

Il mercato del grano e della

Ethiopian wheat and pasta market



di Tiberio Chiari

*“Etiopia - Filiere agricole in Oromia”
Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale
Istituto Agronomico per l’Oltremare (Iao)*

NUOVE OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO PER LE IMPRESE ITALIANE FORNITRICI DI TECNOLOGIE E MATERIALI

NEW OPPORTUNITIES
FOR ITALIAN TECHNOLOGIES
AND MATERIAL SUPPLIERS



ENGLISH SUMMARY

Today Ethiopia is changing. Although per capita income is very low, the **economic growth** is staggering.

The Government is carrying out an ambitious **Growth and Transformation Plan 2010-15** - agriculture is required to support industry by supplying it with **raw materials** for the production of foodstuffs that the population is increasingly asking for, thus avoiding imports.

To sustain this strategy, the **Italian Development Cooperation** in strong collaboration with Ethiopian organisms is carrying out the project called **“Filiere Agricole in Oromia” (Agricultural**

value chains in Oromia - Avcpo). The objective: **re-introduce durum wheat among cultivations** to supply domestic industries.

The pilot action is taking place in the Bale zone. The result was a real explosion of fields planted with durum wheat, with peaks **30 times higher** in just 4 production cycles in total productions (from 500 tons in 2012 to approximately 15,000 expected in early 2015).

Spaghetti and maccheroni are **very popular** in the country. Therefore, projections of pasta consumption up to **5 kilos per year per person** are realistic

and encourage Ethiopian producers of the grain industry (among which **mills** and bakers, about 300 and 5,000 respectively) to **diversify** their lines into pasta production.

Currently, the main **pasta production industries** are about twenty. **Kaliti Foods** and **Dire Dawa Food Complex** are the leading industries. Both produce short and long pasta by using **Italian machines** and they are equipped with internal mills.

Italians know that quality must be the fil rouge of any production chain step, from field to fork. In Addis Abeba, among Italian restaurants, you can find

pasta in Etiopia



Castelli, Il Gusto, Linda at Circolo Juventus, Grani di Pepe, Belvedere, Arcobaleno, TopView, Mamma Mia as well as, inside Sheraton, Stagioni.

*The quality message will be the slogan of the **Congress and Exhibition "Grain, Flour and Pasta: The Ethiopian Wheat Value Chain"**, scheduled in Addis Ababa on the 29th and 30th of November 2014. The event will target institutional and private operators that are part of the Wheat Industry as well as the general public who will be invited to taste some Italian cuisine specialties.*

In Etiopia il grano duro (il "tetraploide" per i genetisti) è una coltivazione millenaria che si è andata evolvendo grazie all'opera di innumerevoli generazioni di agricoltori-selezionatori. Il grande botanico russo Nikolaj Ivanovic Vavilov individuò qui il centro di diversificazione di questa specie della quale circa 14.000 accessioni sono infatti conservate nella banca dei semi dell'Istituto etiopico per la Biodiversità in Addis Ababa (Ethiopian Institute of Biodiversity).

Nei campi, invece, fino a qualche tempo fa, il grano duro era quasi scomparso a causa dell'espansione del grano tenero (esaploide) a cui i contadini e molte iniziative di sviluppo agricolo hanno dato la preferenza per la maggiore produttività e ritenendo che, in fondo, "wheat is wheat". Ma ora questo trend si sta invertendo.

Un Paese in forte crescita

L'Etiopia è un Paese affascinante, fiero del suo splendido territorio e delle tradizioni che scaturiscono da una storia complessa, risalente alla leggendaria regina di Saba; è un mosaico di etnie, religioni e culture.

Negli ultimi anni il Paese sta cambiando. Pur essendovi un reddito procapite molto basso, la crescita economica è oggi vertiginosa, con aumenti percentuali del Pil quasi a due cifre; lo sviluppo di opere infrastrutturali - settori idroelettrico, viario, delle telecomunicazioni, dell'edilizia urbana e rurale - è imponente e con tempi di realizzazione e consegna veloci e puntuali. È, d'altronde, uno Stato con più di 90 milioni di abitanti (di cui il 42,7% entro i 14 anni di età - Banca Mondiale, 2013)

che necessitano di sempre maggiori prodotti e servizi anche in ragione della progressiva urbanizzazione e dei conseguenti nuovi stili di vita.

Il Governo sta attuando un ambizioso Programma di Crescita e Trasformazione (Growth and Transformation Plan 2010-15) nel quale assegna all'agricoltura il compito di affiancarsi all'industria per fornirle le materie prime necessarie per la produzione di alimenti che la popolazione richiede in misura sempre crescente, evitando così di ricorrere all'importazione.

Il progetto Filiere Agricole in Oromia

A supporto di tale strategia, la Cooperazione Italiana allo Sviluppo, in stretto partenariato con le entità etiopiche, sta attuando il progetto Filiere Agricole in Oromia con l'assistenza tecnica dell'Istituto Agronomico per l'Oltremare.

