

# Evoluzione della cerealicoltura toscana: un confronto con altre esperienze regionali

***Grazia Valentino, CREA-PB***

***Le filiere cerealicole in Toscana:  
problematiche attuali e prospettive future***

**Firenze - 25 gennaio 2017**  
Sala Pegaso - Palazzo Sacratì Strozzi  
Piazza Duomo, 10

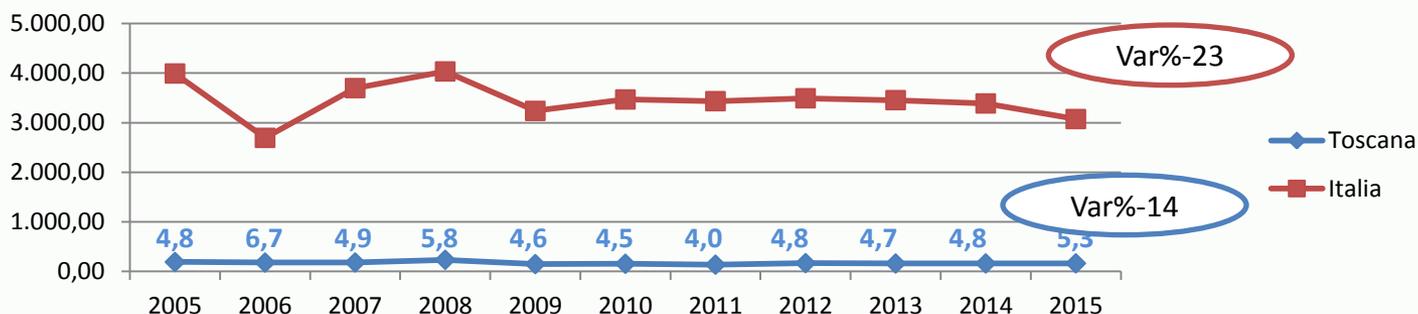


# Summary

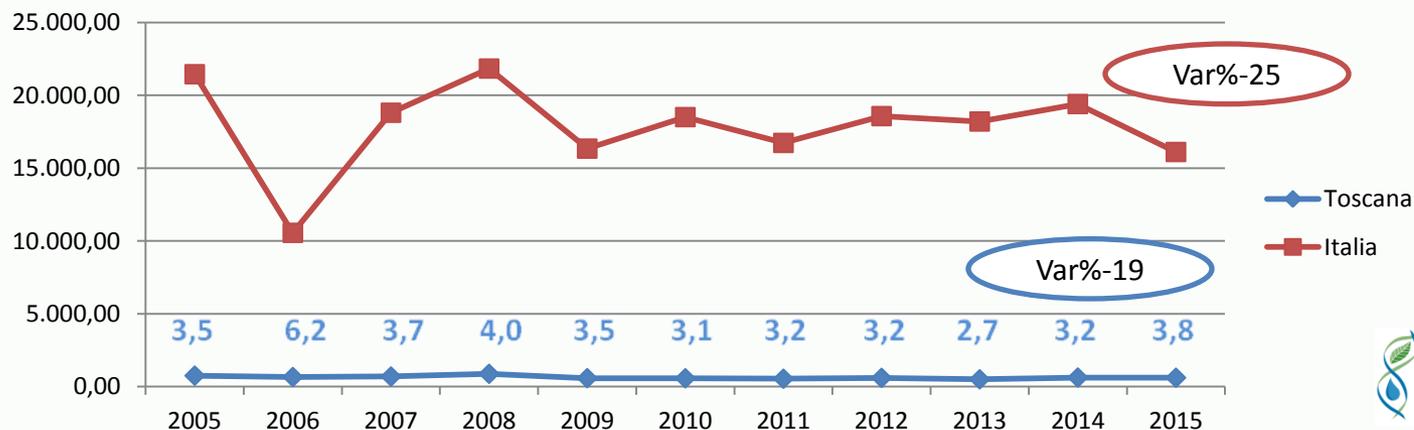
- Andamento del comparto negli ultimi 10 anni
- Il contesto nel quale si inserisce la DOP *Pane toscano*
- Un'esperienza analoga in un territorio differente: La DOP *Pane di Altamura*
- Alcune riflessioni

# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Andamento della superficie a cereali - migliaia di ha  
(serie storica Istat 2005-2015)

