023 (quantità in migliaia di tonnellate)

MANGIMI IN ITALIA

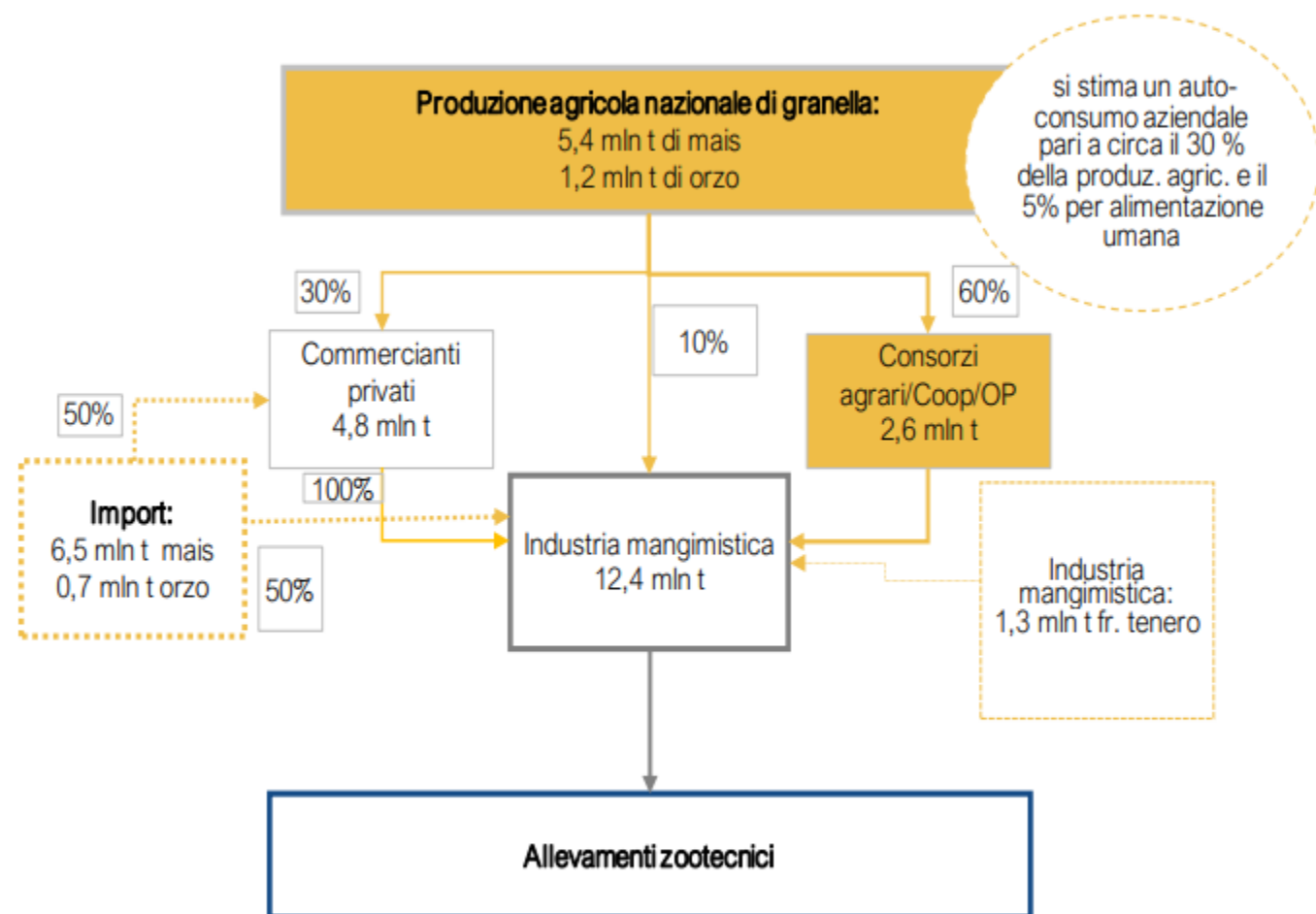


Fonte:
Stime Assalzo

MANGIMI	2022	2023	% SUL TOTALE
PRODUZIONE TOTALE	14.967	15.357	100
di cui:			
VOLATILI	5.705	6.137	40
di cui:			
- Polli da carne	2.972	3.116	23,3
- Tacchini	695	898	5,9
- Galline ovaiole	1.979	2.073	13,5
- Altri volatili	59	50	0,3
SUINI	4.043	3.960	25,8
BOVINI	3.705	3.731	24,3
di cui:			
- Vacche da latte	2.671	2.721	17,7
- Bovini da carne	896	865	5,6
- Bufali	138	145	0,9
ALTRI	974	978	6,3
di cui:			
- Conigli	310	296	1,9
- Ovini	311	315	2,2
- Equini	58	60	0,4
- Pesci	146	137	0,9
- Altri animali	149	170	1,1
PET FOOD	540	551	3,6

Fonte: Assalzo

I FLUSSI DI PRODOTTO LUNGO LA FILIERA (2023)

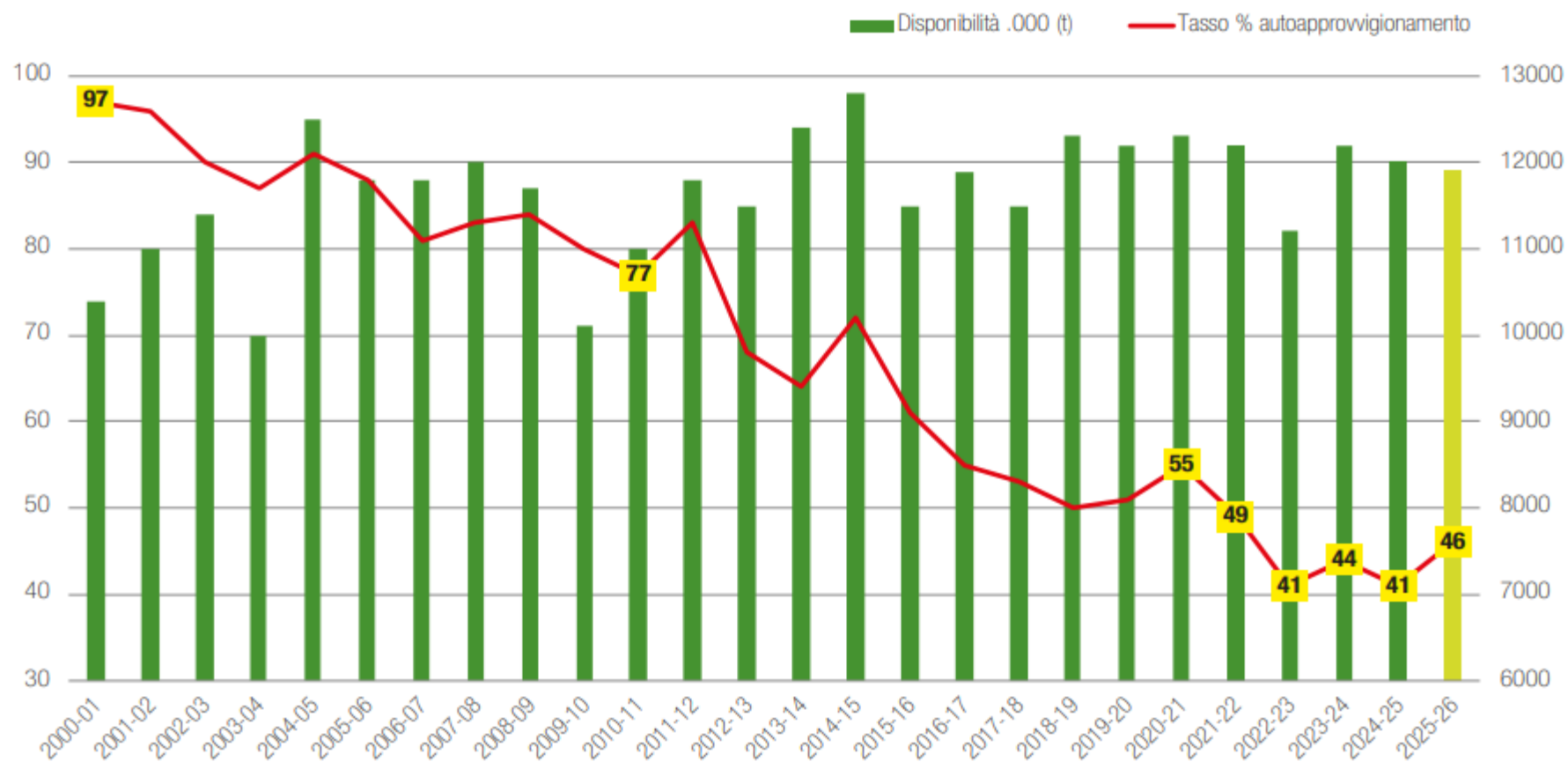


Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT

questo documento è di proprietà di Ismea che se ne riserva tutti i diritti

Mais granella in Italia

Fig. 1 Tasso di autoapprovvigionamento e disponibilità apparente



Fonte: Elaborazioni D. Frisio su dati Istat -campagne ottobre-settembre

Mais per mangimistica

Mais per produzione di birra

Mais per produzione estrusi, pasta

Mais per produzione di farina per polenta

Mais per produzione di cornflakes

Mais per la filiera dell'amido e derivati



CARGILL, MANGIMI PER LE FILIERE DOP

L'impianto di Cargill Animal Nutrition Italia a Sospiro opera a sostegno delle filiere più qualificate dell'agroalimentare Made in Italy. Grana Padano, Parmigiano Reggiano e tutti i formaggi più richiesti nello scenario nazionale e globale. Un polo tecnologico in grado di servire le stalle con tempistiche rapide e certe fornendo la migliore e più sana alimentazione per gli animali. Il benessere è il principio basilare all'origine di un metodo di lavoro che, accanto alle strategie nutritive più sicure e innovative, fornisce una costante assistenza in ambito tecnico e scientifico.



COMPARTO MANGIMI E LAVORAZIONE GRANAGLIE

CONSORZIO AGRARIO DI CREMONA coop	CREMONA	310.464.000 €
FERRARONI SPA	BONEMERSE	169.923.000 €
LAMERI SPA	SAN BASSANO	112.855.000 €
MARTINOROSSI SPA	GADESCO PIEVE DELMONA	69.655.000 €
MANITOBA SRL	SAN GIOVANNI IN CROCE	9.383.000 €
SOIL SPA	VAILATE	12.747.000€
ZENIT MANGIMI SRL	VAIANO CREMASCO	8.645.000 €
MOLINO RONCA F.LLI	CREMONA	8.630.000 €

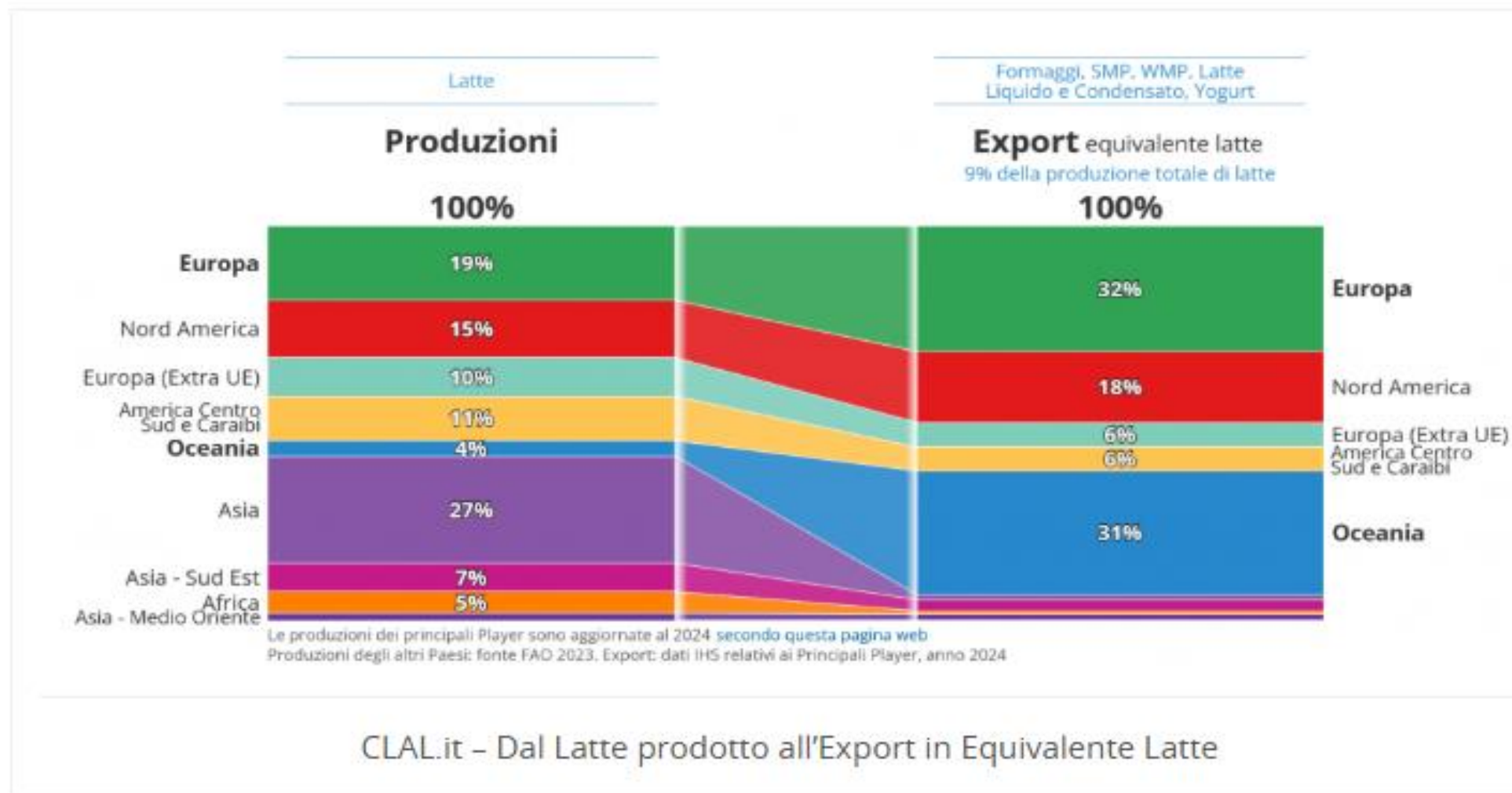
AZIENDE IN
PROVINCIA
DI CREMONA

22
LAVORAZIONE
GRANAGLIE

24
PRODUZIONE
MANGIMI

MAZZOLENI SPA di CAPPELLA CANTONE VERONESI di ACQUANEGRA CREMONESE
CARGILL di SOSPIRO

Fonte: Dairy News



CLAL.it - Dal Latte prodotto all'Export in Equivalente Latte

Filiera lattiero-casearia: Lombardia regione leader in Italia

Con 5.975 allevamenti e 580.000 vacche da latte, la Lombardia si conferma leader indiscussa della filiera lattiero-casearia italiana.

La regione produce il 46% del latte nazionale, destinato in gran parte alla trasformazione in formaggi Dop di eccellenza come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Taleggio e Provolone Valpadana, ma anche in una vasta gamma di prodotti freschi.

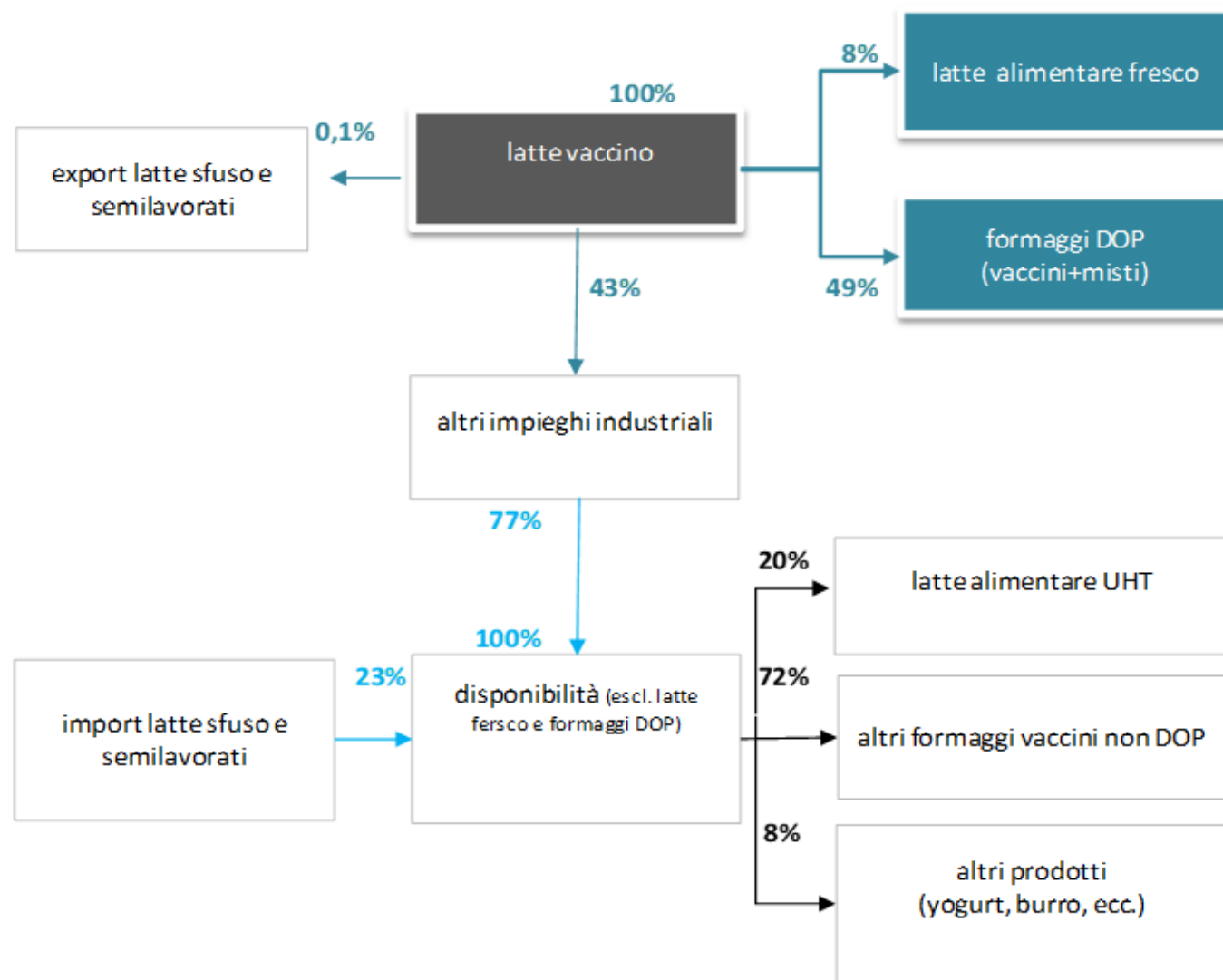
Nel 2024 sono state consegnate 6,1 milioni di tonnellate di latte. Brescia (1,7 milioni), Cremona (1,6 milioni) e Mantova (1,1 milioni) guidano la classifica nazionale, seguite da Bergamo e Lodi.

