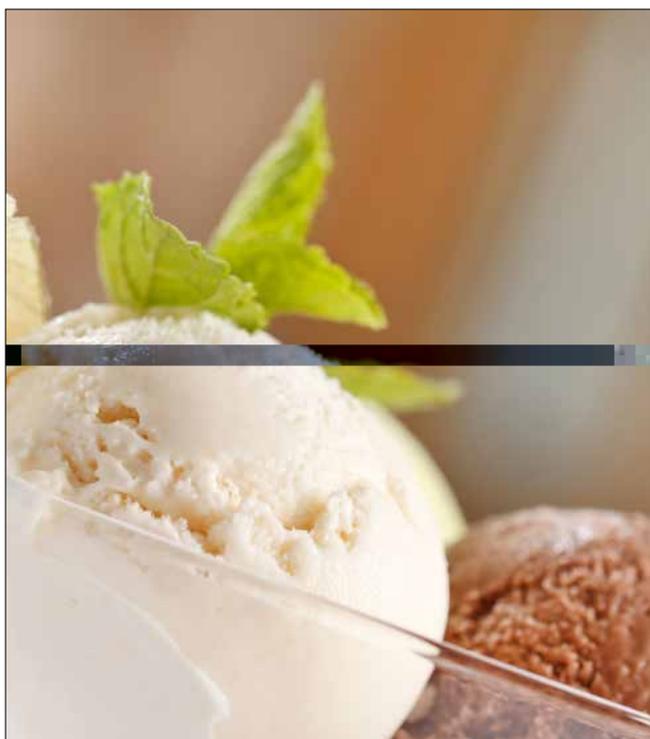


IL MERCATO RUSSO DEL GELATO

Il 27 giugno scorso il Ministro dell'agricoltura della Federazione Russa, Alexander Tkachev aveva dichiarato che le Autorità del Paese avrebbero potuto inserire il gelato tra i prodotti colpiti dall'embargo. Per fortuna questa categoria non è poi stata inserita nell'elenco definitivo dei prodotti banditi e potrebbe essere valorizzata dalle aziende italiane del settore sia nell'ambito delle forniture del prodotto finito, sia nell'ottica di una possibile produzione nel territorio russo. Il mercato internazionale del gelato è considerato uno dei più saturi nell'ambito agroalimentare trainato principalmente dagli Stati Uniti e dai paesi europei dove il consumo pro capite medio del gelato è stimato in 10 kg all'anno, mentre in Russia questo parametro è quattro volte inferiore. Attualmente



gli volumi prodotti del gelato in Russia raggiungono 650 mila tonnellate all'anno per un fatturato complessivo intorno a 80 miliardi di rubli (1,1 miliardi di euro). Il settore garantisce occupazione a oltre 30.000 persone che operano principalmente presso grandi realtà industriali. Per quanto riguarda l'offerta, il mercato russo del gelato è caratterizzato dal dominio delle multinazionali tra cui Nestle, Unilever e Baskin Robbins, che controllano il 25% della produzione interna.

In questo numero

- Il mercato russo del gelato
- Punto di vista: Massimo Novara
- Focus on: il mercato degli affitti per attività di ristorazione
- Focus on: WORLD FOOD 2015
- Produzione della vodka cresce del 5%
- Ariant rafforza la leadership nella produzione vinicola russa
- Governo di Mosca mette all'asta mercati agricoli
- Cresce il mercato nazionale del latte
- Abramovich investirà nella viticoltura russa
- AFK Sistema punta sull'agricoltura
- Gelato in Russia: dominano produttori nazionali
- Il biologico russo approda a IKEA
- Formaggi per la Crimea
- Proposta l'abolizione dei dazi sui derivati del cacao
- Più margarina nel 2015
- Operatori del settore GDO si adattano all'embargo
- Autorità russe contro l'alcol secco
- Più vodka e birra nel 2015
- Prodotti da forno rallentano
- Ancora controlli per Auchan
- Cresce la produzione di pollame
- Sovvenzioni fanno crescere il numero degli agricoltori
- Il Governo sosterrà viticoltori
- Econiva diventa leader del latte
- Importazioni della carne suina in diminuzione
- Vino: si rafforza progetto Lefkadia
- Il divieto PET non tocca i consumi
- Nuovo progetto per Ginza Project e Jamie Oliver
- White Rabbit entra nella World's 50 Best Restaurants
- Nizhniy Novgorod capitale russa dei bar

La presente pubblicazione è realizzata da:

ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane Ufficio di Mosca

Krasnopresnenskaja Naberezhnaja 12, edificio 3, ufficio n. 1202

123610 Mosca – Federazione Russa, tel: (007495) 9670275 / 9670277 / 9670278
fax: (007495) 9670274

Per richieste segnalazioni: mosca@ice.it

Foto: Pressfoto.ru


Consumo pro capite gelato nel mondo

Regione	Consumo pro capite, kg
America del Nord	10-11
Europa occidentale	5-7
Europa dell'est	4-5
Russia	2,5
Asia (Cina)	1
Livello medio mondiale	2,4

Tornando al tema dei consumi, va sottolineato che nel particolare caso della Russia, questi sono fortemente influenzati dalla stagionalità. Per ovvi motivi, la distribuzione estiva del gelato è molto superiore rispetto agli altri periodi dell'anno. Ciò inevitabilmente comporta una netta differenziazione nella struttura produttiva del mercato. Se d'inverno aumenta la quota dei gelati confezionati in grandi box per consumo casalingo, l'estate è tradizionalmente il tempo dei coni e dei gelati da passeggio in generale. Per quanto riguarda invece i gusti, il 38% della popolazione russa predilige il classico gelato con sapore di vaniglia. Seguono il cioccolato, la crema e la stracciatella. Per il 70% dei consumatori il criterio principale nella scelta del gelato è il gusto preferito, mentre cresce nel frattempo il numero di chi è sempre più attento alla qualità del prodotto: trattasi prevalentemente della fascia d'età che va da

35 a 65 anni. Parlando invece delle tendenze generali, in Russia i consumatori di gelato più attenti vi sono bambini da 10 a 15 anni (68%) e adolescenti da 16 a 19 anni (57%).

Le problematiche più diffuse del mercato russo del gelato sono le stesse dell'intero settore alimentare: allargamento dei prodotti e delle GDO, bassa redditività e forte concorrenza. Considerando peraltro che ad oggi la quota delle importazioni non supera il 3%, i margini di crescita che riserva la Russia ai prodotti italiani è rappresentata dal settore HoReCa e dalle gelaterie che iniziano ad apparire nelle strade delle maggiori città russe. Il consumatore comincia ad apprezzare il gusto del gelato artigianale, che spesso può essere trovato nei bar, nei ristoranti italiani e nei centri commerciali. A conferma di ciò a Mosca di recente è tenuta la cerimonia di inaugurazione del progetto Plombir, gestito dal maestro Sergio Dondoli che è ormai un vero guru per gli appassionati di gelato in tutto il mondo. È per questo che la sua famosa gelateria situata nel borgo toscano di San Gimignano, a suo tempo, è stata visitata da Tony Blair, Alexander Solzhenitsyn, Franco Zeffirelli, Andrea Bocelli e molti altri. Ora i moscoviti hanno la possibilità di gustare il vero gelato italiano, senza dover recarsi in Italia. Il maestro Dondoli ha creato un'ampia gamma di gelati con vari gusti, che si preparano direttamente sul posto utilizzando i più freschi ingredienti. A giudicare dall'entusiasmo con cui il pubblico di Mosca ha accolto la nuova gelateria, creata secondo i principi dello stile italiano, le prospettive del gelato artigianale in Russia sono moderatamente rosee.