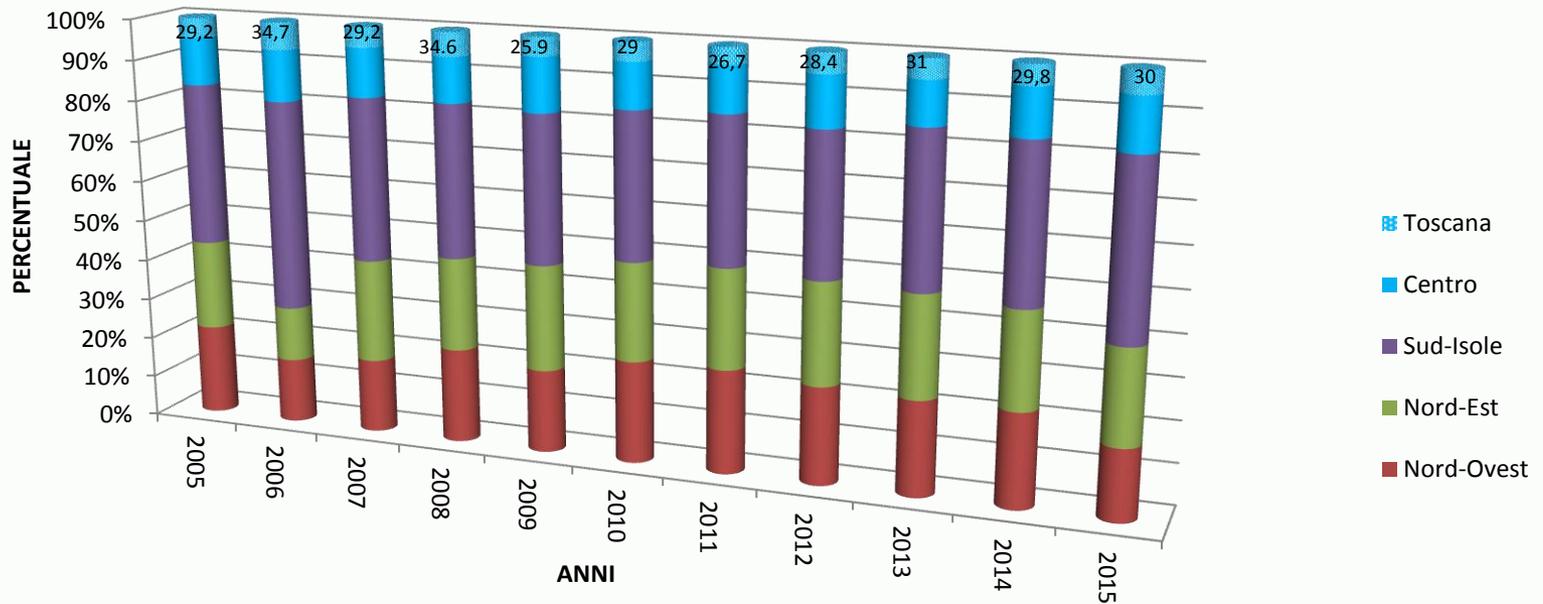


Andamento della produzione di cereali - migliaia di t  
(serie storica Istat 2005-2015)



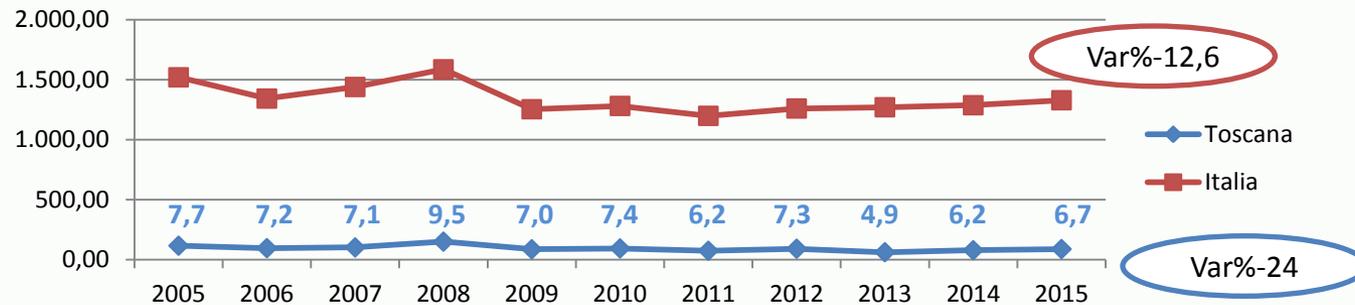
# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Ripartizione % per ambiti geo. della superficie a cereali  
Italia=100% (Istat 2005-2015 )

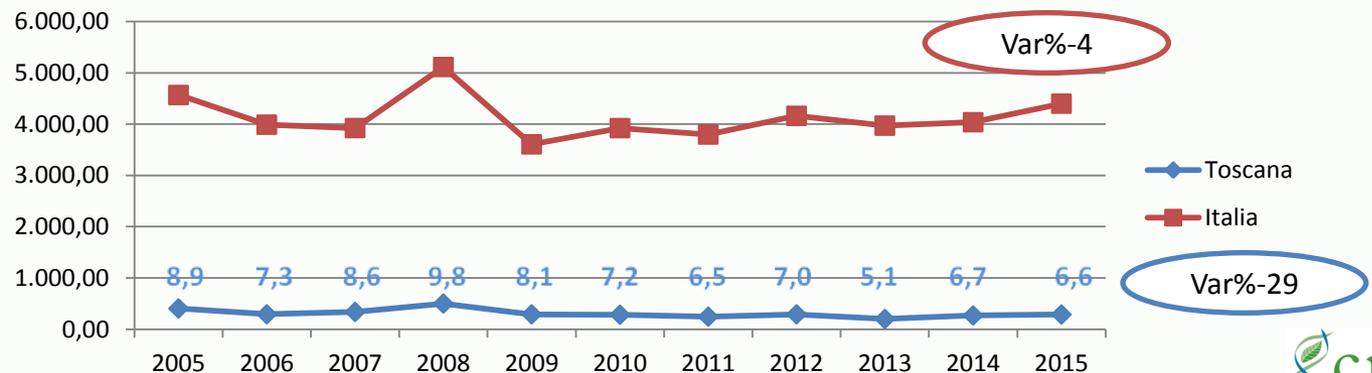


# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Andamento della superficie a frumento duro - migliaia di ha  
(serie storica Istat 2005-2015)