La produzione si concentra in strutture medio-grandi: a Cremona l'82% degli allevamenti supera i 100 capi, a Mantova il 66%, a Brescia il 49%.

Oltre alla quantità, il latte lombardo si distingue per qualità e valore aggiunto: più della metà viene trasformata in formaggi Dop, con le latterie cooperative che restano il fulcro della filiera.

I FLUSSI DI PRODOTTO LUNGO LA FILIERA

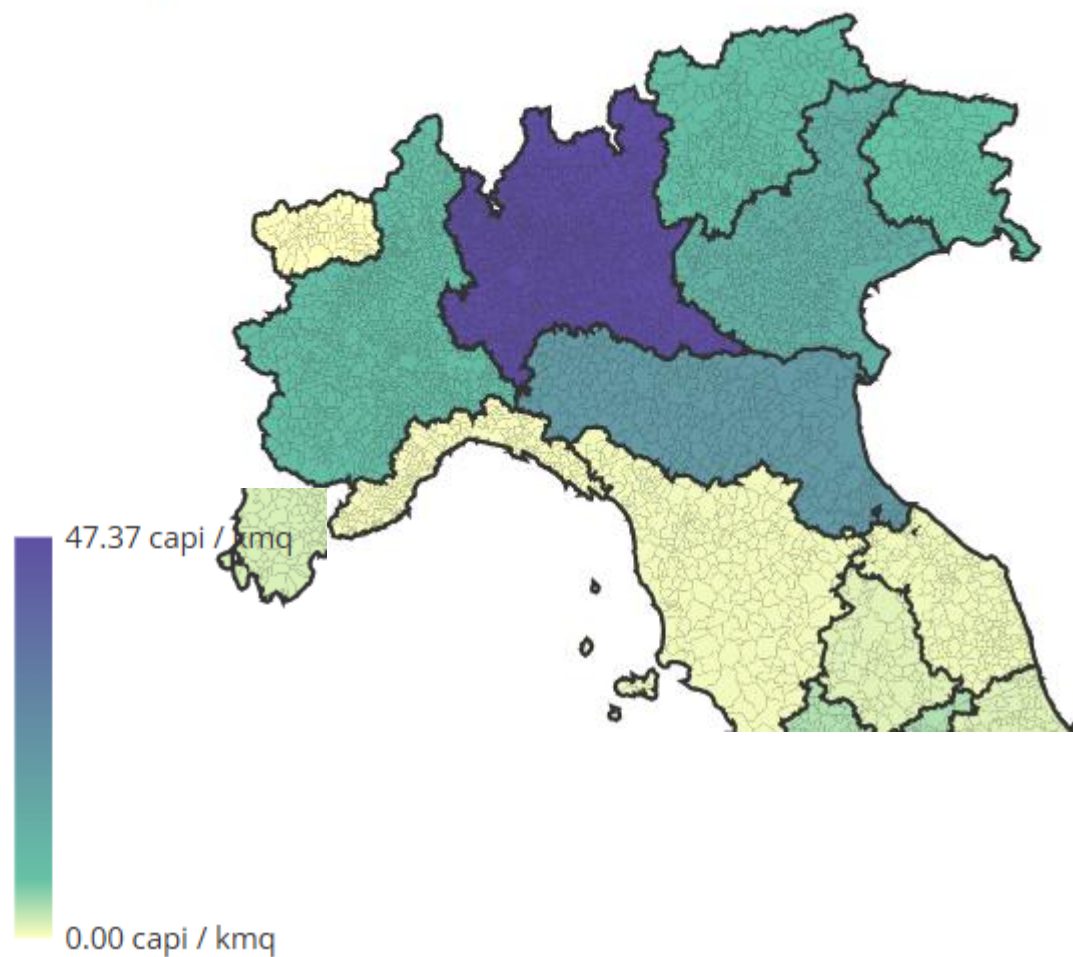
- La filiera lattiero casearia italiana si caratterizza per l'elevata incidenza delle produzioni IG: infatti, quasi la metà del latte vaccino nazionale è destinato a **formaggi DOP-IGP**.
- Altra peculiarità è la produzione di **latte alimentare fresco**, cui è destinato l'8% della materia prima proveniente dagli allevamenti nazionali.
- Fatta eccezione per una quota esigua di export, la restante quota del latte nazionale unitamente alle materie prime importate, è prevalentemente destinato alla produzione di formaggi (non IG).



BOVINI - orientamento Latte

Italia: densità bovini per Regione

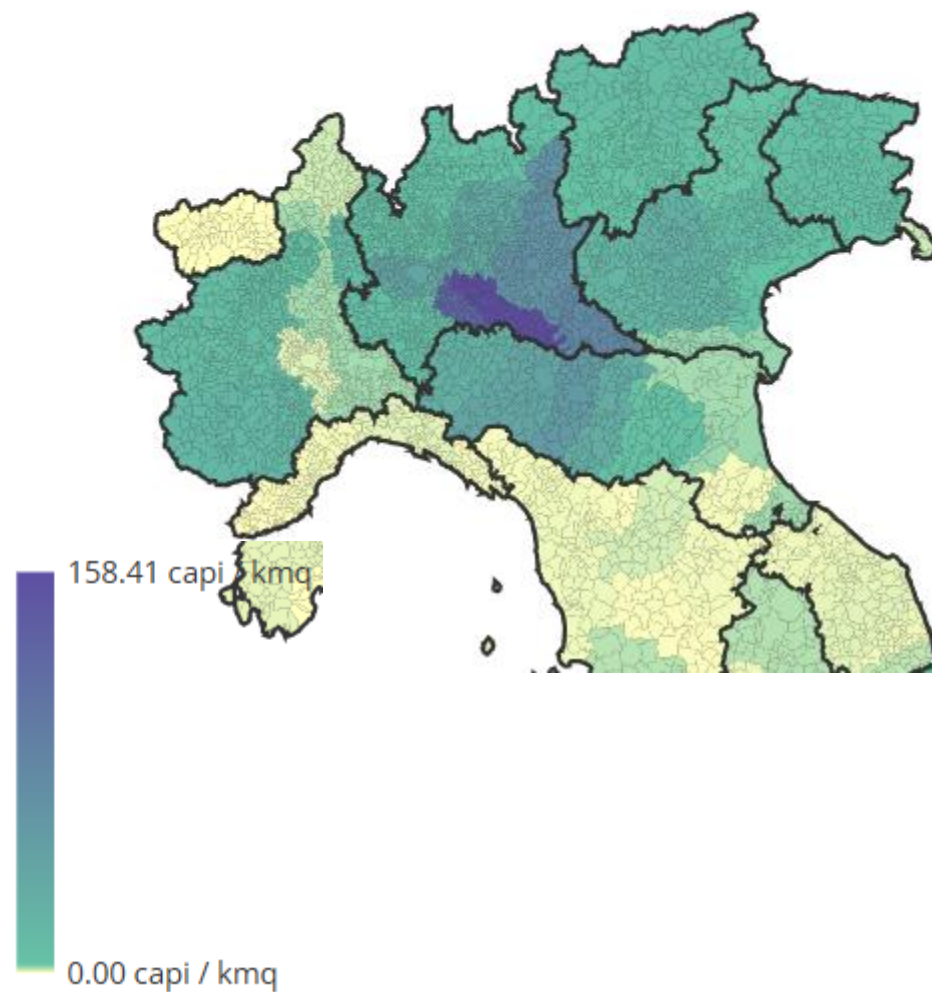
Fonte: BDN



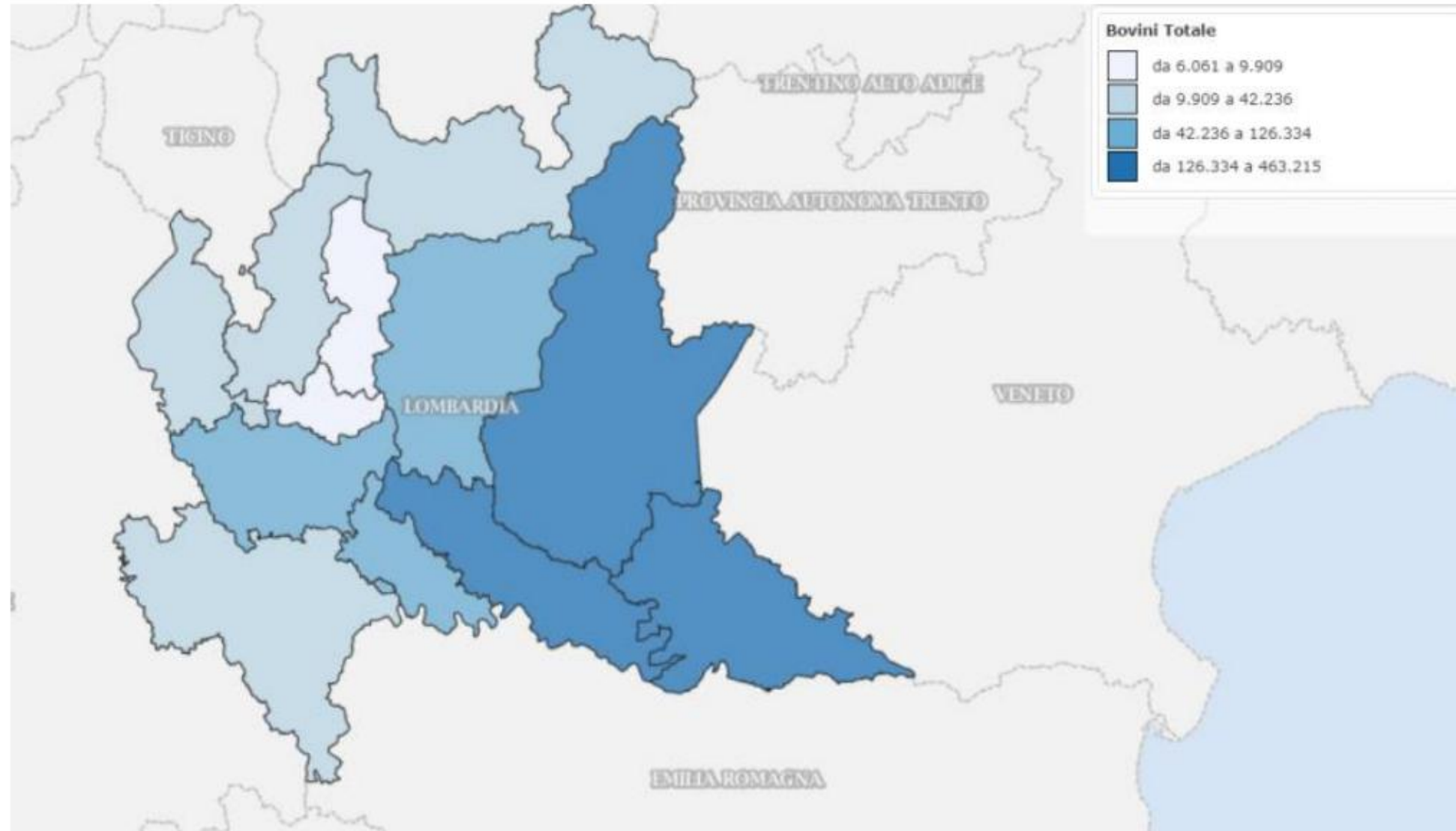
BOVINI - orientamento Latte

Italia: densità bovini per Provincia

Fonte: BDN



Filiera latte – Distribuzione consistenza zootecnica in Lombardia



Principali aziende del comparto LATTIERO-CASEARIO

(2024)

LATTERIA SORESINA coop agricola	SORESINA	509.937.000 €
PADANIA ALIMANTI SRL	CASALMAGGIORE	248.658.000 €
GENNARO AURICCHIO SPA	CREMONA	200.269.000 €
PLAC produttori latte associati cremona	PERSICO DOSIMO	171.983.000 €
LATTERIA SOCIALE CA' DE' STEFANI	VESCOVATO	61.742.000 €
ALINOR SPA	RIPALTA CREMASCA	59.935.000€
LATTERIA PIZZIGHETTONESE coop	PIZZIGHETTONE	36.382.000 €
BONIZZI SRL	SONCINO	34.322.000 €
CASEIFICIO DEL CIGNO S.P.A.	AGNADELLO	28.077.000 €
POZZALI LODIGRANA S.R.L.	TRESCORE CREMASCO	27.761.000€

50 AZIENDE IN
PROVINCIA
DI CREMONA





RISERVA GOLD
oltre 24 mesi



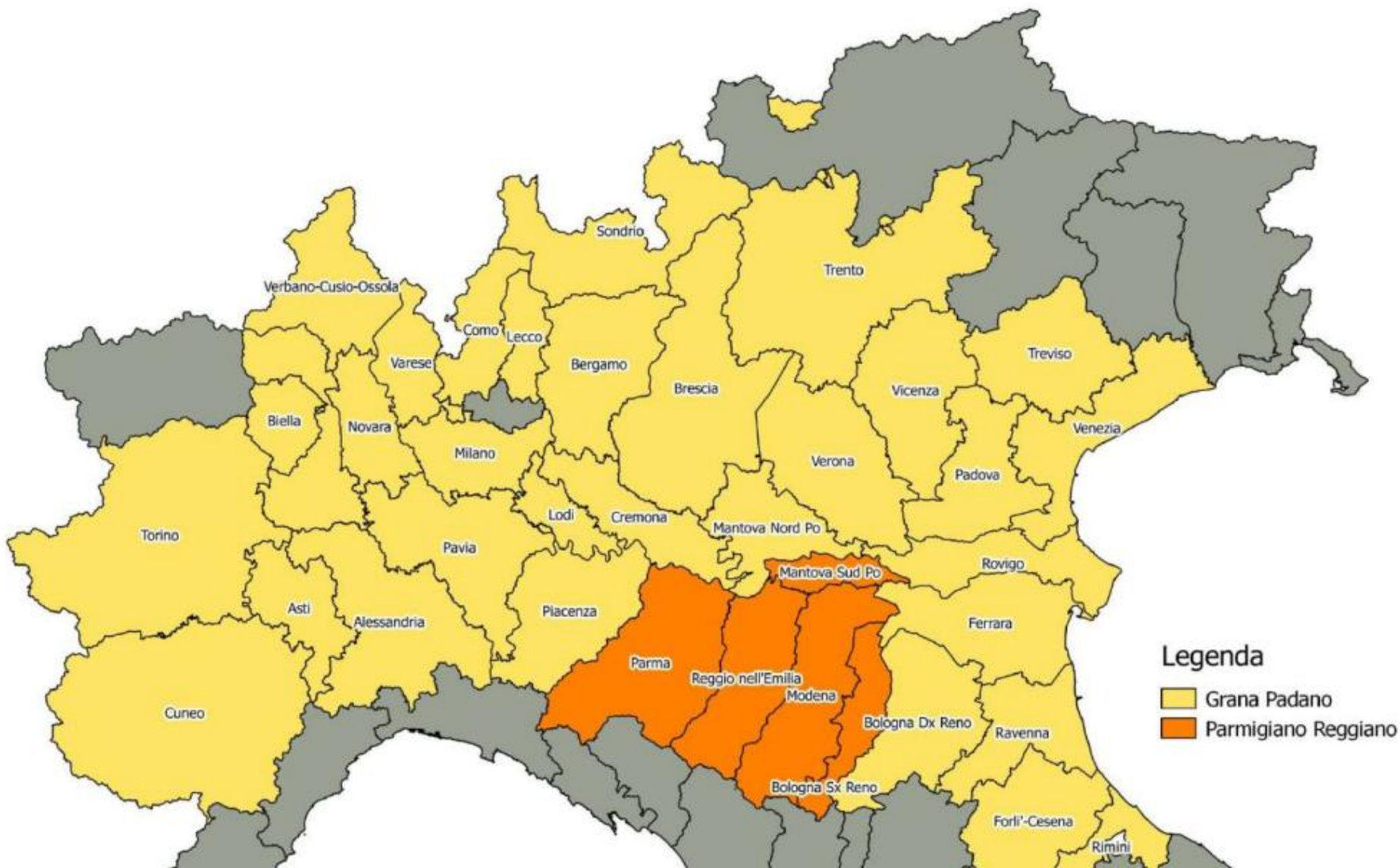
Lo storico stabilimento della Plac a Persico Dosimo
A destra i prodotti: il Provolone e il Grana Padano



Lattoria Soresina



Aree di produzione – GP e PR



Il formaggio GRANA PADANO DOP è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura, rispettoso delle caratteristiche del latte.

La raccolta del latte deve avvenire entro le ventiquattro ore dall'inizio della prima mungitura.

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di gravidanza.

L'alimentazione delle vacche da latte si basa sulla utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del latte del GRANA PADANO D.O.P., come individuato all'articolo 3.

Nella razione giornaliera non meno del 50% della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1.

