



Dipartimento di Scienze Economiche, Matematiche e Statistiche

Università degli Studi di Foggia

**La filiera della pasta biologica in
provincia di Foggia: forti potenzialità,
debole integrazione**

Gianluca Nardone, Roberta Sisto

Quaderno n. 15/2005

Quaderno riprodotto al
Dipartimento di Scienze Economiche, Matematiche e Statistiche
nel mese di giugno 2005 e
depositato ai sensi di legge

Authors only are responsible for the content of this preprint.

Dipartimento di Scienze Economiche, Matematiche e Statistiche, Via IV Novembre, 1, 71100
Foggia (Italy), Phone +39 0881-77.61.97, Fax +39 0881-77.56.16

La filiera della pasta biologica in provincia di Foggia: forti potenzialità, debole integrazione*

Gianluca Nardone¹, Roberta Sisto²

1. Premessa

Nei territori rurali o più generalmente in quelli caratterizzati dalla presenza di produzioni tipiche o di qualità, le più frequenti strategie di sviluppo muovono dalla valorizzazione del territorio attraverso un'accentuazione del legame "territorio-produzioni alimentari" e dal conseguente effetto sinergico esercitato da ciascun elemento del binomio nei confronti dell'altro.

Questo meccanismo si rivela ancora più importante e delicato nel caso in cui nel territorio oggetto di studio, caratterizzato da una particolare vocazione produttiva, si voglia realizzare un piano di marketing territoriale con cui promuovere lo sviluppo delle imprese locali in modo tale da soddisfare le esigenze degli *stakeholder* interni e da attrarne di nuove dall'esterno.

In questo caso l'area oggetto di studio è la provincia di Foggia, caratterizzata da una naturale vocazione per la produzione di frumento duro. Inoltre, le particolari caratteristiche climatiche e colturali che caratterizzano il territorio lo rendono particolarmente idoneo alle coltivazioni biologiche che potrebbero costituire un elemento su cui basare la valorizzazione dell'area stessa.

Una delle fasi più importanti nella redazione di un piano di marketing territoriale è rappresentata dalla definizione del pacchetto di offerta, ovvero di quelle azioni in grado di valorizzare gli elementi di vantaggio e di opportunità offerti dall'area e necessarie al perseguimento degli obiettivi territoriali.

In quest'ottica, ben si comprende come l'individuazione e lo studio di una filiera locale della pasta biologica, qualora presente, quale elemento caratterizzante l'offerta territoriale, rappresenti l'elemento di partenza dell'intera ricerca (Nardone, 2002; Zanni, 2002).

* Il lavoro è frutto della collaborazione tra gli Autori; tuttavia, la premessa va attribuita a Gianluca Nardone mentre i paragrafi 2, 3 e 4 a Roberta Sisto.

Il lavoro qui presentato è stato realizzato nell'ambito del progetto MiPaF "La valorizzazione dei prodotti tipici della Capitanata e del Gargano in un'ottica di marketing territoriale" condotto da un gruppo di ricerca coordinato da G. Zanni, Dipartimento PRIME dell'Università degli Studi di Foggia.

Un ringraziamento particolare va a Giacomo Zanni per i preziosi stimoli e suggerimenti forniti. Tuttavia, la responsabilità di quanto scritto rimane ovviamente degli Autori.

¹ Dipartimento PRIME - Università degli Studi di Foggia – g.nardone@unifg.it

² Dipartimento di Scienze Economiche, Matematiche e Statistiche - Università degli Studi di Foggia – r.sisto@unifg.it

Prima però di poter utilizzare “la filiera” come strumento di analisi del comparto cerealicolo biologico foggiano, si è utilizzato tale approccio come descrittivo della realtà produttiva locale.

L’obiettivo è stato dettato dal contesto di ricerca in cui è maturata l’idea del lavoro ovvero “uno studio per la realizzazione di un piano di marketing territoriale nella provincia di Foggia” e più precisamente si è manifestato nel voler rintracciare la presenza ed eventualmente analizzare, la filiera locale della pasta biologica.

In particolare, si sono studiati i caratteri strutturali della filiera della pasta biologica e il grado di integrazione territoriale delle varie fasi del processo di filiera ricostruendo i flussi in entrata ed in uscita (“provenienti da” o “diretti verso” l’esterno dell’area oggetto di studio) in ciascuna delle fasi del processo produttivo allo scopo di verificare se l’intera filiera si sviluppa in maniera uniforme sul territorio considerato o se, invece, alcune fasi hanno un peso preponderante rispetto ad altre.

L’analisi è stata condotta utilizzando i dati raccolti attraverso un’indagine diretta e l’elaborazione di tali informazioni ha consentito oltre che di ricostruire e descrivere i vari stadi attraverso cui si snoda il processo produttivo e di studiare la dimensione delle transazioni interne alla filiera stessa, di individuare qualora presenti, i principali ostacoli all’espansione della filiera stessa.

2. L’approccio teorico utilizzato

Tra le diverse unità di indagine di un sistema economico o, più limitatamente, di un sistema agro-alimentare, una delle più significative è sicuramente quella de “la filiera”.