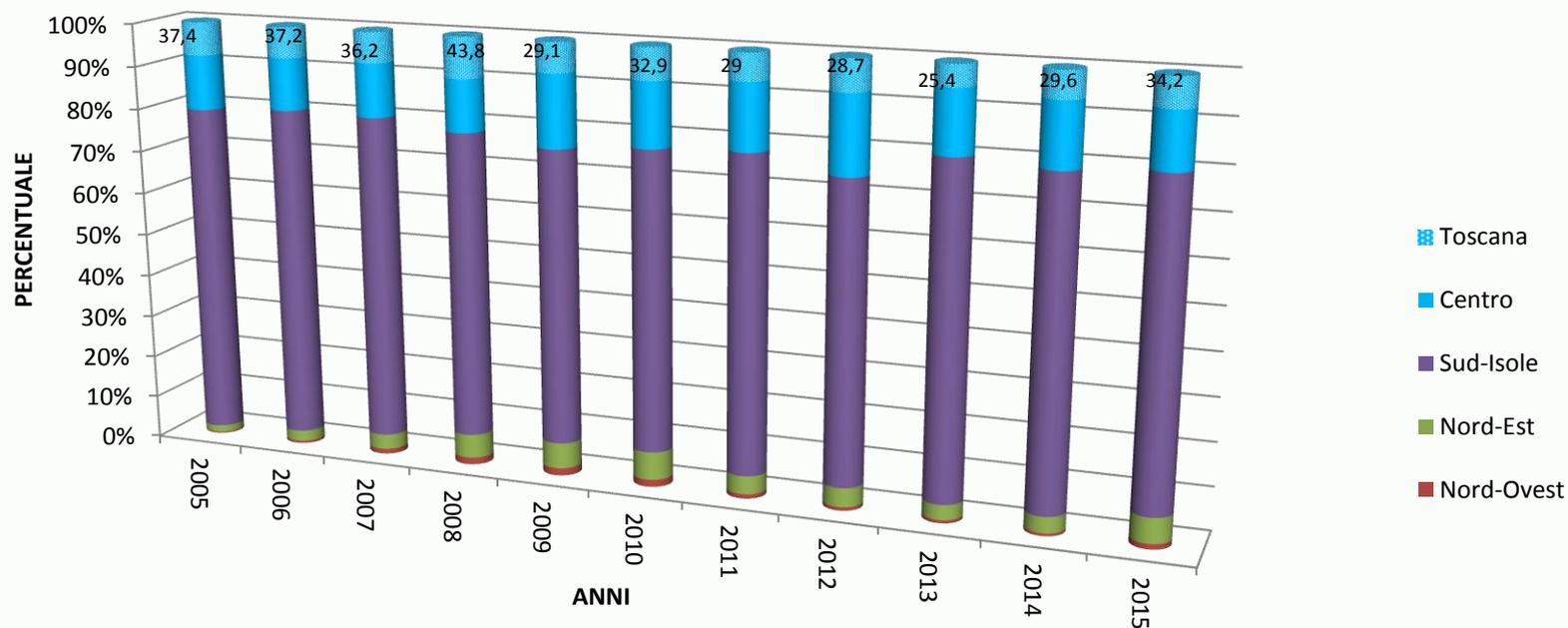


Andamento della produzione di frumento duro - migliaia di t  
(serie storica Istat 2005-2015)