Font: Intesco Research Group, Unione Produttori del Gelato

Malgrado la riduzione del potere d'acquisto in Russia, c'è un vero boom delle enoteche, wine bar e locali di tendenza simili. Uno dei progetti della categoria più rilevante è la catena «Khleb i vino» (Pane e vino) aperta l'anno scorso dallo scrittore, conduttore televisivo e imprenditore Sergey Minaev. Ad oggi il progetto conta tre locali a Mosca, ma non sono da escludere prossime aperture in altre importanti città della Federazione Russa. Abbiamo parlato con **Massimo Novara, sommelier di «Khleb i vino»**, circa le preferenze vinicole dei consumatori russi, la crescente popolarità delle enoteche e le prospettive per i vini italiani.



Massimo Novara

Massimo, probabilmente Lei è uno dei pochi, se non addirittura l'unico, sommelier italiano che lavora in Russia. Come mai è arrivato in Russia?

Frequento la Russia dal 2010 inizialmente per motivi personali e nel maggio 2012 ho deciso di trasferirmi a vivere. Ho iniziato a frequentare l'Università Statale di Mosca () per imparare il russo e parallelamente a lavorare per un importatore di vini occupandomi della gestione vendite sul mercato della ristorazione a Mosca. Inizialmente non è stato affatto facile ambientarsi in una metropoli così caotica e con una lingua non tra le più semplici ma con il tempo mi ci sono innamorato...

Cosa l'ha stupito di più in Russia? Quali differenze ha notato tra gli ambienti professionali russo e italiano?

Forse la cosa che mi ha stupito di più sono i ritmi frenetici e vorticosi di questa metropoli che non si ferma e non dorme un solo minuto, si va tutto a 100 all'ora, le giornate non bastano mai! Un'altra cosa che mi ha colpito inizialmente è il tasso di cultura, penso che in Italia abbiamo un'idea molto distorta di come sia la Russia e soprattutto i russi. Un tasso di cultura e di educazione molto alto, inizialmente freddi ma oltre la facciata iniziale gente di gran cuore. Sul piano della ristorazione, come Sommelier, i russi si affidano molto all'aiuto del Sommelier nella scelta dei vini e sono sempre molto interessati a raccogliere quante più notizie su quello che hanno nel bicchiere.

Come, secondo Lei, si spiega la così alta popolarità dei wine bar e delle enoteche, considerando che solo pochi anni fa locali di questo tipo fossero rarità per città russe?

La crescente popolarità dei wine bar ed enoteche è dovuta al fatto che i russi si stanno accostando sempre di più allo stile di vita europeo, cercando di riprodurre le atmosfere delle nostre vinoteche e bar. Hanno viaggiato e visitato in lungo ed in largo l'Europa e l'Italia e quindi cercano di ricreare ambienti e situazioni per noi comuni e tanto care come le vinoteche di paese.

Come definisce il crescente interesse verso il vino in Russia? Siamo di fronte a qualche cosa di temporaneo o possiamo davvero parlare di un fenomeno ben consolidato?

Penso che sia un fenomeno in costante crescita e destinato a evolversi sempre più visto l'interesse delle nuove generazioni verso il vino. Nei nostri ristoranti la clientela parte dai giovani di 20 anni fino ad un pubblico più adulto sulla cinquantina e comunque in ogni fascia di età c'è sempre la curiosità di provare ogni volta qualche blend nuovo o un viaggio partecolare. Lo dimostra anche il fatto di quanto interesse ci sia nei confronti delle degustazioni a tema che proponiamo settimanalmente, sempre sold out.

Quali vini italiani godono della maggiore domanda nelle vostre enoteche?

La fanno ancora da padrona le nostre regioni dei grandi vini, Toscana in primis, con un pubblico che copre tutte le fasce di età con i suoi Super Tuscan, i Brunello di Montalcino per i palati più fini ed infine con i Chianti che rimangono comunque tra i più gettonati anche per la popolarità anche tra chi non se ne intende molto. Piemonte con Barolo e Barbaresco rimangono sempre

un'icona per tutti, il Veneto con i suoi Amarone, Ripasso dai carat eri forti che piacciono molto al pubblico Russo. Così come i rossi della Sicilia, della Sardegna e della Puglia ed i bianchi del nostro nord Italia con Trentino e Friuli che li fanno da padrona.

In cosa Lei vede i vantaggi dei vini italiani rispetto ai concorrenti provenienti non solo dall'Europa, ma anche dal Nuovo Mondo?

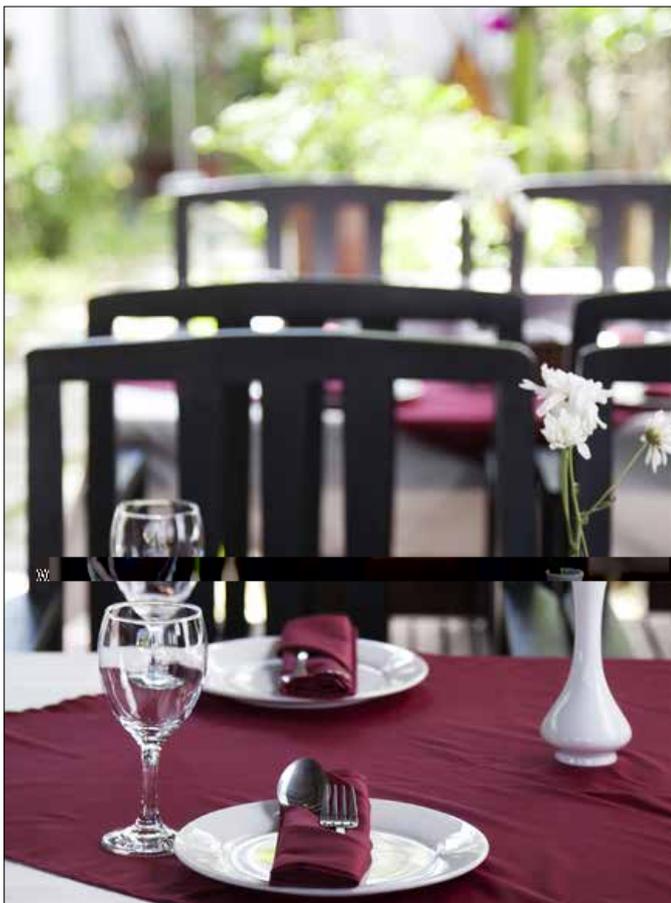
L'Italia rimane sempre il paese più amato dal pubblico russo e sinonimo di qualità. Il terroir che offre il nostro paese rimane sempre come punto di esempio per la viticoltura mondiale. La molteplicità delle nostre uve autoctone e l'esperienza dei nostri enologi fanno dell'Italia un paese che in fatto di vini ha ancora molto da insegnare.

Quanto sono attive le cantine italiane nell'ambito della promozione in Russia? Cosa dovrebbero fare per aumentare la riconoscibilità dei propri prodotti in questo mercato?

Negli ultimi anni le cantine Italiane sono molto attive sul territorio russo con fiere, seminari e degustazioni e a mio parere con buoni risultati dimostrati ogni anno dalla sempre più crescente frequenza del pubblico Russo. Il mio consiglio è quello di non lasciarsi intorpidire dall'andamento economico del paese e continuare a puntare sulla Russia come uno dei centri di sviluppo del mercato vinicolo Italiano.



IL MERCATO DEGLI AFFITTI PER ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE



Dall'inizio della crisi per la prima volta nell'ultimo triennio il numero di ristoranti a Mosca ha cominciato a diminuire. Solo da novembre 2014 a gennaio 2015 quasi 50 locali hanno chiuso ed il fenomeno ha riguardato trasversalmente tutto il settore: dalle pizzerie ai ristoranti di cucina orientale, dai fast-food ai locali specializzati in cucina russa.