Il concetto di filiera, nato in Francia nel corso della prima metà degli anni settanta ad opera di Malassis (1973), è forse uno dei più discussi nella letteratura economico-agraria da quando gli studi sul sistema agro-alimentare si sono diffusi anche in Italia. Nonostante si tratti di un concetto alquanto generico e spesso indeterminato, questa unità di indagine ha riscosso un interesse via via crescente a cui è corrisposta una varietà di interpretazioni, di definizioni e di utilizzi dello stesso concetto nei modi e nelle accezioni più svariate.

La letteratura sul concetto di filiera, sulle diverse definizioni e sui suoi “rinvenimenti territoriali” è ormai abbastanza nota per essere ripetuta in questa sede. Molteplici sono infatti i contributi che si trovano in letteratura di carattere più propriamente teorico-metodologico (Gherzi, 1982; Monfort; Dutailly, 1983; Monfort, 1983; Bellon, 1984; Arena *et al.*, 1985; Lauret, 1985; De Muro, 1987;1992; Torre, 1989; Fanfani; Montresor, 1991; Cecchi *et al.*, 1992; Iaconi, 1994; Stefani, 1994; Loi, 2001). Una buona parte dei lavori degli economisti

agrari si caratterizza per un'attenzione dedicata allo studio delle filiere nazionali (Boatto, 1994; Nomisma, 2001; ISMEA, annate varie), regionali (Alvisi; Regazzi, 1994; Pacciani, 1994; Belletti *et al.*, 1994; De Meo 1996; 1997a; 1997b; Nardone, 1997; Tartaglia, 1997; Nardone *et al.*, 1999) e locali (Bertolini, 1988; Giovannetti, 1991; Dini, 1997; Guariglia; Cerrato, 2000; Flora, 2002; Bassi, 2003).

Ai fini del presente lavoro, l'accezione di filiera utilizzata è stata quella di "filiera di produzione" che, a partire dalla materia prima agricola considera tutte le fasi successive fino alla utilizzazione finale del prodotto che ne deriva (Belletti *et al.*, 1994).

Coerentemente con l'approccio adottato, si è provveduto quindi a: i) identificare la struttura tecnica e le fasi in cui si articola il processo produttivo; ii) verificare la presenza nel territorio della provincia di Foggia delle singole fasi e a iii) descrivere i flussi di scambio tra le diverse fasi individuate.

Considerando la carenza di dati ufficiali aggiornati relativi alla produzione di grano duro biologico nella provincia di Foggia sia in termini di superfici coltivate che di quantità prodotte, si è proceduto alla raccolta degli stessi attraverso un'indagine diretta sul territorio condotta per mezzo di questionari sottoposti agli enti di certificazione per quanto riguarda le superfici agricole interessate e ai diversi soggetti che operano all'interno della filiera e ne determinano la composizione e il funzionamento per le fasi successive. In particolare, i dati rilevati e utilizzati nell'analisi sono relativi all'annata agraria 2002 per la fase produttiva agricola e all'anno 2003 per gli aspetti attinenti le fasi successive.

3. La filiera locale della pasta biologica

Il processo produttivo è costituito da cinque fasi che, a partire dalla fase di produzione agricola si articola nella fase di stoccaggio, molitura, pastificazione e infine di commercializzazione del prodotto finito.

3.1 La fase agricola

La produzione agricola identifica la prima fase del processo di produzione. Il frumento duro rappresenta sicuramente la coltura più importante in provincia di Foggia dal punto di vista della Superficie Agricola Utilizzata (SAU) in quanto questa occupa quasi il 55% dell'intera superficie agricola provinciale. Inoltre, facendo un confronto rispetto alla SAU pugliese, si nota come ben quasi il 67% della SAU a grano duro pugliese riguardi la provincia di Foggia.

Passando ad analizzare l'aspetto in ambito biologico, è possibile affermare che nel 2002, il frumento duro biologico in provincia di Foggia occupava una superficie di 4.086,13 ettari.

Per quanto riguarda la produzione, in virtù della carenza già accennata di dati ufficiali aggiornati, si è ritenuto di stimare in 17 quintali la resa media unitaria di tale coltura in coltivazione biologica. Secondo questa stima quindi, la produzione totale di frumento duro biologico al 2002 assomma a 69.464 quintali. Dalle informazioni assunte durante l'indagine, è emerso che poco meno di un quarto del grano duro biologico prodotto (16.523 q.li) è venduto come convenzionale ovvero senza certificazione biologica. Pertanto, la capacità produttiva provinciale di frumento duro biologico, nel periodo considerato, si aggira intorno ai 53 mila quintali. Considerando che il prezzo medio di vendita del grano duro biologico è di circa 21,20 €/q.le, con una maggiorazione di circa il 10-15% rispetto al prodotto convenzionale, è possibile ipotizzare una produzione lorda vendibile (PLV) di grano duro biologico pari a 1.122.355 euro.

3.2 Sementieri e centri di stoccaggio

Nella fase di raccordo tra il settore agricolo e quello della prima trasformazione, agiscono diverse figure che trovano la propria ragion d'essere nella necessità di concentrare l'offerta delle quasi 180 aziende che coltivano frumento duro biologico nella provincia contro gli 8 centri di stoccaggio operanti.