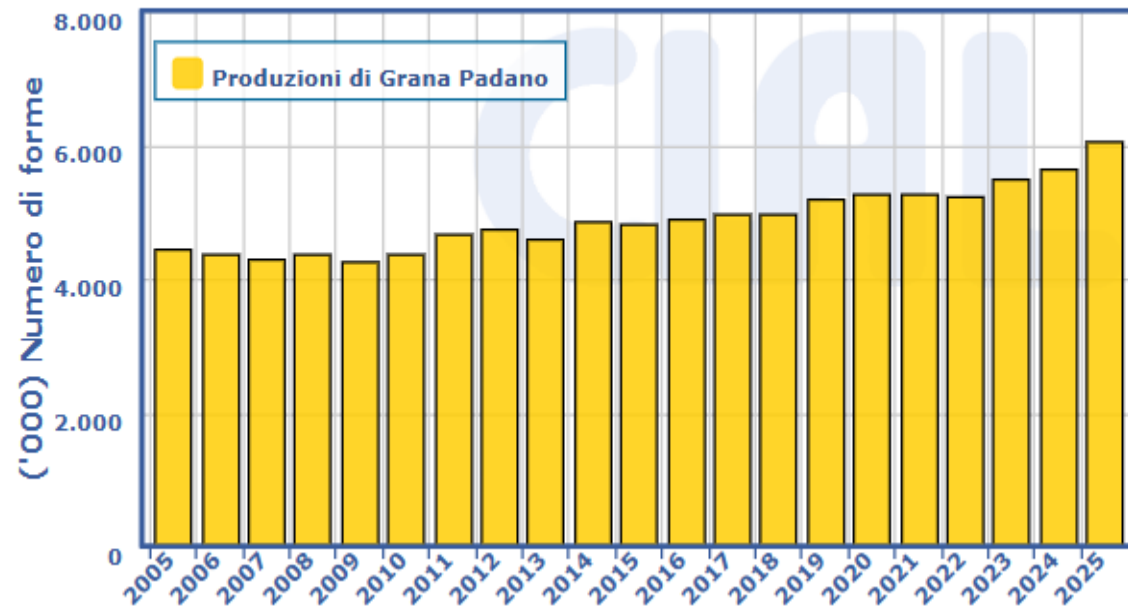
Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte, così come individuato all'art. 3.

Produzioni di Grana Padano
Numero di forme

Mese	2010	2015	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Gennaio	386.946	437.554	488.991	499.542	488.948	505.073	518.660	536.943
Febbraio	372.874	411.566	480.152	471.628	457.697	479.002	511.851	510.977
Marzo	430.205	466.983	526.982	535.033	512.654	546.755	557.236	584.145
Aprile	431.064	457.479	511.132	516.438	498.749	529.305	539.785	575.179
Maggio	428.314	454.580	505.352	506.314	485.284	519.452	532.242	560.690
Giugno	384.103	421.671	457.311	440.816	432.963	467.324	476.598	487.848
Luglio	307.650	352.261	388.776	367.662	359.778	384.679	399.683	430.095
Agosto	291.175	337.571	352.235	364.593	367.682	373.123	369.676	438.511
Settembre	278.724	318.708	308.318	323.613	330.027	334.349	346.213	403.432
Ottobre	329.693	356.222	373.755	369.980	381.119	392.620	415.941	473.389
Novembre	329.809	364.647	382.334	376.905	401.090	418.910	440.725	484.616
Dicembre	375.436	422.687	480.113	461.919	496.112	505.908	526.543	567.865
Tot Anno	4.345.993	4.801.929	5.255.451	5.234.443	5.212.103	5.456.500	5.635.153	6.053.690
Var % ¹	-1,5%	+10,5%	+9,4%	-0,4%	-0,4%	+4,7%	+3,3%	+7,4%

Italia - Storico delle Produzioni di Grana Padano

Fonte: Consorzio per la tutela del Grana Padano

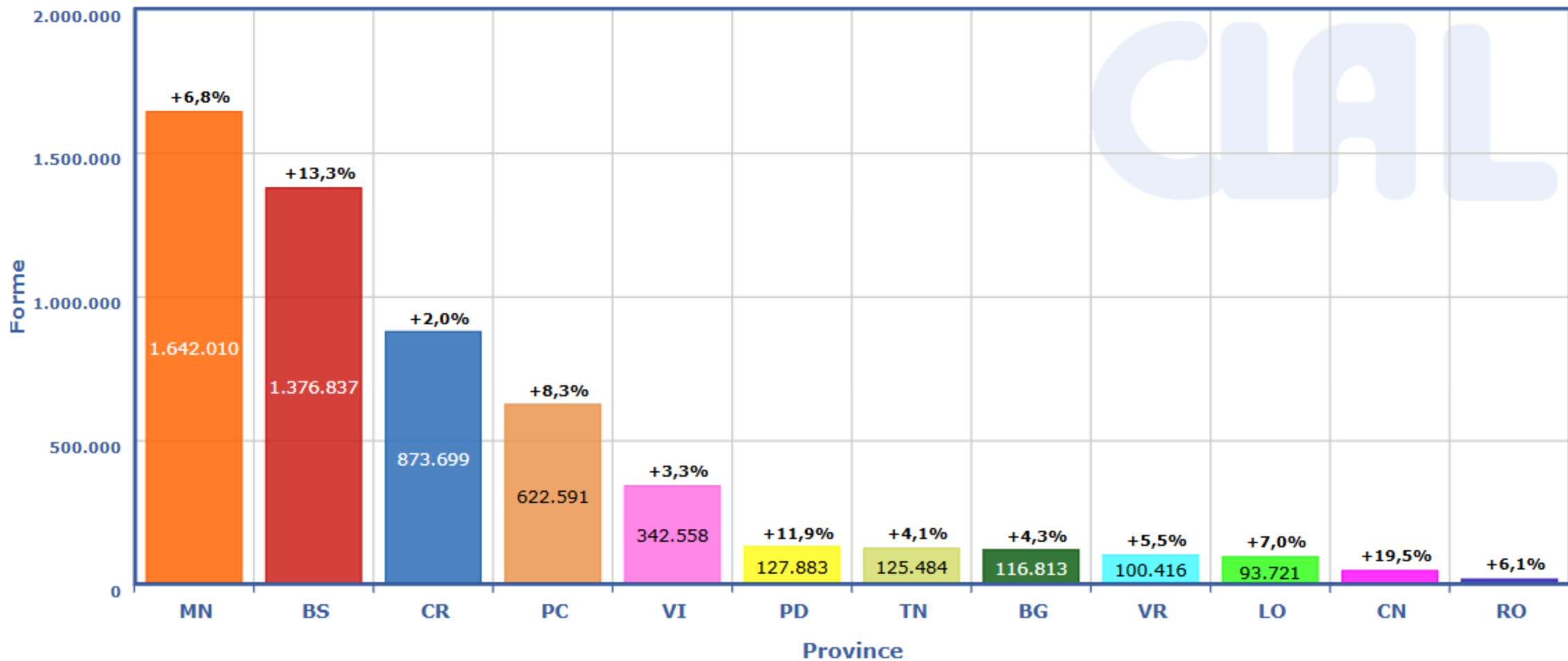


La produzione di Grana Padano assorbe circa il 24% del volume di latte prodotto in Italia.

Il prezzo del Grana Padano è quotato settimanalmente su diversi mercati, quali ad esempio le piazze di Mantova, Cremona, Brescia, Milano...

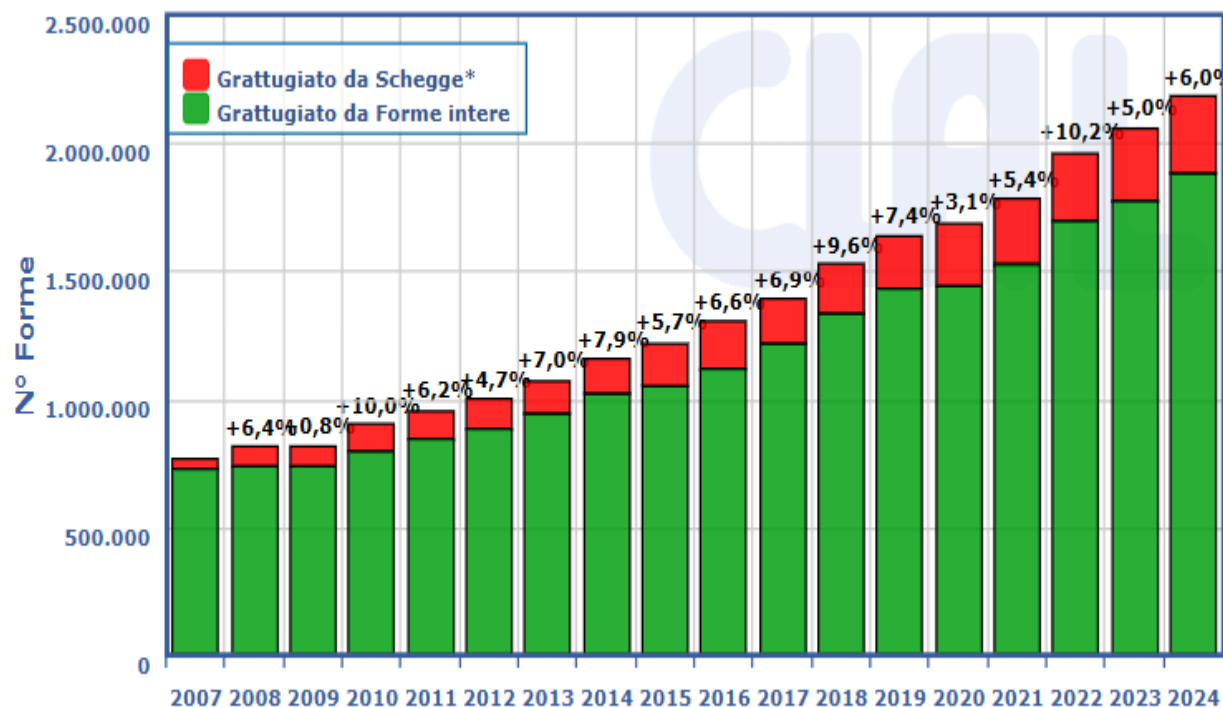
Grana Padano DOP, produzioni suddivise per Provincia
Gennaio - Novembre 2025
Totale 5.485.825 forme

Fonte: Consorzio per la tutela del Grana Padano



Italia - Produzione di Grana Padano DOP grattugiato

Elaborazione CLAL



* Schegge di formaggio risultanti dal taglio

CLAL.it

Produzione Annuale di Grana Padano DOP grattugiato in Forme

Anno	Forme Intere	Schegge*	Totale	Variazione ± %
2024	1.879.609	299.584	2.179.193	+5,96%
2023	1.774.641	281.913	2.056.554	+5,00%
2022	1.693.534	265.008	1.958.542	+10,18%
2021	1.523.050	254.601	1.777.651	+5,38%
2020	1.443.502	243.378	1.686.880	+3,07%
2019	1.430.472	206.142	1.636.614	+7,43%
2018	1.334.942	188.546	1.523.488	+9,60%
2017	1.215.329	174.753	1.390.082	+6,90%
2016	1.119.471	180.947	1.300.418	+6,58%
2015	1.051.435	168.731	1.220.166	+5,66%
2014	1.022.133	132.719	1.154.852	+7,92%
2013	938.771	131.374	1.070.145	+6,97%
2012	879.070	121.344	1.000.414	+4,72%
2011	846.572	108.723	955.295	+6,21%
2010	796.485	102.953	899.438	+9,95%
2009	736.868	81.162	818.030	+0,79%
2008	740.980	70.678	811.658	+6,41%
2007	728.921	33.869	762.790	-

* Schegge di formaggio risultanti dal taglio.

Fonte: Consorzio per la tutela del Grana Padano

Art. 2

Il GRANA PADANO D.O.P. nella tipologia 'grattugiato' è ottenuto esclusivamente da formaggio intero già certificato. Nei limiti e alle condizioni specificate al successivo Art. 7, è tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di "Grana Padano" in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini etc. per la produzione di "Grana Padano" grattugiato.

Le operazioni di grattugia devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione del GRANA PADANO D.O.P.

Il confezionamento deve avvenire immediatamente, senza nessun trattamento e senza aggiunta di altre sostanze.

Ferme restando le caratteristiche tipiche del GRANA PADANO D.O.P. la tipologia 'grattugiato' deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0.5 mm non superiori al 25%;
- quantità di crosta: non superiore al 18%.



Il Provolone Valpadana



Il Provolone Valpadana è un formaggio [DOP](#) a pasta filata, d'origine sicuramente meridionale.

La sua lavorazione si è estesa in molte altre regioni italiane. Attualmente l'area di maggior produzione **si concentra nel Veneto, in Lombardia e in particolare nella provincia di Cremona.**

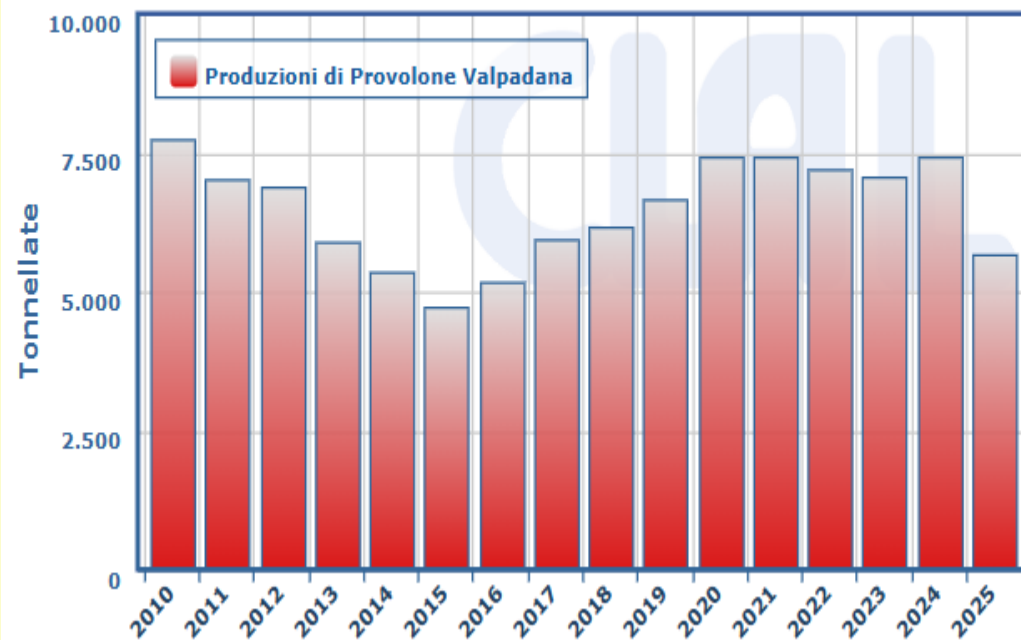
Diverse sono le forme e le dimensioni in cui viene preparato; tale varietà genera una moltitudine di nomi tradizionali, quali ad esempio Provolone, Pancetta, Gigante, Gigantino, Pancettone, Mandarino, ecc.

La forma caratteristica è comunque tronco-conica, con leggere insenature per il passaggio delle corde, utilizzate per appendere a coppie i formaggi a stagionare. Per la sua lavorazione è previsto l'utilizzo di latte vaccino intero, previamente pastorizzato.

Due sono le varietà più rilevanti, dal punto di vista del sapore: "Dolce", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi; "Piccante", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno. Il Provolone Valpadana, nei tipi "dolce" e "piccante", può essere affumicato.

Italia - Storico delle Produzioni di Provolone Valpadana

Fonte: Consorzio di Tutela



Il Provolone Valpadana



Il Provolone Valpadana

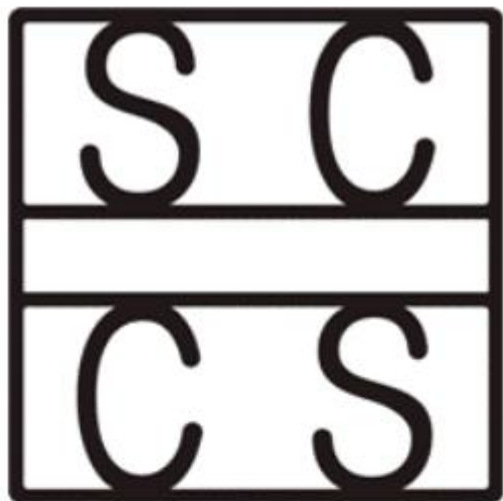
CIAI.it	Produzione di Provolone Valpadana suddivisa per PROVINCIA (Quintali) - 2024														
Provincia	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic	Totale '24	± su '23 *	% sul TOT
Bergamo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0,00%
Brescia	539	602	907	846	711	300	322	744	428	222	224	722	6.567	-16,95%	8,85%
Cremona	2.969	3.507	3.526	3.444	3.344	2.930	1.750	3.043	3.378	3.764	3.539	2.984	38.178	+3,80%	51,44%
Piacenza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0,00%
Trento	0	0	0	0	18	9	5	9	67	67	0	7	182	-63,53%	0,25%
Verona	196	44	178	178	121	34	81	114	252	68	127	194	1.587	+6,58%	2,14%
Vicenza	2.486	2.761	2.447	2.447	2.243	2.113	2.326	2.109	2.225	2.018	2.192	2.336	27.703	+17,22%	37,33%

Il formaggio Provolone Valpadana nasce nella Valle Padana verso la **seconda metà del secolo XIX** dal felice connubio tra la cultura casearia delle “paste filate”, proveniente dal meridione d’Italia, e la vocazione lattiero-casearia del territorio.

La storia del Provolone Valpadana continua nel 1861, quando l’unificazione d’Italia rende possibile il superamento delle barriere tra le diverse aree della penisola e, quindi, l’insediamento di imprenditori provenienti dal meridione, che avevano trasferito nelle province di Piacenza, Cremona e Brescia le proprie attività produttive.

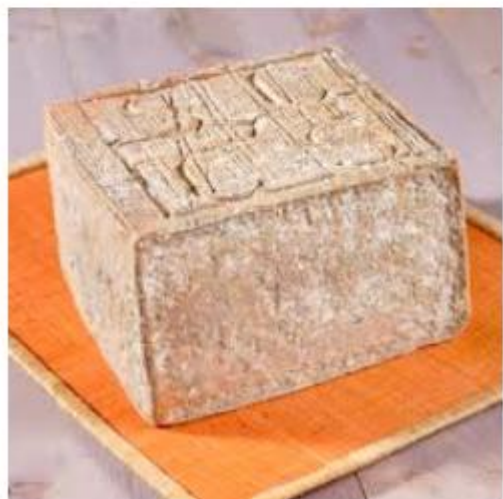
Articolo. 3 Zona di Produzione

La zona di produzione della D.O.P. "SALVA CREMASCO" comprende l'intero territorio delle province di: **BERGAMO, BRESCIA, CREMONA, LECCO, LODI, MILANO**



FILIERA SALVA CREMASCO

ALLEVATORI	71 di cui 18 cremaschi
CENTRI DI RACCOLTA	6 di cui 0 cremaschi
CASEIFICI	10 di cui 4 cremaschi
STAGIONATORI	12 di cui 3 cremaschi
PORZIONATORI	2 di cui 1 cremasco



Articolo. 3 Zona di Produzione

La zona di produzione della D.O.P. "SALVA CREMASCO" comprende l'intero territorio delle province di: BERGAMO, BRESCIA, CREMONA, LECCO, LODI, MILANO

Articolo. 4 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo del "SALVA CREMASCO" deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo degli allevatori conferenti latte, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori e dei confezionatori nonché attraverso la dichiarazione alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Articolo 5 Metodo di ottenimento

Per la produzione della DOP "Salva Cremasco" è utilizzato il latte vaccino intero crudo derivente dalle razze bovine allevate nell'area di interesse, che sono la Frisona italiana, la Bruna Alpina.