Le previsioni da parte degli addetti ai lavori per il periodo estivo ed autunnale lasciano intendere che vi possa essere un ulteriore sviluppo della situazione che induca entro la fine del 2015 una riduzione complessiva nella sola Mosca del 20-25% nel numero di questo genere di attività rispetto all'anno precedente.

A ben guardare la chiusura di queste strutture nella maggioranza dei casi non significa l'abbandono totale del settore da parte dell'operatore, ma coincide semmai spesso con una strategia più oculata in termini di ottimizzazione dei ricavi (ad esempio: tenere aperti solo i locali che registrano indici soddisfacenti per quanto concerne il fatturato) oppure, in taluni casi, con un

rebranding mirato a cambiare il tipo di offerta anche in virtù delle mutate condizioni d'accesso al mercato dei prodotti alimentari d'importazione a seguito dell'embargo.

Interessante anche rilevare come, già alla fine del 2014 molte grosse catene di ristoranti abbiano firmato un protocollo d'intesa con cui si impegnavano a non subentrare in affitti nei locali lasciati sfitti da altri operatori che avessero aderito a questo accordo, laddove l'abbandono dei locali fosse stato causato da un imprevisto aumento del canone di locazione da parte del locatore di turno.

Così facendo, questa "lobby" della ristorazione - che comprendeva più di 30 ristoratori, tra cui il gruppo Novikov, Ginza Project, Starbucks, Rosinter, Torro Grill ed altri operatori - ha cercato di fare fronte comune nell'opposizione a quei proprietari che, nonostante le inusitate fluttuazioni del rublo rispetto alle valute, pretendevano di mantenere invariate le condizioni del canone inizialmente concordato in valuta, senza mostrarsi disponibili ad adeguare le proprie aspettative di prezzo sulla base dei nuovi realia dei mercati valutari.

Sicuramente anche iniziative di questo tipo hanno contribuito a convincere molti proprietari ad accantonare (almeno per ora) l'idea di fissare i canoni di locazione in valuta; altri acconsentono per lo meno a prevedere nei contratti un tetto massimo e minimo del controvalore in rubli che permetta ai conduttori di tutelarsi meglio da repentine fluttuazioni valutarie.

Ristorazione nei centri commerciali: i trend degli ultimi mesi

Nei centri commerciali molti operatori della ristorazione in questo periodo di crisi hanno preferito rivedere il listino prezzi per cercare di attrarre i clienti con un menù più economico e con iniziative promozionali che spesso coincidono con gli eventi organizzati dalle amministrazioni dei complessi.

Secondo i dati raccolti da società specializzate nel rilevamento dei flussi di visitatori, negli ultimi mesi circa il 25% dei clienti che prima erano soliti frequentare i locali "di fascia media" sono passati ai fast-food dove lo scontrino medio si assesta intorno ai 300-500 rubli a persona (contro i 1500-2000 rubli dei primi). L'incremento del numero di visitatori ed il conseguente aumento degli introiti ha convinto diversi operatori a concentrarsi su format di quest'ultima categoria ed alcune catene si sono sviluppate significativamente anche con la formula del franchising.

I ristoranti più costosi hanno dovuto fare i conti con il rincaro dei prezzi degli ingredienti di importazione ed alcuni si sono convinti ad adattare i propri menù sulla base delle mutate condizioni di mercato anche per cercare di restare competitivi nella politica dei prezzi in una fase in cui i clienti sembrano prestare molta più attenzione alle spese.

Nella sola Mosca negli ultimi 6 mesi si è assistito alla chiusura di molti ristoranti, soprattutto quelli di privati che non sono stati in grado di far fronte alla concorrenza delle grandi catene della ristorazione, le quali comunque a loro volta hanno fatto un repulisti dei punti vendita meno profittevoli, puntando più sulla qualità che sul numero.

Alcune chiusure sono state dettate da un insostenibile aumento dei costi operativi nel periodo del crollo del rublo rispetto alle valute. Nel caso di contratti di locazione indicizzati in dollari ad esempio tra novembre 2014 e l'inizio del 2015 qualche ristoratore si era ritrovato a pagare canoni che coprivano fino al 60% del fatturato (circa il doppio di prima), il che rendeva i margini operativi minimi.

Da questo punto di vista oggi il mercato delle locazioni in generale si è assestato su livelli più sostenibili ed anche i locatori si sono rassegnati (nella maggior parte dei casi) a fissare i canoni in rubli o almeno a prevedere un tetto massimo per il tasso di cambio.

Come spesso accade, nei periodi di crisi i segmenti che continuano a registrare i risultati più soddisfacenti sono quello del lusso e quello del mass-market. Nell'ottica della ristorazione oggi come oggi i progetti maggiormente redditizi sembrano essere quelli dove lo scontrino medio rientra nella forbice dei 200-400 rubli a persona (fast-food fino a 70 mq) oppure quello dei ristoranti con una chiara "identità" enogastronomica ed un formato fino a 300-400 mq.

Non a caso anche i ristoratori russi di maggior successo e fama oggi sviluppano principalmente questi due tipi di format.

Nelle regioni molte catene si espandono con la formula del franchising e per venire incontro ai possibili partner nella maggior parte dei casi sono stati quasi completamente annullati i costi delle royalties e non si prevedono fee d'ingresso.

Ad esempio Burger King dal 2014 ad oggi ha ceduto la quasi totalità dei propri punti di ristorazione ai franchisees, mantenendo la gestione diretta di "solo" 50 locali rispetto ai 1500 complessivi.

Nei centri commerciali regionali tuttora la situazione per i ristoratori negli ultimi 6 mesi è stata alquanto complicata ed in alcuni ristoranti lo scontrino medio è sceso del 50% per cercare disperatamente di attirare il maggior numero possibile di clienti e "sopravvivere" alla crisi.

Al di fuori della capitale e di San Pietroburgo molti operatori cercano costantemente di promuovere un fitto programma di iniziative e sconti per contrastare il calo del fatturato che spesso ha registrato picchi del -30%.

In generale i department marketing dei centri commerciali oggi sembrano essere valutati a

e troppi gli "operatori" della iniziativa

Locali di superficie poco superiore (120-160 mq) precedentemente adibiti a fast-food di catene che per la crisi sono state costrette o a chiudere o a ridurre il numero di punti sul territorio, rientrano di norma nella forbice di prezzi ricompresa tra 800.000-1.300.000 RUB/mese. Trattasi normalmente di spazi in posizioni ad alta visibilità in centro o vicino a luoghi di ritrovo della gioventù locale o al metrò.

Solitamente i ristoratori stranieri che vogliono proporre un concept di cucina europea con una spiccata identità anche negli arredi e nell'estetica degli interni dei locali, sono più orientati invece alla qualità del servizio e della preparazione dei cibi, piuttosto che alla "quantità". Conseguentemente la priorità

non è tanto l'ubicazione in zona di forte passaggio pedonale (semmai interessano maggiormente posizioni con intensi flussi automobilistici), quanto la comodità della configurazione del locale e l'accessibilità dello stesso per il proprio target di clientela, più agiata e molto esigente da tutti i punti di vista.

Per ristoranti di questo genere si prediligono di solito **superfici ricomprese tra 200-400 mq**. Sul mercato attuale opzioni simili presentano quotazioni ricomprese in media tra 1.200.000-1.800.000 RUB, fortemente scontate rispetto ai valori a cui venivano proposte le stesse soluzioni un anno fa.

