

Note:

⁹ Cfr. Bellia F.: *Evoluzioni e prospettive dell'industria agroalimentare nel Mezzogiorno*, lettura tenuta all'Accademia dei Georgofili, Firenze, 29 giugno 1995.

¹⁰ La Banca dati CERVED (Centro Elettronico Reti Valutazioni Elaborazioni Dati) è una società di servizi organizzata dalle Camere di Commercio, che rileva dal 1985, con frequenza semestrale, i dati strutturali delle ditte iscritte nei Registri camerali per i diversi rami, classi e sottoclassi di attività economica. Bisogna lamentare, però, che i collegamenti con tutte le Camere di Commercio sono stati ultimati solo alla fine degli anni ottanta e di conseguenza i primi dati significativi risultano quelli del 1990.

¹¹ L'ISTAT e la Banca dati CERVED si avvalgono di un sistema di classificazione delle attività economiche denominato ATECO, che deriva e risulta compatibile a quello NACE adottato a livello internazionale. In occasione del VI Censimento dell'industria l'ISTAT aveva messo a punto il sistema ATECO '81, il quale, adottato a partire dal 1985 e fino al 1994 anche dalla Banca dati CERVED, suddivide le attività economiche in rami, classi, sottoclassi e categorie. In occasione del VII Censimento dell'industria l'ISTAT ha modificato il criterio di elaborazione dei dati censiti, secondo un sistema di classificazione denominato ATECO '91, ben diverso dal precedente, e che risulta adottato dalla Banca dati CERVED solo a partire dal 1995 (Cfr. ISTAT: *Classificazione delle attività economiche. Metodi e norme*, serie C, Roma, varie annate).

¹² Tali imprese rientrano nella classificazione delle attività economiche ATECO '81 e ATECO '91, utilizzate sia dall'ISTAT che dalla Cerved, all'interno delle classi 043.3 e 416.1 nel primo sistema di classificazione e 15.61 nel secondo. In entrambi i casi, però, oltre all'industria molitoria del frumento sono comprese anche altre tipologie di imprese quali quelle della macinazione di altri cereali (granoturco, avena, segale, ecc.) e della lavorazione in genere di semi e granaglie, risultando quindi i dati relativi poco significativi per le finalità della ricerca. Nel *VII Censimento generale dell'industria e dei servizi* l'ISTAT riporta, ad esempio, nella classe 15.61 (Lavorazione delle granaglie) un numero di imprese pari a 2.662, mentre l'effettiva consistenza dei molini per la macinazione del grano tenero e duro non superava in quello stesso anno le 1.000 imprese secondo i dati Italmopa (Cfr. *Molini d'Italia: Annuario generale 1994/96 delle aziende esercenti l'industria della macinazione e pastificazione*, Avenue Media, Bologna, 1994).

¹³ A seguito di opportuni approfondimenti, si è stimato, per il 1994, che dei 69 molini "alternati" 44 erano stati prevalentemente impiegati per la lavorazione del grano duro, per un totale di 204 impianti con esclusiva o prevalente manipolazione di grano duro, il che corrisponde a quanto già indicato nella tab. 7.

¹⁴ Cfr. Ismea, *Filiera frumento*, Roma, 1995.

¹⁵ In Sicilia, ad esempio, è emerso che la percentuale di semola destinata alla panificazione risulta superiore rispetto a quella registrata nel resto d'Italia, poiché la panificazione con le semole di grano duro vanta antiche e radicate tradizioni. In questa regione opera, unico caso presente in Italia, un innovativo complesso

agroindustriale che produce pane di grano duro utilizzando un metodo tradizionale abbinato, però, ad un elevato livello tecnologico degli impianti, realizzati e gestiti da una cooperativa di produttori agricoli, che sono riusciti a verticalizzare l'intero ciclo di produzione (cfr. INSOR: *Atlante dei prodotti tipici: il pane*, a cura di C. Barberis, Franco Angeli, Milano, 1995 e Schifani G.: *Il caso del Dittaino: ovvero dal seme al pane*, in "Fattori di resistenza alla marginalizzazione delle regioni montane e svantaggiate mediterranee. Alcuni casi italiani", a cura di G. Cannata, Roma, 1994).

¹⁶ Non va sottaciuta, inoltre, la frequente dislocazione dei molini a grano duro e degli impianti di stoccaggio in prossimità delle grandi industrie pastarie, alle quali risultano direttamente collegate da strutture fisse: le semole vengono trasferite mediante condotte all'interno delle quali il passaggio viene assicurato per aspirazione pneumatica .

