



REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE

ALLEGATO 4

PSR SICILIA 2007/2013

Analisi delle principali filiere regionali

Palermo, gennaio 2008



REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE

ALLEGATO 4

PSR SICILIA 2007/2013

Analisi delle principali filiere regionali

INDICE

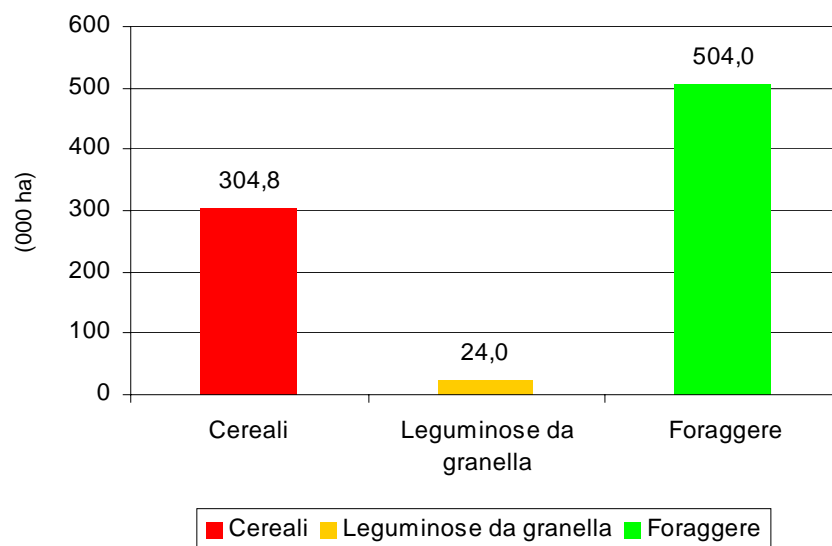
1	<i>Le filiere produttive regionali</i>	2
1.1	<i>Il comparto seminativi: cereali, leguminose da granella e foraggere</i>	2
1.2	<i>Il comparto orticolo</i>	11
1.3	<i>Il comparto florovivaistico</i>	18
1.4	<i>Il Comparto agrumicolo</i>	26
1.5	<i>Il comparto frutticolo</i>	35
1.6	<i>Il comparto olivicolo/oleario</i>	48
1.7	<i>Il comparto vitivinicolo</i>	56
1.8	<i>Il comparto zootecnico</i>	67
	<i>Allegato - Dati statistici territoriali e agricoli per macroarea</i>	94

1 Le filiere produttive regionali

1.1 Il comparto seminativi: cereali, leguminose da granella e foraggere

Le colture a seminativi si estendono in Sicilia su una superficie che si attesta su poco meno di 833 mila ettari, esse riguardano i cereali (frumento duro e orzo) che occupano circa 305 mila ettari; le leguminose da granella (legumi secchi e freschi) che investono una superficie che si attesta su 24 mila ettari ed infine le foraggere (foraggere temporanee e permanenti; avena ed altri cereali) che occupano oltre 500 mila ettari (Graf. 1).

Graf. 1 - Ripartizione della Superficie Totale a Seminitavi in Sicilia, per tipo di coltivazione (2006)



Nel periodo compreso tra il 2000 ed il 2006 il comparto seminativi in Sicilia, ha fatto registrare una contrazione della superficie pari al 5%. Tale contrazione ha riguardato in particolar modo le superfici investite a cereali per le quali si è assistito ad una diminuzione della superficie pari al 13%, comunque più contenuta rispetto alle leguminose da granella che nello stesso periodo hanno fatto registrare un calo delle superfici pari al 27%, mentre si sono mantenute costanti le superfici investite a foraggere (Tab. 1).

TAB. 1 - EVOLUZIONE DELLA SUPERFICIE INVESTITA A SEMINATIVI IN SICILIA (*)

Cereali	2000		2006	
	Sicilia		Sicilia	
	ha	%	ha	%
Cereali	348.846	39,6	304.769	36,6
	100		87	
- <i>Grano duro</i>	333.435	95,6	290.660	95,4
	100		87	
- <i>Orzo</i>	15.411	4,4	14.109	4,6
	100		92	
Leguminose <u>da granella</u>	32.799	3,7	23.958	2,9
	100		73	
Foraggere	499.231	56,7	504.027	60,5
	100		101	
Seminativi	880.876	100,0	832.754	100,0
	100		95	

(*) Fonte: elaborazione dati ISTAT, *Dati congiunturali sulle coltivazioni*.

Con riferimento alle produzioni, invece, i dati riferiti alle medie dei bienni 2000/01 e 2005/06 evidenziano che il comparto, nel periodo considerato a fatto registrare un incremento produttivo pari al 24%, con sensibili variazioni in diminuzione per i cereali e le leguminose da granella, mentre, le foraggere hanno fatto registrare un incremento produttivo del 33% (Tab. 2).

TAB. 2 - EVOLUZIONE DELLA PRODUZIONE TOTALE DEI SEMINATIVI IN SICILIA (*)

Cereali	2000/01		2005/06	
	Sicilia		Sicilia	
	000 t	%	000 t	%
Cereali	823	22,7	802	17,9
	100		97	
- <i>Grano duro</i>	787	95,6	769	96,0
	100		98	
- <i>Orzo</i>	36	4,4	32	4,0
	100		89	
Leguminose <u>da granella</u>	74	2,0	71	1,6
	100		96	
Foraggere	2.724	75,2	3.616	80,6
	100		133	
Seminativi	3.621	100,0	4.489	100,0
	100		124	

(*) Fonte: elaborazione dati ISTAT, *Dati congiunturali sulle coltivazioni*.

In merito alla consistenza delle imprese agricole del comparto seminativi in Sicilia, secondo i dati della Camera di Commercio, esso è caratterizzato da circa 20.400 imprese agricole di cui circa 9.800 imprese riguardano esclusivamente la coltivazione dei cereali, mentre, le restanti 10.600 riguardano la coltivazione di cereali e altri seminativi.

Per quanto riguarda le imprese agroalimentari e, con particolare riferimento alla voce "Lavorazione granaglie", sempre secondo i dati forniti dalla Camera di Commercio, si

contano in Sicilia circa 135 imprese che si occupano della molitura del frumento ed una soltanto relativa alla voce “Altre lavorazioni di semi e granaglie”.

Tra le colture che costituiscono il comparto seminativi, le leguminose da granella e le foraggere trovano maggior impiego in ambito zootecnico per l'alimentazione del bestiame. I cereali, la cui coltura prevalente è il frumento duro, come dimostrato dalle superfici coltivate al 2006 (95,4% del totale cereali) e dalle produzioni del biennio 2005/06 (96% del totale dei cereali), riveste un ruolo di fondamentale importanza per il vasto indotto che alimenta attivando processi “a monte”, quali le industrie sementiere e dei mezzi tecnici e alimentando, “a valle”, i centri di stoccaggio e le industrie di prima e seconda trasformazione (molini, pastifici e panifici).

Nel 2006 le superfici investite a frumento duro in Sicilia sono state di poco inferiori a 291 mila ettari pari al 21,6% dell'intera superficie nazionale, ed il 17,8% (769 mila tonnellate) della produzione totale italiana (2005/06) (tabb. 1, 2).

Nel periodo compreso tra il 2000-2006 anche per il grano duro si è assistito ad una contrazione della superficie pari al 13%, mentre, con riferimento alle produzioni i valori inerenti il biennio 2000/01 e 2005/06 evidenziano una flessione abbastanza contenuta.

Nel 2006 la Sicilia ha contribuito alla PPB (produzione ai prezzi di base) nazionale del frumento duro per il 19,1% (poco più di 158 milioni di €), facendo registrare rispetto all'anno 2000 un notevole ridimensionamento pari al 22% (Tab. 3).

TAB. 3 - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE DEL FRUMENTO DURO IN ITALIA
(valori correnti) (*)

Indicazioni	2000		2006	
	000 €	%	000 €	%
Centro - Nord	392.063 100	33,0	235.520 60	28,5
Mezzogiorno	794.391 100	67,0	591.212 74	71,5
<i>Sicilia</i>	202.840 100	17,1	158.277 78	19,1
ITALIA	1.186.455 100	100,0	826.732 70	100,0

(*) Fonte: elaborazione su dati ISTAT, *Serie storiche*.

Nello stesso anno, il frumento duro concorre a formare solo il 4,1% del valore della PPB (produzione ai prezzi di base) dell'Agricoltura siciliana e il 5,3% del valore delle coltivazioni agricole (Tab. 4). Tale situazione evidenzia come il frumento duro rappresenti una coltura “povera” in termini di valore, in relazione alla elevata superficie da esso occupata in ambito regionale.

TAB. 4 - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE DEL FRUMENTO DURO IN SICILIA
(valori correnti) (*)

Indicazioni	2000		2006	
	000 €	%	000 €	%
Coltivazioni agricole	2.699.272 100	72,9	2.970.860 110	77,4
Cereali	235.638 100	6,4	186.088 79	4,9
<i>frumento duro</i>	202.840 100	5,5	158.277 78	4,1
AGRICOLTURA	3.700.417 100	100,0	3.836.001 104	100,0

(*) Fonte: elaborazione su dati ISTAT, *Serie storiche*.

Per quanto riguarda la localizzazione delle imprese che operano la selezione e la commercializzazione delle sementi, esse sono presenti su tutto il territorio regionale, con una concentrazione nelle aree interne, dove è maggiormente diffusa la coltura del grano duro. Le dimensioni del mercato di vendita sono dunque circoscritte all'ambito provinciale e solo una minima parte delle imprese colloca le sementi in altre regioni o all'estero. Dei volumi trattati annualmente (circa 3-5 mila tonnellate) la maggior parte del prodotto viene venduto direttamente dagli agricoltori.

Le industrie di trasformazione del grano duro giocano un ruolo di forte rilievo per il territorio siciliano; in particolare, la coltivazione del grano duro e le correlate attività di commercializzazione e trasformazione (molini e pastifici) dei cereali vantano radicate tradizioni ulteriormente valorizzate dall'apprezzamento a livello mondiale dalla dieta mediterranea.

La Sicilia è la regione dove risultano localizzate il maggior numero d'imprese di trasformazione presenti in Italia, come si evince dalle tabb. 5 e 6.

La tab. 5 evidenzia che la consistenza dei molini siciliani è pari ad oltre un quarto del patrimonio nazionale (87 molini), tuttavia, la stessa tabella mostra che la potenzialità lavorativa totale di queste strutture in termini di t/24 ore, intercetta soltanto l'8,8% del totale nazionale.

TAB. 5 - MOLINI A GRANO DURO IN SICILIA E IN ITALIA PER POTENZIALITA' (2005) (*)

Indicazioni	10-50		50-100		Oltre 100		TOTALE	
	Imprese	Potenzialità	Imprese	Potenzialità	Imprese	Potenzialità	Imprese	Potenzialità
	N.	t/24 ore	N.	t/24 ore	N.	t/24 ore	N.	t/24 ore
Sicilia	73	1.706,10	10	670,00	4	679,50	87	3.055,60
Italia	158	3.938,90	83	6.505,80	97	24.260,80	338	34.705,50
% Sicilia/Italia	46,2	43,3	12,0	10,3	4,1	2,8	25,7	8,8

(*) Fonte: elaborazioni su dati ITALMOPA: "Annuario Generale delle Aziende Esercenti l'Industria della Macinazione e Pastificazione".

La tab. 6 fa riferimento ai pastifici, da essa si evidenzia quanto già osservato per i molini, infatti, l'incidenza della Sicilia sul totale nazionale in termini di numero di imprese (16) è apprezzabile, lo è meno il valore riferito alla potenzialità lavorativa degli impianti. In Sicilia, nonostante si riscontri un'elevata concentrazione della produzione di grano duro ed una significativa diffusione dell'industria di trasformazione, le imprese molitorie e pastarie non rappresentano "poli industriali" di importanza nazionale, ma sono di ridotte dimensioni con scarsa potenzialità di lavorazione ed operano prevalentemente con processi di tipo tradizionale.

TAB. 6 - PASTIFICI IN SICILIA ED IN ITALIA PER PIOTENZIALITA' (2005) (*)

Indicazioni	Fino a 30		30,1-99,9		Oltre 100		TOTALE	
	Imprese N.	Potenzialità t/24 ore	Imprese N.	Potenzialità t/24 ore	Imprese N.	Potenzialità t/24 ore	Imprese N.	Potenzialità t/24 ore
Sicilia	5	118,40	6	246,00	5	750,00	16	1.114,40
Italia	48	730,90	25	1.205,00	57	13.603,00	130	15.538,90
% Sicilia/Italia	10,4	16,2	24,0	20,4	8,8	5,5	12,3	7,2

(*) Fonte: elaborazione su dati UN.I.P.I.

Per quanto riguarda la dinamica degli scambi commerciali di frumento duro della Sicilia con l'estero, la tab. 7 evidenzia che con riferimento al biennio 2000/01 e 2005/06, si sono registrati forti incrementi delle importazioni e considerevoli contrazioni delle esportazioni. Tale evoluzione, con particolare riferimento al biennio 2005/06, risulta in linea con la già osservata contrazione delle superfici, legata, sia alle cattive condizioni meteorologiche verificatesi nel 2005 che hanno ritardato ed in alcuni casi impedito la semina in Sicilia, oltre che all'attuazione della riforma della PAC. Tali eventi hanno generato per le imprese utilizzatrici una minore disponibilità della materia prima, favorendo in tal modo l'approvvigionamento soprattutto all'estero.

Con riferimento ai bienni di cui sopra si è registrato un incremento dei volumi importati pari al 138%, mentre in termini di valore l'incremento si è attestato sul 132%.

Per quanto riguarda l'esportazione del frumento duro siciliano, nel periodo considerato si è assistito ad una notevole contrazione sia in termini quantitativi -67% che in termini di valore -72%.

L'analisi dei saldi import/export riferito ai bienni in esame, sottolineano quanto sopra riportato, infatti, sono più che positivi nel biennio 2000/01 e, notevolmente negativi nel biennio 2005/06.

TAB. 7 - DINAMICA DEI FLUSSI COMMERCIALI DEL GRANO DURO IN SICILIA (*)

Indicazioni	2000/2001		2005/2006	
	000 t	000 €	000 t	000 €
Importazioni (b)	24,9 100	4.443,6 100	59,3 238	10.291,8 232
Esportazioni (a)	90,5 100	17.951,5 100	30,3 33	5.081,1 28
Saldo (a-b)	65,6	13.507,9	-29,0	-5.210,7

(*) Fonte: Elaborazioni Co.Re.R.A.S. su dati ISTAT

Con riferimento alle esportazioni di paste alimentari (non cotte né farcite né altrimenti preparate, non contenenti uova) della Sicilia con l'estero la tab. 8 mostra che nei bienni considerati le esportazione in termini quantitativi si sono mantenuti pressoché costanti, mentre, nello stesso periodo, in termini di valore, si è registrato un sensibile incremento pari al 7%.