Fonte: *Alessandro Alessio (a.alessio@regens-international.com),
Regens International*



WORLD FOOD 2015



Conclusa con successo la partecipazione italiana alla 24^a edizione della fiera World Food di Mosca, organizzata dall'ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

La manifestazione, che si tiene con cadenza annuale presso il complesso espositivo Expocentre di Mosca e che si è svolta dal 14 al 17 settembre scorso, è uno degli appuntamenti setoriali di maggior richiamo per la Russia, sia per i produttori che per i buyers del settore agroalimentare.

Il Padiglione italiano - primo per grandezza tra quelli europei presenti - ha visto la presenza di ventisei aziende su un'area di 370 mq ed anche quest'anno ha ospitato ben 14 aziende provenienti dalle regioni Campania, Calabria, Puglia e Sicilia grazie al programma operativo Piano Export Sud a sostegno delle Regioni della Convergenza, volto a favorire l'internazionalizzazione delle PMI del sud Italia e la promozione dell'immagine del prodotto italiano nel mondo.



Numeri importanti quelli dell'edizione 2015: ben 1522 le aziende provenienti da 62 paesi del mondo e 30.981 visitatori unici, con un aumento del 3% rispetto al 2014. L'area espositiva totale ha superato i 54.600 metri quadrati.

Pur nella nuova e più complessa situazione del mercato russo l'Italia continua a ricoprire un ruolo importante tra i paesi fornitori della Federazione: a livello generale ci qualificammo al 14° posto nei primi 6 mesi del 2015 ma continuiamo a ricoprire posizioni di punta per vini e pasta (1° posto), olio e acque minerali/bevande (2° posto) prodotti da forno e caffè (3° e 4° posto).

Oltre ai dati statistici è comunque sempre presente il gradimento dei consumatori russi per l'enogastronomia italiana, sinonimo di qualità, stile di vita, salubrità e benessere.

Come sottolineato da Pier Paolo Celeste, Direttore dell'Agenzia ICE di Mosca, "il 2015 si sta prospettando come un anno di



sfece crescente per gli operatori del settore: questa è la ragione per cui per le aziende italiane è importante essere presenti alle fiere specializzate in Russia, di cui la WORLD FOOD è uno dei punti di riferimento. La presenza di un Padiglione Nazionale italiano più ampio e rinnovato nell'immagine è quindi un forte segnale di continuità che vogliamo lanciare alle imprese che continuano ad investire sul mercato russo nei settori non colpiti dall'embargo"

Due le novità introdotte e per questa edizione della fiera, volte a catalizzare l'attenzione degli operatori specializzati e della stampa locale:

- un ricco programma di degustazioni dei prodotti delle aziende partecipanti alla fiera, con attività quotidiana di cooking-show e dimostrazioni ad opera di cuochi italiani Vincenzo Dilillo e Lorenzo Guardino, che hanno elaborato pietanze ad-hoc per il pubblico russo e che hanno coinvolto oltre 200 ospiti tra importatori e distributori russi;

- un nuovo allestimento ed una veste grafica rinnovata per il Padiglione italiano che ha visto la presentazione ufficiale sul mercato russo per la prima volta di un segno unico distinto per le produzioni agricole e alimentari italiane. Il nuovo logo THE EXTRAORDINARY

ITALIAN TASTE, lanciato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e quello dello Sviluppo Economico - sullo sfondo di un tricolore italiano con tre onde richiama il concetto di crescita, sviluppo, eccellenza e tradizione, valori che da sempre contraddistinguono le produzioni italiane.

La prossima edizione della WORLD FOOD si terrà dal 12 al 15 settembre 2016. Per maggiori informazioni vi invitiamo a scrivere all'indirizzo mosca@ice.it



PRODUZIONE DELLA VODKA CRESCE DEL 5%



I produttori russi delle bevande alcoliche hanno prodotto nel mese di aprile 5,1 mln decaltri di vodka, il che rappresenta il 4,8% rispetto all'aprile 2014, informa l'Istituto di Statistica russo Rosstat. Intanto la produzione del cognac (brandy) è aumentata del 14,9% fino a 605 mila decaltri, mentre gli spumanti hanno superato l'11,3% (788 mila decaltri). Nel periodo gennaio-aprile 2015 - rispetto all'analogo periodo dell'anno scorso - la produzione della vodka è salita del 2,5%, del cognac del 5,4%, dello spumante del 25,9%. Nel frattempo i volumi della birra prodotta sono diminuiti del 7,6% scendendo a 70,9 mln di decaltri. La produzione dell'acqua minerale naturale in Russia è calata del 12,7% (191 mln di bottiglie da 0,5 litri) e dell'acqua frizzante del 35,3% (36,1 mln di bottiglie da 0,5 litri). Dal gennaio ad aprile la produzione della birra in Russia è scesa del 5,6%, dell'acqua minerale naturale del 7,5% e dell'acqua frizzante del 24,4%.

Fonte: Vedomost

ARIANT RAFFORZA LA LEADERSHIP NELLA PRODUZIONE VINICOLA RUSSA

La holding russa Ariant, una delle più grosse ditte del settore vinicolo in Europa, ha aumentato la superficie vitata del 40% aggiungendovi 2,5 mila ettari nel Territorio di Krasnodar. Lo ha comunicato l'agenzia di stampa RBC con riferimento al capo delle relazioni esterne del gruppo Ariant. Ai 6 mila ettari già in possesso di Ariant si dovranno quindi aggiungere altri 2,5 mila

nel distretto di Anapa (Territorio di Krasnodar). Circa 1,1 mila ettari di questi terreni sono già piantati dai vigneti, mentre altri si ritengono altrettanto adatti alla viticoltura. Il gruppo Ariant si è aggiudicato questi terreni dopo averli vinti all'asta versando la cifra pari a 145,5 mln rubli (2 mln 508 mila euro). I vigneti saranno controllati da Ariant nella modalità della concessione con la scadenza nel 2062. Si sottolinea nel comunicato ufficiale che Ariant intende piantare altri 500 ettari dei vigneti che richiederanno gli eventuali investimenti stimabili in 10 mila dollari per ettaro. Inoltre il gruppo realizzerà sul territorio del vigneto il centro enoturistico, nonché l'enoteca ed il mini-albergo. Attualmente Ariant è l'unico gruppo vinicolo in Russia



che utilizza le proprie materie prime nella produzione del vino. Il fatturato annuo del gruppo si aggira intorno a 6 miliardi rubli (103 mln euro).

Fonte: RBC

GOVERNO DI MOSCA METTE ALL'ASTA MERCATI AGRICOLI



Le autorità di Mosca venderanno undici mercati agricoli che si trovano nel suo possesso. Stando a quanto riferisce la testata Vedomost, quattro di questi mercati cercavano acquirenti da parecchi anni. In totale la capitale russa conta circa quaranta mercati agricoli, che secondo il piano del governo di Mosca, dovranno tutti diventare privati. Il processo di vendite proseguirà rispettando diverse tappe. Il primo mercato venduto, dopo diverse trattative durate alcuni anni, è stato Danilovskiy, acquistato dal gruppo Ginza Project che ristrutturerà gli spazi interni analogicamente a Mercado San Miguel di Madrid per far diventare Danilovskiy una specie di un centro gastronomico. Altri tre mercati rilevanti di Mosca (Severniiy, Koptevskiy, Lublinskii) sono stati comprati da Rostk Group specializzata nel settore food. Sulla base del piano di Rostk, al posto dei mercati saranno costruiti spazi commerciali per la vendita dei prodotti agricoli. Per ristrutturare ciascun mercato il gruppo spenderà intorno a 660 mln rubli (1 mln 137 mila euro) con l'intenzione di rientrare nelle spese entro sette anni.