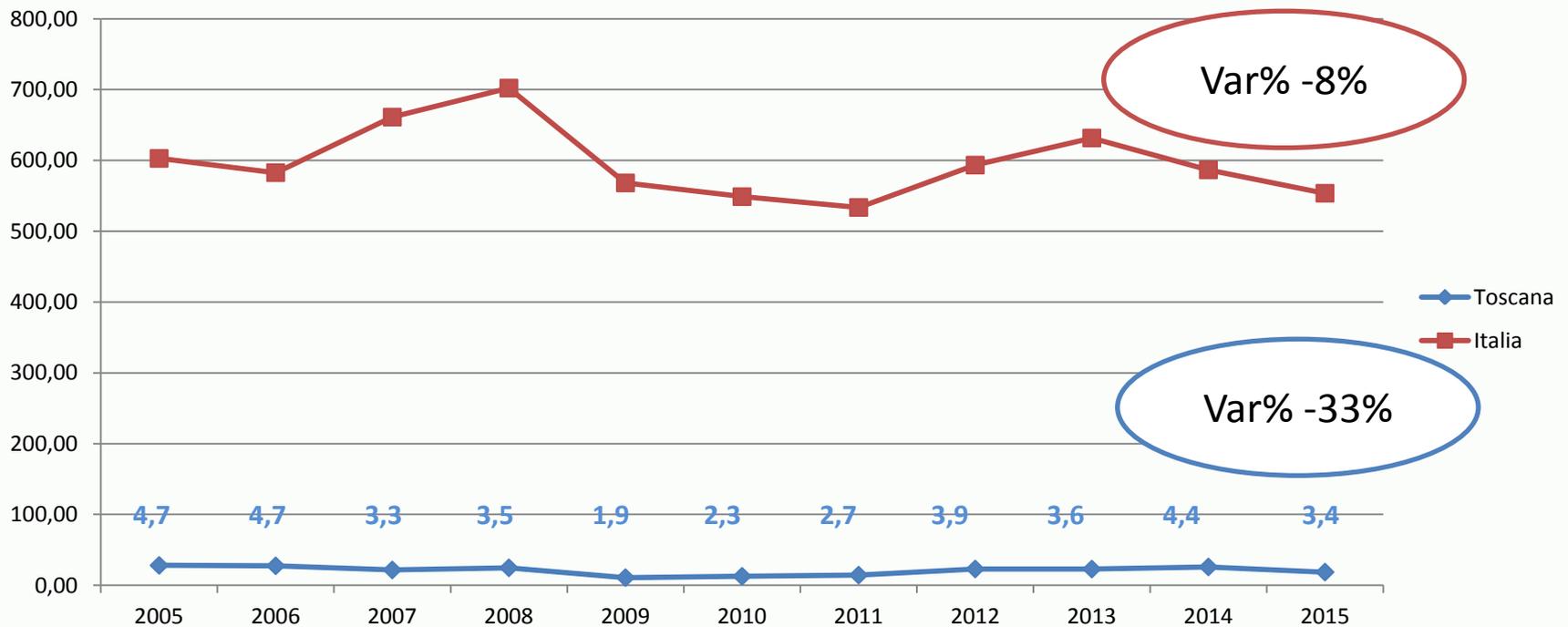
# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Ripartizione % per ambiti geo. della superficie a frumento duro  
Italia=100% (Istat 2005-2015 )



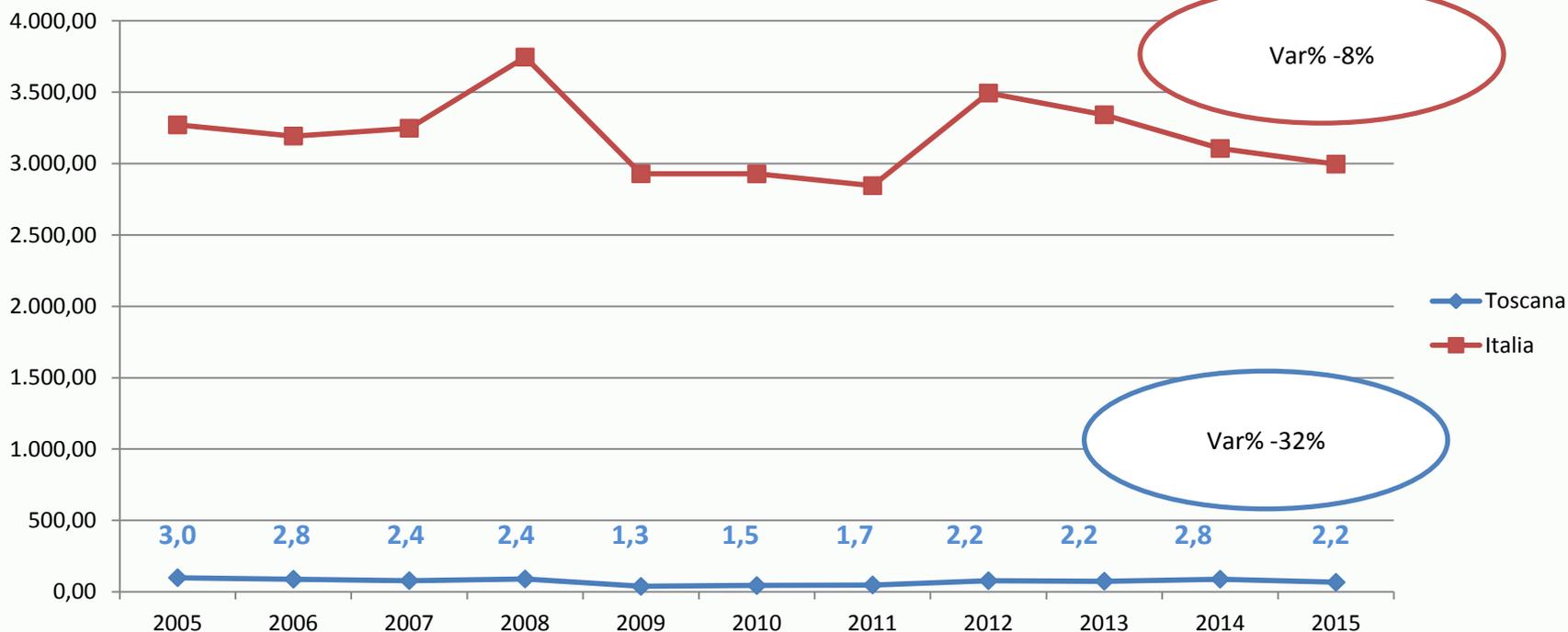
# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Andamento della superficie a frumento tenero - migliaia di ha  
(serie storica Istat 2005-2015)



