



# POTENZA DEL LIMITE

Maria Fermanelli  
Presidente della CNA di Roma  
Racconta la sua Impresa

Roma, 19 Aprile 2023

## **Il limite alimenta la progettualità**

I problemi reclamano soluzioni  
ed è lì che si nasconde una  
possibilità d'impresa



# IL CIBO CHE INCLUDE UN PARADOSSO PER LA CELIACHIA

- La mia storia imprenditoriale nasce da un'intuizione strettamente connessa ai limiti alimentari imposti dalla celiachia
- Un celiaco sembra essere condannato per sempre alla rinuncia del piacere della convivialità
- Passare dal cibo che esclude al cibo che include

**ecco l'idea!**



# LA CELIACHIA

## Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia Anno 2021

La celiachia è una patologia autoimmune cronica che colpisce circa l'1% della popolazione generale e si sviluppa in soggetti geneticamente predisposti. In media, in Italia ogni anno vengono effettuate circa 9.000 diagnosi con una prevalenza della malattia del 0,41%. Dai dati del 2021 in Italia risultano diagnosticati 241.729 celiaci di cui il 70% (168.385) appartenenti alla popolazione femminile ed il restante 30% (73.344) a quella maschile. La celiachia è una patologia cronica, spesso a rischio di complicanze, ma una corretta diagnosi unita ad un corretto stile alimentare possono portare alla completa remissione dei sintomi.

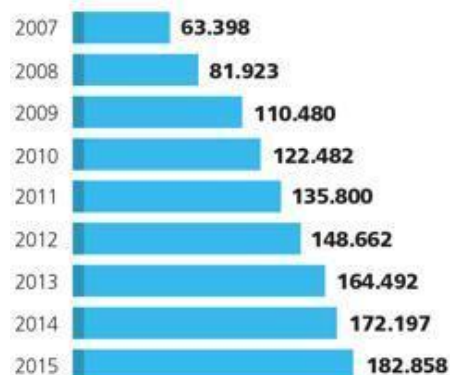


# LA CELIACHIA

consistenza e  
impatto sul SSN  
(analisi 2015)

nel 2021  
sono 241.729  
i celiaci diagnosticati

## I CELIACI IN ITALIA

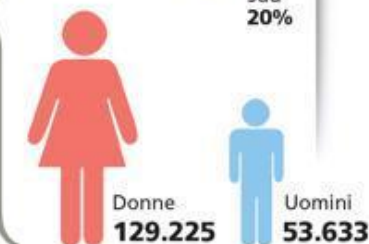
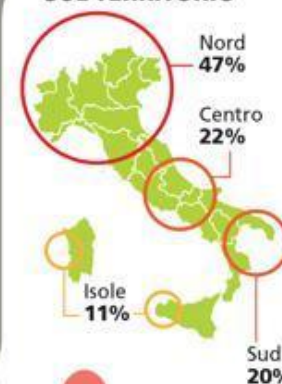


Fonte: Relazione annuale del Parlamento sulla celiachia, 2015

## LA SPESA DEL SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE PER GLI ALIMENTI SENZA GLUTINE (euro)



## SUL TERRITORIO



## PER FASCE D'ETA'



centimetri  
LA STAMPA

La stima della sua prevalenza è di circa l'1%: è stato calcolato che nella popolazione italiana il numero di celiaci si aggiri intorno ai

**600.000**

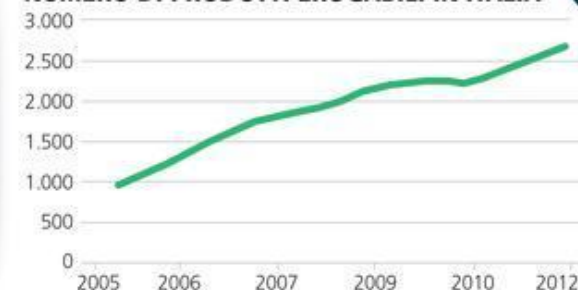
## QUANTO VALE IL BONUS DEI CELIACI (euro al mese\*)



\*Iva esclusa

Alcune regioni prevedono un contributo integrativo, per esempio il Piemonte per l'età adulta prevede un contributo di 120 euro per entrambi i sessi

## NUMERO DI PRODOTTI EROGABILI IN ITALIA



\*dati pubblicati dal giornale la Stampa in occasione di Expo 2015

# LA CELIACHIA

## offerta e distribuzione (analisi 2015)

UN MERCATO ANOMALO CHE NEGLI ULTIMI 15 ANNI HA SUBITO CAMBIAMENTI STRAORDINARI IN TERMINI DI QUALITÀ, QUANTITÀ E DIFFUSIONE