TAB. 7 - ESPORTAZIONE DI PASTE ALIMENTARI DALLA SICILIA (*)

Indicazioni	2000/2001		2005/2006	
	000 t	000 €	000 t	000 €
Esportazioni (a)	14,9 100	8.970,8 100	14,7 99	9.634,5 107

(*) Fonte: Elaborazioni Co.Re.R.A.S. su dati ISTAT

LA FILIERA DEL GRANO DURO IN NUMERI (*)

Indicazioni	Valore
Valore PPB Frumento duro Italia (000 €)	826.732
Valore PPB Frumento duro Sicilia (000 €)	158.277
PPB Frumento duro Sicilia/PPb Frumento duro Italia (%)	19,1
PPB Frumento duro Sicilia/PPb Agricola totale Sicilia (%)	4,1
Superficie Frumento duro (ha) (2006)	290.660
Produzione (000 t) (2005/06)	769,3

(*) Fonte: elaborazione su dati ISTAT.

ANALISI SWOT			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di aree vocate nell'intero territorio regionale; - elevata presenza di superfici coltivate con metodo biologico; - tipicità delle produzioni. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - elevato numero di tipologie di prodotti trasformati; - elevata qualità dei prodotti. 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - frammentazione del tessuto produttivo; - scarsa redditività delle colture cerealicole. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - scarsa integrazione verticale tra la fase della produzione e quella della trasformazione e commercializzazione; - elevato numero di imprese di trasformazione che presentano sistemi di lavorazione ancora caratterizzati da basse potenzialità lavorative e da inefficiente livello tecnologico; - scarsa offerta di prodotti differenziati; - insufficiente numero di strutture di stoccaggio differenziato. 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - possibilità di utilizzare gli strumenti di rintracciabilità e di sicurezza alimentare per promuovere e valorizzare le caratteristiche qualitative delle produzioni cerealicole siciliane; - possibilità di rivalorizzare le varietà locali; - terziarizzazione dei servizi. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - legame con le produzioni zootecniche di qualità. 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - possibile abbandono dei terreni in relazione all'applicazione della nuova politica agricola comunitaria; - limitata presenza di biodiversità. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - approvvigionamento di materia prima dall'estero con caratteristiche qualitative ottimali per l'industria di trasformazione.

Motivazioni dell'analisi SWOT

L'analisi SWOT ha consentito di delineare le principali caratteristiche del comparto Seminativi in Sicilia, che risulta costituito dai cereali, dalle leguminose da granella e dalle foraggere.

Con particolare riferimento ai punti di forza, è emerso che i seminativi sono presenti nell'intero territorio regionale, con una maggiore incidenza nelle province di Palermo, Enna e Caltanissetta mentre sono contenuti nella provincia di Messina. Tale diffusione è legata all'elevata adattabilità dei seminativi ed in particolare del grano duro, in ambienti semiaridi in cui i tassi di umidità sono inferiori rispetto ad altre regioni d'Italia; ciò consente di conferire al frumento duro siciliano una migliore qualità legata al contenimento delle micotossine, che trovano terreno fertile in ambienti umidi.

Altro punto di forza del comparto è l'elevata presenza di superfici coltivate con il metodo biologico che è in grado di generare processi produttivi capaci di garantire produzioni qualitativamente superiori e quindi vendibili a prezzi unitari più elevati.

In Sicilia i seminativi, ed il grano duro in particolare, è sinonimo di paesaggio, cultura e tradizione, come dimostrano le decine di pani tipici, le numerose sagre ed eventi che sono l'espressione attuale di miti locali (legati alla figura di Kore, per i romani Proserpina, la bella e giovane figlia di Demetra, Cerere, dea del grano) ancora vivi nella cultura siciliana.

Inoltre, in Sicilia notevole è la differenziazione dei prodotti ottenuti dalla trasformazione del grano, ognuno dei quali legato ad antiche tradizioni locali che si differenziano in base alla localizzazione territoriale.

Con riferimento ai punti di debolezza, viene rilevata una frammentazione del tessuto produttivo con aziende che nella maggior parte dei casi risultano di modesta estensione, impossibilitate a realizzare economie di scala e di conseguenza a ridurre ed ottimizzare i costi di gestione.

La scarsa redditività delle colture cerealicole in Sicilia è anche legata alle rese più basse rispetto ai valori medi nazionali. Com'è noto, infatti, il grano duro esprime livelli di produttività superiori quando può disporre di adeguate risorse idriche, provenienti da più abbondanti precipitazioni.

Nell'ambito della trasformazione e della commercializzazione si evidenzia una scarsa integrazione verticale tra la fase della produzione e quella della trasformazione e commercializzazione.

Altro punto di debolezza è legato alle imprese di trasformazione e commercializzazione a diverso livello. A tal proposito, per quanto riguarda le imprese sementiere in Sicilia, nonostante siano ubicate nelle aree vocate alla produzione del grano duro, soffrono della riduzione di volumi di materia prima anche in seguito all'attuazione della Riforma della PAC, che ha determinato una certa contrazione delle superfici investite a frumento duro.

Anche le imprese di commercializzazione (centri di stoccaggio), hanno registrato una riduzione dei volumi medi di materia prima. Tale fenomeno si riflette sull'industria di prima e seconda trasformazione che conseguentemente deve rifornirsi di materia prima di provenienza extraregionale o estera. Inoltre, si rileva un insufficiente numero di centri di stoccaggio differenziato, con la conseguente impossibilità di organizzare l'offerta di partite di grano in base a criteri di qualità standardizzata.

Per quanto attiene all'industria molitoria, la Sicilia rappresenta ancora oggi la regione dove risulta localizzato il maggior numero di molini che trasformano grano duro anche se mediamente dotati di potenzialità modesta e, a volte, di insufficiente livello tecnologico.

Per quanto attiene l'industria pastaria, in Sicilia si registra la presenza sia di impianti tradizionali ed obsoleti che realizzano annualmente ridotti volumi di produzione con costi elevati a causa degli eccessivi impieghi di lavoro, che di impianti di elevata concezione tecnologica in grado di incidere nelle attività produttive e logistiche, permettendo, quindi, entro certi limiti di ridurre i costi di produzione.

Nel complesso nell'Isola, nonostante l'esistenza di un'ampia gamma di prodotti trasformati, non emergono segnali di differenziazione e concentrazione dell'offerta che puntino ad intercettare i consumatori sensibili alla qualità, quindi disponibili a pagare un premium price, ed il mercato estero.

Infine si evidenzia in Sicilia, una scarsa presenza di accordi di coltivazione tra produttori agricoli e industrie di trasformazione.

Dall'analisi di cui sopra scaturiscono opportunità e rischi del comparto in questione. In particolare, le opportunità sono strettamente legate alla possibilità nella fase della produzione di utilizzare gli strumenti di rintracciabilità e di sicurezza alimentare allo scopo di valorizzare la filiera siciliana, fornendo agli operatori del settore strumenti adeguati per qualificare le produzioni, promuovendo la cultura della qualità, intesa non soltanto come peculiarità merceologiche del prodotto ma anche come capacità del "saper fare", del saper operare in un sistema organizzato.

Un'altra opportunità, è legata alla possibilità di rivalorizzare alcune varietà locali che conferiscano tipicità ai prodotti, anche nell'ottica di possibili marchi di origine che potrebbero essere richiesti.

Sempre nell'ambito della produzione agricola, un'opportunità è legata alla terziarizzazione dei servizi (lavorazione preparatoria del terreno; semina; concimazione; mietitrebbiatura; ecc.), allo scopo di consentire, soprattutto alle piccole aziende, la realizzazione di economie di scala.

Nell'ambito della trasformazione, un'opportunità è rappresentata dal legame delle produzioni cerealicole con quella delle produzioni zootecniche, in linea con il tema della sicurezza alimentare.

Tra i rischi del comparto c'è da tener conto del possibile abbandono delle colture soprattutto in relazione all'applicazione della nuova Politica Comunitaria. Questa ultima prevede un pagamento unico per azienda basato su aiuti storici ricevuti e svincolato dalla produzione, trasferendo in tal maniera il sostegno dai prodotti ai produttori. La stessa PAC, nell'ambito della trasformazione e della commercializzazione, può spingere le imprese ad approvvigionarsi di materia prima sui mercati esteri a scapito della produzione regionale.

Fabbisogni di intervento

Produzione agricola

- Favorire la concentrazione dell'offerta di prodotto primario al fine di contenere i costi di produzione e realizzare economie di scala;
- Favorire l'adozione dei moderni strumenti di rintracciabilità e di certificazione volontaria per la valorizzazione delle caratteristiche qualitative delle produzioni cerealicole siciliane sia a monte che a valle delle filiera cerealicola;
- Migliorare le condizioni di approvvigionamento delle sementi soprattutto con riferimento alle varietà autoctone;
- Erogazione di adeguati servizi di formazione e di assistenza pubblica agli imprenditori.

Trasformazione e commercializzazione

- Incentivare la creazione di strutture di stoccaggio differenziato allo scopo di favorire l'organizzazione dell'offerta di grano in base a criteri di qualità standardizzata;
- Favorire interventi di riammodernamento strutturale e tecnologico delle imprese di trasformazione attualmente caratterizzate da un certo grado di obsolescenza;

- Incentivare rapporti contrattuali diretti tra produttori ed utilizzatori della materia prima al fine di accorciare la filiera;
- Incremento delle attività di ricerca, sperimentazione e trasferimento delle conoscenze.

1.2 Il comparto orticolo

Il comparto orticolo¹, costituisce il volano economico di intere aree agricole rappresentando il 23% circa del valore della produzione agricola regionale ai prezzi di base (865.967 milioni di euro) (Istat, media 2000-2006). Questo valore nel contesto del comparto nazionale incide in media per il 13%, superiore all'incidenza dell'agricoltura regionale (8%) su quella nazionale.

Nella regione, la vocazione pedoclimatica rappresenta un vantaggio competitivo soprattutto nelle fasce costiere, sia per le colture protette sia per quelle di pien'aria. Di conseguenza, le produzioni siciliane possono essere presenti sui mercati interni ed esteri con un calendario stagionale molto esteso, con una vasta gamma di ortive di buona qualità.

L'orticoltura si sviluppa su una superficie di circa 90.000 ettari (Istat, media 2000-2006), equivalenti al 6% circa della superficie agricola utilizzata. L'orticoltura in pien'aria si realizza su una superficie di circa 82.000 ettari ed è largamente diffusa sul territorio regionale grazie alle differenti condizioni pedoclimatiche. È caratterizzata da un patrimonio produttivo ampio e variegato; che si distingue per le numerose produzioni tradizionali, realizzate con l'impiego di ecotipi locali che presentano particolari specializzazioni a seconda dell'area geografica (es. melone invernale, carciofo, cavolo broccolo). Le specie coltivate in pien'aria sono numerose; quelle che occupano le maggiori superfici sono le patate, i carciofi, il melone, il pomodoro, che insieme costituiscono (50.700 mila ettari circa) il 62% della SAU delle ortive coltivate in pieno campo.

Il comparto serricolo siciliano si estende su una superficie di circa 8.200 ettari ed è caratterizzato da un panorama colturale poco diversificato. L'offerta serricola è caratterizzata dalla coltivazione del pomodoro, peperone, melanzana e zuccina, che costituiscono complessivamente, l'81% delle superfici (tabella 1 e 2).

L'orticoltura in ambiente protetto si è sviluppata nelle aree costiere (serre, tunnel e campane) in uno specifico areale produttivo concentrato nella provincia di Ragusa e, in parte, in quelle di Siracusa, Agrigento e Caltanissetta, e nella zona costiera del trapanese.

Nella Sicilia orientale (provincia di Ragusa e parte di Siracusa) le colture protette raggiungono un'espansione compresa fra 7 e 7,5 migliaia di ettari. Gli apprestamenti protettivi sono spesso realizzati con le tecniche tradizionali; infatti, la maggior parte (70-75%) sono strutture di legno – cemento (4,3 – 4,7 migliaia di ettari) e legno – legno (540 – 585 ettari), mentre i più moderni impianti (profilato metallico e spioventi curvi dotati di ampie finestre) costituiscono il restante 25-30%.

¹ Ortive in pieno campo ed in ambiente protetto comprese le patate.

Tabella 1 - Filiera Orticola* in numeri

Indicatore	Valore
Valore della PPB Orticola Italia (.000 €)	6.716.645
Valore PPB Orticole Sicilia (.000 €)	865.967
PPB Orticole Sicilia/PPB Orticole Italia (%)	13
PPB Orticole Sicilia/PPB Agricoltura Sicilia (%)	23
Produzione ortaggi Sicilia (.000 t)	1.722
- Produzione ortaggi in pien'aria (.000 t)	1.118
- Produzione ortaggi in serra (.000 t)	382
- Produzione patate (.000 t)	222
Superficie orticola Sicilia (ha)	90.337
- in pieno campo (ha)	69.868
- in ambiente protetto (ha)	8.221
-patate (ha)	12.248

*Comprende le ortive in pieno campo, in ambiente protetto e le patate.

Fonte: elaborazioni Coreras su dati ISTAT, statistiche congiunturali media 2000-2006.

Tabella 2 - Aziende orticole in Sicilia anno 2000

	Aziende (n)	Superficie (ha)	Superficie media aziendale (ha)
Coltivazioni orticole	29.604	24.131	0,8
- In pien'aria	24.013	17.444	0,7
- Protette	6.376	6.687	1,0
- Patate	3.805	3.288	0,9

Fonte: ISTAT 5° Censimento Generale dell'Agricoltura, 2000.

Il fuori suolo² invece non ha grande diffusione. Le difficoltà di applicazione di tale sistema di coltivazione sono da ricondurre alla qualità dell'acqua³ (ricca di sali solubili), all'elevato costo di impianto e all'impatto sull'ambiente legato allo smaltimento dei substrati e della soluzione circolante. Inoltre, dati gli elevati costi di investimento, la tecnica del "fuori suolo" è economicamente conveniente solo per le colture altamente redditizie (es. rose, gerbere).

² A ciclo aperto.

³ L'elevata concentrazione di sali nell'acqua per l'irrigazione.

Data la modesta disponibilità di acqua, le colture si irrigano anche con acqua di falda salmastra. La salinità delle acque condiziona l'ordinamento colturale delle aziende agricole⁴, riduce la produzione e la pezzatura dei frutti (tipico per il pomodoro di Pachino). Il minore calibro dei frutti è ampiamente compensato dal miglioramento del sapore e della serbevolezza, consentito dalla grande concentrazione di zuccheri, sali minerali, vitamine, composti fenolici e terpenici.

La coesistenza dunque, di attività di pieno campo e di attività sotto serra consente di esprimere un mix produttivo particolarmente ampio che rappresenta un potenziale vantaggio concorrenziale per l'accesso alla Grande Distribuzione che richiede forniture di prodotti con una gamma di scelta e per un arco temporale lungo. Negli ultimi anni la produzione siciliana ha conseguito sensibili miglioramenti qualitativi e delle rese per ettaro dovuti ai perfezionamenti nell'irrigazione, nella concimazione e nella difesa fitosanitaria, con effetti di riduzione dell'impiego di manodopera.