Obiettivo: re-introdurre in coltivazione il grano duro per approvvigionare le industrie nazionali e soddisfare la crescente domanda interna di pasta senza importare dall'estero (nel [grafico 2, pag 33](#) si riportano i valori di importazione di grano duro e pasta, in quantità e valore).

L'azione pilota si sta svolgendo nella zona del Bale che registra circa 140 mila ettari investiti annualmente a grano tenero. Le esistenti cooperative di piccoli agricoltori sono state aiutate a introdurre le necessarie innovazioni tecniche, aggregare la produzione e gestire rapporti commerciali diretti con le industrie. Contemporaneamente, è stato coinvolto l'intero complesso di attori pubblici e privati operanti nella filiera.

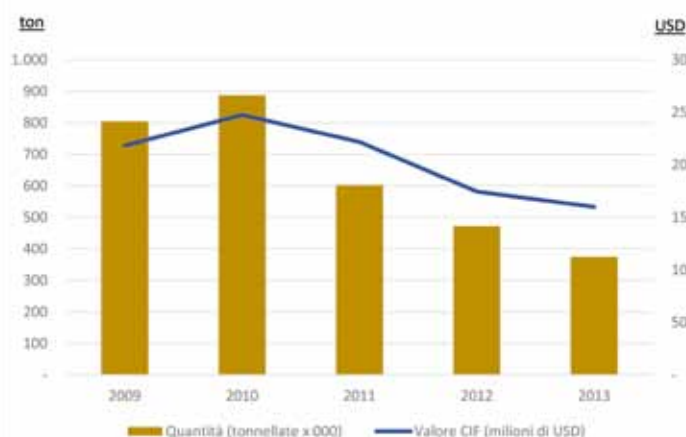
La vertiginosa espansione del grano duro

Gli agricoltori hanno siglato un inedito contratto di vendita con le industrie che attribuisce un premio economico in funzione della qualità, misurata da parametri certi e condivisi, *in primis* il contenuto proteico. Questo meccanismo, unito all'assenza di intermediari, ha fatto sì che le compravendite fossero di estrema soddisfazione per entrambe le parti. La conseguenza è stata una vera esplosione nelle superfici coltivate a grano duro, con le produzioni totali aumentate di 30 volte in soli 4 cicli produttivi (dalle 500 tonnellate del 2012 alle circa 15.000 previste a inizio 2015).

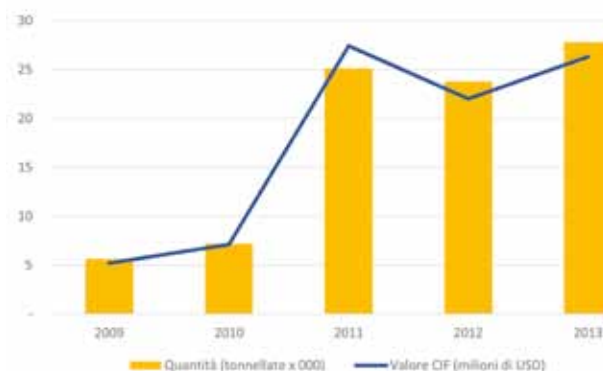
Per soddisfare la crescente domanda interna di pasta, azioni di filiera di questo tipo, interessanti la produzione & trasformazione del grano duro, possono facilmente avviarsi in altre zone etiopiche (le superfici coltivate a grano tenero sono infatti circa 1.6 milioni). Di fatto, il processo di estensione della filiera si sta già realizzando in due ulteriori zone della regione Oromia (West Arsi e East Shewa) durante questa campagna agricola (semina a luglio e raccolta a dicembre-gennaio 2015).

Le prospettive di sviluppo non si fermano al grano duro, ma si possono estendere all'intero settore *wheat* e ad altre filiere produttive. La principale lezione fornita dal progetto pro-

IMPORTAZIONE DI GRANO DURO IN ETIOPIA



IMPORTAZIONE DI PASTA IN ETIOPIA



«LA COOPERAZIONE ITALIANA ALLO SVILUPPO HA AVVIATO NEL PAESE IL PROGETTO SUL GRANO DURO»

viene, infatti, dalla verifica fattuale che impostare la filiera con un focus prioritario sulla qualità-per-grossi-lotti-omogenei (unità minima commerciale definita nell'autotreno da 40 tonnellate) consente quegli aumenti nella produzione attesi dall'industria e dal Paese intero.

La pasta in Etiopia

Tornando alla filiera grano duro-pasta, il quadro d'insieme in Etiopia si presenta davvero promettente, anche perché la pasta è molto apprezzata e

sta diventando protagonista nella dieta della popolazione locale a fianco dell'injera, il piatto nazionale per eccellenza. Infatti, il costo del teff (*Eragrostis tef*), il cereale utilizzato per l'injera, è più alto rispetto al grano duro, poiché la produttività per ettaro è scarsa (non supera le 1-1.5 ton/ha) e l'uso della sua farina richiede tempi e spazi che mal si conciliano con gli attuali ritmi di vita delle famiglie che abitano nelle nuove zone urbane.