¹⁷ In Sicilia 93 dei 98 molini che trattano grano duro si collocano nella classe con una potenzialità inferiore a 100 t giornaliere, mentre nelle regioni del Centro-Nord ricadono in detta classe solo 4 molini su 28. Ciò scaturisce dalla presenza di impianti ubicati nelle aree interne, che trasformano la produzione locale destinata prevalentemente alla piccola industria pastaria, ancora attiva nella regione, e alla panificazione. Nel prossimo futuro, l'adozione di normative comunitarie relative alle caratteristiche minime da rispettare negli impianti di macinazione dei prodotti destinati all'alimentazione umana ed ai relativi requisiti igienici, comporterà molto probabilmente la chiusura di tali opifici.

¹⁸ In Puglia ed in Campania hanno la sede operativa alcuni *trader* specializzati nel commercio internazionale del grano duro a livello mondiale, che intercettano consistenti aliquote del mercato

nazionale, che avevano ridotto i volumi di merce trattata in seguito a gravi problemi gestionali e di carattere giudiziario verificatesi nei primi anni '90 ma che nell'ultimo triennio hanno ripreso le attività dopo significative ristrutturazioni aziendali.

¹⁹ Le restituzioni hanno consentito di sostenere il livello delle esportazioni fino al 1992, in seguito, invece, sono state abolite ed, inoltre, per un intervallo di tempo tra la fine del 1994 e l'inizio del 1995 la Commissione delle Comunità Europea ha preso la clamorosa decisione di imporre una tassa sulle esportazioni che negli anni precedenti aveva agevolato. Il mancato sostegno all'esportazione per il grano duro e le semole ha contribuito a rallentare i volumi di prodotto esportato, al fine di evitare una ulteriore flessione delle scorte interne, che si sono ridotte al minimo alla fine del 1994.

²⁰ I Paesi del Nord Africa risultavano nel passato interessantissimi mercati di destinazione per i derivati del grano duro. Infatti la domanda di materia prima e derivati è cresciuta negli ultimi venti anni a causa dei forti incrementi demografici ivi registratisi e degli aumenti dei consumi pro-capite (oltre al pane non lievitato e alla pasta, le semole vengono utilizzate per la preparazione del cuscus). Le esportazioni italiane erano indirizzate prevalentemente verso l'Algeria, dove sono ubicati degli impianti di stoccaggio e trasformazione che realizzano dei prodotti destinati ad altri Paesi africani ubicati prevalentemente lungo la Costa d'Avorio (cfr. *Documentazione a cura dell'Italmopa*, Rivista di Politica Agraria, n. 3, 1989). Nel corso degli anni novanta, invece, sono stati realizzati, anche con l'ausilio di capitali e tecnologie italiane, impianti molitori di dimensioni rilevanti che consentono di realizzare in loco la trasformazione dei cereali.

²¹ La riduzione dell'export va ascritta anche dalla mancanza di

coperture assicurative concesse dalla Sace (Organismo italiano che garantisce le esportazioni) alle transazioni a causa dei problemi interni all'organismo stesso e di altri fattori esterni quali la grave crisi economica che ha colpito i paesi dell'Est europeo.

²² Ad esempio si può citare il comparto degli agrumi e relativi derivati, che perde posizioni sia nei consumi nazionali che nelle esportazioni, consentendo l'ingresso nel Paese di incisive produzioni fresche e trasformate, anche se in Italia si ottengono arance, limoni e piccoli frutti che spesso non riescono a trovare una soddisfacente collocazione sui mercati (cfr. AA.VV.: *Analisi economica della produzione e del commercio agrumario in Italia nel contesto internazionale*, a cura di C. Sturiale, CNR-RAISA, Catania, 1994).