Le funzioni di questi operatori non si esauriscono nel coordinamento delle fasi all'interno della filiera ma si traducono in tutta una serie di servizi associati quali le operazioni di stoccaggio del frumento, l'adattamento qualitativo delle partite, il trasporto e l'intermediazione in modo da consentire il flusso di prodotto verso valle.

Dall'indagine condotta presso gli otto soggetti intervistati è emerso che gli agricoltori locali hanno destinato integralmente la loro produzione ai sementieri e stocicatori della provincia i quali, a loro volta, hanno stoccato complessivamente più di 67 mila quintali di grano biologico, ricorrendo all'acquisto di 14 mila quintali (quasi il 21% del totale) dall'esterno della provincia. A fronte di tale stoccaggio, sementieri e stocicatori hanno venduto nello stesso periodo circa 69 mila quintali di frumento biologico³, 17 mila dei quali (circa il 25 %) alle imprese molitorie provinciali, mentre i restanti 52 mila (75% circa) sono stati "esportati" al di fuori dell'area considerata.

³ La discrepanza che si rileva fra quantità totale venduta (69 mila quintali) e quella stoccata (67 mila quintali) è dovuta al fatto che, in fase di commercializzazione, sementieri e stocicatori non fanno riferimento semplicemente alle quantità stoccate ma anche, naturalmente, ai residui degli anni precedenti.

Dall'indagine è emerso come in realtà solo una minima parte dei sementieri e centri di stoccaggio locali tratti il prodotto biologico regolarmente. La maggior parte di essi ha infatti dichiarato di tralasciarlo volutamente e di non trattarlo affatto o solo occasionalmente a fronte di una specifica e consistente domanda. La limitata attenzione posta da questa fase della filiera nei confronti della produzione biologica è riconducibile a tre ordini di motivi. Sicuramente lo scarso margine di profitto rispetto al prodotto convenzionale è il principale. Essi dichiarano, infatti, che a fronte di un prodotto acquistato ad un prezzo medio di circa 21,20 €/q.le sono in grado di rivenderlo ad un prezzo medio di circa 22,50 €/q.le con una PLV complessiva di questa fase stimabile in 1.555.175 Euro.

La maggiorazione del profitto rispetto a quello realizzabile trattando il prodotto convenzionale è pertanto talmente bassa da risultare insoddisfacente e da non compensare il maggior fabbisogno di lavoro che il prodotto biologico richiede rispetto a quello convenzionale. Problemi aggiuntivi sono rappresentati dalle questioni di carattere burocratico e dalla limitata domanda (che tende a diminuire ulteriormente a causa della contrazione della produzione agricola a cui si associa una riduzione del fabbisogno di seme biologico).

3.3 I molini

Passando ad analizzare la fase molitoria, solo quattro sono le imprese localizzate in provincia di Foggia che risultano avere i requisiti necessari per la produzione di semola biologica. In realtà tale numero si restringe ulteriormente a due unità in quanto le altre due non trasformano ancora il prodotto biologico ma continuano a concentrare la loro attenzione sulla sola produzione convenzionale. Similmente a quanto avvenuto nella fase precedente, la ragione principale della scarsa presenza di imprese molitorie biologiche è da ricercare nella debole domanda di prodotto biologico, insufficiente a stimolare l'interesse della fase di trasformazione. E' infatti emerso un certo interesse da parte dei molini non ancora attivi sul mercato biologico ad iniziare la produzione in qualsiasi momento si venissero a creare i presupposti necessari per una valida e soddisfacente produzione, primo fra tutti, naturalmente, una soddisfacente domanda.

La bilancia commerciale della provincia fa comunque registrare un saldo negativo, dovuto alla domanda di frumento duro biologico da parte del settore molitorio locale. Infatti, nel periodo considerato si è registrato un fabbisogno annuale di frumento duro biologico pari a circa 160 mila quintali. Per riuscire ad approvvigionarsi, le imprese locali sono ricorse al frumento duro provinciale solo per il 11% del fabbisogno totale (acquistando dai centri di stoccaggio locali circa 17 mila quintali). Il restante 89% del frumento duro lavorato nella

provincia di Foggia (circa 142 mila quintali) deriva invece da fonti esterne all'area. Il motivo delle "importazioni" è riconducibile alla scarsa qualità del grano duro biologico presente in provincia rispetto a quello domandato.

Complessivamente la quantità di grano duro biologico lavorata nei molini della provincia nel periodo considerato si aggira intorno ai 159 mila quintali. Considerando un coefficiente di trasformazione dell'80%, la provincia ha prodotto oltre 127 mila quintali di semola biologica che, venduta ad un prezzo medio di 35 € al quintale, con una maggiorazione del 5-10% rispetto alla semola convenzionale, ha determinato una PLV stimabile in 4.470.000 euro. Tale produzione è stata commercializzata quasi interamente al di fuori dei confini provinciali (con una percentuale che supera il 99,9%). Solo 170 sono infatti i quintali venduti all'interno dell'area essendo stati destinati ad un pastificio locale.