Fonte: Milknews

[CRESCE IL MERCATO NAZIONALE DEL LATTE]



Come riferisce l'Unione nazionale dei produttori del latte (Soyuzmoloko), i volumi dei prodotti latticini importati in Russia dall'introduzione delle sanzioni (agosto 2014) fino al maggio 2015 sono diminuiti di 4,5 volte rispetto allo stesso periodo dell'annata 2013/2014. Stando alle statistiche di Soyuzmoloko, le forniture dei prodotti a base di latte hanno raggiunto solo 1,2 milioni di tonnellate perdendo lungo gli ultimi otto mesi circa 3 milioni di tonnellate. Le importazioni di latte e dall'agosto a maggio sono calate da 37 mila tonnellate a mille tonnellate, quelle dello yogurt da 30 mila a mille, del latte e condensato da 4 mila a 100 tonnellate e infine del formaggio da 236 mila a 30 mila tonnellate. Intanto le produzioni interne dei prodotti latticini sono salite del 10,8%. In particolare, solo il reparto dei

formaggi ha dimostrato una crescita del 28,8%, mentre il caglio secco ed il burro hanno raggiunto rispettivamente il 34,6% e il 7,8%. Contrariamente la produzione del latte in polvere e della panna sono scese del 19,5%. I prezzi medi al dettaglio sul latte e pastorizzato, a partire dall'inizio dell'anno, sono aumentati del 5,2%, quelli del burro del 7,9% e dei formaggi del 6,3%. Per quanto riguarda il bestiame da latte, anch'esso al 1° maggio 2015 si è ridotto del 2,2% contando 3396 mila capi.

Fonte: Soyuzmoloko

[ABRAMOVICH INVESTIRÀ NELLA VITICOLTURA RUSSA]



L'oligarca russo Roman Abramovich costruirà uno Château nel territorio dell'azienda vitivinicola Gay-Kodzor situata nei pressi di Anapa (territorio di Krasnodar). Queste sono le indiscrezioni che riporta la testata Vedomost riferendosi ad un importante architetto di Mosca. Le voci sono state peraltro confermate dagli ambienti vicini allo stesso Abramovich, che avvierà il progetto non per scopi commerciali, bensì per «divertimento». Dal 9 aprile 2015 il 30% della società Vignet di Gay-Kodzor appartiene a Marina Goncharova, Vicedirettore Generale del gruppo Millhouse guidato da Roman Abramovich, ed a Zarua Shvidler, moglie di Evgeniy Shvidler, partner di fiducia dell'oligarca russo. Il progetto della cantina sarà realizzato dallo studio di architettura Kleinewelt Architekten, che però non rivela il nome del cliente. Stando però ai commenti rilasciati da Nikolay Peresleghim di Kleinewelt Architekten, «trattasi piuttosto di un centro di cultura con museo, sala presentazioni, mini-albergo, show room e sale degustazioni». La superficie della cantina arriverà a 1500mq. Gli esperti del settore vitivinicolo russo ritengono che gli investimenti necessari potranno raggiungere 3-5 milioni di dollari, il che è variabile dal costo finale delle attrezzature e degli impianti.

Fonte: Ria Novost

[AFK SISTEMA PUNTA SULL'AGRICOLTURA]



Il gruppo finanziario AFK Sistema vuole creare una società internazionale che includa imprese agricole con superficie totale di 1 milione di ettari. Lo ha dichiarato il proprietario di AFK Sistema Evgheniy Evtushenkov sottolineando che «il futuro è l'agricoltura: la popolazione cresce, mentre la superficie dei terreni fertili purtroppo non aumenta». Si tratta quindi del periodo dei prossimi anni, ma al momento Evtushenkov non ha rivelato l'ammontare degli investimenti previsti. AFK Sistema aveva acquistato le sue prime imprese agricole quattro anni fa nella zona di Rostov-sul-Don. Le aziende contenenti 46.300 ettari sono state successivamente inserite nel portafoglio investimenti del gruppo RZ Agro Holding gestito sotto la modalità di joint venture insieme a Luis Dreyfus. Già allora i partner miravano a far diventare RZ Agro Holding la più grande realtà agricola in Europa con 500 mila ettari di terreni coltivati. Alla fine del 2014 il gruppo contava 100 mila ettari con un raccolto del grano pari a 300 mila tonnellate che ha portato nelle casse di RZ Agro Holding 2,4 miliardi di rubli. Il piano di espansione di AFK Sistema prevede, oltre all'acquisizione delle imprese agricole laddove già opera il gruppo, anche l'internazionalizzazione nel bacino del Mar Nero e nell'Europa dell'Est.

Fonte: Vedomost



produzione locale, però siamo dipendenti dalle importazioni delle materie prime. In totale si tratta del 30%, specialmente dell'amido che non si trova in Russia», - ha dichiarato Valeriy Elkhov, Direttore Generale dell'Unione gelatai russi. I produttori nazionali del gelato segnalano di non avere particolari problemi nel reperire necessarie materie prime, ma molto dipende dalla regione di produzione. Per quanto riguarda il consumo del gelato in Russia, i numeri per ora sono distanti da quelli registrati in Europa e negli Stati Uniti. Ciò riguarda anche gli altri prodotti a base di latte, il cui consumo in Russia rimane indietro in confronto alle medie europee, e tende a diminuire negli ultimi anni. Secondo i dati della Federazione internazionale del latte, nel 2013 il consumo pro capite dei prodotti latticini in Russia si è ridotto da 173 a 161 kg, il che equivale ad un calo del 7%.

Fonte: DairyNews

[GELATO IN RUSSIA: DOMINANO PRODUTTORI NAZIONALI]

I produttori russi del gelato non avvertono problemi a causa dall'attuale embargo alle importazioni dei prodotti alimentari in Russia. «Per noi la sostituzione dei prodotti importati era iniziata vent'anni fa quando avevamo costruito gli stabilimenti in loco. Il 98% del gelato che presente sul mercato russo è di

[IL BIOLOGICO RUSSO APPRODA A IKEA]

IKEA Shopping Centres Russia darà in affitto circa 1000 mq di superficie nei suoi nuovi centri commerciali Mega al progetto gastronomico LavkaLavka. Al momento è stato stipulato un solo contratto di locazione, ma nel futuro il mercato agricolo targato LavkaLavka potrà stabilirsi in tutti i 14 supermercati Mega. Il costo totale del progetto raggiunge circa 800 milioni di rubli

seguito da un esperto italiano. Si prevede che la nuova azienda trasformerà 2-5 tonnellate di latte per produrre 150-500 kg all'anno di prodotto. L'investitore del progetto è un ristoratore della zona, il quale nome però non è stato al momento reso pubblico. Gli esperti del settore valutano positivamente l'iniziativa che potrà essere vantaggiosa dato il divieto alle importazioni dei formaggi dall'Italia. L'embargo mette in difficoltà molti ristoranti russi, specialmente quelli di cucina italiana, che ora devono trovare soluzioni alternative ai prodotti.

Fonte: Milknews

im
ita & e
nau

gs a q

(11,4 milioni di euro). Fondata nel 2009, la società LavkaLavka gestisce cinque negozi a Mosca che vendono prodotti alimentari forniti dagli agricoltori russi con forte propensione al biologico. Oltre ai punti vendita, la ditta possiede anche l'omonimo ristorante nel centro di Mosca. Secondo le informazioni ufficiali pubblicate da LavkaLavka, il suo fatturato ha raggiunto 249 milioni di rubli (3,5 milioni di euro) nel 2014. I dirigenti di LavkaLavka contano di allestire entro il 2017 tre mercati agricoli nei centri commerciali costruiti da IKEA. Stando ai dati di Euromonitor International, il mercato russo dei prodotti biologici è stimato in 167 milioni di dollari. Il valore mondiale del mercato invece si aggira intorno a 72 miliardi di dollari. Gli analisti di Euromonitor International prevedono che entro la fine del 2015 il mercato russo dei prodotti biologici toccherà la cifra pari a 225 milioni di dollari.