²³ L'UN.I.P.I. (Unione Industriali Pastai Italiani) è l'associazione di categoria dell'industria italiana della pastificazione, costituita nel 1968, ed offre assistenza tecnica, economica, commerciale, giuridica e sindacale ai produttori di paste alimentari secche e fresche, tutelandone gli interessi in ambito nazionale ed internazionale. Essa realizza un censimento dell'intero comparto ogni 5 anni, fornendo dettagliate indicazioni sulla struttura ed il mercato del pasta alimentare. In particolare i dati utilizzati nelle analisi risultano estremamente utili poiché oltre a fornire delle indicazioni sul numero delle imprese e degli addetti occupati nel comparto per singola regione, riescono ad offrire il dato relativo alla potenzialità delle singole imprese. È da notare che il dato relativo alle potenzialità delle singole imprese potrebbe, però, risultare sottostimato, poiché non si dispone degli aumenti di potenzialità installata negli ultimi 4 anni (l'ultimo dato a tutt'oggi disponibile risale al 1996) e poiché alcune imprese forniscono dei valori di potenzialità più bassi rispetto a quella effettivamente installata, in quanto la quota associativa da versare alla stessa Associazione è stabilita in rapporto alla capa-

cià produttiva.

²⁴ Prendendo in esame un arco temporale più ampio (1981-1996), la stessa fonte indica che le imprese attive siano passate da 238 a 154, evidenziando una diminuzione del 35% a fronte di significativi e continui aumenti della produzione complessivamente realizzata (cfr. UN.I.P.I.: *Tavole statistiche*, Roma, varie annate).

²⁵ Le tecnologie messe a punto ed adottate nell'ultimo quindicennio dalle imprese medio-grandi consentono, come è riportato dettagliatamente in seguito, di produrre pasta alimentare impiegando tempi sensibilmente ridotti rispetto al passato e di conseguenza nell'unità di tempo, si riesce ad incrementare fortemente i volumi di produzione.

²⁶ Le differenze risultano comunque ridotte, in quanto i dati censuari riferiscono per il 1996 un numero di imprese pari a 4.914 mentre, quelli relativi al medesimo anno, della Banca dati CERVED risultano prossimi alle 5.200 unità. Ciò può essere spiegato con la sopravvalutazione esistente nel dato CERVED, che include anche imprese non attive; tale fenomeno risulta confermato dalle analisi effettuate da alcuni Autori, secondo i quali il tasso di attività delle ditte iscritte nei Registri delle Camere di Commercio sarebbe pari all'89% (Cfr. Bellia F.: *L'agroalimentare nelle regioni del mediterraneo: l'industria agroalimentare*, Atti del 1° Seminario di Studi "De la politique agricole a la politique agroalimentaire en Europe et en Italie", Parma, 7-8 maggio 1992).

²⁷ Dall'esame delle ragioni sociali delle imprese censite dall'UN.I.P.I. nel 1991 emerge che oltre il 90 % risultano organizzate sotto forma di società e pertanto, pur assumendo le dovute cautele,

trattandosi di due fonti ben distinte (Censimento ed UN.I.P.I.) che adottano differenti metodologie, confrontando i dati censuari relativi alle imprese di capitali e quelli forniti dall'UN.I.P.I. si colgono nel complesso limitate differenze.

²⁸ Non esistono dati certi sul totale degli impieghi di grano duro per la produzione della pasta, poiché esso è destinato, come precedentemente accennato, sia all'alimentazione animale che a quella umana, all'interno della quale prevalente è certamente l'impiego nella produzione di pasta. Il dato sopra riportato è frutto di valutazioni dell'UN.I.P.I., che lo pubblica all'interno delle *Tavole statistiche* realizzate nel 1995.

²⁹ Cfr. ISMEA: *Il sistema delle imprese agroalimentari italiane: una mappa a livello territoriale*, Dicembre, 1993.

³⁰ Cfr. Leone F.G. - Oggero E.: *Agro-industria in Italia: i settori dell'olio d'oliva e della pasta*, Quaderni Ceris, n. 4, 1990.

³¹ Cfr. Zuppiroli M.: *La qualità nelle produzioni cerealicole*, Atti del XXXII Convegno SIDEA, Verona, 14-16 settembre 1995.

³² L'aumento dei consumi di pasta, registrato in numerosi Paesi esteri negli ultimi decenni, ha determinato un significativo incremento delle esportazioni sia di pasta che di impianti di produzione realizzati da imprese metalmeccaniche italiane, le quali vantano una secolare esperienza ed un elevato livello tecnologico, imponendo i propri macchinari per la realizzazione di stabilimenti per la produzione della pasta in tutto il mondo (cfr. L. Milatovich - G. Mondelli: *La tecnologia della pasta alimentare*, Chironi Editori, 1990).

³³ L'Italia, come successivamente verrà meglio precisato, possiede uno strumento normativo rigido che regola la produzione ed i requisiti della pasta (cfr. Legge Nazionale n. 580 del 4/07/1967); infatti, la legge consente di produrre pasta secca in Italia impiegando esclusivamente semole di grano duro, acqua e sale alimentare (l'introduzione di quest'ultimo è stata autorizzata con l'emanazione del D.M. del 24/05/1990).