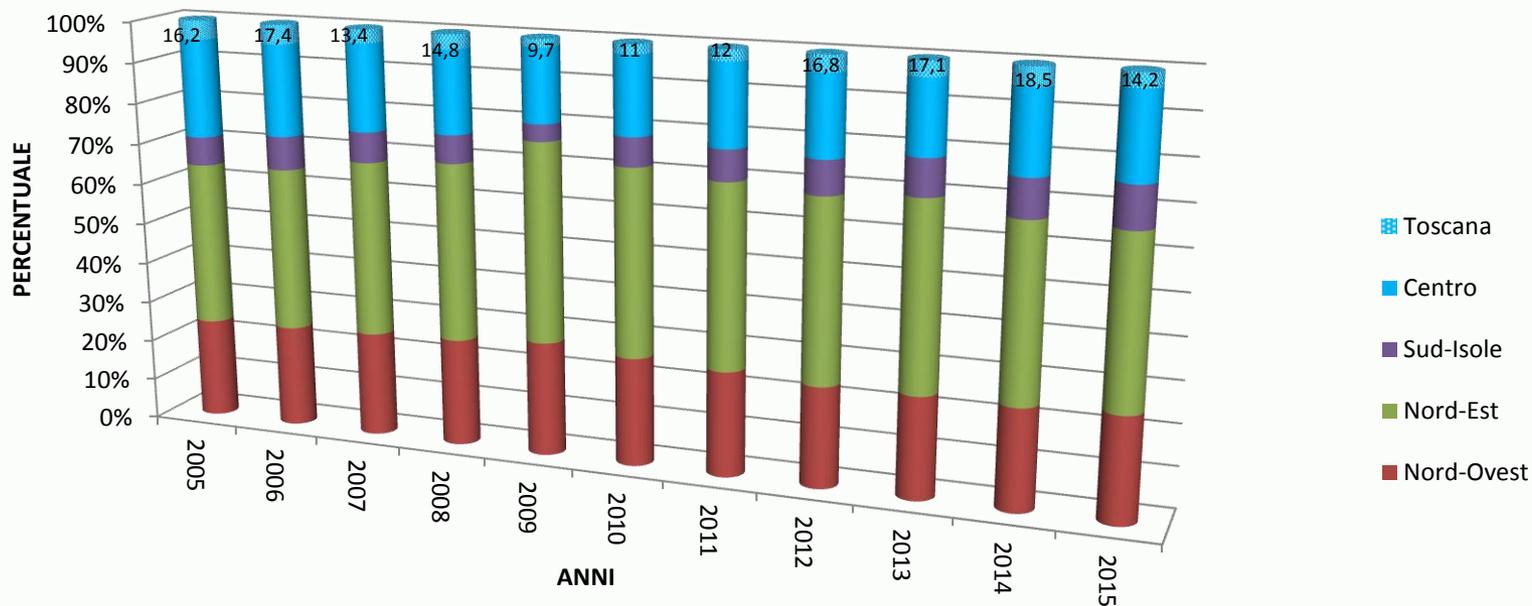
# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Andamento della produzione di frumento tenero - migliaia di t  
(serie storica Istat 2005-2015)



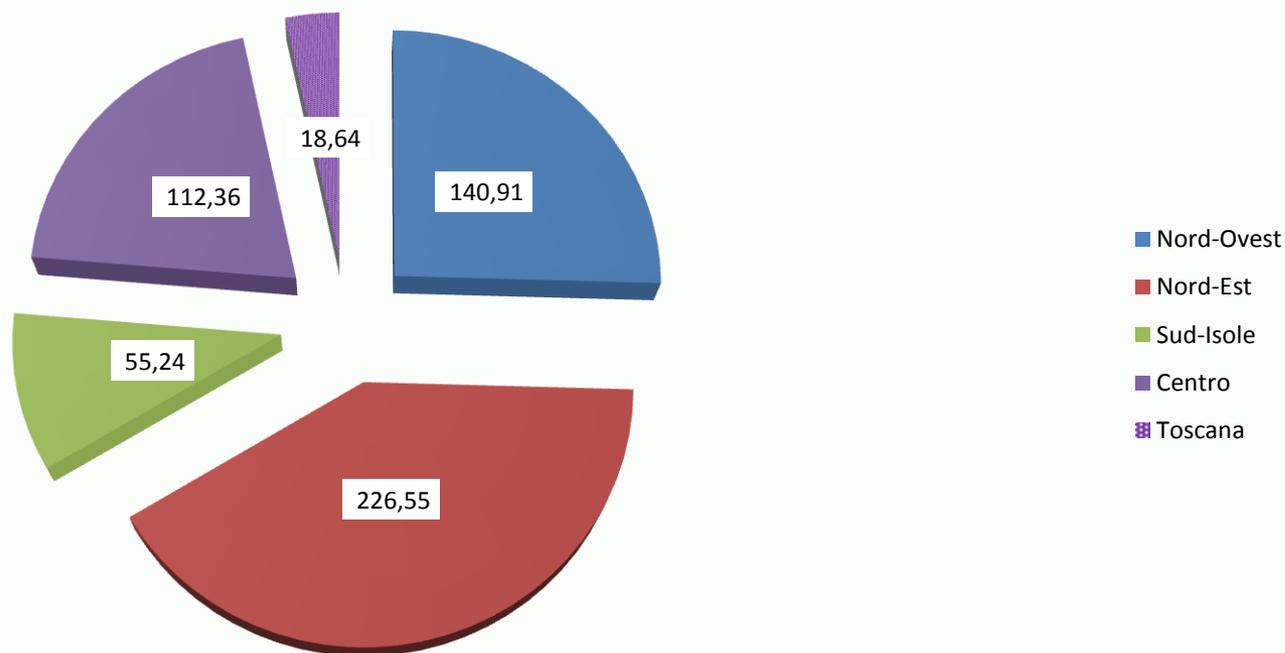
# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Ripartizione % per ambiti geo. della superficie a frumento tenero  
Italia=100% (Istat 2005-2015 )