L'alimentazione delle vacche da latte si basa sull'utilizzazione di alimenti ottenuti per non meno del 50% dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del latte per il Salva Cremasco DOP.

Almeno il 60% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da due grandi categorie: foraggi e mangimi.



TABELLA NUTRIZIONALE DEL FORMAGGIO SALVA CREMASCO DOP

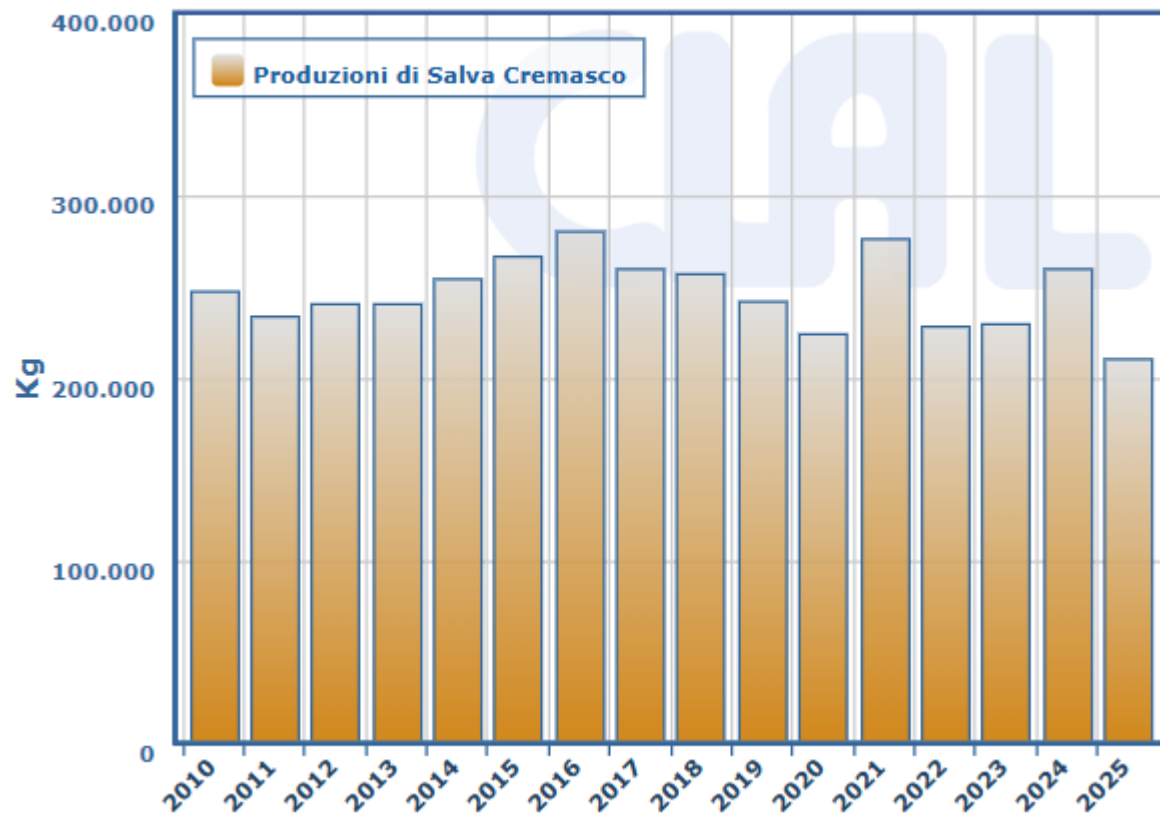
Valori medi espressi su 100g di formaggio

Energia	1519 kJ / 363 kcal	% RDA*	
Grassi,		29,6 g	42%
	di cui saturi	19,8 g	99%
	monoinsaturi	6,7 g	
	polinsaturi	1,2 g	
Carboidrati		0 g	0%
	di cui zuccheri	0 g	0%
Proteine		23,4 g	47%
Sale		2,2 g	36%
Vitamina A		326 µg	41%
Calcio		615 mg	77%
Ferro		2,1 mg	5%

*Razione giornaliera raccomandata per una dieta di 2000 calorie

Italia - Storico delle Produzioni di Salva Cremasco

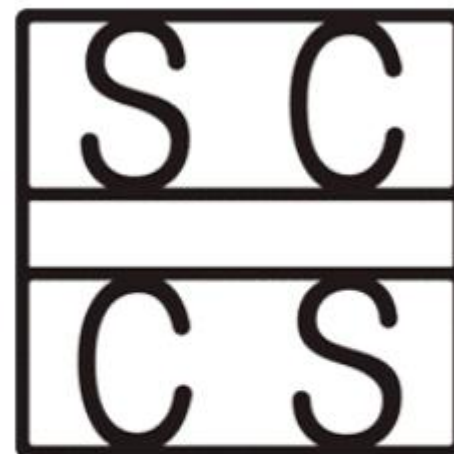
Consorzio Tutela Salva Cremasco



Produzioni di Salva Cremasco

Kg

	2010	2015	2020	2021	2022	2023	2024
Tot Anno	247.566	266.008	223.625	276.145	227.611	229.499	260.023
Var %¹	-	+7,4%	-15,9%	+23,5%	-17,6%	+0,8%	+13,3%



**Disciplinare di produzione della
denominazione di origine protetta «Quartiolo Lombardo»**

Art. 2

Zona di produzione



La zona di provenienza del latte e di produzione del formaggio «Quartiolo Lombardo» comprende il territorio amministrativo delle Province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia e Varese.



Dei 14 produttori iscritti al consorzio, 4 sono cremaschi.
2 a Pandino
1 a Trescore Cremasco
1 a Palazzo Pignano

CIAI.it		Produzioni mensili di Quartirolo Lombardo						
		Kg						
Mese	2010	2015	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Gennaio	276.474	244.857	224.477	206.689	198.183	194.513	223.469	195.028
Febbraio	281.385	292.694	240.699	225.309	204.510	217.547	207.688	184.574
Marzo	362.558	294.296	282.295	322.011	261.962	206.481	219.119	225.804
Aprile	347.685	269.298	234.381	200.853	208.648	215.078	235.573	201.342
Maggio	319.075	317.025	261.702	230.502	253.112	253.365	242.331	210.856
Giugno	342.820	295.224	310.422	259.516	251.024	232.617	223.245	231.940
Luglio	334.342	292.090	232.945	248.262	227.587	257.551	252.258	234.984
Agosto	287.414	275.914	256.738	208.260	240.215	222.014	184.333	179.138
Settembre	293.164	233.366	261.561	238.106	217.913	216.792	230.375	229.305
Ottobre	316.417	311.443	223.747	213.107	235.881	233.147	213.917	189.316
Novembre	335.931	255.658	268.287	246.049	230.769	213.379	189.860	183.830
Dicembre	307.585	284.265	228.490	192.133	189.349	180.337	207.142	
Gen-Nov	3.497.265	3.081.865	2.797.254	2.598.664	2.529.804	2.462.484	2.422.168	2.266.117
Var % ¹	-	-11,9%	-9,2%	-7,1%	-2,6%	-2,7%	-1,6%	-6,4%
Tot Anno	3.804.850	3.366.130	3.025.744	2.790.797	2.719.153	2.642.821	2.629.310	



Taleggio

FACCIAMO QUADRATO

Troppo buono per non essere imitato. Il Consorzio Tutela Taleggio nasce a Crema nel 1979 dall'intesa tra alcuni produttori del territorio per difendere il Taleggio dalle imitazioni.

Un'intesa che ha portato nel 1996 al riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) da parte dell'Unione Europea.

Il Taleggio DOP, quindi, deve essere prodotto e stagionato unicamente in **Lombardia**, nelle **province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza** e della **Brianza, Pavia**; in **Piemonte** nella **provincia di Novara, Verbano-Cusio-Ossola**; in **Veneto**, nella **provincia di Treviso**.



TUTELA TALEGGIO E TERRITORIO

Quattro cerchi e tre T impresse sulla crosta. È questo il marchio che certifica l'autenticità del prodotto e garantisce che la forma è stata prodotta in piena conformità con gli standard tecnici igienici e previsti dal Disciplinare.

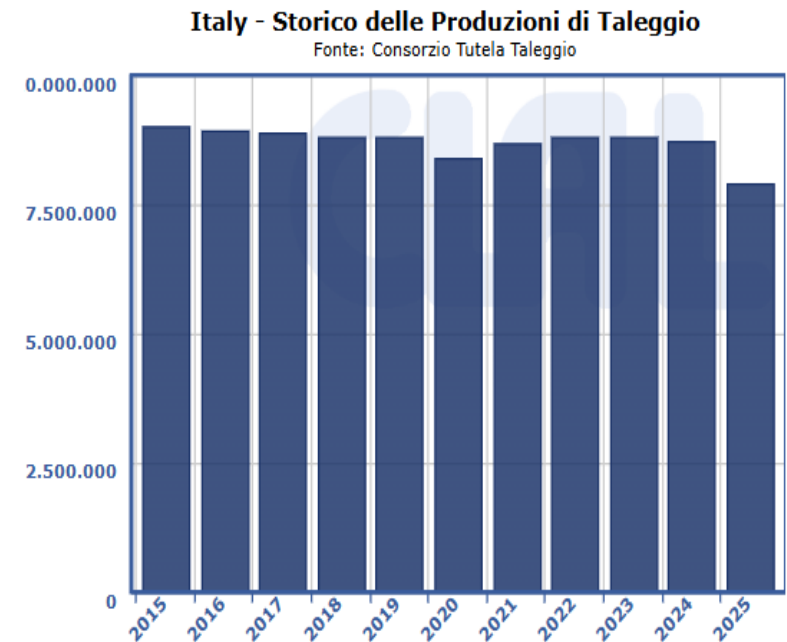
Nel quarto cerchio viene impresso un numero di matricola del produttore.



TUTELA TALEGGIO E TERRITORIO

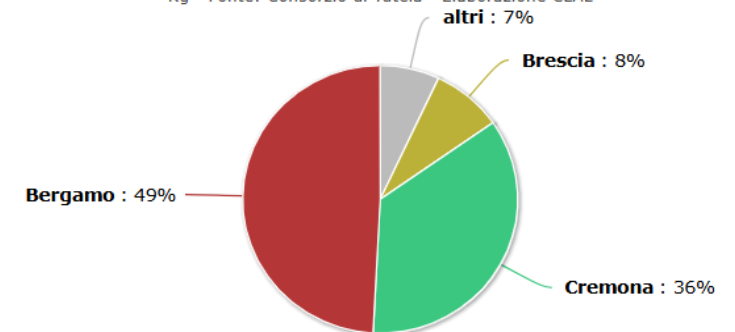
Sull'incarto esterno è inoltre stampato il logo a quadrifoglio per riconoscere il prodotto originale al primo sguardo.

Mese	2010	2015	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Gennaio	673.956	831.673	779.735	712.456	684.385	801.067	787.187	820.636
Febbraio	653.324	792.739	687.549	667.414	687.540	717.186	718.289	654.996
Marzo	754.153	761.002	624.861	742.073	783.870	774.932	693.836	701.161
Aprile	699.007	690.467	531.025	656.160	672.219	634.202	655.138	688.614
Maggio	605.206	574.710	489.370	580.730	642.766	709.544	680.488	595.275
Giugno	556.250	604.183	707.747	606.116	547.118	593.642	571.910	533.910
Luglio	566.881	621.769	762.884	689.183	604.902	562.317	589.913	632.799
Agosto	775.948	739.504	692.346	720.493	724.939	737.268	706.755	698.222
Settembre	852.777	860.694	809.334	793.175	787.857	741.234	744.457	813.059
Ottobre	810.358	864.352	849.282	850.890	850.370	838.166	939.114	911.444
Novembre	889.389	781.587	645.252	835.137	936.929	860.771	797.697	834.814
Dicembre	862.145	854.568	789.274	820.587	868.641	821.608	809.029	
Gen-Nov	7.837.249	8.122.680	7.579.385	7.853.827	7.922.895	7.970.329	7.884.784	7.884.930
Var % ¹	-	+3,6%	-6,7%	+3,6%	+0,9%	+0,6%	-1,1%	+0,0%
Tot Anno	8.699.394	8.977.248	8.368.659	8.674.414	8.791.536	8.791.937	8.693.813	



Produzione di Taleggio per Provincia - 2024

Kg - Fonte: Consorzio di Tutela - Elaborazione CLAL



Produzione di Taleggio suddivisa per PROVINCIA (Kg)

Provincia	2020	2021	2022	2023	2024	± su '23	%
Bergamo	4.057.543	4.359.055	4.133.835	4.216.884	4.242.198	+0,60%	
Brescia	737.830	765.911	624.600	663.189	716.267	+8,00%	
Cremona	2.758.879	2.736.120	3.167.766	3.111.936	3.065.428	-1,49%	
Altre	814.407	813.330	865.334	799.926	669.922	-16,25%	
Produzione TOTALE	8.368.659	8.674.416	8.791.535	8.791.935	8.693.815	-1,12%	

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

GORGONZOLA DOP

D.O.P. "Gorgonzola" è riservata al formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

La zona di produzione e di stagionatura della D.O.P. "Gorgonzola" comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli, nonché i seguenti comuni appartenenti alla provincia di Alessandria: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino e Frassineto Po.



GORGONZOLA DOP

PRINCIPALI DATI DELLA FILIERA A PRODUZIONE CERTIFICATA



76 mila ton
produzione certificata



560 mln €
valore alla produzione



1.470
operatori



33%
quantità esportata



Fonte: Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola, Osservatorio Qualivita



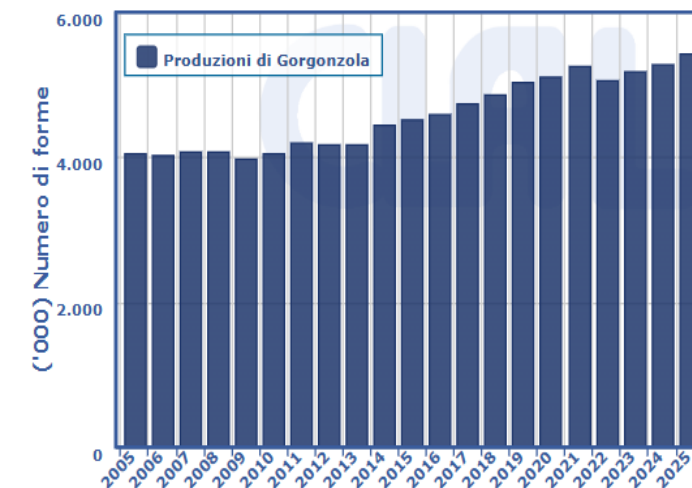
Produzioni di Gorgonzola (stagionatura 20 giorni)
Numero di forme

Mese	2010	2015	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Gennaio	346.672	401.681	492.269	482.338	463.110	483.597	469.767	496.159
Febbraio	295.094	358.596	414.656	408.979	365.960	425.462	440.050	421.550
Marzo	344.496	388.546	418.787	450.086	431.190	447.241	447.207	436.139
Aprile	301.937	360.241	341.841	419.754	380.757	403.817	418.201	436.753
Maggio	287.844	344.405	331.334	359.029	385.279	401.785	412.972	412.655
Giugno	302.354	339.157	392.777	363.350	384.961	368.191	336.864	367.503
Luglio	319.879	330.623	460.877	420.684	397.475	397.856	422.274	427.829
Agosto	376.300	362.408	437.174	441.909	468.249	431.767	450.862	436.551
Settembre	378.485	395.904	485.204	478.917	451.393	458.596	462.000	498.961
Ottobre	339.176	423.593	460.185	491.419	430.241	468.792	504.115	509.766
Novembre	368.342	383.208	401.091	476.592	431.194	444.679	440.493	450.533
Dicembre	391.449	412.875	464.248	465.771	458.502	447.192	472.916	519.627
Tot Anno	4.052.028	4.501.237	5.100.443	5.258.828	5.048.311	5.178.975	5.277.721	5.414.026

All'origine le forme vengono marchiate su entrambe le facce piane della forma di gorgonzola, ma il consumatore, all'atto dell'acquisto, potrà avere la garanzia dell'autenticità grazie alla visibilità del marchio "G" stampato sullo sfondo della stagnola che avvolge il formaggio, concesso esclusivamente alle aziende autorizzate dal Consorzio, creato nel 1970.