3.4 I pastifici

Analogamente a quanto riscontrato nella fase molitoria, il numero delle imprese interessate è abbastanza esiguo. Solo tre sono infatti i pastifici impegnati nella produzione di pasta biologica e per giunta di piccolissime dimensioni, di carattere pressochè artigianale. Al forte flusso in uscita dai confini provinciali che caratterizza la fase molitoria, si contrappone un'analogha tendenza alle importazioni di semola da parte dei pastifici locali. Nel 2003 i quintali di semola importata sono stati pari a 137 che, sommati ai 170 quintali rimasti in loco hanno determinato una quantità di semola complessivamente lavorata dalle imprese pastarie locali pari a 307 quintali con una produzione di pasta di 292 quintali circa.

Considerando un prezzo medio di vendita della pasta biologica di 1,70 €/kg, la PLV di questa fase è stimabile in 49.626 Euro.

Dall'indagine sui pastifici e sull'inconsistenza di questa fase nel territorio, sono emerse motivazioni analoghe a quelle riscontrate nelle altre fasi della filiera e abbastanza sorprendenti se ancora una volta si considera la naturale vocazione della Capitanata verso la produzione di frumento duro e di conseguenza verso una delle fasi di sbocco "naturale" di tale produzione ovvero la pastificazione. Nessuno dei principali pastifici localizzati nella provincia è infatti interessato alla produzione di pasta biologica nonostante l'apprezzabile incremento di valore del prodotto⁴.

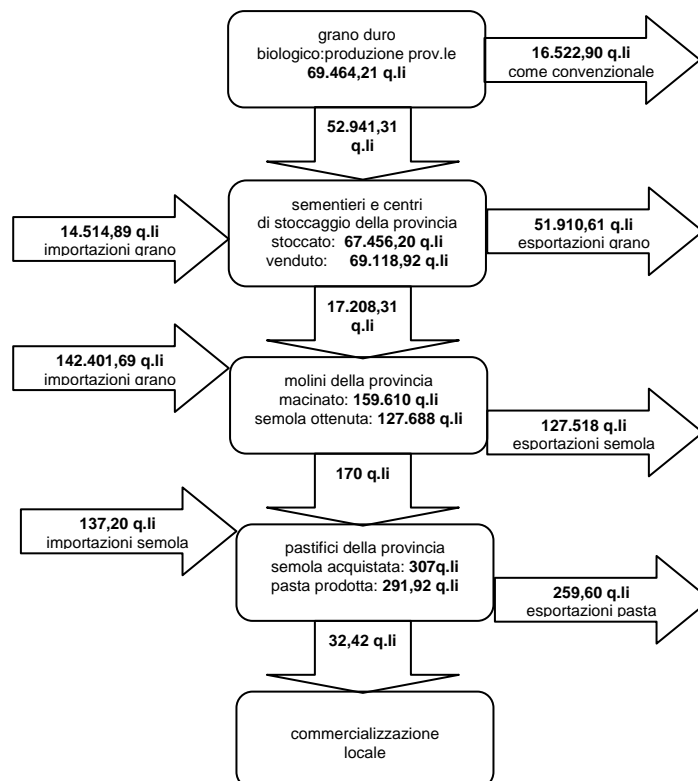
⁴ Il coefficiente di conversione semola/pasta è pari al 95%. Questo significa che da 1 quintale di semola biologica (acquistabile ad un prezzo di circa 35 €/q.le) è possibile ottenere circa 0,95 quintali di pasta biologica rivendibile ad un prezzo medio di circa 170 €/q.le. Il risultato sarebbe sicuramente conveniente in apparenza, tuttavia la realtà è ben diversa da come potrebbe essere ipotizzata.

3.5 La commercializzazione

Per quanto riguarda la commercializzazione della pasta, la ricostruzione dei flussi diventa abbastanza semplice considerando che dei circa 292 quintali di pasta biologica prodotta, solo l'11% della produzione (poco più di 32,40 quintali) è destinato al mercato interno mentre l'89% del totale (circa 259,5 quintali) viene commercializzato all'esterno della provincia e in particolare il 70% circa nel resto d'Italia e il restante 19% all'estero. La vendita locale avviene limitatamente al 5% facendo ricorso al dettaglio tradizionale e per il restante 6% mediante un punto vendita situato all'interno degli stabilimenti produttivi. Il restante 89% viene invece venduto per corrispondenza, senza passare attraverso ulteriori intermediari. La commercializzazione attuata tramite piccoli punti vendita specializzati o tramite la GDO riguarda pasta biologica prodotta da aziende localizzate all'esterno della provincia di Foggia e quindi aziende che non chiudono il processo di filiera oggetto dello studio, che commercializzano il prodotto con il proprio marchio o, più frequentemente, con quello della GDO. Anche in termini di PLV la situazione rimane immutata in quanto rispetto ad una PLV complessiva stimabile in 49.626 Euro, solo 5.500 Euro pari a circa l'11% di quella totale sono relativi alla pasta commercializzata all'interno dei confini provinciali.

Nel diagramma di flusso riportato nella Figura 1, sono stati riportati, per ciascuna fase i flussi in entrata e in uscita della materia prima e dei prodotti di ciascuna fase.

Fig. 1 – Diagramma dei flussi della filiera della pasta biologica in provincia di Foggia



Un importante aspetto delle caratteristiche strutturali della filiera considerata è quello relativo al grado di autonomia/dipendenza di ciascuna fase da quella successiva. L'analisi è stata effettuata adattando gli indici proposti da Belletti *et al.* (1994) su scala regionale al livello provinciale.