Il comparto orticolo è strettamente collegato con il vivaismo orticolo, che nasce come attività connessa all'azienda agricola, realizzato per fornire il materiale di propagazione necessario per la produzione aziendale. Il vivaismo orticolo di produzione, al 2003 è realizzato da un modesto numero di aziende (41 vivai), che investono una superficie di 40 ha, rappresentano il 3,7% del numero ed il 2,4% della SAU vivaistica regionale. E' caratterizzato dall'elevata professionalità dei vivaisti, dalla vasta scelta di specie e varietà locali, da una richiesta di prodotto durante tutto l'anno. L'eccezionale potenzialità del comparto viene però limitata dalla dipendenza da territori nazionali ed esteri per l'approvvigionamento del materiale di propagazione, in tale contesto molte varietà locali con caratteristiche di pregio rischiano di essere perdute (melone invernale: Purceddu e Cartucciaro, il cavolfiore, il carciofo, la lagenaria, la zucca gialla o d'inverno, pomodoro: genovese patataru, pizzutello di Paceco, l'aglio di Castrolibero e di Paceco, la varietà peperoncino del peperone e circa 18 tipi di cipolla) mentre sarebbe auspicabile un'attività di miglioramento, mantenimento e riproduzione delle stesse. Nel 2003 si stima che sono stati acquistati circa 11,1 milioni di semi di cui il 98% di provenienza estera e solamente 1,7% di origine nazionale. Insufficiente risulta inoltre la politica regionale per lo sviluppo, la ricerca e la sperimentazione, con conseguente importazione dell'innovazione da altri territori, con grandi ritardi ed onerosità nei costi.

In Sicilia secondo l'ultimo censimento dell'Istat⁵ (5° Censimento Generale dall'Agricoltura) le aziende orticole ammontano a circa 29.604 con una superficie investita pari a 24 mila ettari; di queste, 24.013 operano in pien'aria con una superficie di 17.444 ettari e 6.376 in ambiente protetto con una superficie di 6.687 ettari; queste ultime svolgono attività quasi esclusivamente in serra. Il confronto con i dati del precedente censimento⁶ evidenzia una notevole riduzione delle aziende orticole (-27,6%) e delle superfici investite (-27,3%). La

⁴ Con salinità compresa fra 2.000 e 3.000 microsiemens la coltivazione del pomodoro (costoluto, ciliegino a grappolo e tondo liscio) avviene esclusivamente in serra, quella di zucchini, melone e anguria in serra e in tunnel.

Con salinità compresa fra 3.000 e 6.000 microsiemens la coltivazione del pomodoro (costoluto e ciliegino) avviene esclusivamente in serra, quella di zucchini, melone e anguria esclusivamente in tunnel.

Con salinità superiore a 6.000 microsiemens la coltivazione pomodoro (costoluto) avviene esclusivamente in serra e con unico ciclo colturale.

⁵ I dati relativi alle superfici congiunturali e censuarie dell'Istat non coincidono per le diverse modalità di rilevazione adottate anche in riferimento ai diversi periodi temporali considerati. Per le statistiche congiunturali i dati sono riferiti al periodo 2000-2006.

⁶ Nel precedente Censimento dell'Agricoltura del 1990 dell'Istat, sono state censite 40.898 aziende agricole che coltivavano su una superficie di 33.190 ettari.

diminuzione del numero delle aziende e delle superfici investite dovuta probabilmente dall'uscita dal mercato degli operatori più deboli, lascia tuttavia inalterato il problema della polverizzazione aziendale. La dimensione media aziendale ad ortive nel 2000 risulta molto modesta (0,82 ettari per azienda) risultando compresa fra 0,73 ettari nel caso di coltura in pien'aria e 1,05 ettari per quelle in ambiente protetto.

Per risolvere il problema della frammentazione aziendale, dell'offerta produttiva, favorire la programmazione, la valorizzazione, la concentrazione e la commercializzazione della produzione ortofrutticola in genere e orticola specificatamente, sono stati promossi degli strumenti per indurre l'aggregazione dell'offerta (regolamento CE 2200/96).

In Sicilia operano 68 strutture associative (dati aggiornati al 25/05/2007) di queste, 53 riconosciute ai sensi dell'art. 11 sono Organizzazioni di Produttori, le restanti 15 riconosciute ai sensi dell'art. 14 sono Gruppi di produttori. Le strutture associative che operano nel settore degli ortaggi sono complessivamente 21 (tutte le altre trattano quasi esclusivamente agrumi). L'associazionismo è debole e la base sociale (numero soci) ed economica modesta (fatturato); le produzioni non sono quindi efficacemente concentrate.

Nell'annata 2002/03 gli operatori che si sono associati sono stati circa un migliaio⁷ e costituiscono appena il 4% delle aziende orticole siciliane. La quantità di ortaggi concentrata dagli organismi associativi è modesta e si aggira intorno al milione di quintali (6% della produzione orticola regionale) destinata quasi esclusivamente al mercato nazionale.

Il sistema agroindustriale è caratterizzato da una struttura tradizionale basata su un elevato numero di aziende agricole e di imprese agroalimentari di modesta dimensione economica. Anche il sistema distributivo appare frammentato ed economicamente debole con numerosi operatori che operano nel canale lungo della distribuzione.

In base al Repertorio economico e amministrativo (Rea) delle imprese iscritte nel Registro delle imprese delle Camere di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato (C.C.I.A.A.), in Sicilia sono presenti 268 imprese, ripartite fra le province di Catania, Messina, Palermo e Siracusa (192 unità, 72% del totale regionale). Le forme giuridiche prevalenti sono l'impresa individuale e le società di capitali che insieme (206 unità produttive) rappresentano il 77% del totale delle imprese di lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi siciliane; infine, le forme associative (associazione, consorzi e cooperative) e le società di persone formano rispettivamente il 14% ed il 9%. Le imprese di lavorazione siciliane sono caratterizzate dalla prevalenza di piccole imprese a conduzione familiare.

La Sicilia nel periodo 2000-2006 ha rafforzato la sua posizione nell'interscambio dei prodotti orticoli freschi⁸; mostrando una sensibile crescita del valore del saldo commerciale (+9%). Il valore medio annuo del saldo degli ortaggi è stato di circa 102 milioni di € ed è costituito soprattutto dal pomodoro che con 83 milioni di € detiene l'81% del valore delle esportazioni siciliane degli ortaggi. I volumi di pomodoro esportato ammontano in media all'anno a 56.000 tonnellate pari al 16% della produzione regionale di pomodoro. Fra gli altri prodotti, le patate, carote, navoni e barbabietole da insalata che costituiscono insieme il 17% del saldo (16,8 milioni di €). Precocità e caratteristiche organolettiche sono i requisiti che caratterizzano l'orticoltura siciliana, ma che, da sole, non sono sempre sufficienti a mantenere i mercati o a guadagnarne di nuovi, anche in considerazione del fatto che la domanda è sempre più controllata dalla Grande distribuzione e dalla Distribuzione Organizzata. Tutto ciò impone la

⁷ Dati dell'annata 2002/03 Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana.

⁸ Nella determinazione dell'interscambio regionale, sono stati considerati i principali prodotti orticoli siciliani interscambiati: Pomodoro, carote, navoni, barbabietole da insalata, carciofi e melone (escluso il cocomero).

produzione di “prodotti riconoscibili” (Marchio), ad alto contenuto salutare (Integrato – biologico) e “percorso noto” (rintracciabilità). L’orticoltura siciliana può contare solamente su due attestazioni di qualità: il pomodoro di Pachino Igp e il capperò di Pantelleria Igp. Per il pomodoro di Pachino, sono state riconosciute, al 2006, circa 160 aziende con una superficie investita di 161 ha (appena l’11% della superficie totale dell’areale) e una produzione certificata di 600 tonnellate. Per il capperò di Pantelleria sono state riconosciute, al 2003, 35 aziende per una produzione certificata di appena 1,25 tonnellate e un fatturato stimato di 8.000 euro alla produzione e 17.000 euro al consumo.

Per quanto riguarda le colture biologiche, al 2003 sono coltivati 1.702 ettari (rappresenta il 15% della Sau nazionale a biologico) per una produzione di oltre 41 mila tonnellate (22% della produzione nazionale biologica). La Sicilia, dunque, vanta il primato su tutte le altre regioni italiane anche se dal 2001 il comparto è in diminuzione.

In particolare le colture che incidono maggiormente sulla superficie a coltivazione biologica risultano: la patata (30%), la carota (19%) e il melone (17%). L’incidenza sulla produzione di ortofrutta biologica risulta: pomodoro (27%), carota (24%), patata (18%) e cavolo (14%).

ANALISI SWOT			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - aree a forte vocazionalità produttiva; - potenziale idoneità all’export; - propensione all’innovazione; - buone capacità professionali nella fase di produzione; <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - produzioni di elevata qualità suscettibili di riconoscimenti: DOP, IGP, biologici e tipici; - calendario di raccolta molto esteso; - potenziale specializzazione distrettuale. 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - polverizzazione aziendale; - carenza della produzione, conservazione e miglioramento del materiale di propagazione; - carenza di manodopera specializzata; - limitata presenza di figure manageriali nelle imprese; - scarsa differenziazione del prodotto finito. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - carente organizzazione dell’offerta e debolezza dell’associazionismo; - scarsa integrazione di filiera; - insufficiente diffusione e valorizzazione dei prodotti a marchio (DOP, IGP, Biologici); - impatto ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> - aumento della domanda nei mercati emergenti; - aumento dei consumi dei prodotti di quarta e quinta gamma; - crescente sensibilità dei consumatori per i prodotti sani, tipici e di qualità; - affermazione dei sistemi di qualità; - apprezzamento al consumo dei prodotti mediterranei e di provenienza siciliana; - valorizzazione nell’ambito del turismo enogastronomico. 	<ul style="list-style-type: none"> - accordi multilaterali che favoriscono l’ingresso sul mercato di prodotti dei Paesi extra UE; - aumento della concorrenza di prodotti a basso prezzo provenienti dai Paesi emergenti, sul mercato nazionale e internazionale; - perdita di quote di mercato per il mancato accesso alla grande distribuzione; - - impoverimento del patrimonio genetico e delle produzioni tipiche.

	della coltivazione per l'impiego di prodotti fitosanitari e rischio di salinizzazione dei terreni per l'impiego di acque salmastre per l'irrigazione nelle fasce litoranee.		
--	---	--	--

Motivazioni dell'analisi SWOT

I punti di forza del comparto orticolo evidenziati dall'analisi Swot sono riconducibili alla presenza sul territorio regionale di estese aree che presentano un'elevata vocazionalità e alcuni poli di eccellenza. Il clima favorevole di cui beneficia generalmente il territorio regionale consente di ottenere produzioni con un calendario di offerta ampio grazie alla possibilità di effettuare le coltivazioni sia in pieno campo che in ambiente protetto. Queste condizioni determinano un elevato vantaggio competitivo ed un forte orientamento all'export del prodotto fresco.

Il comparto orticolo è caratterizzato da un'ampia e diversificata gamma di produzioni (specie e cultivars) di elevata qualità, convenzionali, biologiche e tipiche. I prodotti certificati sono solo 2 (Pomodoro di Pachino e Capperò di Pantelleria), ma altri 6 sono suscettibili di riconoscimento⁹.

Gli imprenditori agricoli mostrano buone capacità professionali nella fase di produzione e una elevata propensione all'innovazione di prodotto e di processo (sia in pieno campo che in serra) tesa alla diversificazione dell'offerta ed all'estensione del calendario di raccolta.

Il comparto orticolo evidenzia alcuni punti di debolezza determinati dall'estrema polverizzazione aziendale e da un'offerta disomogenea poco differenziata, concentrata su un limitato numero di specie. Si segnalano costi di produzione elevati e difficoltà nel reclutamento della manodopera stagionale e specializzata.

Con particolare riferimento al comparto in ambiente protetto, gli apprestamenti protettivi sono superati, obsoleti e poco adeguati alle esigenze produttive. Conseguentemente la produzione che si realizza non risponde alle esigenze del mercato in termini di uniformità, qualità e con difficoltà nella programmazione dell'offerta.

La carenza di strutture volte alla produzione, alla salvaguardia e al miglioramento del materiale di propagazione crea la totale dipendenza dai mercati nazionali ed esteri per l'approvvigionamento del materiale di propagazione con conseguente aumento dei costi di produzione.

La struttura del mercato è "allungata", caratterizzata da un'offerta frammentata e da pochi organismi associativi (OP, cooperative) che si relazionano con una struttura distributiva eterogenea. La produzione orticola siciliana trova collocazione soprattutto nei mercati regionali e nazionali con conseguente perdita di valore aggiunto. Le imprese sono gestite soprattutto da operatori che hanno una modesta professionalità, livelli manageriali e organizzativi inefficienti.

⁹ Le produzioni orticole in fase di riconoscimento sono: Carota Novella di Ispica, Melone d'inverno, Melone di Pachino, Peperone di Vittoria, Melanzane di Vittoria e Pomodoro di Vittoria.

Le strutture associative (es. OP cooperative) non riescono a concentrare l'offerta, a programmare la produzione e a soddisfare le esigenze del mercato in termini di volumi, calibro, omogeneità dei prodotti, rispetto dei tempi di consegna e confezionamento.

Le imprese di lavorazione e trasformazione orticola sono dotate di livelli tecnologici sovra o sottodimensionati, evidenziano una difficoltà ad uniformarsi agli standard vigenti in materia di salubrità, sicurezza alimentare e tracciabilità. Modesto è il numero delle imprese che avendo intrapreso la strada dell'organizzazione, della professionalità manageriale, dell'innovazione, possono soddisfare le esigenze del consumatore moderno ed essere competitive nel mercato globale.

Le principali opportunità per lo sviluppo del comparto orticolo siciliano provengono dall'aumento della domanda alimentare dei mercati internazionali, per i nuovi comportamenti del consumatore moderno, attento all'aspetto salutistico degli alimenti (rivalutazione della dieta mediterranea), con una maggiore sensibilità per i prodotti naturali e per quelli realizzati artigianalmente che rievocano la semplicità dei gesti, della vita quotidiana e al ritorno ad un mondo rurale incontaminato.

Nuove opportunità di sviluppo del comparto sono determinate anche dai nuovi stili alimentari che hanno determinato l'aumento dei consumi di alimenti con servizi incorporati (IV e V gamma).

Il principale fattore di rischio per il settore orticolo proviene dalla concorrenza internazionale. Nei prossimi anni la competizione si farà più pressante in seguito agli accordi commerciali che favoriscono l'ingresso delle produzioni dei Paesi extra-UE. Il comparto orticolo siciliano potrebbe perdere quote di mercato. In conseguenza ai minori volumi esportati si può determinare la fuoriuscita dal mercato delle aziende prive di strategie commerciali e carenti di figure manageriali.

Fra i fattori di rischio infine si ricorda la dipendenza dai territori nazionali ed esteri per l'approvvigionamento del materiale di propagazione. Molte varietà locali con caratteristiche di pregio rischiano di essere perdute mentre sarebbe auspicabile un'attività di miglioramento, salvaguardia e produzione del materiale di propagazione di specie e varietà di alto pregio, a valenza storica e tipica.

Fabbisogni di intervento

Produzione

- Incentivare il miglioramento qualitativo e aumentare la differenziazione del prodotto con particolare attenzione alla salubrità e sicurezza alimentare;
- Incentivare il miglioramento, la salvaguardia e la produzione del materiale di propagazione di specie e varietà di alto pregio, di valenza storica e tipica;
- Reperimento e razionalizzazione delle risorse irrigue e delle tecniche d'irrigazione;
- Incentivare innovazioni tecnologiche nella fase di produzione, anche per ridurre l'impatto ambientale.