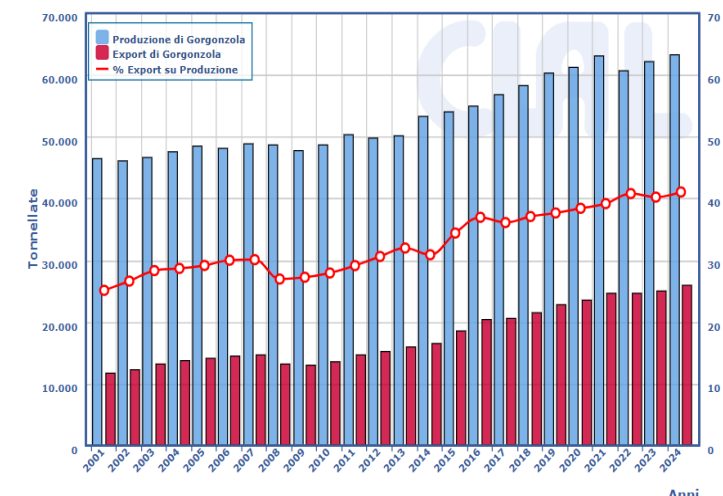
Italia - Storico delle Produzioni di Gorgonzola

Fonte: Consorzio di Tutela



Italia - Confronto storico fra Produzioni ed Export di Gorgonzola

Nota: dati 2023 certificati dal CSQA Ente Certificatore
 Elaborazione Cial su dati Consorzi di tutela e ISTAT



Principali aziende del comparto DOLCI-FORNO

SPERLARI SRL	CREMONA	137.815.000 €
WITOR'S SPA	CORTE DE FRATI	122.532.000 €
H.D.I. SPA (EX SORINI)	CASTELLEONE	30.817.000 €
SECONDO VERGANI SPA	CREMONA	27.512.000 €
NUOVA RUGGERI SRL	CREMONA	15.858.000 €
DOLCIARIA GADESCHI SPA	CORTE DE FRATI	14.389.000 €
PANIFICIO CREMONA ITALIA SRL	GRONTARDO	13.296.000 €
MARISTELLA SRL	POZZAGLIO ED UNITI	12.546.000 €
RIVOLTINI SRL	VESCOVATO	8.617,000 €

171 AZIENDE IN
PROVINCIA
DI CREMONA



WALCOR/PERNIGOTTI POZZAGLIO ED UNITI

BARILLA CREMONA F.B.F. SPA (BAULI) ROMANENGO



Alcune fasi della lavorazione per fare le uova di cioccolato e sotto le monete di cioccolato



Graffione cremonese



Torta Di Torrone Cremonese FIESCHI®



Cremona non è universalmente riconosciuta come la "capitale italiana del cioccolato", un titolo spesso associato ad altre città come Perugia (sede di Eurochocolate). Tuttavia, la città ha una sua storica tradizione dolciaria e, grazie a specifici eventi annuali, si trasforma temporaneamente in un polo d'attrazione per gli amanti del cioccolato

•**Tradizione storica:** L'interesse per il cioccolato a Cremona ha radici storiche. Nel Settecento, ad esempio, la bevanda al cioccolato era diffusa e apprezzata nei circoli cittadini.

Aziende locali: La città e la sua provincia ospitano aziende dolciarie di rilievo, note per la produzione di torrone, mostarda e cioccolato,

come Sperlari, Vergani, Witor's, Wal-cor (Pernigotti), Fieschi, Rivoltini e laboratori artigianali innovativi come Tosca Cremona, famosa per le sue uova e il torrone.

La provincia di Cremona esporta un terzo di tutto il cioccolato lombardo e lavora un quarto del prodotto nazionale

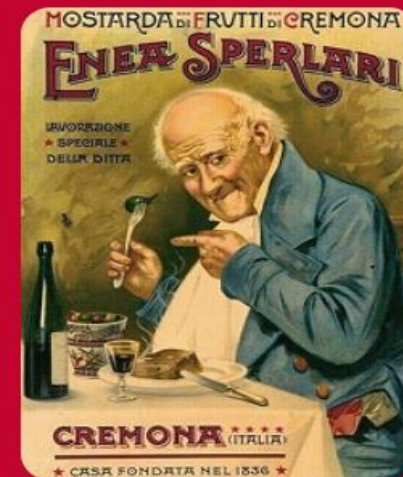
DAL 1860

PERNIGOTTI



Walcor

1836



Tutto inizia in una piccola bottega nel cuore della città di Cremona, dove Enea Sperlari dà vita a due delizie tipiche della tradizione cremonese: il torrone e la mostarda. Conquistando il palato di molte persone, il marchio Sperlari in breve tempo diventa molto conosciuto.

Provincia di Cremona

1961 29.264 ettari a frumento
(10.041 aziende)

2010 12.274 ettari a frumento
(1.499 aziende)

2018 8.990 ettari a frumento

2021 7.810 ettari a frumento

2022 8.135 ettari di frumento

2023 10.600 ettari di frumento

Settore*					N° Aziende			Q.ta Mercato		
	N° Aziende	Sales (MLD I)	CAGR Medio	Multinazionali & Grandi Aziende	Classe di Fatturato (Mio €)			Classe di Fatturato (Mio €)		
					>200	200-50	>50	>200	200-50	>50
Prodotti da Forno	143	3,9	4,9%	Mondelez, Bauli, Colussi	3	15	124	23%	32%	45%
Cioccolato e Dolci	59	5,1	2,6%	Ferrero, Lindt, Perfetti	4	11	44	69%	19%	11%
Gelati	14	0,7	4,6%	Sammontana (Nestlé)	1	2	11	53%	24%	24%
Caffè e Te'	76	3,0	8,8%	Lavazza, Illy, (Nestlé)	2	9	65	48%	25%	27%
Pasta	94	5,6	7,1%	Barilla, De Cecco, Rana	5	10	79	63%	14%	23%
Piatti Preparati	29	1,4	14,8%	Findus, STAR	2	2	25	58%	14%	28%
Dietetici e Infanzia	18	0,6	5,0%	Mellin (Danone), N&S	2	2	14	49%	29%	23%
Condimenti e Spezie	28	0,5	6,9%	-	0	2	26	0%	31%	69%



CREMONA
Qui nasce il Pan Bauletto, il morbido lievitato che accompagna pasti e spuntini.

Fra i prodotti di questo stabilimento, ogni anno sforniamo



160
milioni

di Cornetti



36
milioni

di Camille



Più di 78
milioni

di fette di Pagnotte e Gran Bauletto



55
milioni

di Pagnottelle



Più di 5
milioni

di Torte



230
milioni

di PlumCake



980
milioni

di fette di Pan Bauletto

ROMANENGO (CR)

Linea Croissant farciti

Linea croissant zuccherato

Linea panini morbidi con gocce,
fagottini e croissant farciti

F.B.F. S.p.A.

F.B.F. è un marchio del Gruppo Bauli: brand che vanta le più prestigiose certificazioni.



CROISSANT
CILIEGIA



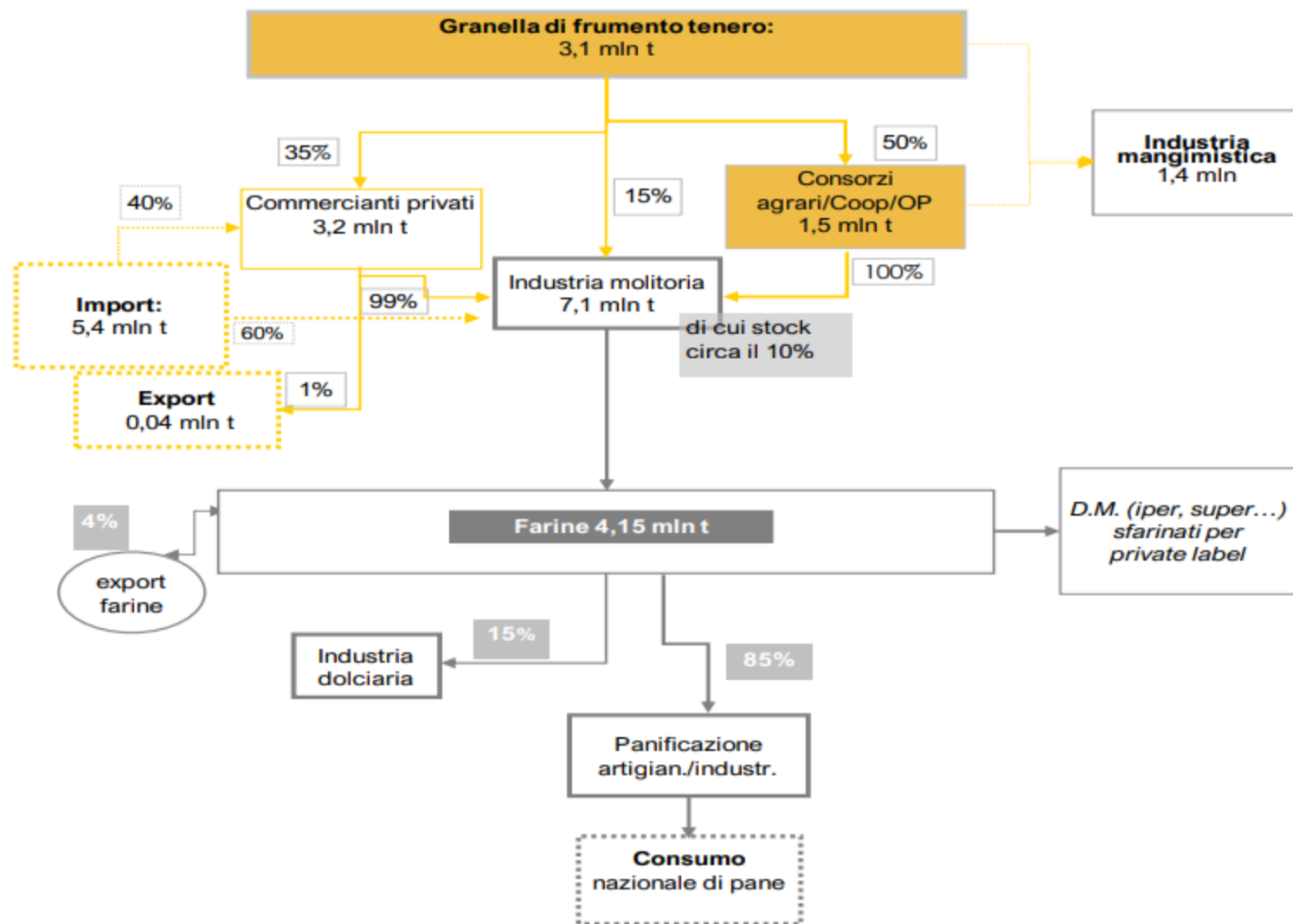
F.B.F. S.p.A. è titolare esclusiva
del marchio Casalini. [Visita il sito](#)

F.B.F.

S.p.A.



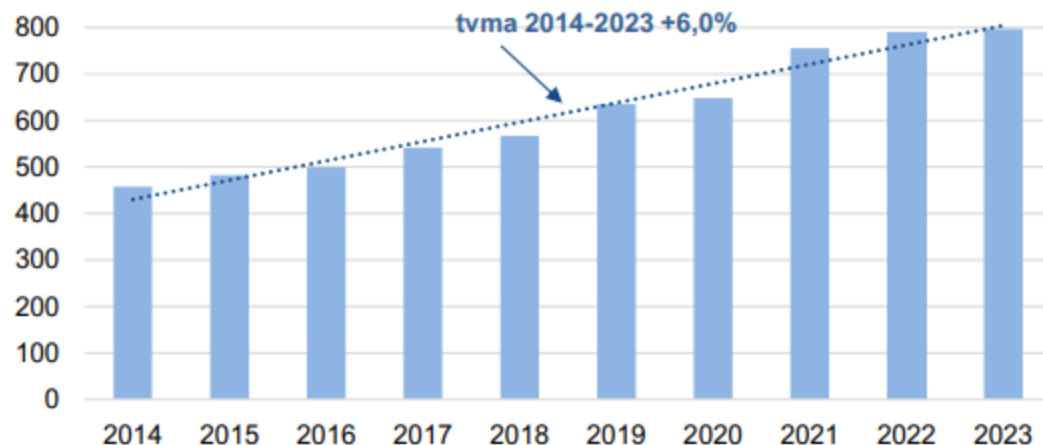
I FLUSSI DI PRODOTTO LUNGO LA FILIERA (2023)



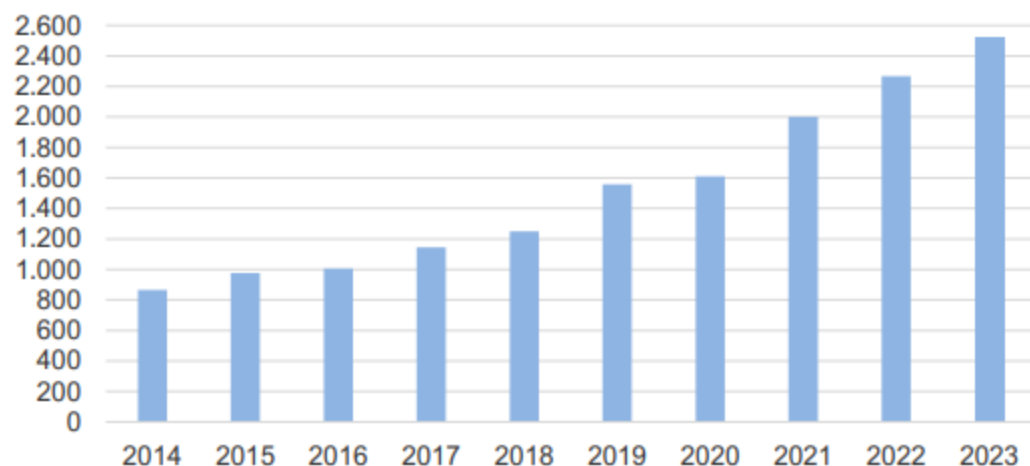
LE ESPORTAZIONI DI PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA E PASTICCERIA

Surplus della bilancia commerciale dei prodotti della panetteria, biscotteria a pasticceria: +2.526 miliardi di euro nel 2023

Export dei prodotti della panetteria e biscotteria (.000 t)



Saldo della bilancia commerciale dei prodotti della panetteria e biscotteria (mln euro)



Destinazione delle esportazioni (tonnellate)

	2021	2022	2023	gen-ago 2024	Var.% 23/22	Var.% gen-ago 24/ gen-ago 23
Francia	118.921	122.674	121.282	82.721	-1,1	6,0
Germania	118.739	117.257	120.370	85.131	2,7	10,0
Stati Uniti	59.110	61.190	60.928	48.273	-0,4	27,3
Regno Unito	56.936	55.233	59.227	43.733	7,2	20,8
Spagna	44.282	49.837	41.044	25.514	-17,6	4,0
Paesi Bassi	23.475	25.944	27.196	19.914	4,8	13,9
Belgio	20.791	23.473	23.750	14.876	1,2	-1,2
Svizzera	20.518	20.840	21.792	14.509	4,6	7,7
Austria	16.184	16.269	16.421	13.386	0,9	27,4
Australia	13.557	13.625	12.325	10.314	-9,5	27,4
Altri Paesi	262.843	281.368	292.332	204.337	3,9	12,1
Mondo	755.357	787.711	796.666	562.709	1,1	12,3

Fonte: Elaborazione ISMEA su dati ISTAT

questo documento è di proprietà di Ismea che se ne riserva tutti i diritti

Principali aziende del comparto CARNE

PINI ITALIA SRL	CASTELVERDE	298.661.000 €
PADANIA SRL	OFFANENGO	94.719.000 €
SALUMIFICIO SAN MICHELE SPA	OFFANENGO	72.414.000 €
AVISCO SRL	RIVOLTA D'ADDA	47.885.000€
SANFELICE SPA	GADESCO PIEVE DELMONA	45.545.000 €
3T coop	CREMONA	13.929.000 €
LA FUTURA SALUMI S.R.L.	SALVIROLA	13.579.000 €
ROMAGNOLCARNI S.C.A.	PESCAROLO ED UNITI	13.366.000 €
ZEMA SRL	SALVIROLA	12.936.000 €
SANTINI S.R.L:	TORRE DE PICENARDI	8.250,000 €

107 AZIENDE IN
PROVINCIA
DI CREMONA



Il peso medio di macellazione del suino è, **in Italia**, il più elevato d'Europa: **165 kg** contro i **115 di Francia, Germania e Olanda**, i **100 della Danimarca** e i **90 della Gran Bretagna**.

Mediamente il 20% della carne di una carcassa di un suino pesante è destinata ai prosciutti DOP, il 60% alla trasformazione in salumi e insaccati, solo il 20% alla carne fresca

Un dato che spiega in parte la necessità di importare annualmente oltre un milione di tonnellate di carni suine, con una preferenza per tagli già macellati, freschi e refrigerati, e un apporto più marginale degli animali vivi. Il tasso di autoapprovvigionamento in Italia si aggira dunque intorno al 62% , con più di un terzo della carne consumata proveniente da fuori confine.

Solo in Italia, a fronte di un fabbisogno di 20 milioni di maiali, si allevano circa 12 milioni di capi all'anno: i restanti vengono importati principalmente da Danimarca e Olanda.



Distribuzione dell'allevamento suinicolo in Italia.

«In provincia di Cremona sono prodotti circa un milione e 200mila capi, pari al 22% del totale della Lombardia; inoltre nella nostra provincia avviene il 38% delle macellazioni di tutta la regione: il dato è riferito ai suini grassi che sono poi quelli destinati alle filiere dei prosciutti Dop e degli altri prodotti Dop e Igp del nostro Paese. Il 40% della produzione lombarda equivale al 12% di quella nazionale



SS Bergamasca
98/100,
26022 Castelverde
(CR)

15.000 Mq

di superficie produttiva

16.000

suini/settimana lavorati nel
nostro stabilimento

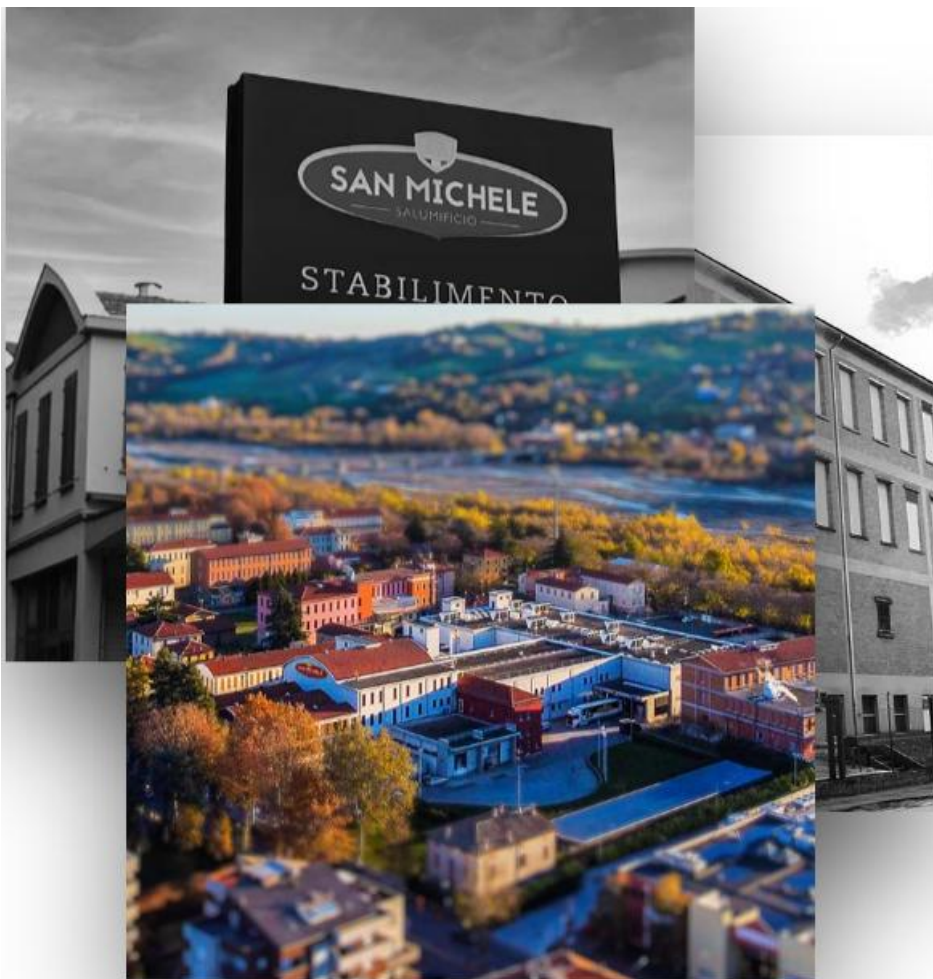
Quasi l'**83%** dei nostri tagli freschi è impiegato nella produzione di **salumi e prosciutti DOP e IGP italiani**.