Fonte: RBC

FORMAGGI PER LA CRIMEA

A Sebastopoli verranno fornite attrezzature per la produzione di formaggi a pasta filata. I formaggi, prevalentemente mozzarella, saranno prodotti dalle materie prime locali con la differenza, che oltre al latte bovino, si utilizzerà anche quello di capra. Il latte sarà acquistato dal cooperativa agricola "Frunze". Non solo la mozzarella quindi: in Crimea si faranno anche la ricotta ed il mascarpone, mentre il processo tecnologico verrà

[PIÙ MARGARINA NEL 2015]



La produzione della margarina in Russia nel 2014 è cresciuta del 13% raggiungendo il volume complessivo pari a 1 milione di tonnellate. La maggior parte della margarina prodotta è destinata al mercato interno, mentre il 15% viene esportato. Da più di un anno la Russia aumenta la produzione della margarina, come evidenzia anche la ricerca di mercato realizzata da Oil World (agenzia specializzata nel mercato di oli vegetali). Il motivo di tale dinamica è dovuto all'embargo alimentare che vieta le importazioni dei grassi animali e dei prodotti lattiero-caseari. Le forniture di burro in Russia sono calate nei primi sette mesi del 2015 addirittura il 57%. Altra spiegazione alla crescita del mercato della margarina, che dà l'agenzia Oil World, è quella legata alla riduzione del potere di spesa da parte della popolazione russa. Anche le GDO locali hanno avvertito la tendenza: nel 2014 le vendite della margarina sono salite del 6% in confronto all'anno precedente arrivando a 27,5 miliardi di rubli. In Russia la margarina è un prodotto che spesso sostituisce l'olio di girasole, il più diffuso tra gli oli vegetali. Di conseguenza, un aumento importante del prezzo dell'olio di girasole spinge i consumatori ad acquistare la margarina: ciò si verifica anche in questo periodo, così come in precedenza nel 2008, 2011 e 2014.

Fonte: RBC

[OPERATORI DEL SETTORE GDO SI ADATTANO ALL'EMBARGO]

La proroga dell'embargo alimentare non creerà problemi alle GDO russe, in quanto esse sono riuscite nel giro di un anno a sostituire i prodotti banditi. Inoltre, gli operatori del mercato escludono shock dei prezzi come quelli del 2014. «L'estensione dell'embargo di un altro anno ha infatti consolidato le condizioni nelle quali il mercato opera negli



ultimi mesi. Tutti i processi che hanno avuto luogo nel periodo di transizione, sono già superati. Ora la pressione sui prezzi potrebbe derivare da altri fattori», - ha detto all'agenzia Ria Novost il Direttore per le relazioni esterne di Dixi, Ekaterina Kumanina. Lo stesso discorso vale anche per le catene di supermercati di cui i listini prodotti erano tradizionalmente composti dai nominativi di provenienza estera. In particolare il Manager per le relazioni esterne di Globus Gourmet, Maria Zinina ha spiegato che la catena di fascia alta ha dovuto sostituire soltanto dall'1% al 3% del proprio assortimento: «Le nostre previsioni escludevano l'abolizione dell'embargo, perciò la proroga dell'embargo non influirà sulle strategie della catena e non presenterà nessun rischio per Globus». Anche le catene internazionali come Metro Cash & Carry si sono dovute adeguare alle nuove realtà del mercato russo. «Dal momento in cui è scattato l'embargo, abbiamo cominciato a sostituire i prodotti importati, ampliando e rafforzando collaborazioni con fornitori locali», - ha confermato il Direttore per le relazioni interne di Metro Cash & Carry Russia, Oksana Tokareva.

Fonte: Ria Novost

[AUTORITÀ RUSSE CONTRO L'ALCOL SECCO]



Le Autorità russe intendono vietare la commercializzazione dell'alcol secco nel mercato russo. Il Vicedirettore di Rossalkogolregulirovanie (Ente per il controllo della distribuzione dei prodotti alcolici) Vladislav Spirin ha dichiarato alla stampa russa che la presenza dell'alcol secco nel mercato rappresenta un pericolo sociale, perciò bisogna vietarne la vendita: «Può darsi che questo argomento sia ancora ignoto, ma adesso inizia già a preoccupare. L'accessibilità all'alcol secco è un fatto allarmante e quindi dobbiamo pensare all'eventuale divieto». Il cosiddetto alcol secco è una sostanza in polvere composta da alcol incapsulato che, miscelata con acqua, forma una bevanda alcolica.

Si prevede che già nel mese di ottobre presso la Duma sarà presentato un disegno di legge per vietare la vendita del prodotto in questione.

Fonte: Ria Novost

PIÙ VODKA E BIRRA NEL 2015



La vodka e la birra continuano a dominare nelle preferenze dei consumatori russi nella classifica delle bevande alcoliche. L'olimpico è occupato dalla birra, la cui quota continua a crescere. Secondo i dati di Rosstat, il volume della vodka e degli altri superalcolici venduti (in termini di alcol puro) nel periodo gennaio-aprile 2015 è sceso al 41% rispetto al 42,9% nell'anno scorso. Invece la quota della birra è salita al 40,6% in confronto al 39,4% nel 2014. Da gennaio ad aprile le vendite della vodka e dei superalcolici hanno subito una diminuzione intorno al 6% fino a 38,8 mln di decaltri, mentre la distribuzione della birra nel mercato russo è salita dello 0,8% raggiungendo 300,8 mln di decaltri. Nel frattempo il vino (senza contare gli spumanti) ha aumentato la propria presenza sugli scaffali dell'8,8% rispetto all'8,3% nello stesso arco di tempo (gennaio-aprile 2014). Per quanto riguarda le vendite del vino, esse sono cresciute del 4,2% (19,3 mln di decaltri). La quota specifica degli spumanti non ha subito variazioni e rimane al livello del

2,5%. Complessivamente durante i primi quattro mesi dell'anno 2015 i consumatori russi hanno acquistato 36,6 mln di decaltri di bevande alcoliche (sempre in termini di alcol puro), con una diminuzione del 2,2% rispetto al 2015.

Fonte: Interfax

PRODOTTI DA FORNO RALLENTANO



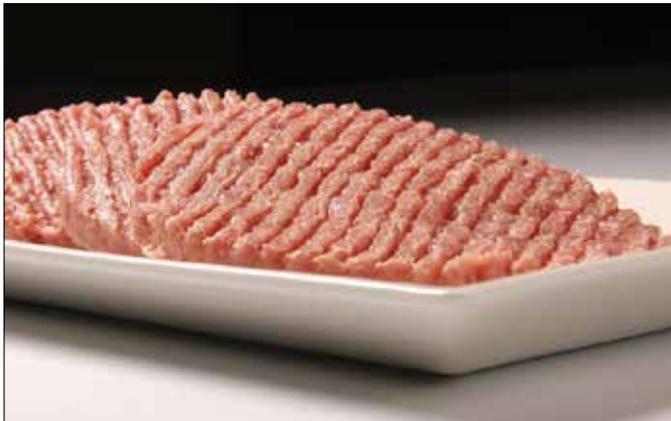
Le importazioni dei prodotti da forno (inclusi i biscotti) in Russia nel periodo gennaio-luglio 2015 sono calate del 40% scendendo a 55 mila tonnellate rispetto alle 97 mila dell'analogo periodo dell'anno scorso. La forte svalutazione del rublo ha costretto il settore a subire una sensibile flessione. «Le preferenze dei consumatori russi si stanno spostando verso prodotti locali. Ciò è dovuto alla svalutazione della moneta nazionale che riduce la capacità della spesa dei consumatori russi, quali attualmente prediligono categorie economiche dei prodotti dolciari», - ha detto il Direttore Esecutivo del Centro Elizaveta Nikitina. Germania, Polonia ed Italia forniscono il 57% dei prodotti di importazione sul mercato russo. I prodotti da forno non sono inclusi nella lista dei prodotti sottoposti ad embargo dalla Federazione Russa.