Trasformazione e commercializzazione

- Favorire la concentrazione dell'offerta e il coordinamento di filiera;

- Valorizzare i prodotti sul mercato nazionale ed internazionale puntando sulla qualità (denominazioni d'origine, biologico, altre certificazioni);
- Accrescere il contenuto dei servizi e favorire l'introduzione di prodotti/processi innovativi (confezionamento, ottenimento prodotti IV e V gamma, ecc.);
- Incentivare le attività di formazione rivolte agli operatori del settore per creare figure manageriali.

1.3 Il comparto florovivaistico

Il comparto florovivaistico in Sicilia, secondo i dati della Camera di Commercio, è costituito da 906 imprese, 87% delle quali sono ditte individuali, interessando una superficie di oltre 2.500 ettari (pari al 28% delle superfici dedicate al comparto nel Mezzogiorno). L'analisi della distribuzione territoriale di tali aree mostra (Tab. 1) che la maggior quota (20,1%) di superficie complessivamente investita nell'Isola si trova in provincia di Messina, seguono quelle di Catania (20,0%), di Ragusa (19,9%) e di Trapani (16,8%). Più in dettaglio, le superfici floricole insistono, in prevalenza, nelle province di Ragusa, Messina e Catania, mentre quelle vivaistiche sono concentrate nei territori del messinese, del catanese e del trapanese. Sul piano strutturale emerge l'eccessiva frammentazione delle aziende operanti nel comparto, la cui superficie media si attesta complessivamente su 0,90 ettari, mostrandosi più accentuata per le aziende floricole (0,79 ettari/azienda) rispetto a quelle vivaistiche (0,94 ettari/azienda). L'attività di coltivazione è "labour intensive" ed occupa oltre 4.000 addetti.

Con riferimento alla produzione florovivaistica, i dati congiunturali ISTAT al 2005, mostrano come essa rappresenti il 16% del prodotto nazionale. Quest'ultima risulta composta per il 93 % da fiori recisi e per poco più del 6% da fronde e foglie, per un totale di 543 milioni di pezzi, che insistono su una superficie complessiva di poco più di 920 ettari.

L'analisi del comparto mostra, tra il 2000 ed il 2005, un'evoluzione strutturale dell'offerta florovivaistica siciliana, in linea con quella nazionale, che vede contrarsi del 9% le superfici e del 2% la produzione di fiori recisi, il cui allevamento continua ad essere prevalentemente effettuato in serra (quasi i tre quarti delle superfici investite a fiori recisi si trovano sotto serra). Per contro, nello stesso periodo, si osserva una crescita significativa (quasi 10 volte) delle superfici investite e della produzione (+2,5 volte) di fronde e foglie, coltivate soprattutto in piena aria (72% del totale). Stesso trend mostra il segmento produttivo di fiori e piante intere da vaso, realizzate prevalentemente in serra (75% del totale) che, al 2005, ha superato i 48 milioni di pezzi, con una crescita del 44% rispetto al 2000. Più in dettaglio, in tale segmento, l'incremento (+3%) è dovuto alla produzione di piante da vaso da esterno, allevate in piena aria, a discapito di quelle prodotte in serra.

Al 2006, in Sicilia il valore della produzione ai prezzi di base del comparto florovivaistico ai prezzi correnti si attesta sui 176 milioni di euro mostrando (Tab. 5), diversamente dal contesto nazionale, una lieve contrazione (-3%) rispetto al 2000. Tale evoluzione ha ridotto al 4,6% l'incidenza del comparto sul valore della produzione agricola regionale ed al 4,1% il suo peso sul valore della produzione dell'intero settore agricolo siciliano (Tab. 6).

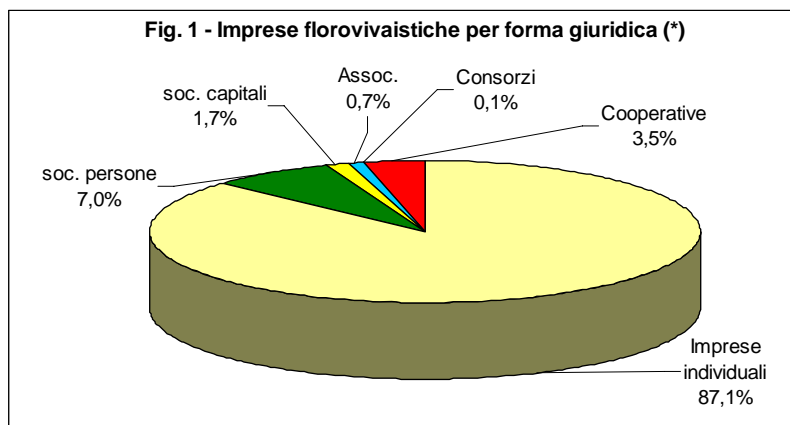
Per quanto concerne il fatturato del comparto, esso risulta fortemente influenzato dalla natura giuridica delle realtà operative che, nell'87% dei casi sono ditte individuali (Fig. 1), modestissima la presenza di imprese con forma giuridica societaria e/o cooperativistica (8,6%) e associazionistica (4,3%). Conseguentemente, secondo i dati della Camera di Commercio (2004), il 2,3% delle imprese si mantiene al di sotto dei 250 mila Euro, solo lo

0,3% sono quelle con fatturato compreso tra 250 e 500 mila euro. Stessa quota si registra per le imprese florovivaistiche con fatturati compresi, rispettivamente, tra 1 e 5 milioni di euro e tra 5 e 25 milioni di euro. Per contro, il 96,6% del tessuto imprenditoriale florovivaistico è composto da imprese di piccole dimensioni non tenute a presentare bilanci, per i quali non è possibile disporre di classi di fatturato.

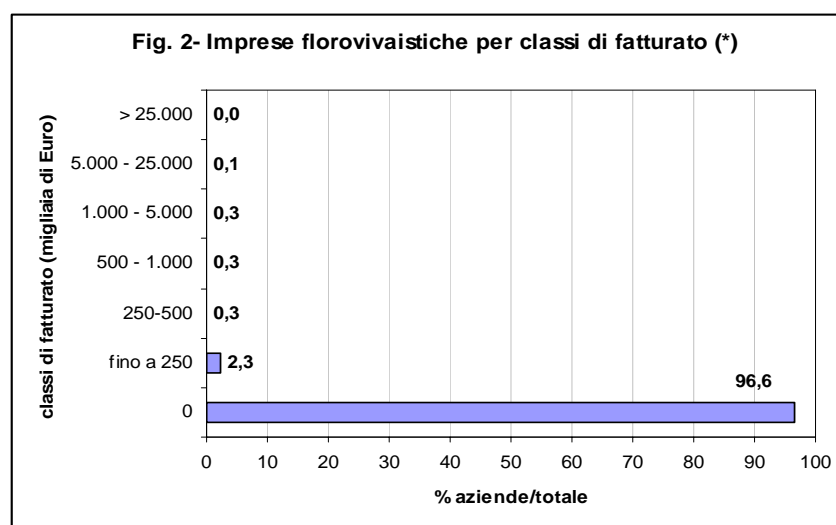
La predetta composizione giuridica delle realtà operative del comparto condiziona, senza dubbio, le capacità imprenditoriali e l'orientamento al mercato della stragrande maggioranza di esse, e si ripercuote anche sulla possibilità di accesso a determinati canali commercializzazione che accrescano la loro quota di valore aggiunto.

Ciò si evidenzia anche dall'analisi geografica dei mercati di sbocco, dalla quale emerge che i prodotti florovivaistici vengono, nel loro complesso, venduti principalmente all'interno della provincia di produzione (nel 69% dei casi) o, al massimo, in province limitrofe (16% dei casi). Solo il 12% delle produzioni raggiunge gli altri mercati nazionali e un residuale 2% i mercati extra-nazionali localizzati in territorio UE.

Evidenziate così le criticità del comparto è sempre più evidente la necessità di accordi di tipo orizzontale e verticale per il rafforzamento della filiera e per la crescita della competitività del comparto.



(*) Fonte: nostra elaborazione su dati Camera di Commercio, 2004.



(*) Fonte: nostra elaborazione su dati Camera di Commercio, 2004.

Tab. 1 - Ripartizione territoriale delle superfici florovivaistiche (*)

Province	Floricoltura		Vivaismo		Florovivaismo	
	ha	%	ha	%	ha	%
AGRIGENTO	41,51	4,1	106,70	6,9	148,21	5,8
CALTANISSETTA	11,54	1,1	116,11	7,5	127,65	5,0
CATANIA	197,52	19,4	315,73	20,3	513,25	20,0
ENNA	14,74	1,4	27,61	1,8	42,35	1,6
MESSINA	186,21	18,3	330,37	21,3	516,58	20,1
PALERMO	22,10	2,3	113,42	7,3	135,52	5,3
RAGUSA	385,11	37,8	126,26	8,1	511,37	19,9
SIRACUSA	41,52	4,1	103,13	6,6	144,65	5,6
TRAPANI	117,51	11,5	313,07	20,2	430,58	16,7
SICILIA	1.017,76	100,0	1.552,40	100,0	2.570,16	100,0

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati ISTAT - Statistiche dell'Agricoltura, Dati V° Censimento Generale dell'Agricoltura.

Tab. 2 – Evoluzione di superfici e produzioni di fiori recisi per modalità di allevamento. Confronto Sicilia/Italia (*)

Indicazioni	Area geografica	Fiori recisi											
		In Serra				In Piena Aria				Totale			
		2000		2005		2000		2005		2000		2005	
		Valore	%	Valore	%	Valore	%	Valore	%	Valore	%	Valore	%
Superficie (ettari)	SICILIA	716,90	14,7	608,40	13,1	181,90	8,6	209,50	11,7	898,80	12,8	817,90	12,7
	ITALIA	4.867,60	100,0	4.644,01	100,0	2.127,24	100,0	1.796,41	100,0	6.994,84	100,0	6.440,42	100,0
Produzione (migliaia di Pezzi)	SICILIA	378.557	10,9	387.628	12,0	140.368	12,1	120.894	12,0	518.925	11,2	508.522	12,0
	ITALIA	3.473.294	100,0	3.241.237	100,0	1.158.783	100,0	1.007.058	100,0	4.632.077	100,0	4.248.295	100,0
		100		95		100		84		100		92	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati congiunturali ISTAT.

Tab. 3 – Evoluzione delle superfici investite a fronde e foglie per modalità di allevamento. Confronto Sicilia/Italia (*)

Tipologia	Area geografica	Fronde e Foglie											
		In Serra				In Piena Aria				Totale			
		2000		2005		2000		2005		2000		2005	
		ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
FRONDE (in complesso)	SICILIA	5,00	2,3	27,60	9,6	6,03	0,2	63,30	2,5	11,03	0,4	90,90	3,3
	ITALIA	219,29	100,0	288,68	100,0	2.473,73	100,0	2.487,62	100,0	2.693,02	100,0	2.776,30	100,0
FOGLIE (in complesso) (*)	SICILIA	-	0,0	1,50	4,8	0,04	0,1	13,00	3,6	0,04	0,0	14,50	3,7
	ITALIA	64,96	100,0	31,05	100,0	75,30	100,0	361,21	100,0	140,26	100,0	392,26	100,0
TOTALE	SICILIA	5,00	1,8	29,10	9,1	6,07	0,2	76,30	2,7	11,07	0,4	105,40	3,3
FRONDE (in complesso)	ITALIA	284,25	100,0	319,73	100,0	2.549,03	100,0	2.848,83	100,0	2.833,28	100,0	3.168,56	100,0
		100		112		100		112		100		112	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati congiunturali ISTAT.

Tab. 4 - Evoluzione della produzione di fronde e foglie da recidere (migliaia di pezzi) per modalità di allevamento. Confronto Sicilia/Italia (*)

Tipologia	Area geografica	Fronde e Foglie											
		In Serra				In Piena Aria				Totale			
		2000		2005		2000		2005		2000		2005	
		000 di Pezzi	%	000 di Pezzi	%	000 di Pezzi	%	000 di Pezzi	%	000 di Pezzi	%	000 di Pezzi	%
FRONDE (in complesso)	SICILIA	410	0,3	7.391	4,9	11.490	0,7	25.185	1,6	11.900	0,7	32.576	1,9
	ITALIA	100		1.803		100		219		100		274	
		125.157	100,0	150.384	100,0	1.584.384	100,0	1.526.939	100,0	1.709.541	100,0	1.677.323	100,0
		100		120		100		96		100		98	
FOGLIE (in complesso) (*)	SICILIA	-	0,0	270	3,2	1.600	15,7	1.768	1,1	1.600	12,2	2.038	1,2
	ITALIA	-		100		100		111		100		127	
		2.945	100,0	8.390	100,0	10.171	100,0	161.270	100,0	13.116	100,0	169.660	100,0
		100		285		100		1.586		100		1.294	
TOTALE	SICILIA	410	0,3	7.661	4,8	13.090	0,8	26.953	1,6	13.500	0,8	34.614	1,9
FOGLIE E		100		1.869		100		206		100		256	
FRONDE (in complesso)	ITALIA	128.102	100,0	158.774	100,0	1.594.555	100,0	1.688.209	100,0	1.722.657	100,0	1.846.983	100,0
		100		124		100		106		100		107	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati congiunturali ISTAT.

Tab. 5 - Evoluzione della produzione di piante da vaso per tipologia e modalità di allevamento. Confronto Sicilia/Italia (*)

Tipologia	Area geografica	In Serra				In Piena Aria				Totale			
		2000		2005		2000		2005		2000		2005	
		n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Piante da fiore	SICILIA	12.118.300	4,5	18.212.400	6,5	3.934.000	14,9	7.992.600	19,2	16.052.300	5,4	26.205.000	8,2
	ITALIA	100		150		100		203		100		163	
		271.062.347	100,0	278.903.580	100,0	26.403.029	100,0	41.624.352	100,0	297.465.376	100,0	320.527.932	100,0
		100		103		100		158		100		108	
Piante da foglia	SICILIA	13.749.100	19,0	16.841.300	25,6	1.060.800	34,7	2.553.700	39,3	14.809.900	19,7	19.395.000	26,8
	ITALIA	100		122		100		241		100		131	
		72.304.395	100,0	65.836.470	100,0	3.059.576	100,0	6.500.072	100,0	75.363.971	100,0	72.336.542	100,0
		100		91		100		212		100		96	
Altre piante intere da vaso	SICILIA	394.500	1,1	1.140.500	1,7	2.232.900	2,3	1.331.050	1,0	2.627.400	2,0	2.471.550	1,2
	ITALIA	100		289		100		60		100		94	
		35.503.206	100,0	67.814.689	100,0	97.919.998	100,0	140.053.803	100,0	133.423.204	100,0	207.868.492	100,0
		100		191		100		143		100		156	
Totale piante da vaso	SICILIA	26.261.900	6,9	36.194.200	8,8	7.227.700	5,7	11.877.350	6,3	33.489.600	6,6	48.071.550	8,0
	ITALIA	100		138		100		164		100		144	
		378.869.948	100,0	412.554.739	100,0	127.382.603	100,0	188.178.227	100,0	506.252.551	100,0	600.732.966	100,0
		100		109		100		148		100		119	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati congiunturali ISTAT.

