

La mandorla

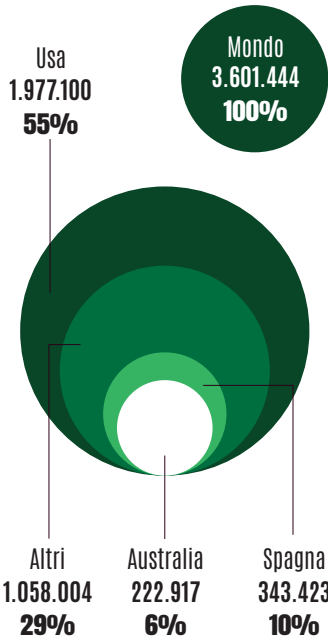


MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



OFFERTA

La produzione mondiale media degli ultimi 5 anni (mandorle in guscio, 000 kg)



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Faostat

SUPERFICI IN ITALIA

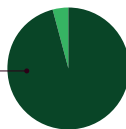
	2018		2022	
	ha	%	ha	%
• Puglia	19.858	34,2	19.180	35,6
• Sicilia	31.270	53,9	32.570	60,4
• Altre	6.859	11,9	2.140	4,0
• ITALIA	57.598		53.890	

Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Istat

54.000 ettari

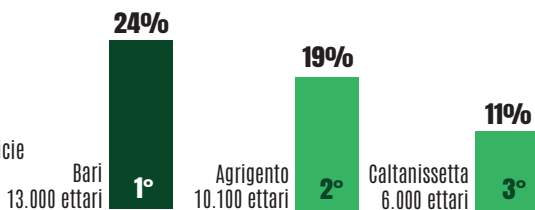
La superficie mandorlicola italiana, in diminuzione del 7% negli ultimi 5 anni (pari a 4.097 ettari)

2 regioni rappresentano complessivamente oltre il 96% della superficie investita (Puglia, Sicilia)



3 province

raggruppano circa il 54% della superficie mandorlicola nazionale



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Istat

76 mln kg

La quantità media di mandorle prodotta in Italia negli ultimi 5 anni



95%

Sicilia e Puglia rappresentano oltre il 95% della produzione nazionale

PRODUZIONE

Media 2018/2022



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Istat



Nella zona sudorientale della Sicilia sono coltivate le cv Pizzuta, Fascionello e Romana, che costituiscono la denominazione "Mandorla di Avola" conosciuta ed apprezzata in Italia e all'estero per il suo elevato livello qualitativo

3,6 mld kg

La produzione media mondiale di mandorle in guscio degli ultimi 5 anni

ITALIA

8° produttore mondiale di mandorle in guscio con una quota del 2%

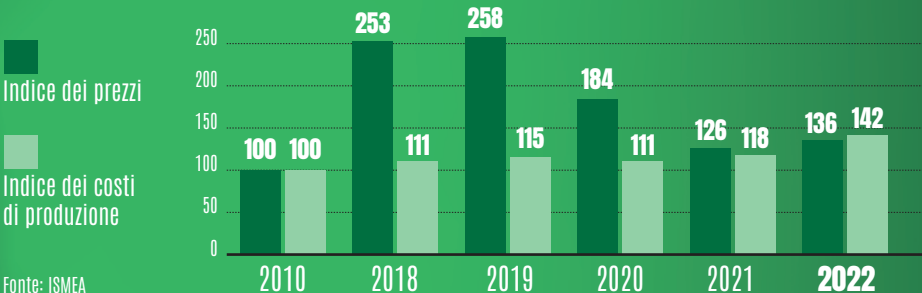
USA

Leader della produzione e del mercato mondiale delle mandorle

MERCATO ALLA PRODUZIONE

Il prezzo alla produzione in Italia è influenzato dal livello dell'offerta nazionale e dal livello dell'offerta mondiale. Per questo motivo ci sono forti oscillazioni del prezzo tra un anno e l'altro

Negli ultimi due anni l'aumento del prezzo di alcuni mezzi di produzione (carburanti, energia elettrica e concimi) hanno determinato un considerevole aumento del costo di produzione +27% (2022 vs 2020)



Fonte: ISMEA

ITALIA
76.765 t.