Fonte: Foodnewsweek/ICE

ANCORA CONTROLLI PER AUCHAN

Il Rosselkhoznadzor, l'ente federale russo che controlla la qualità dei prodotti agricoli, ha pubblicato un aggiornamento su nuove violazioni rilevate in alcuni punti vendita della catena "Auchan": in alcuni negozi sono stati infatti rilevati casi di contaminazione microbica delle materie prime e dei prodotti di origine animale.

Secondo quanto riportato dall'ente, all'interno di carne e pesce tritati sarebbero stati identificati DNA di altri animali, batteri coliformi e salmonella. In precedenza, il Rosselkhoznadzor aveva già riferito nell'estate di quest'anno di violazioni simili



in alcuni ipermercati "Auchan" a Mosca e Samara. L'analisi genetica molecolare del macinato della carne suina, oltre al DNA di maiale, aveva rivelato infatti la presenza anche di DNA di cavallo, di pollo e di bovino.

La catena francese Auchan è al terzo posto nel mercato retail russo per fatturato. Il network della compagnia, che opera in Russia dal 2002, è composto da 89 negozi (57 ipermercati "Auchan", 25 ipermercati urbani "Auchan City" e sette ipermercati "Il nostro Arcobaleno"). Secondo la banca dati "SPARK-Interfax", il fatturato LLC "Auchan" nel 2014 è stato pari a 313,6 miliardi di rubli mentre l'utile netto ha raggiunto 11,9 miliardi di rubli.

Da sottolineare che la catena aveva, nello scorso mese di giugno, disvelato piani di espansione nella Federazione con l'apertura di altri dieci punti vendita. Il management aveva comunque precisato che il programma avrebbe potuto subire modifiche a causa della crisi economica. Le regioni prioritarie individuate da Auchan in Russia sono principalmente l'est del Paese (Urali e Siberia), Krasnodar, Rostov-sul-Don e Voronezh. Gli ipermercati ed i supermercati Auchan saranno aperti nelle città con oltre un milione di abitanti, mentre la catena «Nasha Raduga» («Nostro Arcobaleno») continuerà la sua espansione a Mosca e nei dintorni della capitale russa. Gli investimenti per lo sviluppo in Russia dovrebbero essere superiori a 10 miliardi di rubli.

Fonte: Tass, Adviz, Interfax

CRESCERE LA PRODUZIONE DI POLLAME

Cresce in Russia la produzione della carne avicola. Trattasi di un aumento pari al 9,4% che equivale a 193 mila tonnellate in più rispetto all'analogo periodo dell'anno scorso. In salita anche la produzione delle uova che ha raggiunto i 13,6 miliardi di unità, ovvero il 3,2% in più in confronto con il 2014. Il risultato positivo del primo semestre 2015 è dovuto all'ottima performance delle società agricole delle seguenti regioni russe:

Repubblica dei Mari 37 mila tonnellate (+77,8%), Belgorod 36 mila tonnellate (+11,9%), Bryansk 29 mila tonnellate (+57,2%). Più specificamente i migliori produttori russi di uova si trovano nella zona di Belgorod (73,6 mln e +15,9%), Saratov (65,9 mln e +39,1%), Yaroslavl (62,5 mln e +12,2%) e Ryazan (55,2 mln e +21,6%). Il prezzo medio del pollo ammonta attualmente a circa 1.800 euro a tonnellata. Secondo i dati dell'Istituto di Statistica Rosstat, le forniture estere di pollame (senza contare prodotti provenienti da Bielorussia e Kazakistan) sono scese di 3,5 volte rispetto all'anno scorso.

Fonte: Agrainfo

SOVVENZIONI FANNO CRESCERE IL NUMERO DEGLI AGRICOLTORI



I contadini russi rivalutano la propria attività stimolati dalle sovvenzioni distribuite dal Ministero dell'Agricoltura. Ogni agricoltore può ambire quindi ad ottenere circa 1,5 milioni di rubli. Nel primo trimestre del 2015 il numero degli imprenditori individuali operanti nel settore agroalimentare è cresciuto di 4.760 unità. In confronto, durante l'intero 2014 la crescita non ha superato le 3.000 unità, mentre nel periodo 2012-2013 si era addirittura manifestato un calo. Quest'anno il numero di applicazioni per sovvenzioni è già arrivato alla cifra complessiva di 25 miliardi di rubli. Al fine di ottenere le sovvenzioni alcuni grossi imprenditori hanno diviso le proprie società agricole registrandosi come imprenditori individuali. Dopo l'introduzione dell'embargo nell'agosto 2014 solo gli agricoltori meno attivi hanno avuto difficoltà a trovare spazio nel mercato locale. Ad oggi il 51,4% di tutta la produzione agricola russa è realizzato da contadini ed imprenditori agricoli individuali. In particolare sono stati prodotti da imprese individuali e fattorie l'88% delle

patate, l'83% degli ortaggi, il 53% del latte e il 31% della carne. Stando ai dati dell'Istituto Nazionale di Statistica Rosstat, al 1 gennaio 2015 sono state registrate nella Federazione Russa 216.100 imprese agricole, tra cui il 57% (122.900) delle aziende è iscritto nel registro sotto la forma di imprenditore individuale, il 19% invece come società a responsabilità limitata e il 24% sotto altre forme societarie.

Fonte: RBC

IL GOVERNO SOSTERRÀ VITICULTORI



Il Ministero dell'Agricoltura russo ha elaborato il piano per lo sviluppo della viticoltura che permetterà ad aumentare entro il 2020 la produzione locale d'uva di 0,7 milioni di tonnellate. Nell'ambito dell'iniziativa, chiamata a ridurre le importazioni del 54,6%, verranno stanziati 568,2 miliardi di rubli (8,1 miliardi di euro). Gli esponenti ufficiali del Ministero hanno tenuto peraltro a sottolineare che il piano permetterà di estendere la superficie totale dei vigneti piantati in Russia fino a 140 mila ettari. In precedenza il Ministro dell'agricoltura, Alexander Tkachev aveva dichiarato che il ministero avrebbe inteso supportare l'intera filiera della produzione del vino: dalla coltivazione d'uva alla costruzione delle nuove cantine. Tkachev ha diverse volte sostenuto che la svalutazione del rublo ha reso più richiesto il vino russo di qualità, mentre le sovvenzioni a supporto del settore vinicolo da parte del Governo rimanevano a lungo insufficienti. Tut ora molte aziende vinicole russe importano dall'estero la materia prima (il mosto) per la produzione del vino. In particolare il leader nazionale nella categoria degli spumanti, cantina Abrau Durso utilizza fino al 70% del mosto proveniente dal Sudafrica.