In particolare, l'analisi si basa su quattro indici: *l'indice di Assorbimento* della fase posta a valle, *gli indici di Dipendenza* della fase a monte verso la fase a valle (*M vs. V*) e della fase a valle verso la fase a monte (*V vs. M*) di ciascun settore rispetto a quello con cui è collegato ed infine *l'indice di Discrasia*.

Il primo indice esprime la quantità di materia prima trasformata dagli impianti provinciali rispetto alle quantità totali di materia prima prodotta nell'intero territorio provinciale.

L'indice di Dipendenza M vs. V misura la percentuale di materia prima prodotta in provincia di Foggia e trasformata localmente, mentre l'altro (*V vs. M*) la percentuale degli approvvigionamenti dell'industria di trasformazione provenienti dalla stessa provincia.

Infine *l'indice di Discrasia* tra le fasi fornisce una misura del grado di apertura della fase a monte nei confronti del resto d'Italia e del mondo. I valori assunti da questo indice variano tra 1 se c'è assoluta mancanza di scambio e 0 nel caso di massimo scambio.

Gli indici, calcolati per la filiera locale, sono riportati nella tabella 1.

Per il frumento duro in quanto *commodity*, si dovrebbe verificare un basso grado di dipendenza tra le fasi e un elevato livello di apertura verso l'esterno in quanto facilmente conservabile e trasportabile al di fuori del territorio di produzione per la trasformazione. Dall'analisi effettuata emerge invece un fortissimo collegamento all'interno del territorio provinciale tra produzione agricola e industrie sementiere e stoccatrici locali in quanto la totalità (100%) del frumento duro biologico foggiano viene indirizzato verso sementieri e stoccatrici della stessa provincia, per i quali esso costituisce il 78% dell'approvvigionamento. Anche il livello di Discrasia riscontrato ovvero gli interscambi con le altre economie, non è molto elevato raggiungendo un valore di appena 0.12. Tale valore è da attribuire soprattutto al sovradimensionamento delle strutture di stoccaggio rispetto a quelle di produzione agricola o se si preferisce, allo scarso interesse degli agricoltori locali ad incrementare la produzione di frumento duro biologico.

La situazione risulta invertita passando ad esaminare la fase successiva della filiera. In questo caso l'indice di assorbimento dell'industria molitoria risulta pari a più del doppio della produzione stoccata (indice di assorbimento pari a 2,31). Ciononostante, il legame fra stoccatrici e molini locali risulta molto più debole di quello che ci si potrebbe aspettare in

quanto l'indice di dipendenza della fase a monte rispetto a quella a valle è di solo 0,25. Inoltre, il frumento venduto localmente dagli stoccatore costituisce solamente l'11% degli approvvigionamenti per l'industria di prima trasformazione (indice pari a 0,11). Data tale situazione, infine, l'indice di discrasia non può che assumere un valore elevato. Questo infatti si aggira attorno ad un valore pari a 0,85.

L'insufficienza dei volumi lavorati dai pastifici locali rispetto al potenziale dell'industria molitoria provinciale (come evidenziato dal pressochè nullo indice di assorbimento) determina un forte flusso di semola verso altre regioni e, quindi scarsa dipendenza del settore posto a monte (molini) rispetto a quello posto a valle (pastifici). Al contrario, risulta che le imprese pastarie locali sono discretamente collegate con i molini della propria regione in quanto a questi si rivolgono per il 55% della materia prima acquistata.

Tab. 1 - Alcuni indici riassuntivi delle caratteristiche della filiera della pasta biologica in provincia di Foggia

FASI DELLA FILIERA	Indice di assorbimento	M vs. V	V vs. M	Discrasia
<i>Agricoltura Stoccaggio</i>	1,27	1,00	0,78	0,12
<i>Stoccaggio Molini</i>	2,30	0,25	0,11	0,85
<i>Molini Pastifici</i>	0,00	0,00	0,55	0,99
<i>Pastifici Commercializzazione</i>	ND	0,10	0,11	0,43

Questa successione di flussi riepiloga in maniera sintetica quanto esposto nelle pagine precedenti. E' possibile osservare che la produzione agricola totale viene venduta totalmente all'interno del territorio di produzione. Tale situazione cambia completamente nella fase successiva, quella che vede coinvolti i sementieri e i centri di stoccaggio della provincia. In questa fase, infatti, dei 69.119 quintali venduti, circa il 75% viene venduto all'esterno della provincia di Foggia mentre solo il 25% viene venduto ai molini locali.

Una situazione particolarmente strana si riscontra nella fase successiva, quella molitoria. In questa fase è possibile osservare un flusso di grano in entrata dall'esterno della provincia di Foggia molto più consistente del flusso proveniente dall'interno. Situazione, questa, abbastanza difficile da spiegare, considerando che, come già osservato, la produzione agricola rappresenta l'unica fase sufficientemente sviluppata. In realtà le aziende molitorie interpellate hanno dichiarato una particolare difficoltà nel reperire grano duro biologico di qualità soddisfacente sul mercato locale.