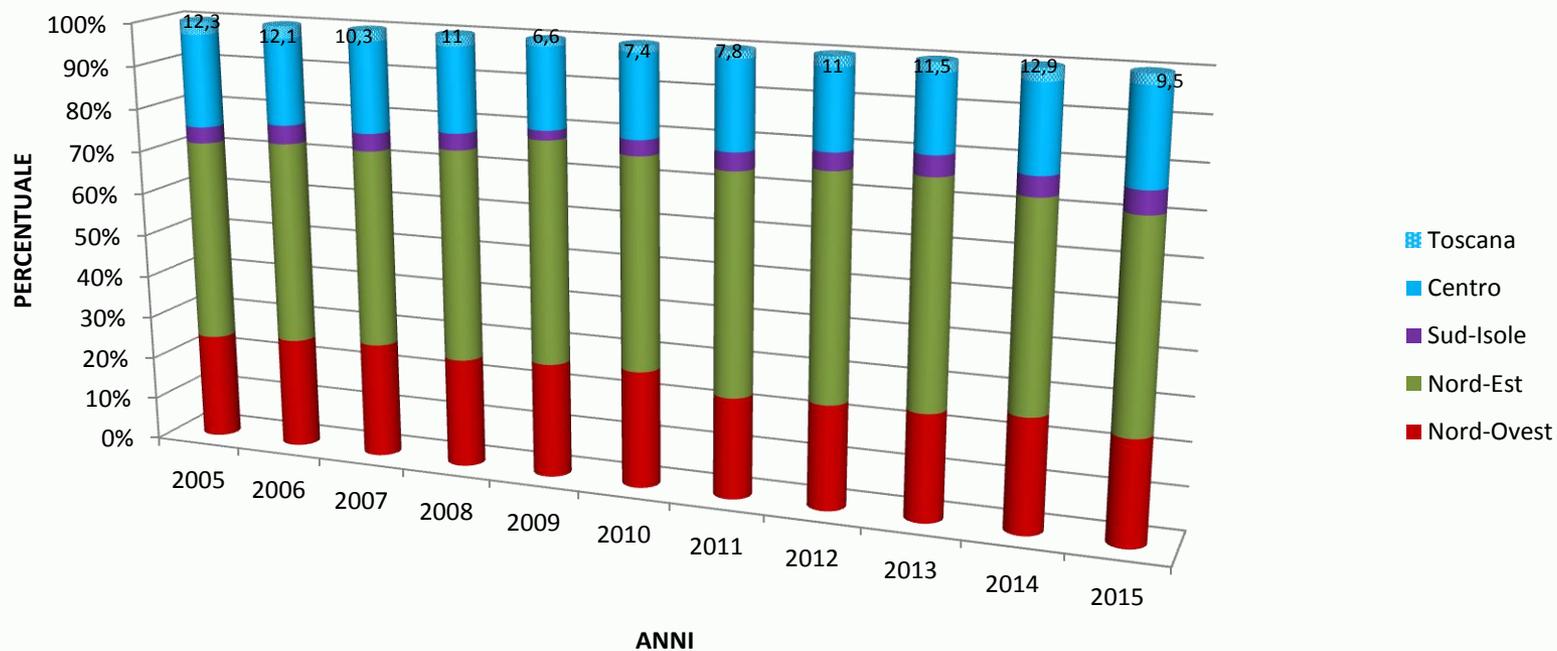
# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Superficie a frumento tenero in Italia per ambito geo. - migliaia di ha  
(Istat 2015)