Oggi produce più di 800.000 prosciutti all'anno

Salumificio San Michele S.p.A.
Offanengo (CR) – Italy



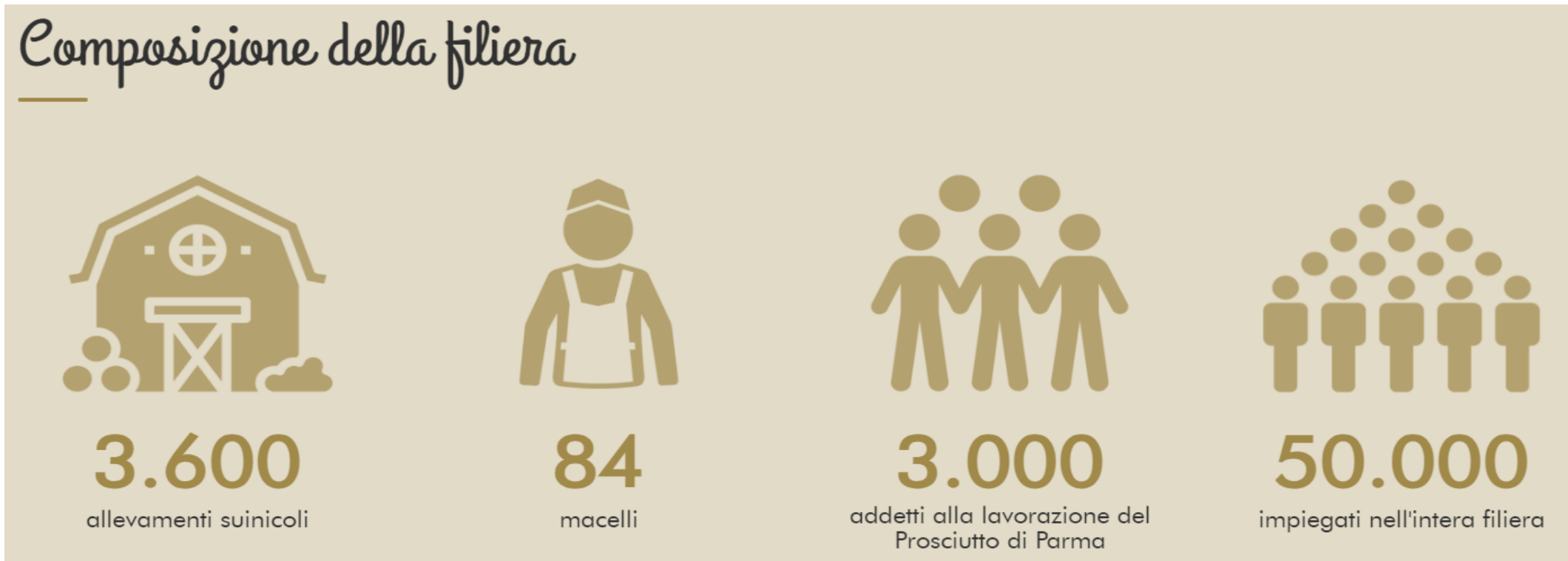
Le nostre sedi

Allo storico stabilimento di produzione di Felino, si è affiancato il **prosciuttificio di Langhirano**.

Con lo **stabilimento di Offanengo**, dedicato al disosso e alla logistica, e con il **secondo stabilimento di Langhirano per l'affettamento**, siamo in grado di soddisfare a pieno la domanda sia del mercato nazionale che dei mercati esteri. Il Salumificio San Michele si è tuttavia mantenuto un'azienda snella e compatta, capace di coniugare la tradizione dei prodotti con l'innovazione dei più moderni sistemi di confezionamento e packaging.

DISCIPLINARE DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Art. 3 Zona di produzione La zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma – così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n. 26 – ed ancor prima dalla legge 4 luglio 1970 n. 506 – comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna, Italia) posto a Sud della via Emilia, ad una distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad Est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone. Solo in tale zona devono essere ubicati i prosciuttifici ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal Disciplinare. Il Prosciutto di Parma è ottenuto da suini nati, allevati e macellati solamente nelle seguenti regioni italiane: Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.



L'area di produzione del Prosciutto di Parma



I numeri del Consorzio

Produzione

134

aziende produttrici di Prosciutto di Parma

7.850.000

Prosciutti di Parma marchiati nel 2022

Valore Prosciutto di Parma

800 milioni

valore della produzione Prosciutto di Parma

290 milioni

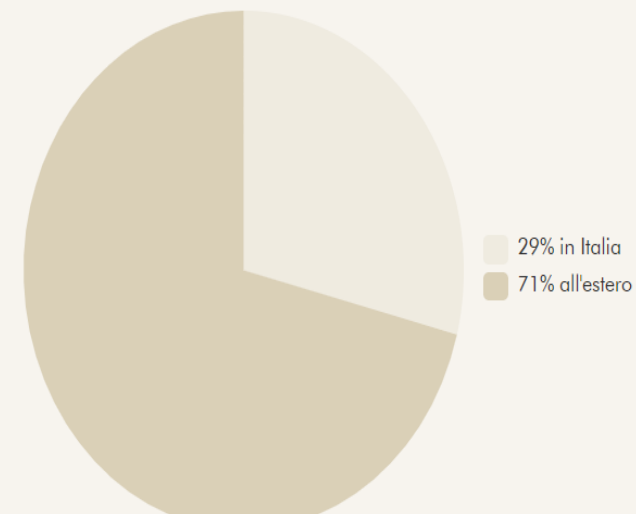
fatturato delle esportazioni

1.6 miliardi

giro d'affari complessivo

Prosciutto pre-affettato

91 milioni confezioni vendute nel 2022





Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Coppa di Parma”

Art.3 Zona di Produzione

La zona di produzione della “Coppa di Parma” IGP è identificata dall'intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle seguenti province:

- Lodi: Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Segugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Gardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo B. D'Adda, Caselle Landi;
- Milano: San Colombano al Lambro.
- Cremona: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadina, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve S. Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

Da un punto di vista geografico, l'areale di produzione è caratterizzato da zone collinari che degradano in pianura, estese fino alla fascia rivierasca settentrionale del Po, ben oltre i confini della provincia di Parma. Nel corso dei secoli, la ricetta della Coppa di Parma si è diffusa e consolidata anche oltre i confini del parmense.



Disciplinare di Produzione “Cotechino Modena”

Art. 2.

Zona di produzione

Il "Cotechino Modena" viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.



Disciplinare di Produzione "Zampone Modena" I.G.P

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Zampone Modena" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

Zona di produzione

Lo "Zampone Modena" viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

LOMBARDIA



SALUMIFICIO F.LLI BERETTA S.p.A.

Via Fratelli Bandiera, 12
20056 - TREZZO SULL'ADDA (MI)
Tel 02.909851 | Fax 02.9098510
info@fratelliberetta.com
www.fratelliberetta.com



GIUSEPPE CITTERIO SALUMIFICIO S.p.A.

Corso Europa, 206
20017 - RHO (MI)
Tel 02.935161 | Fax 02.93500577
www.citterio.com



FUMAGALLI ALIMENTARI S.p.A.

Via Briantea, 18
22038 - TAVERNERIO (CO)
Tel 031.557111 | Fax 031.555055
info@fumagallisalumi.it
www.fumagallisalumi.it



L'impasto così ottenuto deve essere insaccato nell'involucro naturale costituito dal rivestimento dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali e legato all'estremità superiore. Lo "Zampone Modena" può essere commercializzato, previo asciugamento, come prodotto fresco o, previo idoneo trattamento termico, come prodotto cotto

Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna"

Articolo 1 Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Zona di produzione

La zona di elaborazione della "Mortadella Bologna" comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.



B ^{mortadella} **LOGNA**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine protetta è riservata, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151 del 2012, al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione dei salamini italiani alla cacciatora debbono essere situati nel territorio delle seguenti Regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono rispondere alle caratteristiche produttive già stabilite dai decreti del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato del 18 dicembre 1993 per i prosciutti di Parma e S. Daniele. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Da tali suini si ottengono carni aventi le caratteristiche necessarie per la produzione dei salamini italiani alla cacciatora.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

I salamini italiani alla cacciatora sono ottenuti nella zona tradizionale di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni, esattamente corrispondenti a quelle di provenienza dei suini: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.



SALAMINO ITALIANO ALLA CACCIATORA D.O.P.

Prodotto a norma del disciplinare con carni selezionate
macinate non troppo finemente e aromatizzate
delicatamente. Si ottiene un salamino dal profumo intenso
e dal gusto dolce.





Il Consorzio Salame Brianza associa i **produttori di Salame Brianza** distribuiti nelle province lombarde in cui si racchiude la Brianza: Lecco, Como, Monza e Milano.

L'elaborazione del "Salame Brianza" deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Brianza delimitata a nord dai contrafforti del Monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda ed ad ovest dalla Strada Statale Comasina, con la relativa fascia esterna di 2 km.

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Salame Brianza" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni devono rispondere alle caratteristiche produttive già stabilite dai decreti del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 18/12/1993 per i prosciutti di Parma e San Daniele.

Disciplinare Salame Cremona IGP

La zona di elaborazione del Salame Cremona comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

5.1. Materia prima

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

- a. suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b. suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano;
- c. suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi:

- a. suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
 - b. tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
 - c. animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.



Salame Cremona

Anno	Nr. Salami prodotti	Kg. prodotti
2013	123.366	204.785
2014	117.397	196.020
2015	135.824	225.324
2016	167.518	294.621
2017	144.858	247.793
2018	152.515	265.679
2019	162.268	336.643
2020	161.502	322.569
2021	196.860	440.380

Prodotti De.Co. di Crema

Il Mostaccino è un biscotto speziato tipico della città di Crema, preparato esclusivamente nei confini cittadini: rappresenta il primo prodotto De.Co del Comune di Crema. In dialetto cremasco viene chiamato "Mustaci", un termine che deriva probabilmente da un modo gentile popolare di indicare la forma ovale del volto di un bambino.



Gustoso, poco speziato, avvolgente e morbido, pastoso, nonostante la lunga stagionatura", il Salame Nobile Cremasco è prodotto utilizzando le parti più nobili del maiale (coppa, spalle, cosce, lonze e filetti al 70%), sapientemente unite al grasso di gola e alla pancetta (30%); i maiali sono allevati nei 48 Comuni dell'**Area Omogenea Cremasca**.

Nasce il Distretto cremasco del cibo: 'strumento strategico per la nostra filiera agroalimentare'

Crema, 24 gennaio 2026

Nel pomeriggio di oggi, presso la sede di Consorzio.it a Crema, si è costituito in modo formale il Consorzio Cremasco del Cibo: il primo passo operativo di un percorso volto alla promozione delle eccellenze territoriali e dei produttori locali (salumi, latte, formaggi, miele, frutta e verdura, dolci, mostarda...), allo sviluppo del turismo enogastronomico e delle attività ricettive e al filo diretto tra agricoltura, ambiente e benessere alimentare.

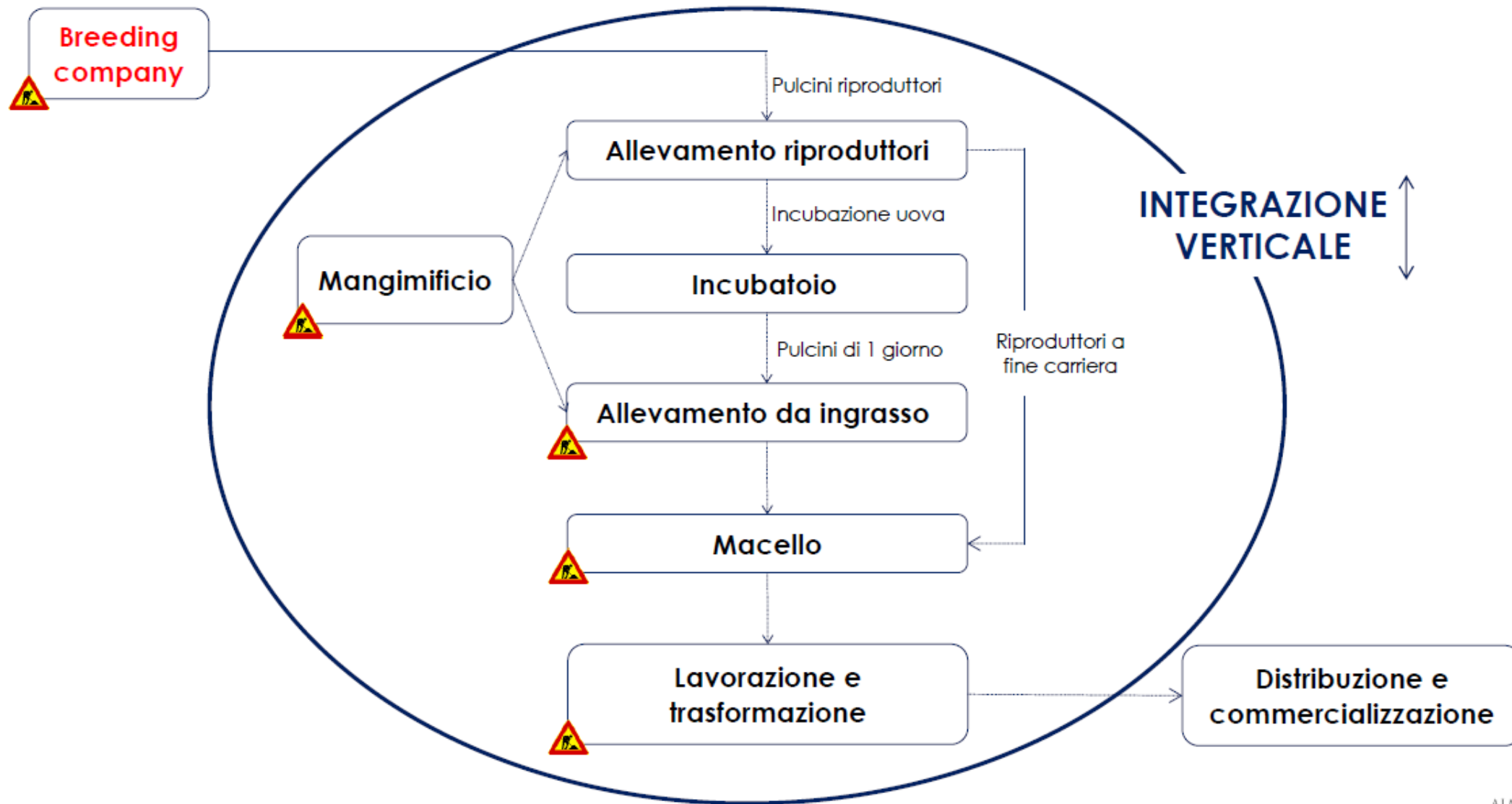


ATTIVITÀ DEL DISTRETTO CREMASCO DEL CIBO

- **Coinvolgimento delle filiere locali:** il Distretto si concentrerà sulle aziende del settore agro-zootecnico, agro-alimentare, agro-ambientale puntando sul rafforzamento delle loro sinergie produttive.
- **Formazione e competenze:** promuoverà strumenti culturali e formativi per creare nuove competenze nel settore agricolo e della trasformazione alimentare, in stretta correlazione con la ristorazione locale e il turismo incoming.
- **Esperienze e promozione:** sarà una vetrina esperienziale delle produzioni agricole locali.
- **Innovazione e sostenibilità:** il Distretto Cremasco del cibo favorirà nuove produzioni agricole, modelli di crescita sostenibile e valorizzazione del territorio, in linea con le strategie europee e gli obiettivi di sviluppo sostenibile.
- **Rete ciclabile:** contribuirà alla valorizzazione della rete ciclabile dell'Area Omogenea Cremasca, migliorandone la fruibilità per cittadini e turisti.
- **Coinvolgimento delle nuove generazioni:** attiverà iniziative formative per coinvolgere i giovani, favorendo la creazione di nuove iniziative economiche.