La fase della pastificazione, invece, mostra ancora una volta tutta l'incompletezza e l'inconsistenza della filiera. Dei circa 127.688 quintali di semola biologica ottenuta nella fase

precedente, la quasi totalità (99,8%) viene venduta all'esterno della provincia di Foggia. A questo flusso in uscita si contrappone un flusso in entrata di poco più di 137 quintali di semola biologica acquistata dai pastifici all'esterno del territorio provinciale.

Infine, è possibile osservare come della produzione totale di pasta realizzata, solo il 11% venga venduta nel territorio della Capitanata mentre il restante 89% è venduto all'esterno di tale area, ad ulteriore conferma della scarsità di domanda a livello locale che rappresenta, a detta degli operatori, il principale ostacolo allo sviluppo di una filiera della pasta biologica in provincia di Foggia.

4. Alcune osservazioni conclusive

Quanto esposto suggerisce alcune osservazioni. L'obiettivo dello studio era di verificare la presenza della filiera della pasta biologica in provincia di Foggia allo scopo di ricostruirne la struttura e di evidenziarne i caratteri principali.

In realtà lo studio ha portato all'ottenimento di risultati ben diversi da quelli attesi.

Nonostante il territorio oggetto di indagine sia naturalmente e tradizionalmente caratterizzato dalla cerealicoltura ed in particolare dalla coltivazione di frumento duro secondo i metodi dell'agricoltura sia convenzionale sia biologica, si è evidenziata l'assenza di una filiera della pasta biologica.

Gli indicatori utilizzati per rappresentare i rapporti di scambio nelle filiere (indice di assorbimento, indice di dipendenza monte-valle e indice di dipendenza valle-monte, indice di discrasia) hanno evidenziato la presenza di uno strettissimo rapporto solo a livello di fase agricola e imprese sementiere e di stoccaggio. Scendendo infatti lungo gli stadi successivi del processo produttivo della pasta, si è notata una forte apertura della filiera più o meno della stessa intensità in tutte le altre fasi caratterizzate infatti da relazioni meno intense. I bassi valori degli indici di assorbimento, M vs. V e V vs. M a cui si accompagnano valori molto elevati e prossimi all'unità dell'indice di discrasia soprattutto per le fasi stoccaggio/molitura e molitura/pastificazione rivelano degli aspetti interessanti per quanto riguarda le caratteristiche di questo comparto.

Sicuramente, la prima osservazione è quella relativa alla scarsa interdipendenza tra le fasi, scarsamente imputabile ad un dimensionamento non adeguato in termini di capacità lavorativa o produttiva di ciascuna fase rispetto a quelle a valle e a monte quanto alla qualità della produzione effettuata.

Come si può infatti notare dal diagramma di flusso, la stragrande maggioranza della produzione di ciascuna fase non rimane nel territorio ma viene “esportata” e allo stesso tempo le imprese locali si “alimentano” di materia prima esterna. La conferma proviene anche dall’indice di discrasia, sintomatico dell’elevato coinvolgimento di operatori non locali negli scambi, che assume valori molto elevati e prossimi all’unità nelle fasi di stoccaggio/molitura (indice di discrasia 0.85) e molitura/pastificazione (indice di discrasia 0.99).

Questi aspetti mostrano una “filiera” dai caratteri decisamente diversi da quelli relativi alla “filiera grano duro” evidenziati dall’analisi di De Meo e Nardone (2003) e questo aspetto potrebbe essere riconducibile alla particolarità del settore “biologico” rispetto a quello “convenzionale”.

Guardando alle informazioni qualitative emerse dall’indagine diretta, uno dei motivi principali della scarsa propensione delle aziende locali verso il settore biologico è rappresentato da una insufficiente domanda. In seguito all’entrata in vigore del PAR Puglia (in attuazione al Reg. CEE 2078/92), l’attenzione mostrata dalla maggioranza delle aziende agricole nei confronti della produzione biologica è spiegata, più che da interessi di mercato, dalla possibilità di beneficiare dei premi europei. Solo alcune sono state infatti le imprese locali per le quali la scelta del “biologico” è stata determinata dalla volontà di “... soddisfare una domanda che si presumeva fosse destinata a crescere nel tempo, penetrare nuovi mercati acquisendo vantaggi competitivi nei confronti di altre aziende concorrenti e, per le stesse ragioni, di realizzare una valida diversificazione del prodotto”. In realtà, le aspettative di questi operatori sono andate ben presto deluse. La domanda di prodotto biologico non è mai decollata risultando quindi sovrastimata; i pastifici che avevano deciso di intraprendere la scelta della produzione biologica si sono trovati a far fronte a questa situazione ed in alcuni casi hanno convertito la produzione biologica in convenzionale o in altri casi hanno addirittura sospeso l’attività. Allo stesso tempo, i pastifici che non avevano ancora optato per la produzione biologica hanno aumentato la propria diffidenza verso tale produzione anche sulla base degli insuccessi di coloro che vi si erano già dedicati.

Il problema della domanda insufficiente riguarda tutte le fasi del processo produttivo ma in particolar misura la fase della pastificazione ed ha indirettamente coinvolto le fasi precedenti, proprio a causa di una scarsa domanda di materia prima (conseguenza di una scarsa domanda di prodotto e quindi di produzione).