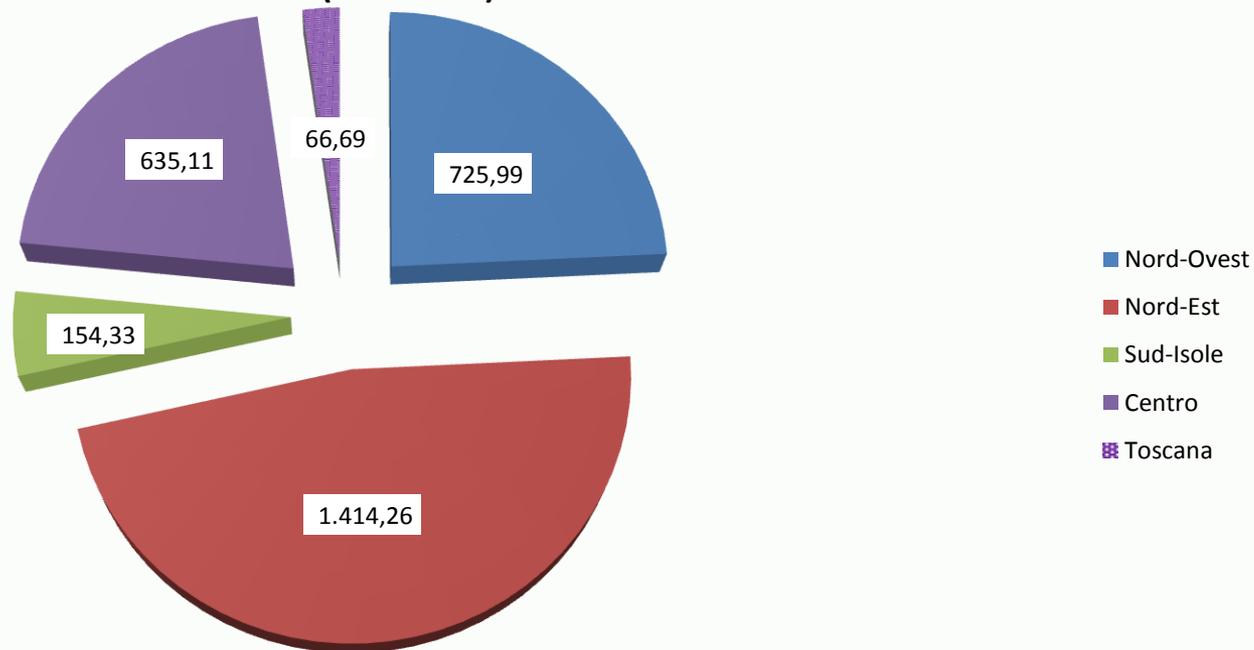
# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Ripartizione % per ambiti geo. della produzione di frumento tenero  
Italia=100% (Istat 2005-2015)



# Il comparto cerealicolo: dati strutturali

Produzione di frumento tenero in Italia per ambito geo. - migliaia di t  
(Istat 2015)



## Il comparto cerealicolo

- Le vicende della cerealicoltura nazionale sono sempre più dipendenti dai mercati internazionali e dai cambiamenti che stanno interessando la PAC. Occorre interrogarsi sul futuro di questo comparto, e più in generale su quello dell'agricoltura nazionale.
- Esistono degli strumenti per pensarci, oltre ad auspicare ad una maggiore attenzione del decisore politico.
- Proprio con attinenza al comparto del frumento tenero la recentissima DOP Pane toscano può sicuramente rappresentare uno strumento di crescita. Essa deve funzionare.
- Quali confronti offre il panorama nazionale?





# Pani Dop in Italia

- In Italia oltre al Pane Toscano esistono altre 2 DOP:
  1. Pagnotta del Dittaino (Sicilia, 2014)
  2. Pane di Altamura (Puglia, 2003)

Entrambi questi pani sono ottenuti da semola di frumento duro

# Pani DOP



**Anno riconoscimento:** 2014

Pane ottenuto dalla semola rimacinata di grano duro

**Zona di produzione del grano e di lavorazione:**  
territorio di Enna

**Peculiarità:** I produttori di grano duro dell'area hanno costituito un'associazione che ha integrato le fasi della molitura, della panificazione e commercializzazione.

**Bacino di vendita:** quasi esclusivamente il territorio limitrofo (regionale)



# Pani DOP



**Anno riconoscimento:** 2003. E' stato il primo prodotto europeo a ottenere il marchio DOP nella categoria merceologica "Panetteria e prodotti da forno"  
**Zona di produzione del grano duro e di lavorazione:** Comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge

**Varietà di duro:** "Appulo", "Arcangelo", "Duilio", "Simeto" (da utilizzare per almeno l'80%)





# L'esperienza DOP Pane di Altamura

# DOP Pane di Altamura



Il pane di Altamura DOP riprende un antico sistema di lavorazione: a lievito madre o pasta acida-sale marino-acqua. Vengono utilizzati solo grani dei comuni della Murgia Nord-occidentale.

Il Pane di Altamura è l'alimento simbolo della cultura agropastorale dell'Alta Murgia. La sua è una storia millenaria.

E' prodotto in due forme tradizionali, dal peso minimo di 0,5 kg: quella accavallata, denominata "skuanète", con baciature ai fianchi, e quella bassa, o "a cappidd d'prèvte", priva di baciature.