³⁴ Cfr. art. 29 della L.N. n.580 del 4/07/1967.

³⁵ Le temperature utilizzate nella fase di essiccazione della pasta hanno generato un vivace dibattito fra i tecnologi e gli alimentaristi, poiché secondo alcuni l'uso delle altissime temperature, che negli ultimi anni risulta sempre più diffuso fra le industrie leader, determina alterazioni organolettiche e nutrizionali del prodotto, inducendo una forte diminuzione delle quantità di proteine quali la lisina ed aumentando la presenza di furosina, che non esiste nei prodotti di origine, in quanto deriva dalla reazione, in presenza di temperature elevate, delle proteine e degli zuccheri, e di cui non si conoscono gli effetti sull'organismo. Altri studiosi, invece, sostengono che le alte temperature non determinano alcun danno alla pasta e che, al pari di quella ottenuta con temperature inferiori, risulta del tutto innocua alla salute, affermando che le eventuali perdite di proteine non sono gravi in quanto la pasta viene tradizionalmente assunta per l'apporto di carboidrati e non per soddisfare il fabbisogno proteico (cfr. Atti del 1° Convegno nazionale della pasta, Roma, ottobre 1995).

³⁶ Per la produzione della pasta fresca è consentita dalla legge l'impiego di farine di grano tenero e di altri componenti, utilizzati

soprattutto per la pasta fresca ripiena; inoltre la pasta fresca necessita nella fase di confezionamento dell'atmosfera controllata e di particolari accorgimenti tecnici che le consentono di mantenere le proprie caratteristiche fino alla data di scadenza, indicata per legge nella confezione.

³⁷ Dalle interviste effettuate agli operatori economici che si occupano della spedizione all'estero della pasta, emerge che risultano oggetto di esportazione un numero ridotto di formati. In particolare si preferiscono quelli lunghi che, offrendo un rapporto favorevole dimensione/peso, presentano un costo di spedizione più basso.

³⁸ Secondo alcuni studi di mercato realizzati recentemente la produzione di pasta fresca risulta realizzata nei laboratori artigianali per circa 130 mila tonnellate e negli stabilimenti industriali per 70 mila tonnellate (cfr. Troiani C.: *Pasta fresca ripiena a tutto vapore*, Largo Consumo, n.12, 1995).

³⁹ La dinamica che ha interessato i livelli di produzione della pasta fresca risulta difficile da quantificare proprio a causa dell'elevato numero delle unità di produzione; utilizzando le indicazioni fornite dall'UN.I.P.I. i volumi di pasta fresca prodotti dall'industria italiana sono passati da 33,5 mila tonnellate del 1990 a 72,3 mila tonnellate, mostrando un incremento lineare che nel quinquennio ha consentito di raddoppiare i quantitativi prodotti.

⁴⁰ Cfr. Torrazza V. e Troiani C.: *La pasta fresca alla conquista dei lineari*, Largo Consumo, n.3, 1993.

⁴¹ Le caratteristiche produttive della pasta secca di semola e di

quella all'uovo sono infatti regolate rigidamente dalla normativa italiana e non consentono ai produttori di adottare innovazioni di prodotto ad eccezione di quelle relative al formato.

⁴² Cfr. dati Nasa-Nielsen pubblicati da Largo Consumo nelle varie annate.

⁴³ Cfr. Quarleri G.: *Pasta, anno primo dell'era discount*, Largo Consumo, n. 9, 1994.

⁴⁴ *Le private label*, pur consentendo di aumentare i volumi di produzione e di essere presenti sugli scaffali della grande distribuzione anche alle imprese di medie e piccole dimensioni, che non dispongono di una idonea rete commerciale, rappresentano per l'industria un pericolo in quanto spostano l'eventuale valore aggiunto dalla fase produttiva a quella distributiva e sottraggono, comunque, una parte di autonomia aziendale, poiché la domanda viene controllata esclusivamente dal distributore, che potrebbe rivolgersi a produttori che offrono la pasta a prezzi minori (cfr. Nucci R.: *Private label, opportunità o minaccia?*, Largo Consumo, n.4, 1995).