Tab. 6 - Incidenza del comparto Florovivaistico sulla produzione agricola. Produzione ai prezzi di base – Valori ai prezzi correnti (*)

	2000		2006		
	000 Euro	%	000 Euro	%	
SICILIA	Produzione Fiori e Piante da vaso	181.533	4,9	176.890	4,6
	Produzione agricola	100		97	
		3.730.669	100,0	3.836.001	100,0
		100		103	
ITALIA	Produzione Fiori e Piante da vaso	1.612.993	3,6	1.596.725	3,6
	Produzione agricola	100		99	
		45.039.639	100,0	43.950.210	100,0
		100		98	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati ISTAT.

Tab. 7 - Incidenza del comparto Florovivaistico sul settore agricolo. Produzione ai prezzi di base - Valori ai prezzi correnti (*)

	2000		2006	
	000 Euro	%	000 Euro	%
Produzione Fiori e Piante da vaso	181.533	4,3	176.890	4,1
SICILIA	100		97	
Produzione Settore Agricolo	4.183.822	100,0	4.345.822	100,0
	100		104	
Produzione Fiori e Piante da vaso	1.612.993	3,4	1.596.725	3,4
ITALIA	100		99	
Produzione Settore Agricolo	47.484.660	100,0	46.731.812	100,0
	100		98	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati ISTAT.

ANALISI SWOT			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - favorevoli condizioni pedoclimatiche; - significativo dinamismo aziendale; - numerosi casi di impianti moderni con una gamma adeguata di prodotti; - introduzione in coltivazione di numerose specie autoctone siciliane; - capacità di programmare la produzione in base alla domanda del mercato; - presenza di aziende leader a livello europeo, specialmente nella Costa Jonica, nella Sicilia Occidentale (Marsala) e nella provincia di Ragusa; - capacità di accentrare l'offerta e di sviluppare sinergie utili a disporre di una vasta gamma di prodotti che incontrano la domanda (associazionismo/cooperazione). 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ridotta dimensione aziendale sia nel segmento produttivo dei fiori recisi che in quello di piante da vaso; - modesta formazione di base degli operatori; - limitato livello tecnologico, - scarsa tendenza all'associazionismo a scopo produttivo; - scarsa capacità gestionale, da parte degli operatori, nel programmare la produzione in base alle richieste del mercato; - mancanza di imprese dedite alla produzione di materiale di propagazione e di substrati per la coltivazione (torba, ecc.). <p><u>Commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - scarsa presenza di aziende marketing oriented; - carenze nella formazione e nei servizi alle imprese; 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - un settore strategico è rappresentato dalle piante mediterranee, autoctone ed esotiche che ben si addicono alla posizione geografica della Sicilia; - orientamento alla diffusione di prodotti miniaturizzati (piantine da vaso); - diffusione di tecnologie che consentono un risparmio energetico; - capacità d'innovazione del prodotto; - realizzazione di distretti produttivi; - azioni di sostegno da parte della PA alla crescita delle aziende con l'introduzione e la prova in coltivazione di nuove specie. <p><u>Commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - consumatori sempre più sensibili all'uso di essenze vegetali in armonia con l'ambiente; - attivazione di programmi di 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dipendenza da aziende estere di alcuni fattori della produzione (materiale di propagazione, substrati per la coltivazione); - scarsa qualità e rischi sanitari legati a materiale di propagazione di provenienza incerta (specialmente estera); - impatto ambientale derivante dalla floricoltura intensiva. <p><u>Commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - riduzione degli sbocchi di mercato (non essendo beni di prima necessità risentono delle perdite di potere d'acquisto dei salari e degli stipendi); - crescita della concorrenza estera; - obsolescenza di mercato dei prodotti floricoli determinata dal cambiamento dei gusti dei consumatori;

	<ul style="list-style-type: none"> - resistenza all'associazionismo a scopo commerciale; - inadeguata organizzazione nella fase di commercializzazione; - assenza di aziende con certificazione di qualità del sistema e del prodotto; - difficoltà di organizzazione della logistica; - mancanza di dati certi sul florovivaismo. 	<p>ricerca specifici;</p> <ul style="list-style-type: none"> - possibilità di creare marchi di qualità riconosciuti a livello nazionale e possibilmente internazionale; - certificazione ambientale delle imprese; - tracciabilità del prodotto; - espansione della domanda nazionale di piante da esterni per arredo urbano e giardini privati. 	<ul style="list-style-type: none"> - diffusione di prodotti miniaturizzati provenienti principalmente da Paesi Europei leader nel settore (Olanda).
--	---	--	--

Motivazioni dell'analisi SWOT

Il comparto florovivaistico in Sicilia, nel corso degli ultimi decenni, ha assunto sempre più un peso significativo nel panorama della produzione agricola siciliana come dimostrato dai livelli produttivi in crescita grazie al segmento delle piante da vaso (piante da fiore e da foglie e fronde).

Alla crescita produttiva del comparto, concorrono anche le condizioni pedoclimatiche che favoriscono, soprattutto lungo le fasce costiere dell'Isola, la diffusione di coltivazioni floricole di qualità. Il settore mostra anche una dicotomia con presenza, da un lato, di un limitato numero di grosse imprese ad elevato target tecnologico e, dall'altro, una miriade d'impresе di ridotte dimensioni a basso livello tecnologico.

Oltre alle caratteristiche pedoclimatiche, i **punti di forza** del comparto, correlati alla fase di produzione, sono legati all'elevato dinamismo delle imprese produttrici che, soprattutto nel segmento dei fiori recisi, evolvono rapidamente adeguandosi alle richieste di mercato, dinamismo possibile anche grazie alle modeste dimensioni aziendali. Ciò è dimostrato anche dalla presenza di aziende leader a livello europeo dislocate lungo la costa Jonica, tra Catania e Calatabiano, specializzate nel vivaismo e piante in vaso, nella Sicilia occidentale, (comune di Marsala) specializzate in piante verdi, ed in provincia di Ragusa (Comuni di Vittoria, Scicli ed Acate) con specializzazione in piante annuali in vaso fiorito. Tali realtà presentano situazioni di eccellenza con impianti moderni (serre altamente tecnologiche) che permettono la realizzazione di un'adeguata gamma di prodotti. Un ruolo importante svolge anche la diffusione di produzione di specie autoctone che incontrano le richieste di mercato.

Nella fase di commercializzazione i punti di forza sono rappresentate dall'elevata imprenditorialità di poche imprese presenti nell'Isola (dislocate, nelle zone costiere sia orientali che occidentali) che sono in grado di concentrare l'offerta e, quindi, di creare masse critiche consistenti che consentono loro di internazionalizzare le vendite. Peraltro, rilevanza significativa assume anche la capacità delle aziende di adeguare l'offerta alla domanda di mercato attraverso una programmazione della produzione (programmazione produttiva per le ricorrenze).

Tra i **punti di debolezza** del sistema produttivo florovivaistico spicca l'eccessiva frammentazione delle dimensioni aziendali che, inevitabilmente, incide sulla competitività sia dal punto di vista tecnico che economico. Difatti, elevati standard tecnologici richiedono costi d'investimento per la realizzazione sia delle strutture (serre) che degli impianti di gestione

(impianti di microirrigazione, riscaldamento, ecc.) elevati e quindi non sostenibili per le imprese di piccole dimensioni che, tra l'altro, incontrano significative difficoltà di accesso al credito agevolato. Sul piano economico, le modeste dimensioni aziendali rendono estremamente difficoltosa l'introduzione di efficienti modelli gestionali nonché la realizzazione di quelle economie di scala necessarie ad abbassare i costi unitari di produzione. A ciò si sommano problemi di resistenza all'associazionismo e incapacità di programmare la produzione in base alle richieste di mercato.

Un ulteriore e significativo punto di debolezza del segmento produttivo è rappresentato dalla mancanza di aziende dedite alla produzione di materiali di propagazione e di substrati di coltivazione (torba, ecc.) per i quali si rileva una stretta dipendenza dall'estero (la diffusione del materiale di propagazione selezionato è appannaggio quasi esclusivo di multinazionali estere, olandesi in testa).

Nella fase di commercializzazione i punti di debolezza del comparto sono rappresentati dallo scarso orientamento al mercato delle aziende. Ciò è anche dovuto alle carenze nella formazione degli operatori (assenza di management aziendale qualificato) e nei servizi alle imprese.

Peraltro, la significativa resistenza all'associazionismo a scopo commerciale (Consorti di produttori/commercianti) produce un'eccessiva polverizzazione dell'offerta che spesso rimane fuori dai circuiti commerciali a maggior valore aggiunto. Difatti emerge la difficoltà di collegare le fasi di produzione con quelle di commercializzazione/trasformazione del prodotto con conseguenti divari eccessivi tra i prezzi alla produzione e quelli al consumo.

Non meno rilevanti sono i problemi legati alla logistica ed alla sua organizzazione, le cui difficoltà si traducono in maggiori costi di trasporto e, pertanto, in minore competitività rispetto ai concorrenti esteri meglio organizzati.

L'assenza di aziende con certificazione di qualità e/o con certificazione di prodotto è indubbiamente un altro handicap della filiera, considerato il ruolo competitivo che la certificazione assume sia sui mercati extra-regionali che internazionali.

Anche la mancanza di dati certi sul comparto florovivaistico costituisce un punto di debolezza sia per le imprese che si affacciano sul mercato e sia per quelli esistenti che, difficilmente, riescono ad avere i mezzi economici necessari a fare le indagini di mercato utili a meglio comprendere le dinamiche del comparto.

Le opportunità di rilancio del florovivaismo siciliano sono legate alla produzione di piante mediterranee, autoctone ed esotiche che ben si addicono con il nostro clima e ben si inseriscono nel nostro contesto paesaggistico. Inoltre, anche la miniaturizzazione dei prodotti rappresenta, un'opportunità di crescita della domanda, soprattutto in periodi di congiuntura economica negativa che rende altalenanti i consumi del comparto essendo questi beni non di prima necessità (è più facile acquistare piantine, fiorite e non, che costano poco). Al contempo, la miniaturizzazione rappresenta un'opportunità di contrazione dei costi di trasporto (maggiore numero di piante trasportate per metro cubo di spazio in container) a vantaggio di maggiori profitti aziendali. La crescita di questi ultimi è strettamente connessa anche alla diffusione in azienda di tecnologie che consentono risparmi energetici ed idrici (impianti di microirrigazione, impianti solari termici e/o fotovoltaici, ecc.), nonché alla capacità d'innovazione del prodotto, nell'ottica di segmentazione dell'offerta e di frazionamento del rischio del capitale investito.

Inoltre, interessanti opportunità possono derivare dalla realizzazione di distretti produttivi (accordi orizzontali tra produttori) e da azioni di sostegno pubblico all'introduzione in coltivazione di nuove specie.

Nel segmento di commercializzazione le opportunità per il comparto sono legate alla crescente sensibilità ambientale dei consumatori, sempre più orientati al consumo di essenze vegetali, alla capacità di concentrare l'offerta (ad esempio, garden center), nonché dalla possibilità di creare marchi di qualità riconosciuti a livello nazionale ed internazionale. A tal fine, vitale importanza assume la tracciabilità del prodotto. Interessanti prospettive possono derivare anche dalla certificazione ambientale delle imprese che permette di conquistare i segmenti di domanda attenta alle tematiche ambientali ed ai relativi impatti correlati alla produzione e commercializzazione.

Peraltro, indubbe opportunità di sviluppo derivano dall'espansione della domanda nazionale di piante da esterni per arredo urbano (ossia ammodernamento e creazione di nuovi spazi verdi nelle città) e per giardini privati.

I **rischi** per il florovivaismo siciliano sono rappresentati dalla dipendenza da aziende estere per alcuni fattori della produzione (materiale di propagazione, substrati per la coltivazione). Per quanto concerne i materiali di propagazione, la selezione e diffusione sono, per lo più, accentrate all'estero e sono prerogativa di multinazionali che influenzano l'offerta ed i relativi costi delle materie prime. L'esigenza di contenimento dei costi spesso spinge le imprese a ricorrere a materie prime di minor costo e di provenienza incerta che incidono negativamente sulla qualità del prodotto aumentandone i rischi sanitari.

Inoltre, innegabili sono i rischi correlati agli impatti ambientali derivanti dalla floricoltura intensiva, dovuti ad un utilizzo massiccio di fertilizzanti e di fitofarmaci, che richiedono interventi pubblici *ad hoc* a sostegno di una eco-sostenibilità produttiva (produzioni florovivaistiche biologiche, sostegni pubblici per l'introduzione di sistemi di gestione ambientale nelle imprese del settore).

Sul piano della commercializzazione i rischi sono dati dalla riduzione degli sbocchi di mercato in periodi di grave crisi congiunturale (essendo beni non di prima necessità risentono delle perdite del potere di acquisto dei salari e degli stipendi).

Un ulteriore rischio è rappresentato dall'obsolescenza di mercato dei prodotti floricoli determinata dal cambiamento dei gusti dei consumatori, contrastabile con una continua innovazione e segmentazione dell'offerta.

Non ultimo, il rischio derivante dalla crescita della concorrenza di imprese florovivaistiche estere, in particolare di quelle olandesi e di altri Paesi, mediterranei e non, che riescono ad essere più competitive, in alcuni casi anticipando anche il mercato (ad es. mediante l'offerta di prodotti miniaturizzati a basso costo), grazie alla migliore organizzazione sia della commercializzazione che della logistica che consente loro di minimizzare i costi della "non qualità".

Fabbisogni di intervento

Produzione

- Formazione degli operatori;
- Investimenti sia strutturali (realizzazione e/o ammodernamento di serre) e sia tecnologici (diffusione di sistemi di microirrigazione/fertirrigazione, di tecnologie per l'utilizzo di fonti energetiche alternative);
- Investimenti finalizzati alla riduzione dei costi di produzione ed al miglioramento della qualità aziendale, alla tutela dell'ambiente naturale e all'autosufficienza energetica;

- Investimenti a sostegno delle forme associative volte ad accentrare l'offerta produttiva (Consorzi/Associazioni di produttori);
- Investimenti volti a ridurre la dipendenza dall'estero nella produzione di materiale di propagazione, di riproduzione e di substrati di coltivazione;
- Investimenti nella ricerca applicata per la reintroduzione di specie autoctone e per l'innovazione genetica.

Commercializzazione

- Sviluppo di attività di ricerca, formazione specifica (management commerciale) ed assistenza tecnica ad elevata professionalità lungo tutta la filiera;
- Necessità di sostenere le forme associative (Consorzi di produttori/dettaglianti, ecc.), volte alla razionalizzazione dei circuiti commerciali, nell'ottica di "filiera corta" al fine di trasferire sempre più il valore aggiunto nella fase a monte della filiera (produttori agricoli) ed incrementare l'esportazione;
- Miglioramento della logistica e progetti di servizio interaziendali;
- Interventi volti a garantire una riorganizzazione delle esistenti strutture di commercializzazione all'ingrosso con conseguente ampliamento dell'offerta dei servizi (es. di informatizzazione, di intermediazione con gli operatori esteri, ecc.) al fine di garantire maggiore efficienza nell'adeguamento dell'offerta al mercato;
- Interventi finalizzati ad introdurre elementi innovativi nelle fasi di condizionamento e confezionamento (catena del freddo, controllo fitosanitario, selezione, packaging, ecc.).