### QUANTI SONO I PRODOTTI?

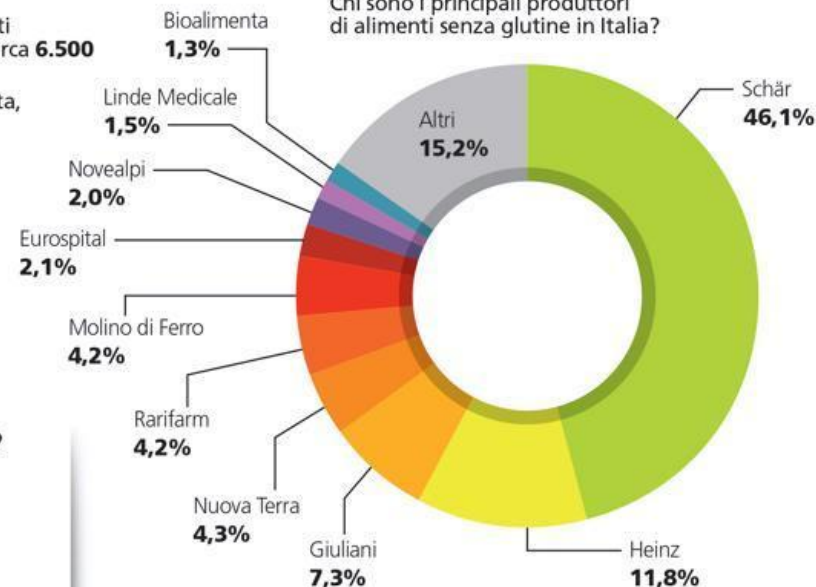
Secondo il Registro nazionale dei prodotti senza glutine, sono circa **6.500**

Oltre 300 biscotti, 600 diversi tipi di pasta, 50 di taralli e 40 di panettoni

**Negli ultimi anni, la disponibilità dei prodotti senza glutine è decuplicata**

### I NUMERI DELLE AZIENDE

Chi sono i principali produttori di alimenti senza glutine in Italia?



### QUALI SONO I CANALI DI DISTRIBUZIONE?



Fonte: Slide NT Food Convegno Expo 2015

### VALORE DEL MERCATO

(milioni di euro)

2014: **240 milioni** spesa dell'erogazione gratuita, il mercato complessivo invece vale **320 milioni**

#### Canale farmacie, valore delle vendite



non tiene conto dei negozi specializzati

#### Grande distribuzione



\*dati pubblicati dal giornale la Stampa in occasione di Expo 2015





**la mia storia inizia nel 2003**

**ED INIZIA QUI**



## UNA STORIA FATTA DI:

- ☑ **SCELTE**
- ☑ **VITA ASSOCIATIVA**
- ☑ **PASSAGGIO GENERAZIONALE**

per interagire inquadra il QR-CODE







# LE SCELTE

per interagire inquadra il QR-CODE



**mercato**

**etica**



il luogo





# il capitale umano



IGIENE + ECONOMIA + BUON GUSTO

LA SCIENZA IN CUCINA

# la materia prima

## L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPILATO

DA  
PELLEGRINO ARTUSI

(766 ricette)

Un pasto buono ed un mezzano  
Mantengono l'uomo sano.

Piglia il cibo con misura  
Dal due regni di natura.

Molte cibo e mal digesto  
Non fa il corpo sano e lieto.

Prima digiuno *fit* in ore.





fare buono - fare bene





**anche il logo racconta  
le nostre scelte...**



**cose dell'altro pane**



A close-up photograph of a small, round, golden-brown crostatina (mini tart) in a white ceramic bowl. The tart has a thick, dark chocolate spread filling and a heart-shaped cookie on top. In the background, a glass dish contains more chocolate spread and several almonds. The text "piccola storia della crostatina alla nocciola" is overlaid in white on the tart.

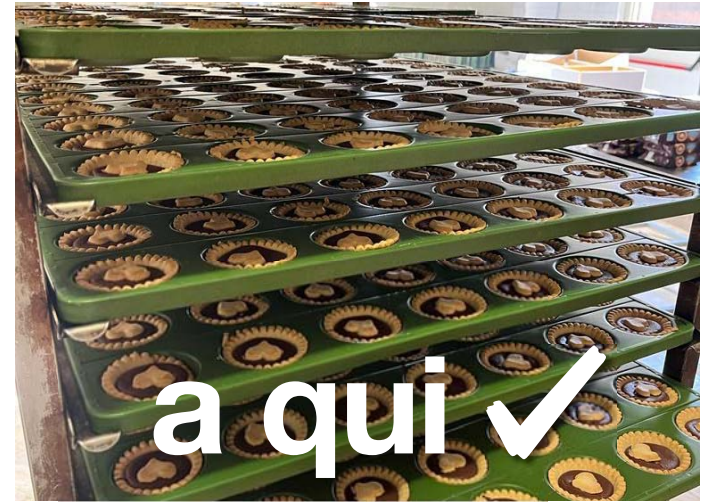
**piccola storia della crostatina  
alla nocciola**



da qui...







a qui ✓





# LA VITA ASSOCIATIVA

per interagire inquadra il QR-CODE











# le occasioni





la vita associativa





# IL PASSAGGIO GENERAZIONALE

per interagire inquadra il QR-CODE



NOI TRE





















**ora  
la mia storia  
prosegue  
da qui...**





**grazie  
del'attenzione**

per interagire inquadra il QR-CODE