⁴⁵ In campo internazionale, oltre alla promozione realizzata dalle singole imprese italiane, si concentra buona parte dell'attività di sostegno promossa dall'ICE e dall'UN.I.P.I.; quest'ultima, anche nella qualità di socio del "Consorzio per la promozione della dieta mediterranea", ha sponsorizzato negli ultimi anni diversi eventi sportivi e serate di gala, tenutesi in tutto il mondo, e si propone di continuare l'attività promozionale, sponsorizzando fra l'altro le prossime Olimpiadi di Atlanta del 1996 ed i Giochi del Mediterraneo del 1997 (Cfr. Ronca F.: *L'attività promozionale a favore della pasta alimentare in Italia*, Atti del 1° Congresso Mondiale della

Pasta, Roma, 25-28 ottobre, 1995).

⁴⁶ Come precedentemente osservato i prezzi della pasta destinata al mercato estero risultano più bassi rispetto a quelli osservati sul mercato interno. Una delle cause può essere individuata nelle strategie di penetrazione messe in atto dalle imprese medio-piccole, le quali puntano su prezzi di vendita più bassi. Alcuni Autori, analizzando le dinamiche dei prezzi sui principali mercati esteri, sostengono, infatti, che la reputazione del prodotto italiano avrebbe permesso di conseguire prezzi più alti se solo fosse esistito in Italia un organismo in grado di coordinare le strategie di esportazione (Cfr. Scokai P. - Moro D. - Boccaletti S.: *Gli effetti del mercato unico sulla commercializzazione delle paste di semola nella CEE*, Rivista di Economia Agraria, n. 1, 1992).

⁴⁷ Le analisi della bilancia commerciale sono state effettuate considerando esclusivamente i prodotti realizzati con esclusivo impiego di grano duro e dei derivati; non sono stati attenzionati le esportazioni di altri prodotti che contengono i derivati del grano duro miscelati con altre sostanze e che costituiscono un'aliquota ulteriore di movimenti di esportazione, facendo migliorare, qualora fossero conteggiati, il saldo finale della filiera grano duro e derivati.

⁴⁸ L'obiettivo delle indagini *antidumping* è quello di accertare se un prodotto viene venduto sul mercato estero a prezzi inferiori del prezzo di vendita realizzato sul mercato nazionale (definito "prezzo normale"), mentre l'indagine *countervailing duty* ha lo scopo di accertare se gli esportatori percepiscono, ed in quale misura, dai Paesi di partenza dei prodotti sovvenzioni che possono essere controdaziabili nei Paesi di destinazione (Cfr. relazione dattiloscritta presentata da G. Menconi - presidente dell'UN.I.P.I. - all'un-

dicesima assemblea del Club europeo del grano duro, 1995).

⁴⁹ Oltre agli ingredienti ed alle caratteristiche del prodotto pasta la normativa in esame fornisce precise indicazioni sul peso delle singole confezioni (art. 35) e sulle caratteristiche ed i colori che deve presentare il materiale utilizzato per il confezionamento della pasta.

⁵⁰ Tale pronuncia dei giudici comunitari ribadisce e specifica quanto espresso, con riferimento ad altri prodotti, nella più famosa sentenza del 20 febbraio 1979 (*Cassis de Dijon*), la quale ha sancito il principio del “mutuo riconoscimento” ossia dell’equivalenza tra le diverse legislazioni nazionali in ordine alla circolazione dei beni (cfr. Capelli F.: *Elementi giuridico-istituzionali del sistema agro-alimentare comunitario*, Atti del Convegno “Alimentazione e nutrizione nel sistema agro-alimentare nazionale”, Parma, ottobre, 1985).

⁵¹ Cfr. Paoloni L.: *Produzione e vendita di pasta alimentare: quale disciplina normativa?*, Il Diritto dell’Agricoltura, Ed. Scientifiche Italiane, n. 1, 1995.

¹ All’inizio del secolo alcuni autori affermavano: “l’esportazione della pasta costituisce pur tuttavia una vera fonte di ricchezza, specie nei paesi litoranei del Mezzogiorno d’Italia, ove è più facile l’esercizio di grandi pastifici, sia per il clima, che per i grani locali, i quali, uniti a quelli importati dall’Estero, danno un

ottimo materiale d'impasto" (cfr. Rovetta R.: *Industria del Pasti - ficio*, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 1929, pp. IX-X)

² Questo comportamento risulta abbastanza comune nelle indagini sulle imprese agroindustriali, poiché gli imprenditori cercano di mantenere riservate alcune importanti caratteristiche organizzative e/o gestionali che possono rappresentare punti di forza per l'impresa (cfr. La Via G., Pecorino B., Sturiale C.: *Caratteri strutturali dell'industria dei derivati agrumari in Italia*, "Atti del seminario di studi sulla ricerca in economia agroindustriale. Un confronto fra ricercatori ed operatori", Campobasso, 1993).