1.4 Il Comparto agrumicolo

La superficie coltivata ad agrumi in Sicilia si attesta nel 2006 su 96.615 ettari, il 56,5% della superficie agrumetata nazionale, di cui 60.426 ettari investiti ad arancio (62,5%), 26.630 ettari a limone (27,6%), 6.099 a mandarini (6,3%) e 3.460 ettari a clementine (3,6%). Nel complesso nel periodo compreso tra il 2000 e il 2006 la superficie agrumicola regionale ha fatto osservare una leggera contrazione delle stesse (-10%); a tale risultato hanno contribuito tutte le specie, anche se con percentuali diverse.

Tab.1 - Evoluzione delle superfici agrumicole distinte per specie (*)

Specie	2000		2006	
	ha	%	ha	%
Arance	64.393	60,4	60.426	62,5
	100		93	
Mandarini	7.150	6,7	6.099	6,3
	100		85	
Clementine	4.241	4,0	3.460	3,6
	100		82	
Limoni	30.860	28,9	26.630	27,6
	100		86	
Agumi	106.644	100,0	96.615	100,0
	100		90	

(*) Fonte: elaborazioni su dati ISTAT.

Per quanto attiene alle produzioni agrumicole (Tab. 2), in Sicilia, nell'ultimo quadriennio la produzione complessiva media di agrumi si è attestata su oltre 1,8 milioni di tonnellate. Le arance e i limoni incidono quasi per il 92%; le restanti produzioni si distribuiscono in maggiore percentuale su mandarini e clementine, che intercettano, rispettivamente, il 5,1% e il 3%.

Tutte le produzioni prese in esame nel periodo esaminato hanno fatto osservare incrementi marcati, soprattutto nel caso delle arance (+23%).

Tab.2 - Evoluzione della produzione agrumicola distinta per specie (*)

Specie	1999-02		2003-06	
	t	%	t	%
Arance	957.542	59,3	1.179.279	63,3
	100		123	
Mandarini	93.959	5,8	95.562	5,1
	100		101	
Clementine	51.879	3,2	56.133	3,0
	100		108	
Limoni	510.398	31,6	532.220	28,6
	100		104	
Agrumi	1.613.778	100,0	1.863.194	100,0
	100		115	

(*) Fonte: elaborazioni su dati ISTAT.

Al fine di delineare il grado di suddivisione della realtà agrumicola regionale, un altro tassello aggiuntivo allo scenario agrumicolo siciliano è fornito dalla consistenza delle imprese agrumicole che, secondo dati della Camera di Commercio, ammontano nel 2004, a 15.355 unità di produzione costituite per lo più come ditte individuali.

In generale, nel contesto agrumicolo siciliano le imprese marcatamente più significative, sia in termini di numerosità che di superfici, sono quelle arancicole e limonicole.

Nel complesso poche sono le aziende di grandi dimensioni, motivo per cui si può avvalorare la netta dicotomia che in generale caratterizza la "struttura" produttiva agricola italiana in cui esiste un numero rilevante di aziende di piccole e piccolissime dimensioni (in termini di superfici); esistono, invece, poche aziende di grandi dimensioni che consentono sia la possibilità di realizzare economie di scala in grado di contenere i costi di produzione sia l'introduzione di innovazioni tecnologicamente più avanzate rispetto ai concorrenti (innovazioni di processo, di prodotto ed organizzative) e di ridurre i rischi dell'attività imprenditoriale mediante il possibile incremento della gamma produttiva. Quanto detto, inoltre, può essere spiegato anche alla luce degli investimenti produttivi poiché una rilevante frazione di essi ricade all'interno di aziende di piccola o piccolissima dimensione e soltanto un numero molto esiguo di aziende specializzate, che controlla una quota minoritaria delle superfici, si basa su investimenti produttivi di media e grande ampiezza capaci di consentire il raggiungimento di adeguati livelli di redditività.

Relativamente ai flussi commerciali in entrata delle arance e dei limoni, tanto in quantità quanto in valore monetario, sono realizzate in maniera discontinua negli anni facendo osservare un marcato incremento nel corso dei due bienni esaminati (Tab. 3). Le quantità importate di arance provengono principalmente dal Sudafrica e dalla Spagna (secondo paese

fornitore di arance per la regione) mentre le importazioni limonicole provengono principalmente dall'Argentina e dal Sudafrica.

Le esportazioni di arance sono principalmente destinate al mercato tedesco, svizzero e austriaco assorbendo in media 41,3 mila tonnellate (70,3% delle esportazioni totali di arance siciliane) generando un flusso finanziario pari a 22 milioni di euro. Nel corso dei due bienni esaminati i flussi esportati hanno fatto osservare decrementi maggiori in quantità (-35%) e più contenuti in valore (-2%).

I limoni, assorbiti prevalentemente dal mercato tedesco e austriaco, incidono del 31,3% sul totale delle esportazioni agrumicole siciliane, in quantità, e del 30,7%, in valore; dal primo biennio esaminato (2000-01) al secondo (2005-06) i flussi esportati di limoni sono cresciuti del 16% in quantità e del 26% in valore.

Più contenuto è il peso delle altre specie agrumarie. Le esportazioni mandarinicole, dirette principalmente in Francia, hanno fatto osservare marcati decrementi tanto in quantità (-70%) quanto in valore (-58%). Le esportazioni di pompelmi e pomeli, anch'esse dirette soprattutto nel Paese transalpino, hanno fatto osservare un incremento del 52%, in valore, e più contenuto in quantità (9%).

Dalle analisi effettuate si evince una marcata perdita di competitività del comparto agrumicolo siciliano nel suo complesso da ricercare principalmente nella presenza sempre maggiore, sulle principali piazze di consumo europee, di agrumi provenienti da altri Paesi produttori-esportatori (Spagna, Grecia, Marocco, Turchia, ecc.) in grado di esercitare una concorrenza attraverso politiche di prezzo; tali politiche, infatti, sono anche rese realizzabili da una più efficiente rete organizzativa che consente di realizzare economie di scala rispetto a quella specifica dell'agrumicoltura regionale.

La caduta delle esportazioni è altresì riconducibile alle politiche adottate dall'Unione Europea quali la progressiva riduzione delle tariffe doganali all'importazione e lo smantellamento dei prezzi di riferimento e delle barriere fitosanitarie nonché i sostegni all'esportazione per il comparto agrumicolo.

Tab.3 - Importazioni siciliane di agrumi (*)

Specie	2000-01				2005-06			
	t	%	000 Euro	%	t	%	000 Euro	%
Arance	277	38,8	143	34,9	1.062	34,0	630	34,0
	100		100		383		440	
Limoni	436	61,2	267	65,1	2.069	66,0	1.224	66,0
	100		100		474		458	
Agrumi	713	100,0	410	100,0	3.131	100,0	1.854	100,0
	100		100		440		452	

(*) Fonte: elaborazioni su dati ISTAT.

Tab.4 - Esportazioni siciliane di agrumi (*)

Specie	2000-01				2005-06			
	t	%	000 Euro	%	t	%	000 Euro	%
Arance	81.365 100	71,0	31.717 100		52.893 65	64,0	31.236 98	63,0
Limoni	22.245 100	19,4	12.069 100		25.850 116	31,3	15.252 126	30,7
Mandarini (**)	10.509 100	9,1	6.064 100		3.253 30	4,0	2.570 42	5,2
Pompelmi e pomeli	555 100	0,5	358 100		609 109	0,7	546 152	1,1
Agrumi	114.674 100	100,0	50.208 100		82.605 72	100,0	49.604 98	100,0

(*) Fonte: elaborazioni su dati ISTAT.

(**) Sono inclusi: tangerini, satsuma, clementine, wilkings e simili.

La produzione regionale ai prezzi di base di agrumi (comprendente sia il prodotto destinato al mercato del fresco che quello destinato all'industria), ragguaglia, nel 2006 un valore di 1.090.181 euro correnti (Tab. 5), equivalenti all'1,5% della produzione ai prezzi base dell'agricoltura italiana.

Con riferimento alle diverse specie agrumarie, dalle Tabb. 6, 7, 8 e 9 emerge la predominanza delle arance, che accentrano il 55,3% della produzione ai prezzi di base agrumicola nazionale; seguono i limoni (26,3%), le clementine (10,3%) e i mandarini (7%).

La dinamica dell'incidenza del comparto agrumicolo siciliano sulla produzione agricola totale mostra, tra il 2000-2006, una crescita pari al 3% (Tab. 10); viceversa in calo, rispetto al 2000, risulta l'incidenza del comparto sulla produzione agricola in Italia (-2%).

Analogo trend è possibile osservare anche relativamente all'incidenza del comparto agrumicolo sul settore agricolo nel settennio intercensuario (Tab. 11).

Tab.5 - Andamento della produzione ai prezzi di base degli agrumi in Sicilia e Italia (valori a prezzi correnti) (*)

	2000		2006	
	000 Euro	%	000 Euro	%
Sicilia	582.011 100	56,0	655.618 113	60,1
Italia	1.039.523 100	100,0	1.090.181 105	100,0

(*) Fonte: nostre elaborazioni su dati ISTAT.

Tab.6- Andamento della produzione ai prezzi di base delle arance in Sicilia e Italia (valori a prezzi correnti) (*)

	2000		2006	
	000 Euro	%	000 Euro	%
Sicilia	283.300	51,7	341.311	56,6
	100		120	
Italia	547.472	100,0	602.782	100,0
	100		110	

(*) Fonte: nostre elaborazioni su dati ISTAT.

Tab.7 - Andamento della produzione ai prezzi di base dei mandarini in Sicilia e Italia (valori a prezzi correnti) (*)

	2000		2006	
	000 Euro	%	000 Euro	%
Sicilia	37.767	58,3	38.143	50,3
	100		100	
Italia	64.737	100,0	75.773	100,0
	100		117	

(*) Fonte: nostre elaborazioni su dati ISTAT.

Tab.8 - Andamento della produzione ai prezzi di base dei limoni in Sicilia e Italia (valori a prezzi correnti) (*)

	2000		2006	
	000 Euro	%	000 Euro	%
Sicilia	235.561	89,1	255.172	89,1
	100		108	
Italia	264.404	100,0	286.389	100,0
	100		108	

(*) Fonte: nostre elaborazioni su dati ISTAT.

Tab.9 - Andamento della produzione ai prezzi di base delle clementine in Sicilia e Italia (valori a prezzi correnti) (*)

	2000		2006	
	000 Euro	%	000 Euro	%
Sicilia	23.115	14,8	16.862	14,9
	100		73	
Italia	156.677	100,0	112.970	100,0
	100		72	

(*) Fonte: nostre elaborazioni su dati ISTAT.

Tab.10 - Incidenza del comparto agrumicolo sulla produzione agricola. Produzione ai prezzi di base. Valore ai prezzi correnti (*)

		2000		2006	
		000 Euro	%	000 Euro	%
SICILIA	Produzione agrumi	582.011	15,6	655.618	17,1
		100		112	
	Produzione agricola totale	3.730.669	100,0	3.836.001	100,0
		100		103	
ITALIA	Produzione agrumi	1.039.523	2,3	1.090.181	5,5
		100		105	
	Produzione branca Agricoltura	45.039.639	100,0	43.950.210	100,0
		100		98	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati ISTAT.

Tab.11 - Incidenza del comparto agrumicolo sul settore agricolo. Produzione ai prezzi di base. Valore ai prezzi correnti (*)

		2000		2006	
		000 Euro	%	000 Euro	%
SICILIA	Produzione agrumi	582.011	13,9	655.618	15,0
		100		112	
	Produzione settore agricolo	4.183.822	100,0	4.345.822	100,0
		100		104	
ITALIA	Produzione agrumi	1.039.523	2,2	1.090.181	2,3
		100		105	
	Produzione settore agricolo	47.484.660	100,0	46.731.812	100,0
		100		98	

(*) Fonte: nostra elaborazione su dati ISTAT.

ANALISI SWOT

Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - vocazionalità pedoclimatica; - presenza di varietà pigmentate ad elevato pregio e tipicità; - presenza di moderni e razionali impianti agrumicoli localizzati in talune aree; - presenza di produzioni di qualità riconosciute (arancia rossa di Sicilia – IGP) o in via di riconoscimento; <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - localizzazione di parte delle industrie di stoccaggio e trasformazioni nei principali territori di produzione; - rilevanza delle produzioni agrumicole in termini salutari attraverso la dieta mediterranea. 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - struttura produttiva polverizzata; - elevati costi di produzione e difficoltà di reclutamento della manodopera; - difficoltà ad introdurre innovazioni di processo e prodotto; - elevata età media degli agrumeti; - scarsa presenza di giovani imprenditori; - presenza di agrumeti con sestii irregolari; - fitopatie diffuse. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - calendari di produzione e commercializzazione discontinui; - elevate distanze dai principali mercati nazionali ed esteri con conseguente aumento dei costi di trasporto; - scarsa propensione a compiere investimenti e a introdurre innovazioni tecnologiche; - elevato numero di operatori di imprese di piccole dimensioni incapaci di strutturare rapporti con la GDO; - bassa competitività rispetto alle produzioni estere in termini di prezzo; - limitato livello qualitativo del management; - eccessiva presenza di imprese che producono semilavorati a basso 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - diffusione di produzioni provenienti da agricoltura biologica; - rilancio del consumo del prodotto fresco; - possibilità per gli agrumi di Sicilia di realizzare campagne promozionali e di informazione cofinanziate dall'UE; - situazione congiunturale favorevole per il mercato di molti derivati agrumari; - rilancio del comparto grazie alle opportunità fornite dai sostegni previsti dalla PAC. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - possibilità di differenziare le arance rosse sul mercato nazionale ed estero grazie al riconoscimento comunitario IGP; - valorizzazione delle produzioni attraverso la trasformazione in succhi e derivati agrumari finiti o pronti per il consumo (succhi freschi, bevande alcoliche, ecc.); - creazione di un marchio "prodotti di Sicilia". 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - crescente concorrenza delle produzioni estere; - processo di rinnovamento varietale non omogeneo sul piano territoriale; - accordi multilaterali che facilitano l'ingresso di prodotti freschi dai Paesi extra UE. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - disponibilità idrica nelle aree vocate per la presenza di invasi naturali o artificiali; - aumento della competitività dei succhi di provenienza estera; - possibili modifiche della regolamentazione sul contenuto minimo della bevande a base di succhi di agrumi; - aumento del consumo dei prodotti sostituiti dei succhi; - riduzione della competitività degli scambi commerciali a causa del valore dell'euro.

	valore aggiunto; - difficoltà logistiche e finanziarie dell'impresa che completano la filiera e/o che integrano la stessa (accordi verticali); - scarso raccordo tra i diversi attori della filiera.		
--	--	--	--

Motivazioni dell'analisi SWOT

Storicamente la Sicilia è la più rilevante regione italiana produttrice di agrumi.

La naturale vocazione dell'isola alla produzione di agrumi è suffragata dalla presenza di un composito quadro varietale (riguardante soprattutto arance e limoni) dovuto alla vocazionalità pedoclimatica di vaste aree regionali che assicura produzioni agrumarie di qualità. Relativamente alle arance, il primo posto, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, è detenuto da quelle pigmentate, accludenti le cultivars Tarocco, Moro e Sanguinello; queste ultime, prodotte prevalentemente nella parte orientale della regione, sono apprezzate sui mercati esteri a motivo delle loro pregiate proprietà organolettiche e per essere valorizzate dalla dieta mediterranea, distinguendosi altresì per aver ricevuto il riconoscimento IGP come Arancia Rossa di Sicilia da parte dell'Unione Europea. Le superfici controllate si attestano intorno ai 3.000 ha con una produzione complessiva pari a circa 60.000 tonnellate.