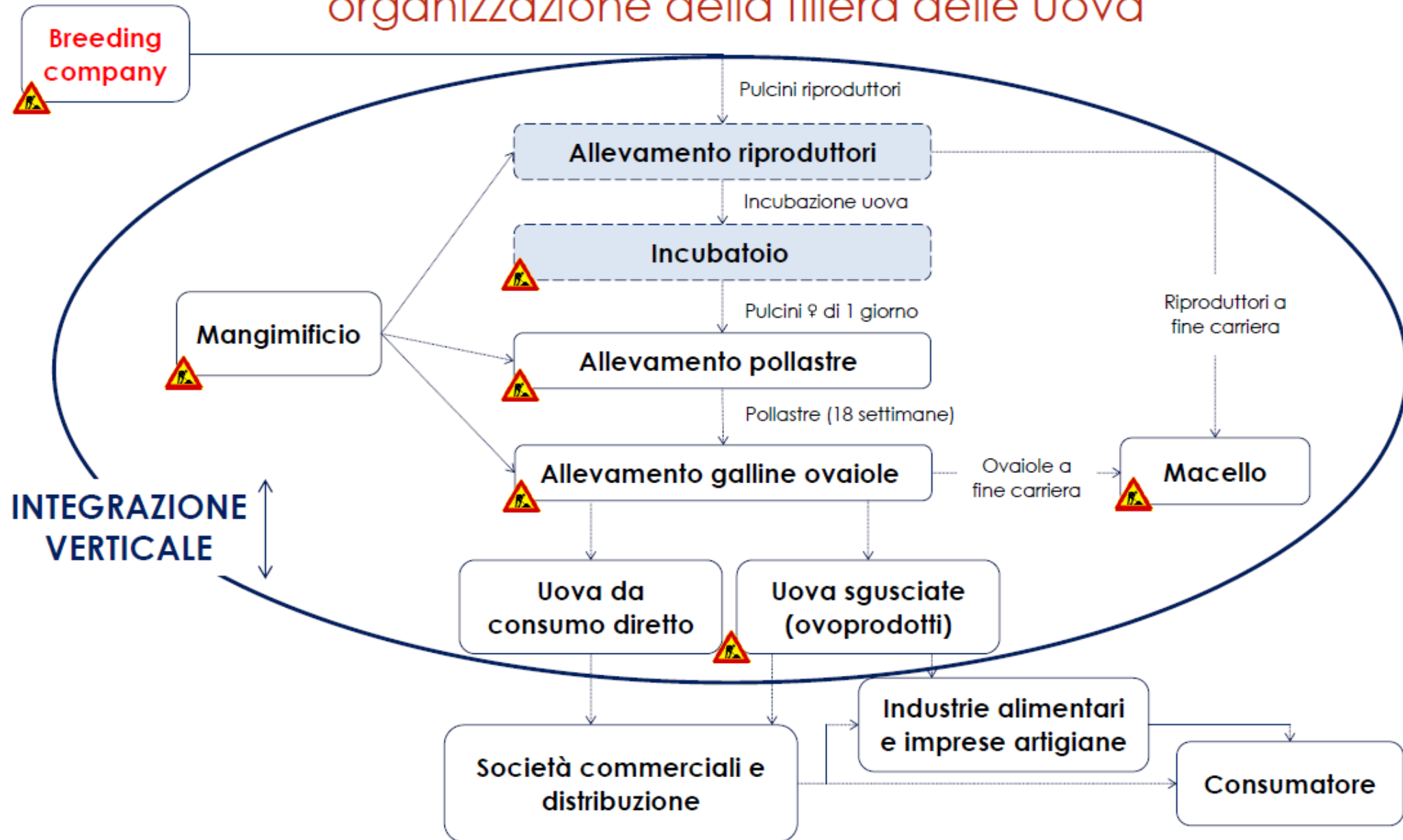
La filiera avicola

organizzazione della filiera della carne

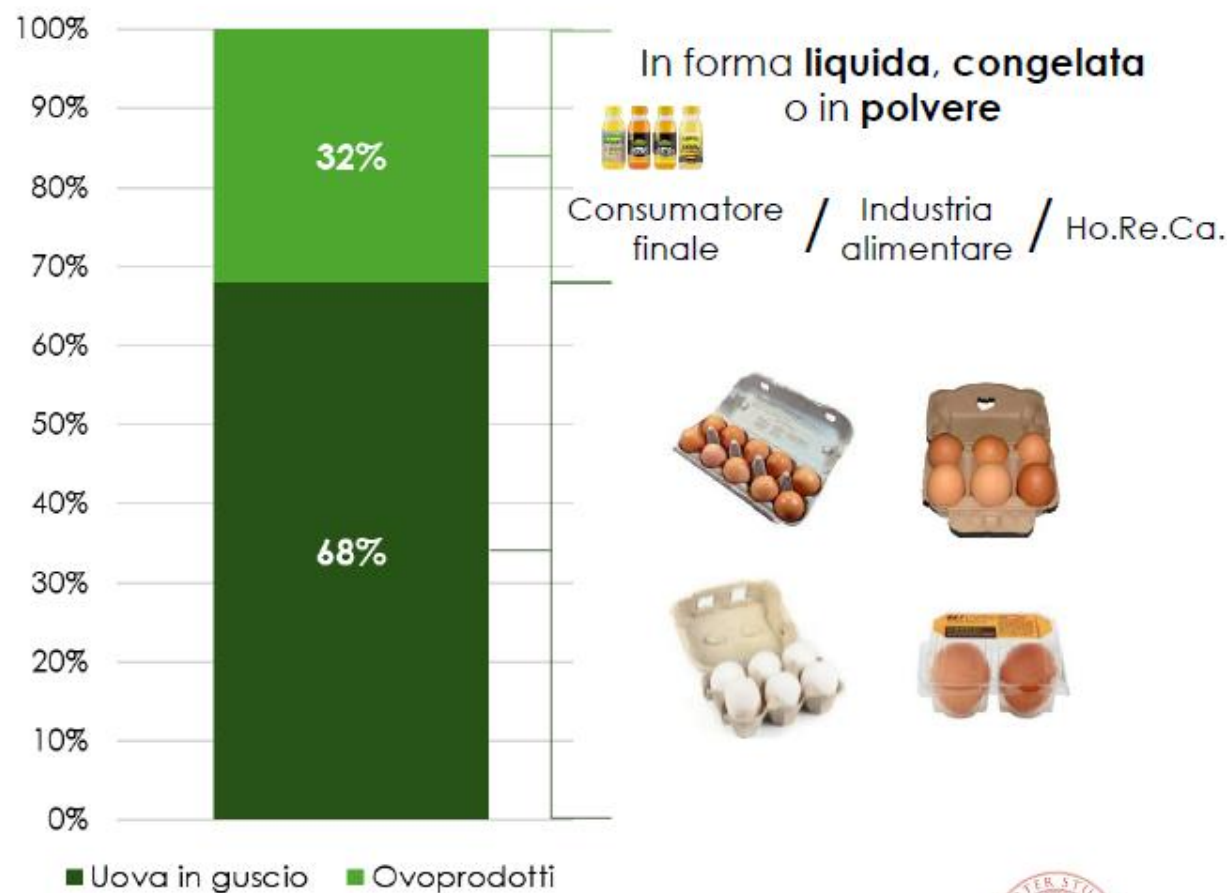
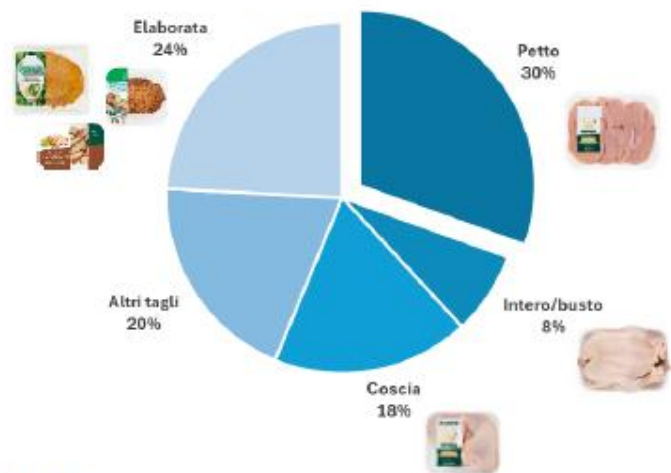
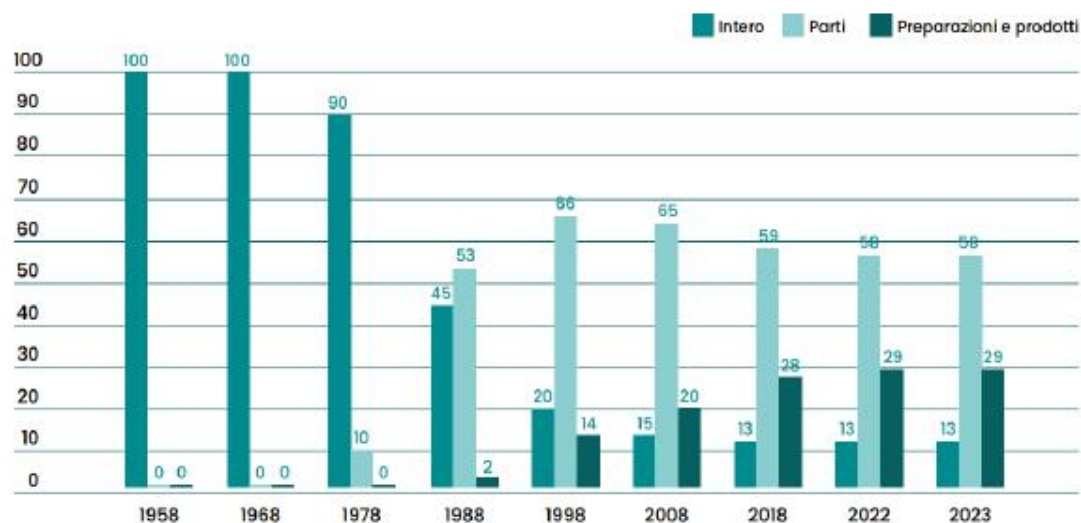


La filiera avicola

organizzazione della filiera delle uova



Forme di commercializzazione dei prodotti avicoli



Gli Esercizi di Vicinato

Numero Esercizi di Vicinato per settore merceologico,
superficie inferiore ai 150 mq

CR	
■ N° alimentari	772 punti vendita
■ N° non alimentari	2271 punti vendita
■ N° merc. mista	359 punti vendita
N° TOT	3402

CR	
■ Sup. alimentari	37795,10 mq
■ Sup. non alimentari	147501,48 mq
■ Sup. merc. mista	22926,37 mq
Sup. TOT	208222,95

Le Medie Strutture di Vendita

N. TOT. 338

da 150 a 1.500 mq

CR	
■ Sup. alimentari	62826 mq
■ Sup. non alimentari	182419 mq
Sup. Totale	245245

Le Grandi Strutture di Vendita

N. TOT 11

superficie superiore a 1.500 mq

CR	
■ Sup_alimentari	21696,00 mq
■ Sup_non_alimentari	67942,00 mq
Sup_Totale	89638,00

SUP. ALIMENTARI circa 25% della SUP. TOTALE

LA DENSITA' COMMERCIALE IN PROVINCIA DI CREMONA

ESERCIZI DI VICINATO (superficie inferiore ai 150 mq)	n. 3.402	208.000 mq di spazio commerciale (107 comuni)
MEDIE STRUTTURE (da 150 a 1.500 mq)	n. 338	247.000 mq di spazio commerciale (59 comuni)
GRANDI STRUTTURE (superficie superiore a 1.500 mq)	n. 11	90.000 mq di spazio commerciale (8 comuni)

GADESCO PIEVE DELMONA	18,6	mq/abitante
MADIGNANO	4,4	..
BAGNOLO CREMASCO	3,3	..
SORESINA	2,9	..
CASALMAGGIORE	2,7	..
CREMOSANO	2,3	..
PIADENA DRIZZONA	2,3	..
CREMA	2,2	..
CREMONA	2,2	..
CICOGNOLO	2,1	..
CASTELVERDE	2,1	..

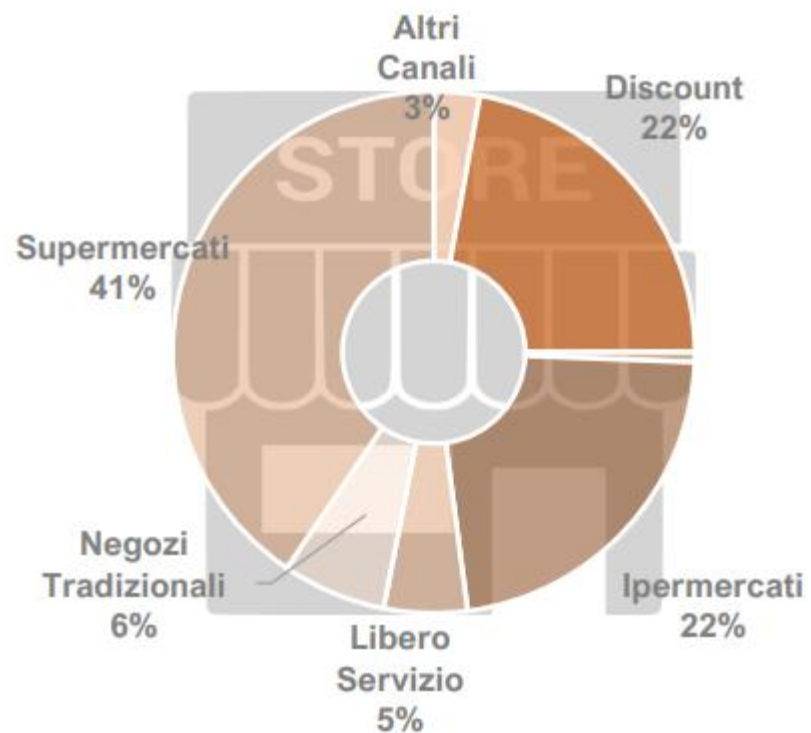
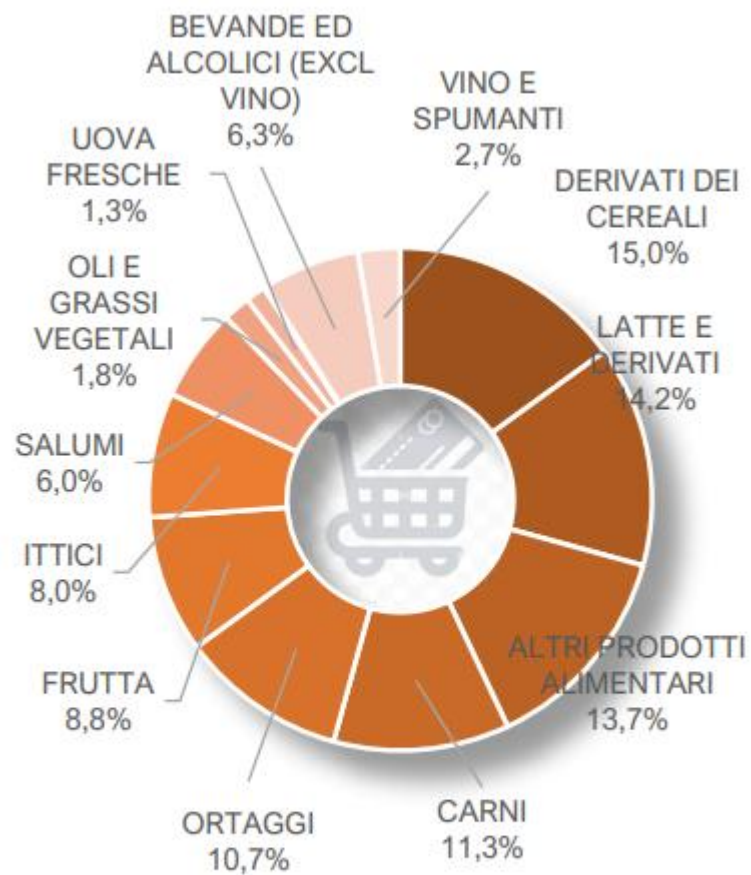
MEDIA PROVINCIALE 1,5 mq/abitante

6 COMUNI CON NESSUN NEGOZIO

70 COMUNI CON DOTAZIONE MEDIA DI 0,5 mq/abitante

DINAMICHE DI SPESA

Osservatorio sui consumi



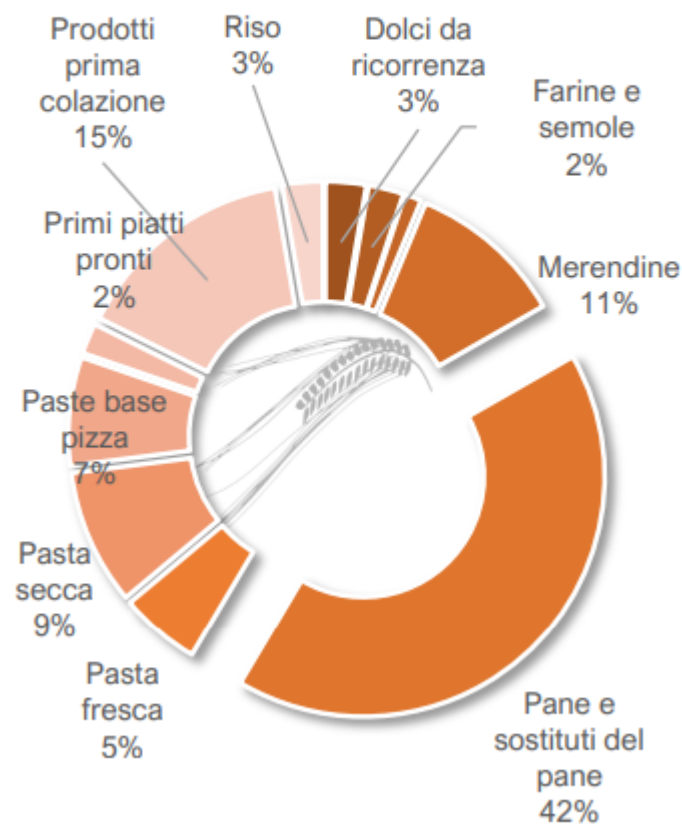
Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ - Consumer Panel