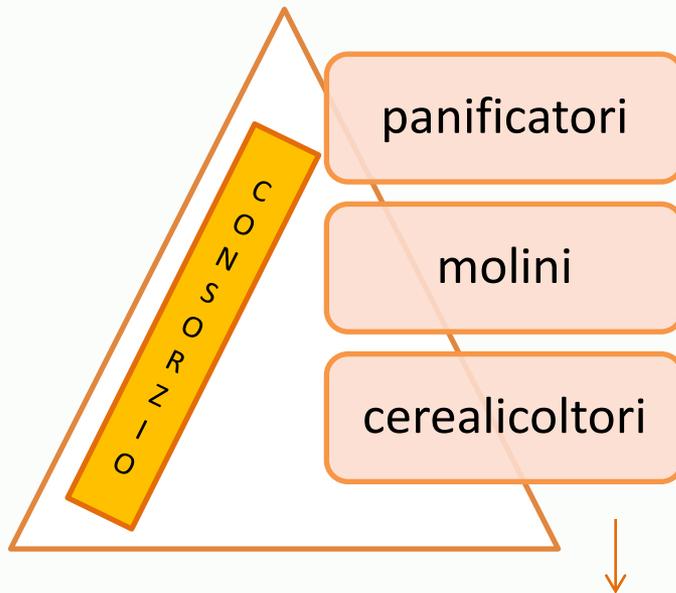


# DOP Pane di Altamura

- Accanto a questo patrimonio esiste una realtà produttiva fatta di talenti ma interessante anche quantitativamente (la Puglia nel 2015 ha prodotto il 22% del frumento duro nazionale e la zona murgiana insieme al tavoliere rappresentano i maggiori areali regionali di coltivazione). C'erano quindi le premesse per cominciare a costruire un progetto di crescita economica per il comparto incentrata intorno alla DOP.....  
Si è subito creato il Consorzio.....

# DOP Pane di Altamura

## IL CONSORZIO DI TUTELA



## FUORI DAL CONSORZIO



Oltre ai consorziati possono entrare nella filiera del marchio tutti gli operatori che rispettano il disciplinare



# DOP Pane di Altamura

## Ma questo di per sé basta? ... Un'occhiata ai numeri

- Dal 2010 al 2015, la produzione di pane dop è cresciuta di una volta e mezzo (Nel 2016 la produzione ha raggiunto quasi 500t).
- Il numero di consorziati è però diminuito di circa il 60%, con una grande sproporzione tra la rappresentanza della fase agricola e i panificatori. Perché?

### Quali le difficoltà?

- Scarso orientamento al mercato nella gestione del marchio.
- Comunicazione e informazione inefficace e poco diffusa
- Scarsa propensione a cooperare degli operatori

# DOP Pane di Altamura

## Consorzio di Tutela

Funzioni di controllo  
(certificatore) del  
rispetto del  
disciplinare

Funzioni di  
promozione e  
valorizzazione

Funzioni di garanzia al  
consumatore della  
tracciabilità del  
prodotto

Le difficoltà riscontrate hanno  
indotto a intraprendere un  
percorso nuovo in termini di  
pianificazione e attuazione della  
strategia



**Deve pianificare una strategia di crescita della  
filiera della DOP più aderente alle potenzialità  
produttive e al contesto**

# DOP Pane di Altamura

Quale strategia?

Si modifica ogni due anni e si articola intorno a 4 elementi su cui lavorare:

1. **Prodotto:** anche con modifiche del disciplinare
2. **Prezzo:** raggiungere un prezzo unitario e garantito per i produttori
3. **Distribuzione:** aumentare la varietà dei canali di vendita
4. **Comunicazione:** campagne diffuse di informazione e promozione

# Come si concretizza questa strategia?

## Rafforzamento dei contenuti del marchio

- Codice etico
- **Modifica disciplinare**

- Riduzione dei vincoli di packaging
- Introduzione altre cv nella preparazione
- Introduzione della produzione del biologico nei contenuti del marchio
- Modifica dei parametri dell'acqua

## Organizzazione di una filiera specifica

- Piano produttivo annuale
- Identificazione di Rivenditori, ristoranti e strutture recettive convenzionate
- Impedire ai panificatori consorziati la vendita di pane convenzionale nello stesso punto vendita
- **Contratto di filiera**

- Reintroduzione del contratto di filiera tra i consorziati

## Attività di promozione

- Visite guidate
- Museo del Pane «Dop» presso Immobile Pubblico di proprietà del Comune di Altamura
- Organizzazione «Estate di pane dop» (presso villaggi turistici e resort)
- itinerari enogastronomici

## Ampliamento del bacino di vendita

- Convenzioni specifiche con le mense scolastiche e universitarie
- Perfezionare e ampliare canali di vendita con la GdO



## Alcune riflessioni ...

- La DOP deve inserirsi in un contesto produttivo strutturato ed economicamente vitale
- È necessario mettere a punto specifiche strategie di differenziazione che si basino sulla chiara identificazione del prodotto e dei suoi contenuti
- È importante aprirsi all'innovazione anche nelle attività di comunicazione e di proposizione del prodotto sul mercato
- Il Consorzio deve funzionare realmente come strumento di governance



# Grazie per l'attenzione

[grazia.valentino@crea.gov.it](mailto:grazia.valentino@crea.gov.it)