Relativamente ai limoni, nell'isola sono presenti diverse varietà il cui succo offre *standard* qualitativi nettamente superiori rispetto a quelli delle altre regioni italiane e degli altri Paesi. Tale peculiarità, percepita e premiata dal mercato, fa sì che le produzioni limonicole detengano quote di mercato consolidate a livello regionale, nazionale ed estero. Il limone di Siracusa ha ottenuto la protezione transitoria dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per il riconoscimento come IGP e presenta una base produttiva certificata di circa 3.000 ha con una produzione di 60.000 tonnellate circa. Un altro prodotto di qualità oggetto di interesse è il Limone Interdonato (IGP in progress) che intercettata una superficie certificata intorno a 1.500 ha che ottiene una produzione complessiva dell'ordine di 15.000 tonnellate.

Relativamente alla trasformazione e alla commercializzazione i punti di forza del comparto sono rappresentati dalla localizzazione di parte delle industrie di stoccaggio e trasformazione nei principali territori di produzione con conseguente miglioramento dell'efficienza della filiera nonché dalla rilevanza delle produzioni agrumicole in termini salutari attraverso la dieta mediterranea.

I punti di debolezza del comparto sono da ricercare nella struttura produttiva altamente polverizzata che determina poca competitività dal punto di vista tecnico ed economico. Nell'isola esistono poche aziende di grandi dimensioni che consentono sia la possibilità di realizzare economie di scala in grado di contenere i costi di produzione sia di introdurre innovazioni tecnologicamente più avanzate rispetto ai concorrenti tali da consentire il raggiungimento di adeguati livelli di redditività (innovazioni di processo, di prodotto ed organizzative) e ridurre i rischi dell'attività imprenditoriale mediante il possibile incremento della gamma produttiva; da siffatto scenario scaturisce pertanto che le imprese agrumicole siciliane non sono sempre capaci a competere nel libero mercato mondiale. Altri punti di debolezza del comparto sono, ancora, da ricercare nella difficoltà di reclutamento della

manodopera (soprattutto quella specializzata relativa alla potatura), nell'elevata età media degli agrumeti soprattutto nella parte occidentale dell'isola (in particolare in provincia di Palermo) e nella scarsa presenza di giovani imprenditori; tra gli altri punti di debolezza connessi alla produzione sono anche da annoverare la presenza di agrumeti caratterizzati da sestri irregolari e le diffuse fitopatie che rendono maggiormente difficoltosa la produzione di qualità.

I punti di debolezza della trasformazione e della commercializzazione sono i calendari di produzione e commercializzazione discontinui a causa di una modesta presenza di varietà precoci e tardive che non consentono una presenza continuativa sui mercati, la scarsa propensione a compiere investimenti e a introdurre innovazioni tecnologiche, la bassa competitività rispetto alle produzioni estere in termini di prezzo, il modesto livello qualitativo del *management*, l'eccessiva presenza di imprese che producono semilavorati a basso valore aggiunto (succhi tal quali, concentrato), le difficoltà a collegare le fasi di produzione con quelle di trasformazione e commercializzazione (accordi verticali) dovute allo scarso raccordo tra i diversi attori della filiera che determina un eccessivo divario fra prezzi alla produzione e quelli al consumo.

Le opportunità per il rilancio del comparto sono riconducibili alla diffusione di produzioni provenienti da agricoltura biologica tale da coprire la richiesta dei mercati, nel rilancio del consumo del prodotto fresco, nella possibilità per gli agrumi di Sicilia di realizzare campagne di promozione e di informazione cofinanziate dall'UE, nella situazione congiunturale favorevole per il mercato di molti derivati agrumari e nelle opportunità fornite dai sostegni previsti dalla PAC tali da ridare nuovo slancio al comparto nell'ottica di una ristrutturazione dell'agrumicoltura siciliana in termini di qualità delle produzioni e di miglioramento delle tecniche connesse alla coltivazione, alla trasformazione e alla commercializzazione del prodotto.

Nella fase di trasformazione e di commercializzazione le opportunità sono fornite dalla possibilità di differenziare le arance rosse sul mercato nazionale ed estero grazie al riconoscimento comunitario IGP, dalla valorizzazione delle produzioni attraverso la trasformazione in succhi e derivati agrumari (succhi freschi, bevande alcoliche, ecc.) nonché dalla creazione di un marchio "prodotti di Sicilia" che sponsorizzi le diverse specie agrumicole prodotte nell'isola.

I possibili rischi del comparto sono, tuttavia, rappresentati dalla crescente concorrenza delle produzioni estere, in particolare quelle spagnole e degli altri Paesi mediterranei in termini di prezzo e di calendari di commercializzazione, da un processo di rinnovamento varietale non omogeneo sul piano territoriale e dagli accordi multilaterali che sovente facilitano l'ingresso di prodotti freschi dai Paesi extra UE; nell'ambito della trasformazione e della commercializzazione il rischio è rappresentato dalla riduzione della competitività legata all'eccessivo valore dell'euro sui mercati monetari internazionali.

Fabbisogni di intervento

L'analisi SWOT della realtà agrumicola siciliana consente di delineare i seguenti fabbisogni d'intervento della filiera:

Produzione agricola

- Riconversione di varietà idonee al mercato;
- Migliorare l'efficienza delle aziende agricole nelle aree più vocate, con particolare riferimento alla meccanizzazione e al risparmio idrico;

- Favorire la concentrazione dell'offerta al fine di contenere i costi di produzione e realizzare economie di scala;
- Valorizzare le peculiarità delle produzioni tipiche (qualità e esclusività);
- Aumentare la cultura professionale e l'imprenditorialità degli agrumicoltori;
- Realizzazione di nuovi impianti esenti da fitopatie.

Trasformazione e commercializzazione

- Migliorare le relazioni tra produttori, intermediari commerciali e distributori;
- Mettere in atto opportune strategie di promozione e commercializzazione;
- Favorire la concentrazione industriale del settore attraverso la creazione di impianti di maggiori dimensioni potenziando le strutture già esistenti sul mercato;
- Puntare su investimenti tali da assicurare la realizzazione di un prodotto finito (succhi freschi, succhi di frutta, IV gamma, ecc.);
- Investimenti per l'adeguamento degli impianti di trasformazione ai sistemi di gestione della qualità, tracciabilità e gestione ambientale;
- Favorire interventi di ammodernamento strutturale e tecnologico delle imprese di trasformazione tali da ottimizzare la produttività e migliorare la qualità e la presentazione dei prodotti.

1.5 Il comparto frutticolo

La frutta fresca

La Sicilia rispetto le regioni settentrionali ha una limitata tradizione frutticola, soprattutto per quelle coltivazioni diffuse nel centro e nord Italia. Tuttavia, negli ultimi 10 – 15 anni, si è assistito ad una crescita della frutticoltura siciliana sia in termini di espansione degli investimenti produttivi, che di contributo economico alla PPB frutticola nazionale. Il valore della PPB frutticola siciliana (184 milioni di €, ISTAT, dato medio riferito al 2000-06) nell'ultimo quinquennio è cresciuta di oltre il 50% e apporta all'agricoltura dell'isola il 5% del valore medio annuo totale (Tabella 1 e 2).

Tabella 1 - Filiera frutticola in numeri

Indicatore	Valore
Valore della PPB frutticola Italia (.000 €)	2.824.566
Valore PPB frutticola Sicilia (.000 €)	183.980
PPB frutticola Sicilia/PPB frutticola Italia (%)	7
PPB frutticola Sicilia/PPB Agricoltura Sicilia (%)	5
Produzione di frutta fresca in Sicilia (.000 t)	677
Superficie a frutta fresca in Sicilia (ha)	117.343

Fonte: elaborazioni Coreras su dati ISTAT, statistiche congiunturali media 2000-2006

Tabella 2 - Aziende frutticole in Sicilia anno 2000

	Aziende (n)	Superficie (ha)	Superficie media aziendale (ha)
Coltivazioni frutticole	87.439	62.903	0,72
- frutta fresca di origine temperata*	34.241	12.602	0,37
- frutta fresca di origine sub-tropicale**	5.483	2.548	0,46
- frutta a guscio***	59.821	47.753	0,80
Uva da tavola	5.337	9.627	1,80

* Comprende: Melo, Pero, Pesco, Nettare, Albicocco, Susino, Ciliegio, Cotogno, Fico, Gelso, Giuggiolo, Lampone, Loto, Melograno, Mirtilli, Mora di rovo, Nespolo Comune, Nespolo del Giappone, Ribes rosso e nero, Sorbo e Uva spina;

** Comprende: Actinidia Ficodindia, Banano, Ananas, Dattero, Avocado, Mango e Papaia;

*** Comprende: Mandorlo, Nocciolo, Castagno, Carrubo, Noce e Pistacchio

Fonte: ISTAT 5° Censimento Generale dell'Agricoltura, 2000

L'uva da tavola è la principale coltura del comparto frutticolo, essa apporta alla frutticoltura regionale il 72% del valore (133 milioni di €, ISTAT, dato medio riferito al 2000-06). La coltivazione si estende per oltre 18.500 ettari (25% degli investimenti nazionali di uva da tavola) e realizza una produzione di circa 339.000 tonnellate (23% della produzione nazionale di uva da tavola) pari a circa il 50% della produzione frutticola regionale.

In Sicilia la coltivazione dell'uva da tavola è realizzata fra le province di Agrigento e Caltanissetta nel cosiddetto "areale di Canicattì" ed in quella di Catania nell'"areale di Mazzarrone".

L'uva da tavola prodotta in queste aree, grazie al microclima particolarmente favorevole e alle caratteristiche pedologiche dei suoli, presenta caratteristiche qualitative uniche (dimensione, colore del grappolo, acini croccanti e sapidi e semi poco numerosi) molto apprezzate dai consumatori.

La forma di allevamento adottata maggiormente è quella a tendone e la cultivar prevalentemente impiegata è la *Italia*, che ha ottenuto un ampio gradimento da parte dei consumatori. Negli ultimi anni si stanno diffondendo altre cultivars come: *Vittoria*, *Cardinal*, *Red Globe* e *Matilde* e iniziano a diffondersi anche varietà apirene (Perlon e Sugraone). La necessità di ampliare il panorama varietale deriva dall'esigenza di segmentare il mercato per soddisfare le nuove richieste e con l'esigenza di allungare il calendario di offerta. La commercializzazione inizia a metà giugno e generalmente si conclude a dicembre, tuttavia, è possibile prolungarla fino a gennaio, in relazione alle cultivar impiegate, al sistema di irrigazione adottato, all'altimetria delle zone di produzione¹⁰ e alla forma di allevamento.

Il sistema produttivo è penalizzato da problemi strutturali del comparto quali: la frammentazione aziendale (5.337 aziende realizzano investimenti su una superficie di 9.627 ettari)¹¹ che determina la dimensione media di 1,8 ettari; la difficoltà di reperire l'acqua per

¹⁰ Inizialmente la commercializzazione riguarda la produzione proveniente dalle zone litoranee e successivamente la produzione proveniente dagli impianti delle aree più interne, protetti con una copertura con film plastico.

¹¹ Fonte: 5° Censimento Generale dell'Agricoltura, 2000.

l'irrigazione¹², da un sistema distributivo frammentato, con la presenza di una moltitudine di operatori (intermediari locali, commercianti grossisti, esportatori, cooperative agricole della zona) e dal sistema dei trasporti inadeguato e insufficiente.

La competizione degli altri Paesi produttori – esportatori meglio organizzati (es. Spagna e Cile), ha sensibilmente ridotto la presenza nel mercato internazionale delle produzioni siciliane. Attualmente si stima che venga destinata ai mercati internazionali in media il 18%¹³ della produzione raccolta di uva da tavola della Sicilia.

La peschicoltura (pesche e nettarine) nell'ultimo decennio ha avuto una significativa espansione degli investimenti (+16%); infatti, è passata da 5.700 ettari del 1997 a 6.600 ettari del 2006. Attualmente costituisce il 15% del valore della PPB frutticola siciliana. (Fonte: ISTAT, Statistiche congiunturali vari anni).

Le province ove la coltura è maggiormente diffusa sono Agrigento, Caltanissetta e Palermo con 4.600 ettari, (equivalenti a circa i $\frac{3}{4}$ degli investimenti regionali). La produzione peschicola regionale ammonta a 81.800 tonnellate, di cui 74.000 tonnellate di pesche e 7.800 tonnellate di nettarine.

Stime dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana¹⁴, indicano che al 2007 la coltivazione di pesche e nettarine in Sicilia sarebbe estesa 9.779 ettari, di cui 1.956 ettari coltivati a nettarine.

La peschicoltura siciliana è realizzata in diversi areali produttivi, caratterizzati da differenti condizioni climatiche, orografiche e pedologiche e si fonda sull'impiego di cultivars autoctone.

Nelle aree interne con inverno freddo si riscontra la maggior diffusione della peschicoltura (8.361 ettari, 85% della superficie peschicola regionale) con la diffusione di cultivar tardive ed extratardive ed a maturazione intermedia. In particolare le cultivar tardive ed extratardive sono coltivate su 6.118 ettari (62% della superficie peschicola regionale), mentre le intermedie e le precoci costituiscono rispettivamente il restante 23% e 15%.

Le aree di maggiore diffusione ricadono nei comuni di Riesi, Delia, Canicattì, Mazzarino, Caltanissetta, Naro, Campobello di Licata e Licata, nell'areale dei monti Sicani e della Valle del Platani fra le province di Agrigento e Palermo, nell'areale della valle dell'Alcantara fra le province di Catania e Messina, nell'areale di Leonforte in provincia di Enna.

La peschicoltura con varietà a maturazione precoce (1.419 ettari) è realizzata in prevalenza lungo la fascia costiera dell'areale della Valle dello Jato in provincia di Palermo, nell'areale nisseno agrigentino (soprattutto nei territori di Riesi e Canicattì) e nell'areale costiero compreso fra Ribera, Calamonaci e Sciacca.

La peschicoltura siciliana si realizza prevalentemente in impianti produttivi di tipo tradizionale, anche se vanno diffondendosi più moderni sistemi colturali. La peschicoltura di tipo tradizionale si caratterizza oltre che per l'impiego di cultivar autoctone (tardive ed extratardive), per la forma di allevamento a vaso classico con densità di impianto medio bassa (600-650 piante/ha) e modesta produttività. Invece la peschicoltura più moderna si basa sull'impiego di cultivar internazionali con impianti a densità medio elevate.

¹² I produttori irrigano con l'acqua dei pozzi artesiani o degli invasi di raccolta.

¹³ Fonte: ISTAT, dati medi riferiti al periodo 2000-06.

¹⁴ U.O. n. 86.

Si stima che la peschicoltura di tipo tradizionale sia realizzata sull'81% circa della superficie peschicola siciliana (7.964 ettari), mentre i più moderni impianti si estendono su 1.768 ettari equivalenti al 19% della peschicoltura regionale.