Fonte: Alcoexpert

ECONIVA DIVENTA LEADER DEL LATTE



L'azienda agricola Econiva, appartenente all'imprenditore tedesco Stefan Duerr, è il più grande produttore del latte e crudo in Russia. Nel 2014 Econiva ha aumentato del 28% i volumi prodotti portandoli a 153.700 tonnellate. Il numero dei capi da latte è cresciuto del 14% arrivando a 22.000 vacche. Econiva è seguita dalla holding Agricola Krasniy Vostok Agro del deputato della Duma, Ayrat Khairulli, che ha prodotto 140.920 tonnellate, avendo a disposizione 27.100 capi. Il terzo posto nella classifica è occupato dalla joint venture Rusmoloko, gestita dal gruppo Olam International di Singapore e dall'imprenditore russo Naum Babaev. Il Direttore Generale di Rusmoloko, Sumanta Kumar De ha dichiarato ai giornalisti che l'anno scorso l'azienda ha prodotto 44.000 tonnellate di latte e crudo. Il prezzo del latte in Russia nel frattempo continua a salire. Gli esperti sostengono che anche i prezzi al dettaglio del latte, con molta probabilità, si manterranno ai livelli alti. L'industria lattiera russa attraversa un momento di tensione che potrebbe essere risolto mediante un aumento delle sovvenzioni statali.

Fonte: Agro.ru

IMPORTAZIONI DELLA CARNE SUINA IN DIMINUZIONE

Stanno rapidamente diminuendo le importazioni di carne suina in Russia. Il posto dei prodotti esteri della categoria viene occupato dalla produzione russa di qualità. In termini di volumi le importazioni complessive nel periodo gennaio-luglio 2015 sono scese del 37% rispetto all'anno precedente. In particolare le forniture della carne suina surgelata sono diminuite del 43%, cioè da 188.000 tonnellate a 107.000



tonnellate. Per quanto riguarda i derivati, i dati indicano una diminuzione addirittura del 65%. Le forniture del lardo che si utilizza nella produzione del salame e delle salsicce - nei primi quattro mesi del 2015 - sono diminuite del 75% scendendo a 6.200 tonnellate. Il danno maggiore, causato dall'embargo, è stato subito dalle fabbriche per la produzione di insaccati, che sono state costrette e ad acquistare le materie prime sul mercato locale. Ciò ha conseguentemente fatto salire il prezzo della carne suina prodotta in Russia, il che ha spinto alcuni produttori a dover scegliere carni più accessibili per la successiva trasformazione, ovvero quelle avicole.

Fonte: agro.ru

[VINO: SI RAFFORZA PROGETTO LEFKADIA]



L'azienda vinicola Lefkadia, situata nel Territorio di Krasnodar, porterà entro il 2015 il numero delle bottiglie a 300 mila rispetto a 100 dell'anno scorso. Il piano è stato rivelato dal

proprietario di Lefkadia, Mikhail Nikolaev che ha peraltro precisato che negli ultimi due anni la sua azienda ha triplicato il volume della produzione portandolo da 30 mila a 100 mila di bottiglie nel 2014. Ad oggi la superficie vitata di Lefkadia raggiunge 80 ettari su cui sono piantate viti importate da Italia, Austria e Francia. L'azienda vinicola Lefkadia fondata nel 2006, viene considerata come una delle più importanti realtà della viticoltura russa emergente. Con la società collabora - in qualità del consulente - il famoso enologo francese Patrick Leon che per vent'anni ha creato le eccellenze di Château Mouton Rothschild, oltre ad aver collaborato anche con Almaviva in Cile e Opus One in California.

Fonte: Interfax

[IL DIVIETO PET NON TOCCA I CONSUMI]

La maggior parte dei consumatori russi dubita che l'eventuale divieto di commercializzare birra in bottiglie in PET possa ridurre la domanda degli alcolici. Il sondaggio del centro Vtsiom fotografa l'opinione dei consumatori sull'eventuale divieto totale per l'utilizzo della tara plastica nella distribuzione della birra in Russia, recentemente proposto dalla Duma. Il 36% degli intervistati ritiene che in Russia si compreranno gli stessi volumi di birra, seppur in bottiglie di tipo diverso. Invece il 29% è sicuro che la restrizione porterà all'aumento di consumo generale dei superalcolici. Lo stesso sondaggio di Vtsiom dimostra che la metà della popolazione russa consuma abitualmente birra, tra cui il 14% quotidianamente. I consumatori vedono anche altri rischi nel potenziale divieto all'uso delle bottiglie superiori a 0,5 litri per la distribuzione delle bevande alcoliche. In particolare il 30% degli intervistati ritiene che ciò provocherà l'aumento dei prezzi di altri prodotti in plastica, poiché i fornitori dovranno in qualche maniera coprire le possibili perdite economiche. Il 26% si aspetta un calo della qualità dei prodotti alcolici, mentre il 21% prevede la riduzione del numero di referenze presenti sugli scaffali data l'impossibilità per molte aziende di fornire prodotti in bottiglie di materiale diverso per motivi di costo.



Fonte: Retailer.ru

NUOVO PROGETTO PER GINZA PROJECT E JAMIE OLIVER

Il gruppo Ginza Project intende aprire presso il mercato Danilovskiy una scuola gastronomica del famoso cuoco britannico e conduttore televisivo Jamie Oliver. Probabilmente il gruppo Ginza concederà al progetto i necessari spazi, mentre Jamie Oliver presterà il proprio brand. La scuola gastronomica occuperà uno spazio di 500 mq. A marzo scorso è giunta la notizia sulla vendita del mercato Danilovskiy ai gruppi affiliati di Ginza Project. Stando agli accordi dell'operazione, i nuovi proprietari dovranno investire 800 milioni di rubli nei lavori di ristrutturazione del mercato. Il gruppo Ginza Project collabora con Jamie Oliver dal 2012 quando è stato siglato un accordo sull'apertura di venti ristoranti Jamie's Italian in Ucraina e Russia. Da allora sono state aperte due ristoranti a San Pietroburgo e Mosca.



È stato aperto nel 2010 al 16mo piano del Smolenskiy Passage. Esso entra nel gruppo White Rabbit Family del ristoratore Boris Zarkov. La lista The World's 50 Best Restaurants viene scelta in base al giudizio di oltre novecento esperti della ristorazione internazionale fra cui chef, giornalisti e critici gastronomici membri della World's 50 Best Restaurants Academy.

Fonte: RBC

NIZHNIY NOVGOROD CAPITALE RUSSA DEI BAR



Nizhniy Novgorod detiene il primato nella classifica delle città russe con oltre un milione di abitanti per il numero più alto di bar. Nella classifica elaborata dal servizio di ricerca GIS la cittadina del Volga conta ben 21 bar ogni 100 mila abitanti. Gli esperti interpellati dall'agenzia RBC-Nizhniy Novgorod sottolineano però, che nonostante la leadership della città nel ranking, il numero di locali di qualità non è ancora sufficientemente elevato. Il secondo posto nel ranking con il numero di 20 locali per 100 mila abitanti è stato assegnato a Kazan, mentre il terzo l'ha raggiunto San Pietroburgo (19 bar) alla quale segue Mosca (8 bar). La classifica la concludono Voronezh e Rostov-sul-Don dove si contano 7 bar su 100 mila abitanti.

Fonte: Alcoexpert



Fonte: Restoranof

WHITE RABBIT ENTRA NELLA WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Il ristorante di Mosca White Rabbit è entrato nella prestigiosa lista dei migliori cinquanta ristoranti del mondo tradizionalmente pubblicata dalla rivista The Restaurant Magazine. White Rabbit ha raggiunto il 23° posto, il che è da considerare il miglior risultato dei ristoranti russi nella storia del premio, che spesso viene chiamato «l'Oscar gastronomico». Inoltre, il ristorante White Rabbit ha ottenuto il premio speciale per aver raggiunto il posto più alto tra i ristoranti che hanno partecipato per la prima volta nella competizione. Precedentemente il miglior risultato della ristorazione russa è stato conquistato nel 2011 dal ristorante Varvary di Anatoly Kombarov che è arrivato al 48° posto in The World's 50 Best Restaurants. Il locale White Rabbit