³ Invero le imprese di dimensioni medio-piccole non hanno una linea dedicata appositamente per la produzione dei formati speciali, ma ne utilizzano una per la produzione di pasta normale, modificando temporaneamente alcune componenti.

⁴ Fra le imprese che impiegano le temperature medie e basse si collocano anche quelle che producono pasta con metodo di produzione biologico e che pertanto, oltre ad utilizzare materie prime con provenienza certificata da appositi Enti, sono obbligate da specifici disciplinari di produzione ad utilizzare le basse temperature, in quanto sono le sole consentite per la produzione della pasta "biologica".

⁵ Quasi la metà delle imprese rilevate (7 unità) hanno realizzato o hanno in corso di realizzazione significativi investimenti finalizzati all'ammodernamento degli impianti accompagnati in alcuni casi all'aumento della potenzialità installata. Per la realizzazione di tali investimenti le imprese hanno fatto ricorso prevalentemente ad agevolazioni pubbliche attraverso la Legge Nazio-

nale n.488 del 1992, che nelle aree del Mezzogiorno d'Italia consente di fruire di un contributo pubblico in conto capitale fino al 50% dell'importo ammesso a finanziamento.

⁶ Nell'impresa pastaria si assiste ad un profondo e significativo sviluppo non solo con l'aumento della potenzialità installata ma quando si passa dai processi statici, dove la produzione viene realizzata da singole macchine (impastatrice, gramola, pressa, stenditrice, ecc.), a quelli continui dove operano "linee" composte da più macchine complementari tali da consentire di realizzare il ciclo produttivo completo dalla materia prima al prodotto finito, confezionato e pronto per essere spedito.

⁷ Sembra utile aggiungere che fra le imprese pastarie ve ne sono due che sono direttamente collegate ad altrettanti complessi molitori (attivi sia nella macinazione del grano duro che del tenero), in quanto gli stessi imprenditori detengono il controllo delle due differenti tipologie di imprese.

⁸ La dinamica che interessa il comparto è rilevabile anche dall'aumento della produttività del lavoro, che è passata dal 1986 al 1998 in ambito nazionale da 228 a 402 tonnellate annue per addetto; di conseguenza il dato medio di 270 tonnellate per addetto relativo al 1998-2000 ottenuto dall'indagine sulle imprese siciliane conferma il ritardo che esse scontano rispetto a quelle ubicate in altre aree del Paese.

⁹ Il dato medio dei prezzi di vendita della pasta, calcolato senza tenere conto dei prezzi realizzati dall'impresa n. 4 e 11, che producono pasta biologica (la prima in maniera esclusiva), risulta pari a 1.078 L/kg e rappresenta meglio il valore dell'intero campione, che presenta il 20% delle imprese con un prezzo

medio di vendita al di sotto delle 1.000 L/kg.

¹⁰ A tal proposito bisogna sottolineare come il livello delle provvigioni pagate agli agenti ed ai rappresentati è risultato estremamente variabile da caso a caso, pur osservandosi per la maggior parte delle imprese aliquote percentuali comprese tra il 3 ed il 7 %.

¹¹ Il dettaglio tradizionale risulta, comunque, un canale contraddistinto da elevati problemi al proprio interno ed attualmente in grosse difficoltà anche in Sicilia, dove si assiste ad una continua diminuzione di tale forma ed, invece, si affermano forme distributive centralizzate anche nelle aree interne (Cfr. Linares A.: *In Sicilia, regno del supermercato*, Largo consumo, n. 3, 1994).

¹² Dalle indagini emerge che vi sono delle continue richieste di pasta per alcuni mercati esteri a prezzi molto bassi da parte di intermediari commerciali, che non si preoccupano assolutamente della qualità del prodotto, ma esclusivamente del livello di prezzo. Tali condotte, spesso connesse alle forniture di aiuti alimentari inviati dallo Stato italiano verso Paesi in via di sviluppo, dequalificano l'immagine che la pasta italiana ha nel mondo e limitano le prospettive future di sviluppo dei flussi commerciali verso tali mercati.