Le altre fasi del processo produttivo si sono dovute confrontare con un altro problema di fondo: lo scarso incremento di valore unitario che il prodotto subisce in ciascuna di esse. Se si esclude la fase della pastificazione nella quale l’incremento è molto consistente (circa il

500%), nelle altre fasi tale incremento è molto scarso (circa 6% per gli intermediari e tra il 6% e il 12% per i molini).

Come già sottolineato, l'unica fase della filiera che ha raggiunto un certo grado di sviluppo è rappresentata dalla fase agricola per motivi riconducibili per lo più alla presenza degli aiuti comunitari che non ad una vera e propria vocazione degli imprenditori verso le produzioni e il mercato biologico. Questa fase potrebbe però essere caratterizzata da un considerevole ridimensionamento qualora come ipotizzato (e come sta accadendo), il sostegno all'agricoltura biologica dovesse diminuire.

Dopo aver osservato l'inesistenza di una filiera vera e propria ed aver individuato nella carenza di domanda e nella scarsa convenienza economica, i principali ostacoli al suo sviluppo, possiamo cercare di individuare le strategie utili per garantirne uno sviluppo futuro.

Un primo passo in questa direzione potrebbe essere rappresentato da un maggiore coinvolgimento ed interesse da parte delle istituzioni che dovrebbero incentivare le produzioni biologiche a partire però dall'altro capo della filiera, i consumatori finali. Gli operatori hanno infatti evidenziato la necessità di "educare" i consumatori verso una vera cultura del biologico insegnando loro ad accettare l'opportunità di pagare un prezzo più elevato pur di ottenere un prodotto qualitativamente migliore. Se questa politica avesse successo ne conseguirebbe una sorta di reazione a catena che dal basso (i consumatori) si ripercuoterebbe verso l'alto (i produttori agricoli) senza che siano più necessari finanziamenti ed un sostegno pubblico alla produzione, in quanto sarebbe il mercato stesso a sostenere la produzione.

Un importante contributo dovrebbe inoltre provenire dalla Distribuzione, non raggiungendo i piccoli negozi specializzati la massa critica sufficiente a garantire una maggiore diffusione del prodotto biologico. Dalle indagini condotte presso i pastifici è emerso un dato interessante: la grande distribuzione locale sebbene interessata ai prodotti biologici, non ha attuato una adeguata attività di promozione ma, al contrario, ha riservato spazi espositivi generalmente molto ristretti e poco attrezzati. Questo non contribuisce sicuramente a favorire l'aumento dell'interesse dei consumatori verso tali prodotti. Nel momento in cui tale obiettivo sarà raggiunto, si avrà una ripercussione a catena degli effetti positivi sulla fase a monte di ciascun processo produttivo. Un'accresciuta e soprattutto stabile domanda non potrà far altro che spingere i pastifici esistenti a dedicare maggiore attenzione alla produzione di pasta biologica nonché favorire la nascita di nuovi pastifici magari addirittura interamente improntati sulla produzione biologica. Una maggiore produzione di pasta biologica provocherà un incremento nel fabbisogno di semola biologica spingendo i molini che pur essendo certificati non producono semola biologica ad iniziare tale produzione, mentre quei molini che

pur producendo semola biologica sono costretti a vendere la maggior parte della propria produzione in altre regioni del Paese, potranno incrementare la quantità di prodotto venduta in zona con vantaggi economici derivanti dalla riduzione dei costi di trasporto. Nel momento in cui tutto questo si verificherà, gli stessi agricoltori saranno incentivati alla produzione di frumento duro biologico non tanto per la possibilità di usufruire del sostegno pubblico così come accaduto finora quanto perché incentivati dalla domanda. Solo se queste azioni verranno raggiunte, sarà possibile pensare ad una vera e propria locale filiera della pasta biologica. Diversamente la situazione tenderà a rimanere stabile o addirittura a regredire come dimostra la tendenza degli ultimi anni verso una riduzione della superficie destinata alla produzione di frumento duro biologico che, come già osservato, risulta essere l'unica fase del processo produttivo di una certa rilevanza nel territorio considerato.