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ

La composizione del carrello

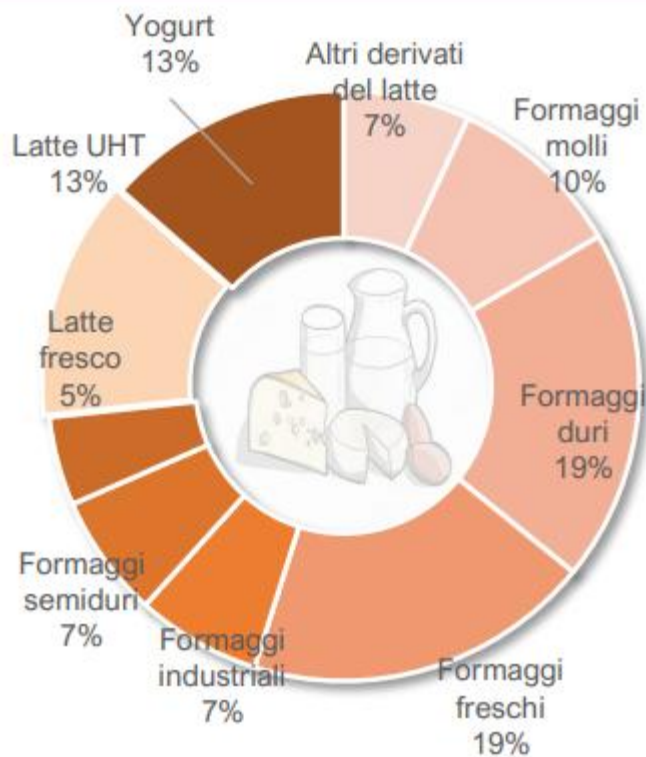
I derivati dei cereali

Derivati dei cereali: ripartizione della spesa e dinamiche



I prodotti lattiero-caseari

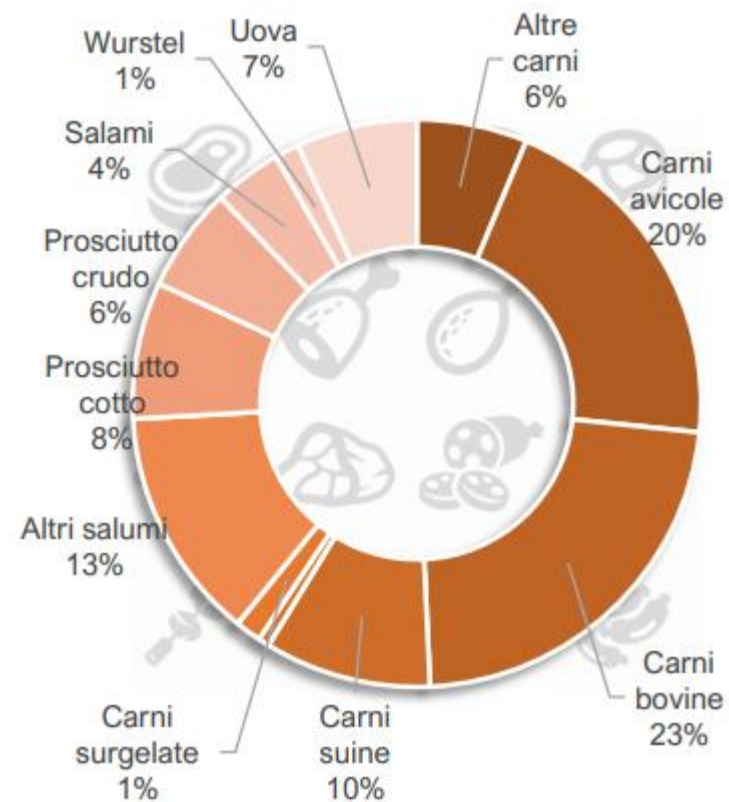
Lattiero caseari: ripartizione della spesa e dinamiche



Fonte: Elaborazioni ISMFA su dati NielsenIQ

Le carni fresche, le uova e i salumi

Proteici di origine animale: ripartizione e dinamiche

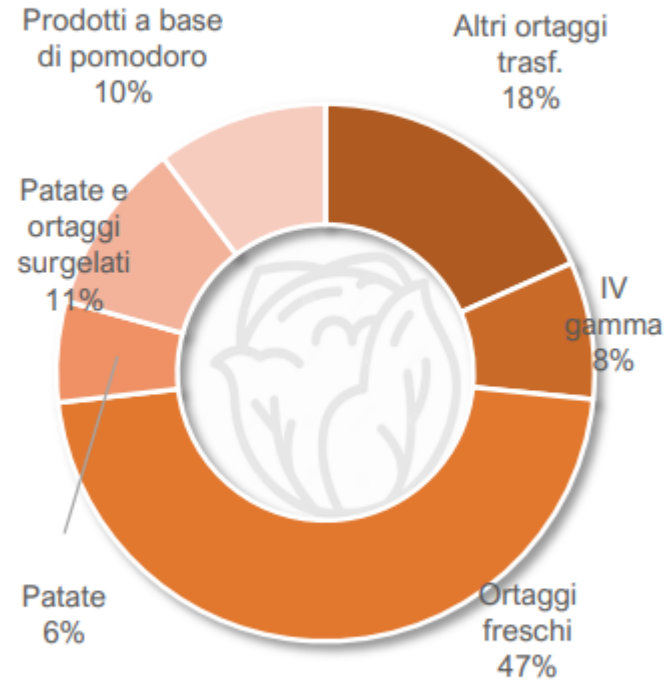


Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ

La composizione del carrello

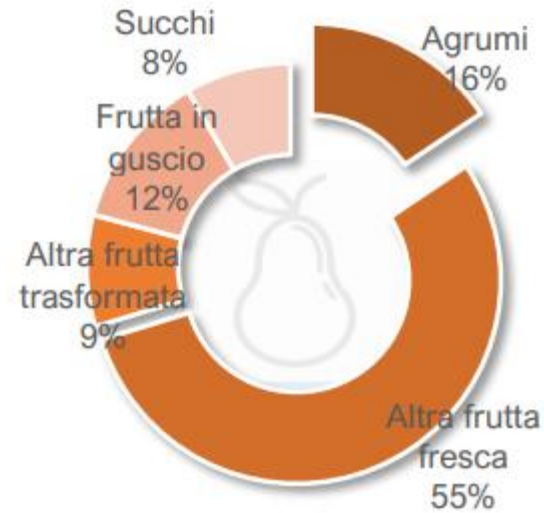
I prodotti ortofrutticoli

Ortaggi: ripartizione della spesa e dinamica dei s



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ

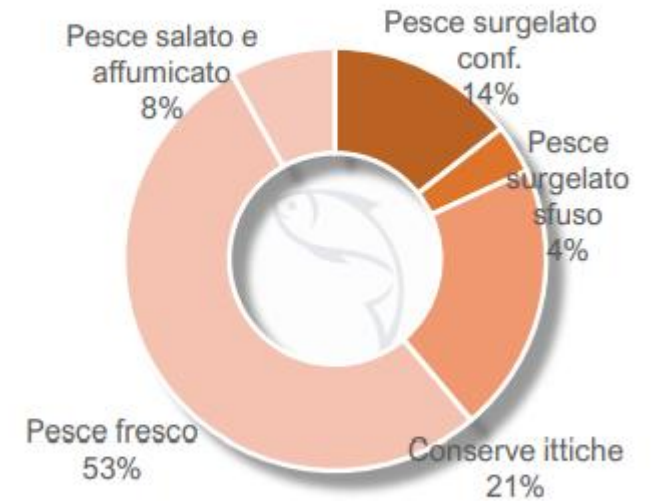
Frutta: ripartizione della spesa e dinam



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ

I prodotti ittici

Prodotti ittici - Ripartizione della spesa e dinar

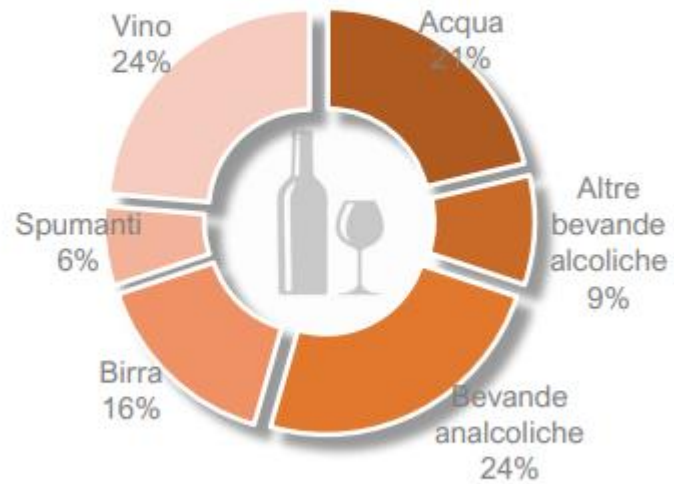


Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ

La composizione del carrello

I vini e le bevande

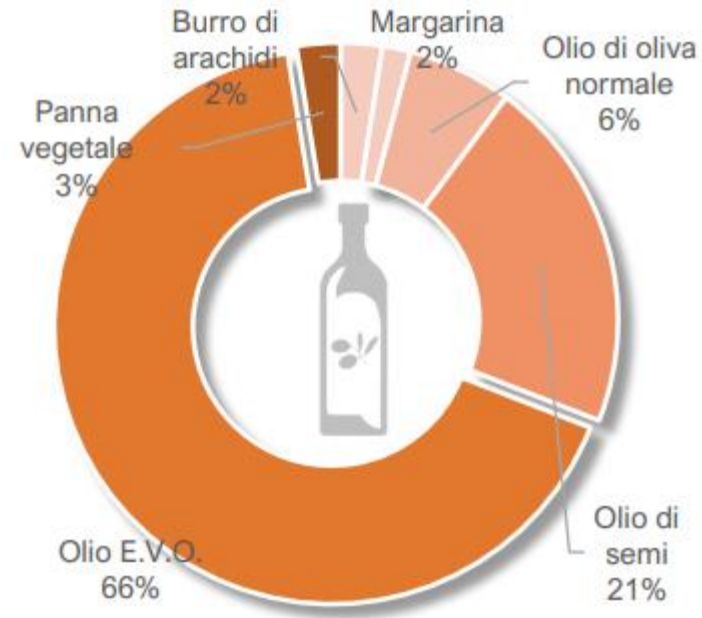
Vini e bevande – Ripartizione % della spesa e dinari



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ

I grassi vegetali

Oli e grassi vegetali - Ripartizione della spesa e dinari



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati NielsenIQ

RAPPORTO ASSALCO - ZOOMARK 2023

I VALORI SONO ESPRESSE
IN MILIONI DI EURO

PET: POPOLAZIONE E MERCATO

POPOLAZIONE PET
IN ITALIA NEL 2022

65
MILIONI



FONTE DATI: EUROMONITOR

PICCOLI
MAMMIFERI
1,8

RETTILI
1,4

Animali d'affezione sul territorio ATS Val Padana (dati AAA Regione Lombardia 03/02/2022)			
Distretto	Cani	Gatti	Furetti
Alto Mantovano	23.263	2.809	1
Basso Mantovano	17.426	2.637	4
Crema	30.795	6.792	7
Cremona	27.448	9.073	8
Mantova	27.805	6.487	9
Oglio Po	16.135	3.407	5
Totale	142.872	31.205	34

I dati disponibili indicano la presenza sul territorio di ben 1.624 colonie feline, per un totale di 16.774 gatti (6.996 maschi e 9.748 femmine); nella gestione delle colonie feline è da prevedere un maggior coinvolgimento dei Comuni.

Il mercato del **pet food in Italia** è un settore in salute e in continua crescita, con un valore stimato tra i **3,6 e i 4,2 miliardi di euro** nel 2025. La crescita è trainata principalmente da un aumento del valore, sebbene si registri anche una crescita a volume

Centralità del Gatto: Il gatto è un protagonista emergente del mercato, con una crescita della spesa dedicata ai prodotti per felini

Lettiera vegetale, sicura, comoda e completamente sostenibile.

Nat&Cat è la prima lettiera pensata appositamente per il pet care. La sua composizione vegetale e le sue diverse formulazioni, rendono Nat&Cat la soluzione più comoda e personalizzata per il benessere del gatto e dei piccoli roditori.



MERCATO IN ITALIA NEL 2024

ALIMENTAZIONE CANE E GATTO

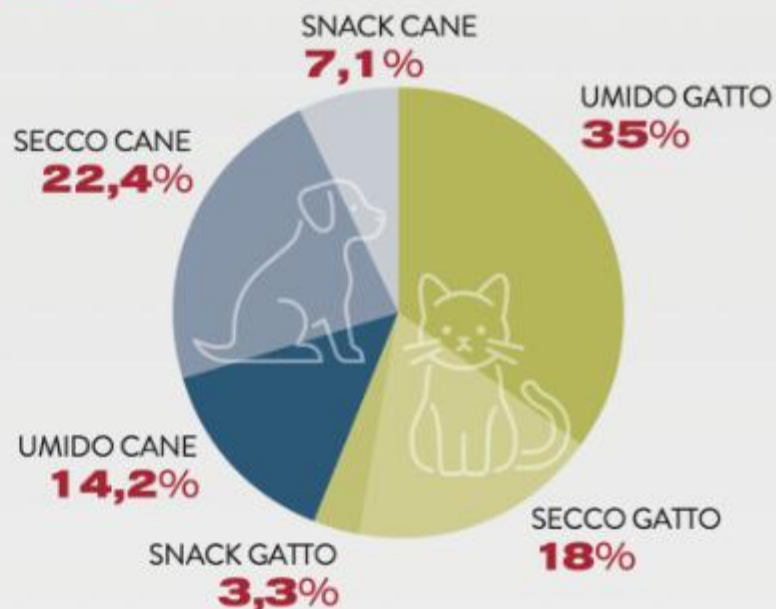
Dati a valore in milioni di euro

Canale Grocery + specializzato (Tradizionali + Catene + Petshop GDO)

3.125 MILIONI €



CAGR
Tasso medio di crescita
nel periodo 2021-2024
+9,8%
a valore



FONTE: CIRCANA

ALIMENTI PER PICCOLI ANIMALI DA COMPAGNIA:

MERCATO IN ITALIA NEL 2024 (GDO)

13,4 MILIONI €

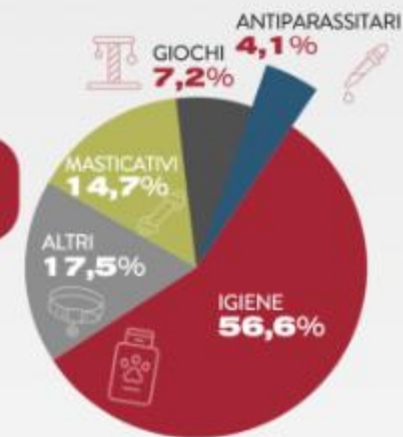
UCCELLI

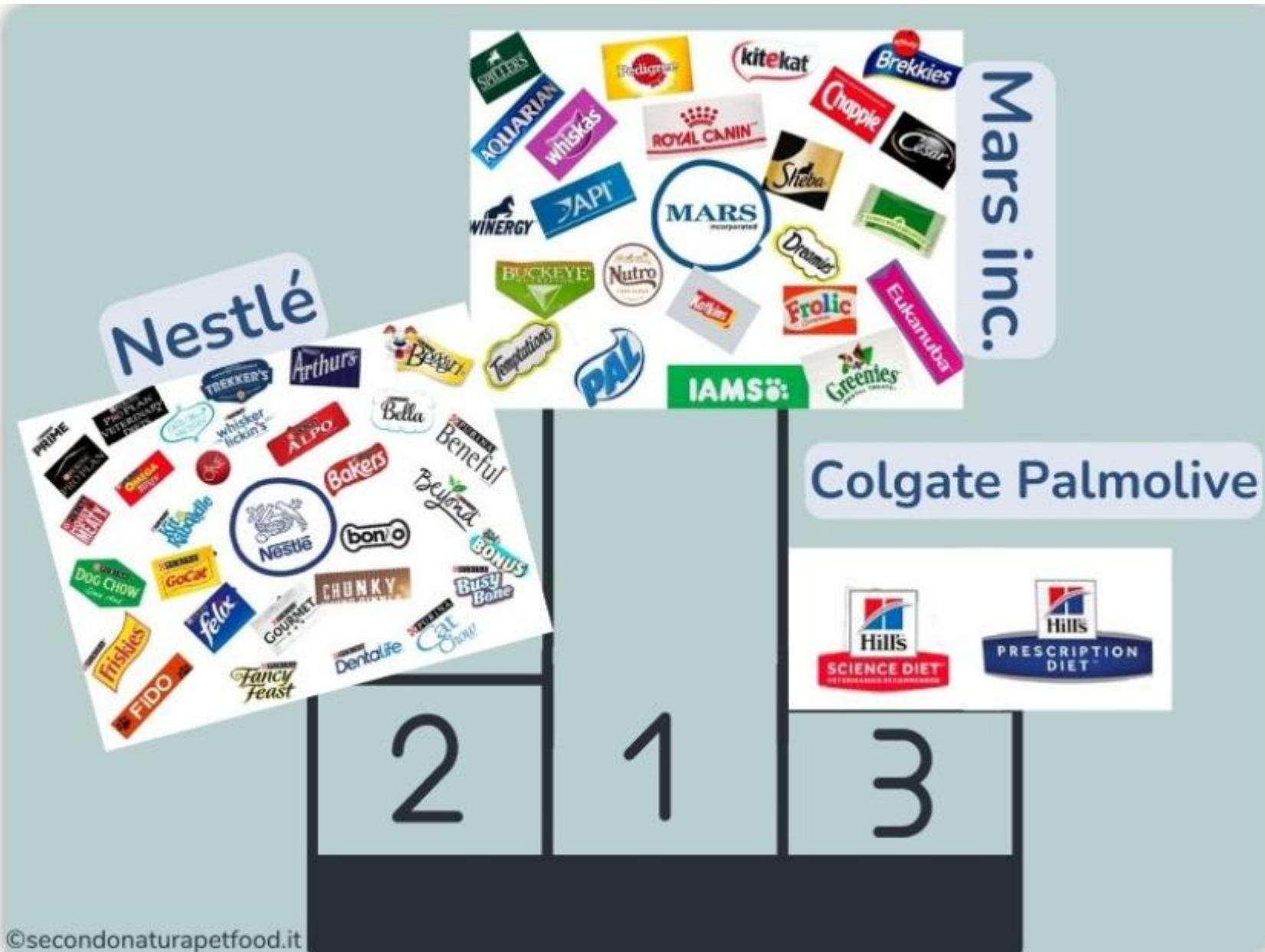
ACCESSORI

MERCATO IN ITALIA NEL 2024 (GDO)

83,7 MILIONI €

CANALE SPECIALIZZATO
Trend antiparassitari
+10,7% a valore
+6,8% unità





Chi produce quello che metti nella ciotola? La fetta più grossa del mercato alimentare per cani e gatti è nelle mani di tre grandi multinazionali del pet food.



Nella classifica delle 101 aziende top del 2021 stilata da [PetFoodIndustry](https://www.petfoodindustry.com) al primo posto compare la *Mars Petcare inc.* che, proprietaria di oltre venti marchi diversi, solo nel settore pet food ha chiuso l'anno con un fatturato di 19 miliardi di dollari.



Seconda in classifica è la *Nestlé Purina PetCare* che nel pet food ha fatturato 16,5 miliardi di dollari e possiede oltre trenta marchi

GRAZIE
DELLA
ATTENZIONE