Proiezioni nei consumi di pasta dell'ordine dei 5 kg/annui procapite sono perciò realistiche (seppure per una parte della popolazione) e stanno motivando l'interesse degli industriali etiopici del comparto cerealicolo (fra cui molini e fornai, circa 300 e 5.000 rispettivamente) a diversificare le proprie linee verso la produzione di pasta.

Attualmente, in Etiopia le industrie pastarie sono circa una ventina. Le due principali sono Kaliti Foods Share Company e

Dire Dawa Food Complex, che possiedono molini interni e producono pasta corta e lunga avvalendosi di macchinari italiani.

Kaliti Foods S.C. è vicino alla capitale, ed è stata fondata nel 1938 da una società italiana. La sua capacità produttiva giornaliera è di 24 tonnellate per linea. Dire Dawa Food Complex è a Dire Dawa, vicino al porto di Gibuti. Le sue linee hanno una capacità di 40 e 33 tonnellate al giorno, rispettivamente per la pasta corta e lunga.

CONVEGNO ED EXPO "ETHIOPIAN WHEAT VALUE CHAIN"

I prossimi 29 e 30 novembre 2014 si terrà ad **Addis Abeba** il Convegno ed Expo "Ethiopian Wheat Value Chain" (Segreteria organizzativa: Avenue media - Bo). Tra gli obiettivi della due giorni:

1. diffondere il **modello di filiera** a nuovi produttori agricoli e industriali etiopici;
2. inglobare anche il più ampio settore **grano tenero** (ca. 1,6 milioni ettari annui per una produzione di ca. 3,5 milioni tonnellate);
3. far apprezzare al grande pubblico etiopico ulteriori aspetti della **cucina italiana** e dell'Italian style;
4. permettere **interscambi fra imprenditori** etiopici e le migliori realtà italiane di attrezzature e tecnologie.

Un'**opportunità strategica** per partecipare allo sviluppo di un Paese in grande crescita economica, industriale e sociale.

L'evento è promosso da tutte le istituzioni ed entità pubblico-private operanti nel progetto "Etiopia-Filiera Agricole in Oromia" e vanta il pieno supporto dell'**Ambasciata d'Italia in Etiopia** (vedi articolo



Abeba Tesfaye,
vicepresidente Ethiopian
Millers' Association

alle pagine seguenti, ndr) e dell'Ethiopian Millers' Association (Ema), l'Associazione Etiopica dei Mugnai.

«Desidero esprimere il pieno appoggio dell'**Ethiopian Millers' Association** al Convegno ed Expo "Ethiopian Wheat Value Chain" - sottolinea il vicepresidente di Ema, Ms. **Abeba Tesfaye** - Sarà, infatti, un'occasione strategica per promuovere le **opportunità di sviluppo** legate alla filiera della pasta in Etiopia. Auspicio che la cooperazione di Ema con l'organizzazione italiana coordinatrice dell'evento non si limiti a questo appuntamento ma conduca a **rafforzate relazioni** con tutti gli attori italiani del settore molitorio e apra nuove opportunità di collaborazione per il nostro **vicendevoles benefico**».

Come partecipare

Le aziende, gli imprenditori, i **buyer**, i **trader** e i ristoratori che intendono partecipare potranno affidarsi ad **Avenue media di Bologna**, a cui è stata affidata la segreteria organizzativa. Per ulteriori informazioni e aggiornamenti: www.avenuemedia.eu. ■

Italian Food sinonimo di qualità

Noi italiani abbiamo chiaro che la qualità deve attraversare come un *fil rouge* tutti gli anelli della catena produttiva, dal campo alla tavola. È proprio per questo che, anche in Etiopia, i ristoranti italiani hanno un grande successo e sono ricercati dalla clientela più esigente. Fra i numerosi ristoranti italiani presenti in Addis Abeba si possono senz'altro citare Castelli, Il Gusto, Linda al Circolo Juventus, Grani di Pepe, Belvedere, Arcobaleno, Top View, Mamma Mia e, all'interno dello Sheraton, Stagioni.

Convegno ed Expo "Ethiopian Wheat Value Chain"

E sarà il messaggio della qualità a guidare il Congresso ed Expo "Grain, Flour and Pasta: The Ethiopian Wheat Value Chain", in pro-



gramma ad Addis Abeba il 29 e 30 novembre 2014. L'evento è indirizzato all'intera gamma degli attori, sia istituzionali che privati, che compongono la wheat & pasta industry, e cioè afferenti alla produzione agricola, all'industria alimentare e distribuzione, alla ristorazione, senza trascurare il grande pubblico,

invitato a gustare alcune specialità della cucina italiana (vedi riquadro qui sopra, ndr). ■

Tiberio Chiari

Coordinatore del Progetto "Etiopia - Filiera agricola in Oromia" Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Istituto Agronomico per l'Oltremare (Iao)