

- a) macchine e impianti per la conservazione, la movimentazione e la lavorazione dei cereali destinati a molini e mangimifici.
- b) macchine ed impianti per la produzione di pasta secca e fresca.
- c) macchine ed impianti destinati alla produzione di pane, pizza, dolci da forno (secchi e lievitati).

A questi gruppi se ne è aggiunto recentemente un quarto comprendente macchine ed impianti destinati alla produzione di estrusi a base di cereali come snacks, flakes, pop corn, ecc.

Esiste ovviamente una ulteriore distinzione in base ai tipi di macchine, ma essa ci è sembrata scarsamente utilizzabile da un punto di vista economico. Infatti taluni tipi di macchine sono destinati ad una pluralità di clienti (es: impastatrici e forni) le cui caratteristiche sono in grado di condizionare l'evoluzione tecnologica e di mercato dei fornitori, per cui non è possibile non tenerne conto. In secondo luogo è cresciuta la domanda di impianti completi composti da macchine di diverso tipo che ha determinato un processo di crescita di alcuni gruppi industriali. Come vedremo più avanti la strategia di questi gruppi è funzionale a precisi segmenti di utilizzatori finali per il momento ancora riconducibili alla tripartizione prima esaminata, ma in futuro probabilmente di più ampio respiro anche in relazione ai mutamenti in corso nell'industria alimentare internazionale.

3. Metodologia della ricerca.

Il settore così come è stato individuato nel paragrafo precedente non è praticamente mai stato oggetto di ricerche di tipo economico. I dati disponibili provengono da due fonti principali: le statistiche doganali per quanto concerne il commercio estero e gli allegati statistici della relazione annuale dell'ANIMA curata dal suo Ufficio Studi. Quest'ultima fonte è assai interessante per quanto con-