Bibliografia

- Alvisi F. – Regazzi D. (a cura di) 1994: *La filiera ortofrutticola in Emilia-Romagna*, Centro di studio sulla gestione dei sistemi agricoli e territoriali, C.N.R. Bologna.
- Arena R. – Rainelli M. – Torre A. (1985): Dal concetto all'analisi di filiera: un tentativo di chiarimento teorico, *L'Industria* n.3.
- Bassi, I. (2003): L'esperienza della Igp "Radicchio di Treviso Rosso": fattori di successo e impatto sulla filiera; *Rivista di Economia agro-alimentare*, vol. 8, n.2, pp. 179-205
- Belletti G., Giancani L.A., Marescotti A., Scaramuzzi S. (1994): Potenzialità e limiti dell'approccio di filiera su scala regionale: un'applicazione alla Toscana, *Rivista di Economia Agraria*, n.1, pp. 3-35.
- Bellon, B. (1984): La Filiera di produzione, *Economia e Politica Industriale*, n.42
- Bertolini, P. (1988): Produzioni DOC e difesa delle economie locali: il caso del Parmigiano Reggiano, *La Questione Agraria*, n.30.
- Boatto, V. (a cura di) (1994): *Le filiere dell'amido, dei semi oleosi e dello zucchero*, parte prima, RAISA, Venezia.
- Cecchi C. – De Muro P.– Favia F. (1992): Filiere, sistemi agricoli e distretti: mezzi e fini nell'analisi dell'agroindustria, *La Questione Agraria*, n.46.
- De Meo, G. (a cura di) (1996): *La Filiera olivicolo-olearia in Puglia*, RAISA, Bari.
- De Meo, G. (a cura di) (1997a): *La Filiera cerealicolo-molitorio-pastaria in Puglia*, RAISA, Bari.
- De Meo, G. (a cura di) (1997b): *La Filiera ortofrutticolo-conserviera in Puglia: struttura e competitività*, RAISA, Bari.
- De Meo G. – Nardone G. (2003): Stato attuale e prospettive dell'agroalimentare in Puglia, relazione presentata al XII Convegno Annuale SIEA; *Storia, tradizione e cultura alimentare nell'economia del Mezzogiorno*, Potenza, 26-27 giugno 2003.
- De Muro, P. (1987): Il concetto di filiera per l'analisi dell'economia agro-alimentare, *Strategie e adattamenti nel sistema agro-industriale*, XXIV Convegno SIDEA, Parma.
- De Muro, P. (1992): Sul concetto di filiera, *La Questione Agraria*, n.46.

- Dini, M. (a cura di) (1997): *Produzioni agroalimentari di qualità e sistema economico locale: la filiera del Chianti Classico*, ARSIA, Firenze.
- Fanfani R. – Montresor E. (1991): Filiere, multinazionali e dimensione spaziale nel sistema agro-alimentare italiano, *La Questione Agraria*, n.41.
- Flora, A. (2002): La filiera della mozzarella di bufala: un laboratorio dello sviluppo locale, *La Questione Agraria*, n.1 pp. 81-114.
- Ghersì, G. (1982): *Introduction à l'analyse de filières*, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier.
- Giovannetti, E. (1991): Efficienza ed innovazione: il modello “fondi e flussi” applicato ad una filiera agro-industriale, *La Questione Agraria*, n.43.
- Guariglia A. – Cerrato M. (2000): La filiera del latte bovino nelle Comunità Montane. Penisola Sorrentina e Costiera Amalfitana, *Rivista di Economia agro-alimentare*, vol. 5, n.3 pp. 63-83
- Iacononi, L. (1994): Mercato, filiera e distretto agro-alimentare: occasioni di confronto per gli economisti agrari ed industriali, in L. Iacononi (a cura di), *Il sistema del Parmigiano Reggiano*, INEA - Il Mulino, Bologna.
- ISMEA – *Filiera Frumento*, Roma, annate varie.
- Lauret, F. (1985): Sugli studi delle filiere agroalimentari, in L. Malassis, L. Lauret, M. Allaya; G. Ghersi, M. Padilla, M.B. Yon; R. Treillon; *Filiere e sistema agroalimentare*, Il Ventaglio, Roma.
- Loi, A. (2001): Lo studio della dimensione spaziale di una filiera agro-alimentare: un possibile itinerario di ricerca, *Rivista di Economia Agraria*, vol. 56 pp. 125-154.
- Malassis, L. (1973): *Economie agro-alimentaire*, Cujas, Paris.
- Monfort J. – Dutailly J.C. (1983): Le filières de production, *Archives et Documents*, Insee, n.67.
- Monfort, J. (1983): A la recherche des filières de production, *Economie et statistique*, n.151.
- Nardone G.– De Gennaro B. – Seccia A. (1999): Competitiveness and Vertical Coordination in the Apulian Agro-food System, in G. Galizzi – L. Venturini (editors): *Vertical Relationships and Coordination in the Food System*, Physica – Verlag, Heidelberg.
- Nardone, G. (1997): Un quadro sinottico della filiera cerealicolo-molitorio-pastaria in Puglia, in G. De Meo (a cura di); *La filiera cerealicolo-molitorio-pastaria in Puglia: struttura e competitività*, RAISA, Bari.
- Nardone, G. (2002): Il Piano di lavoro, *Biopasta Newsletter*, n.1.
- Nomisma (2001): *La filiera del tabacco in Italia 2001*, VII Rapporto.
- Pacciani, A. (a cura di) (1994): *Il sistema agricolo-industriale toscano attraverso l'analisi delle filiere*, vol. 4 e vol.5; Regione Toscana– Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Stefani, G. (1994): La filiera: tra sistema economico ed unità di produzione organizzate, *Rivista di Economia Agraria*, n.4.
- Tartaglia, A. (a cura di) (1997): *Identificazione e sviluppo di un modello locale: il caso del frumento nel Molise: struttura e competitività della filiera*, RAISA, Campobasso.
- Torre, A. (1989): Analisi industriale e determinanti spaziali: dallo studio dei sistemi produttivi alle destrutturazioni interne dei processi di produzione, *L'Industria*, n. 2.
- Zanni, G. (2002): Gli obiettivi del progetto, *Biopasta Newsletter*, n.1.