Sicilia
49.558 t.
64,6%

Puglia
23.554 t.
30,7%

WITHUB

La mandorla



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



GLI SCAMBI CON L'ESTERO DELL'ITALIA

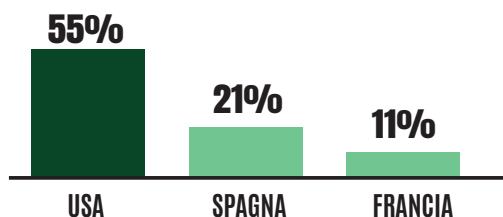
Gli scambi commerciali fanno registrare volumi diversi a seconda se si tratta di mandorle in guscio piuttosto che mandorle sgusciate

MANDORLE IN GUSCIO

IMPORT

- **2 mln Kg** - La quantità media importata, in diminuzione del 20% negli ultimi 5 anni (esborso pari a 8,7 mln/€ anno)

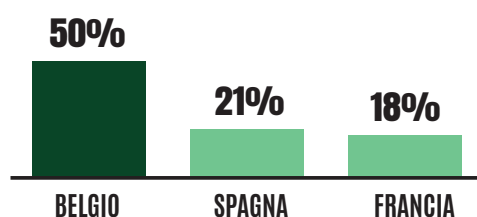
Fornitori principali: importazioni complessive italiane



EXPORT

- **800%** - L'aumento del valore esportato negli ultimi 5 anni (quantità media pari a 1,7 mln Kg ovvero 10 mln/€ anno)

% introiti complessivi dell'Italia

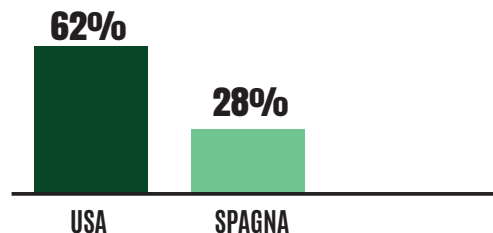


MANDORLE SGUSCIATE

IMPORT

- **56 mln Kg** - La quantità media di mandorle sgusciate importate dall'Italia tra il 2018 e il 2022 (esborso medio 287 mln/€ anno)

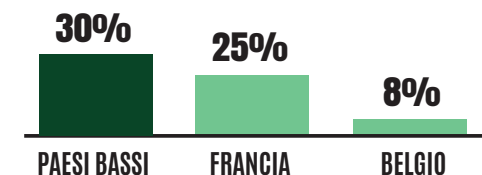
Fornitori principali: importazioni complessive italiane



EXPORT

- **13 mln Kg** - La quantità media esportata dall'Italia tra il 2018 e il 2022. Valore medio: 99 mln/€ anno

% introiti complessivi dell'Italia



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Eurostat

DOMANDA



13 mln Kg - Quantità di mandorle confezionate acquistate dagli italiani negli ultimi 3 anni



13 €/kg c.a. - Il prezzo medio al dettaglio



21% - La quota di spesa destinata dalle famiglie all'acquisto di mandorle vs. totale categoria frutta a guscio



+9% - La crescita in tendenza del consumo di mandorle (2022 vs 2020)

	2020	2021	2022	2021 vs '20	2022 vs '21
MANDORLE 000 euro	172.025	168.598	170.780	-2,0%	1,3%
MANDORLE 1.000 kg	12.137	13.005	13.286	7,2%	2,2%
MANDORLE euro/kg	14,17	12,96	12,85	-8,5%	-0,8%

Fonte: ISMEA-Nielsen IQ

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

QUANTITÀ IDEALI

Si consiglia di consumare la frutta con moderazione e sempre all'interno di una dieta bilanciata, dato l'alto contenuto calorico ed energetico. Gli specialisti dell'alimentazione reputano che 30 grammi di mandorle, noci, pistacchi e altre varietà di frutta secca costituiscano la quantità ideale da consumare nell'arco di una giornata

Fonte: prof. Giorgio Calabrese

COME AGISCE

La frutta secca aiuta a ridurre il colesterolo cattivo, grazie all'azione degli acidi grassi Omega-3 e 6

- Favorisce inoltre le funzioni cardiovascolari e protegge il cuore

- Essendo dotata anche di antiossidanti, mangiare 15-20 grammi di mandorle, noci o pistacchi al giorno aiuta a contrastare i radicali liberi, proteggere dall'invecchiamento e dalle infiammazioni

- Agisce inoltre nella regolazione della pressione arteriosa, grazie alla presenza di sali minerali come zinco, magnesio, ferro, fosforo, calcio e potassio

Le mandorle sono ricche di magnesio e vitamina E e hanno un ottimo profilo lipidico