A causa della ridotta dimensione aziendale, l'offerta si presenta frazionata e dispersa. L'organizzazione commerciale è inefficiente ed è dotata di strutture di concentrazione e commercializzazione inadeguate (sovra o sottodimensionate rispetto alla effettiva potenzialità produttiva) e con una gestione manageriale che non riesce a stabilire rapporti duraturi con il sistema distributivo (nazionale ed internazionale).

La produzione dell'isola incontra difficoltà nella commercializzazione presso la distribuzione moderna anche a causa di alcuni limiti negli standard qualitativi (scarsa estensione del sovracolore rosso sull'epidermide, polpa aderente al nocciolo e modesta resistenza alla manipolazione). Tuttavia negli ultimi anni si sta sviluppando una peschicoltura più moderna attenta alle esigenze del mercato, basata sull'impiego di cv internazionali.

In Sicilia viene realizzata la coltivazione del ficodindia che risulta pressoché esclusiva in Italia. Nel periodo esaminato (2000-06) il valore della produzione ai prezzi di base della fichidindicoltura siciliana è passata da 17,8 milioni di € del 2000 a circa 20 milioni di € del 2006 (+11,6%). Tale coltura apporta in media all'anno alla frutticoltura regionale il 10% circa del valore totale.

Nell'ultimo decennio il ficodindia mantiene superfici stazionarie pari in media a 8.000 ettari ed una produzione media annua di circa 69.000 tonnellate. La coltivazione è realizzata soprattutto nelle province di Agrigento, Caltanissetta, Catania ed Enna (6.400 ettari, 78% della superficie ficodindicola regionale); in particolare sono interessati alla coltivazione tre areali: Valle del Belice, Colline di S. Cono e Sud Ovest Etneo. In tali territori lo standard produttivo di elevato livello consente di ottenere frutti con caratteri qualitativi di eccellenza.

Tre sono le varietà coltivate: la bianca detta "muscaredda", la gialla "sulfarina", e la rossa "sanguigna", in relazione alle diverse tecniche colturali adottate si possono ottenere produzioni nel mese di agosto "Agostana" o nel mese di ottobre "bastardoni".

Il successo commerciale si è avuto in seguito alla razionalizzazione delle tecniche colturali e dell'irrigazione che hanno determinato un miglioramento quantitativo e qualitativo della produzione. Il frutto è apprezzato dai consumatori per lo spiccato gusto esotico e per le caratteristiche organolettiche. Nonostante il crescente interesse fra i consumatori, il ficodindia non è molto conosciuto. Inoltre la presenza di semi nella polpa e delle spine rappresentano un ulteriore ostacolo al consumo fresco poiché il consumatore richiede frutti despinati. La Sicilia pur avendo l'esclusività della produzione nell'UE, riesce a collocare modesti volumi nei mercati (nazionali ed internazionali). Le difficoltà commerciali della fichidindicoltura, sono il riflesso di quella parte del settore ortofrutticolo che non riesce ad adattarsi al nuovo scenario internazionale, alla competizione con le imprese extra-UE e a rapportarsi con la distribuzione moderna.

La fichidicoltura è caratterizzata dai problemi che accomunano l'ortofrutta siciliana: frammentazione aziendale, mancanza di strutture associative che concentrano adeguati volumi da destinare ai mercati, modesti livelli di imprenditorialità e scarsa valorizzazione delle produzioni attraverso attività di marketing.

Fra le altre coltivazioni frutticole si ricordano il kaki, il nespolo (diffuse nel palermitano), il ciliegio (Chiusa Sclafani), e l'albicocco, i cui prodotti trovano normalmente sbocco sul mercato regionale e locale.

Nel comparto della frutta fresca alcuni prodotti sono certificati ai sensi dei regolamenti (CE) n. 2081/92 e n. 2082/92. Essi sono “l’Uva da tavola di Canicattì IGP”, “l’Uva da tavola di Mazzarrone IGP”, “il Ficodindia dell’Etna DOP”, inoltre diverse produzioni hanno in corso l’iter procedurale per ottenere il riconoscimento comunitario (Ciliegia dell’Etna, Ficodindia di S. Margherita Belice, Ficodindia di S. Cono, Pesca di Leonforte e Pesca di Bivona). Per quanto attiene le superfici interessate e le produzioni certificate, l’Uva da tavola di Canicattì IGP intercetta 1.400 ha di superficie e ottiene 35.000 tonnellate di prodotto, l’Uva da tavola di Mazzarrone IGP si sviluppa su 2.000 ha di superficie e realizza 50.000 tonnellate di prodotto, la Pesca di Leonforte (IGP in progress) ha una base produttiva di circa 200 ha con una produzione complessiva di 4.500 tonnellate, il Ficodindia di S. Cono si estende per 1.500 ha con una produzione di circa 20.000 tonnellate.

Le produzioni frutticole a denominazione, registrano una ridotta adesione degli operatori, che si servono dei canali commerciali convenzionali consolidati da decenni (es. uva da tavola) ma anche perché la denominazione è considerata erroneamente un punto di arrivo, mentre la certificazione comunitaria da sola, non è garanzia di successo e di conquista dei mercati, ma occorre investire nelle strutture produttive e nell’immagine del prodotto.

Fra i fattori che contribuiscono a mantenere modesta l’adesione ai marchi di tutela, la scarsa propensione degli operatori a partecipare a forme di autoregolamentazione degli standard produttivi (disciplinari di produzione), i costi di certificazione e della promozione. Un freno allo sviluppo dei prodotti certificati è dovuto al modesto significato attribuito dagli operatori alla politica di marchio, erroneamente legata alle iniziative promozionali dei singoli operatori (cooperative o OP), più che al coinvolgimento di tutti gli associati al Consorzio di tutela.

ANALISI SWOT			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - aree a forte vocazione produttiva che permettono di ottenere prodotti di alta qualità; - elevato numero di specie e varietà coltivate; - specializzazione produttiva di alcune aree; - presenza di produzioni integrate e biologiche. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - produzioni a marchio (DOP, IGP) e tipiche. 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - struttura aziendale polverizzata (ridotte dimensioni aziendali, spesso inferiori all’ettaro); - conoscenze e tecniche agronomiche non sempre di buon livello; - modesta presenza di figure manageriali e imprenditoriali; - difficoltà di reperire manodopera stagionale e operai specializzati; - insufficienti risorse irrigue e fenomeni di salinizzazione; - tecniche di irrigazione non adeguate; - produzione disomogenea e poco adeguata alle 	<ul style="list-style-type: none"> - produzioni suscettibili di innalzamento degli standard qualitativi per competere con i Paesi del Bacino del Mediterraneo; - possibilità di adottare strategie di marchio per la valorizzazione delle produzioni regionali; - potenzialità di adozione dei sistemi di qualità aziendale per soddisfare i requisiti dalla moderna distribuzione; - consolidamento della domanda di prodotti di qualità, tipici e biologici. 	<ul style="list-style-type: none"> - difficoltà nell’applicazione dell’OCM relativamente alla costituzione delle OP sia su base territoriale sia in relazione ai volumi di produzione organizzata - forte competizione nei mercati (nazionale ed internazionale) da parte dei PTM, dell’UE ed Extra UE, che immettono i prodotti a prezzi concorrenziali; - perdita di quote di mercato sia per il mancato adeguamento delle produzioni agli standard richiesti dalla GDO, che per lo scarso contenuto di servizi aggiunti.

	<p>esigenze del mercato in termini di pezzatura, calibro, grado di maturazione e confezionamento;</p> <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - scarso orientamento al mercato delle produzioni; - scarsa organizzazione e concentrazione dell'offerta; - strutture di condizionamento di dimensioni medio-piccole e sistemi tecnologici non aggiornati; - insufficiente diffusione e valorizzazione dei marchi di qualità (DOP, IGP, biologici e tipici). 		
--	---	--	--

Motivazioni dell'analisi SWOT

I principali punti di forza del comparto frutticolo determinati dall'analisi Swot, sono riconducibili alla vocazione produttiva dell'isola determinata dalle differenti condizioni pedoclimatiche di ampie aree produttive. Si contraddistinguono dei poli di eccellenza caratterizzati da una forte specializzazione (polo delle pesche, dell'uva da tavola e del ficodindia). La produzione frutticola è di buona qualità, inoltre si caratterizza anche per alcune specifiche produzioni: biologiche, a marchio (DOP e IGP) e tipiche. L'offerta regionale di frutta fresca, grazie all'elevato numero di specie e cultivars (tra le quali, diverse sono autoctone), è eterogenea e con un ampio calendario di commercializzazione che copre numerosi mesi dell'anno.

La frutticoltura siciliana evidenzia alcuni punti di debolezza determinati dall'estrema polverizzazione aziendale e da un'offerta disomogenea, non sempre adeguata alle esigenze del mercato. Si evidenziano inoltre costi di produzione elevati, difficoltà nel reperire manodopera stagionale e qualificata. Gli impianti di produzione non sono sempre condotti secondo le moderne tecniche colturali e sono carenti di impianti di irrigazione a causa di mancanza di fonti di approvvigionamento o per limiti imposti dalla qualità della acqua da destinare all'irrigazione. Le produzioni certificate (DOP e IGP) e biologiche, sono scarsamente valorizzate e pressoché assenti nei circuiti commerciali.

Il sistema distributivo come quello produttivo è frammentato. Sono presenti numerosi operatori ed intermediari che operano nel canale lungo della distribuzione. Lo sbocco della produzione frutticola siciliana è prevalentemente il mercato regionale e nazionale.

Le strutture associative (es. OP cooperative) non riescono a concentrare l'offerta, a programmare la produzione e a soddisfare le esigenze del mercato in termini di volumi, calibro, omogeneità dei prodotti, rispetto dei tempi di consegna e confezionamento.

Le imprese di commercializzazione e di trasformazione della frutta fresca sono dotate di linee di lavorazione inadeguate alla effettiva capacità di lavorazione (sovra o sottodimensionate) e non sono tutte conformi ai requisiti in materia di sicurezza alimentare (es. Haccp). Modesto è il numero delle imprese che si adeguano agli standard commerciali richiesti dalla distribuzione moderna estera (es. Eurepgap).

L'Europa è in una fase di stagnazione dei consumi alimentari. Il consumatore richiede sicurezza alimentare e naturalità delle produzioni e si orienta all'acquisto di prodotti biologici, salutistici, ma anche di quelli che esprimono un forte legame con il territorio di produzione (IGP, DOP, tipici). Contemporaneamente l'evoluzione degli stili alimentari ha spostato l'interesse del consumatore per i prodotti di facile e rapido utilizzo (es. frutta da snack, quarta gamma). In un mercato in forte competizione (PTM, UE ed Extra UE), dove la concorrenzialità del prodotto si basa sul prezzo e sui servizi, le produzioni frutticole siciliane hanno l'opportunità di competere puntando sui mercati di nicchia di livello medio alto. Pertanto per lo sviluppo della frutticoltura siciliana occorre innalzare gli standards qualitativi delle produzioni e migliorare i servizi ad essi connessi, valorizzare l'eterogeneo panorama produttivo mediante strategie promozionali e l'impiego di marchi, adottare sistemi di qualità aziendale per soddisfare le esigenze della distribuzione moderna, puntare sull'innovazione tecnologica per migliorare e diversificare l'offerta frutticola regionale.

I rischi a cui potrebbe andare incontro il comparto frutticolo siciliano sono determinati dalla forte pressione commerciale dei Paesi competitors che riescono a immettere nei mercati le proprie produzioni frutticole a prezzi concorrenziali e con modalità capaci di rispondere alle esigenze del mercato. La progressiva perdita delle quote di mercato delle imprese commerciali siciliane, potrebbe indurre i produttori ad abbandonare le coltivazioni, con notevole impatto sulla salvaguardia del territorio e con forti ripercussioni sullo sviluppo economico e sociale della popolazione.

Fabbisogni di intervento

Produzione

- Incentivare la diffusione e la differenziazione delle produzioni nelle aree vocate ad alto potenziale qualitativo;
- Reperimento e razionalizzazione delle risorse irrigue e delle tecniche d'irrigazione.

Trasformazione e commercializzazione

- Favorire la concentrazione dell'offerta e l'orientamento al mercato;
- Valorizzare i prodotti sul mercato nazionale ed internazionale puntando sulla qualità (denominazioni d'origine, biologico, altre certificazioni);
- Accrescere il contenuto dei servizi e favorire l'introduzione di prodotti/processi innovativi (confezionamento, ottenimento prodotti IV, ecc.);

La frutta in guscio

La frutta in guscio rappresenta un sottocomparto piuttosto interessante nell'economia regionale ed, in particolare, le mandorle costituiscono il prodotto più importante tenendo conto che la Sicilia incide per circa il 62% sulla produzione totale nazionale (con una media di oltre 71 mila tonnellate nel quadriennio 2003/2006).

Secondo i dati ISTAT, relativi alle superfici investite a frutta in guscio in Sicilia, la specie maggiormente diffusa risulta essere il mandorlo che con 48.770 ettari incide per oltre il 64% sulla superficie complessivamente coltivata con specie di frutta in guscio in Sicilia. Rispetto al 2000, quando la superficie mandorlicola in Sicilia era pari a 52.170 ettari, nel 2006 tale valore è diminuito del 7%.

Al mandorlo segue in ordine di importanza il nocciolo che con poco più di 15.000 ettari, rappresenta il 19,9% del totale regionale. Le superfici a nocciolo sono per lo più localizzati nella provincia di Messina, all'interno di aree protette e/o territori pedemontani. Nel periodo considerato le superfici a nocciolo si sono mantenute pressoché costanti riducendosi solo del 6% e passando da 15.730 ettari coltivati nel 2000 a 15.080 ettari nel 2006.

Per quanto riguarda il pistacchio, nel corso del periodo 2000-2006, le superfici investite non hanno subito forti variazioni; tuttavia rispetto al 2000, nell'ultimo anno considerato (2006) le superfici coltivate hanno registrato una riduzione del 10%, attestandosi intorno ad un valore di 3.300 ettari. Il pistacchio in Sicilia viene prevalentemente coltivato in territori impervi e rocciosi ed oltre l'86% delle superfici coltivate, risultano localizzate intorno al massiccio dell'Etna e precisamente nei territori comunali di Bronte e Adrano; una significativa quota di tali superfici ricadono all'interno di aree protette (Parco regionale dell'Etna). Il Pistacchio verde di Bronte DOP, ha avuto riconosciuto in forma transitoria dal MiPAF la denominazione di origine e intercetta tutta la superficie interessata (circa 4.000 ha) con una produzione complessiva dell'ordine di 2.000 tonnellate.

Per quanto concerne, infine, il carrubo, è la specie che nell'arco temporale esaminato ha registrato la maggiore flessione in termini di superfici coltivate, passando da 16.550 ettari nel 2000 a 8.465 ettari nel 2006 con un calo percentuale corrispondente a -49%.

Nel complesso, il sottocomparto della frutta in guscio nel periodo 2000/06 ha subito un decremento delle superfici pari al 14%, passando dagli oltre 88.000 ettari del 2000 a 75.595 ettari del 2006.

Per quanto riguarda la produzione di frutta in guscio siciliana, i dati riportati sono frutto dell'elaborazione di medie quadriennali operate per gli anni 1999-2002 e 2003-2006 (tab.2). La specie che pesa di più in termini quantitativi è il mandorlo con quasi il 63% dei volumi totali di frutta secca prodotti in Sicilia, segue il carrubo con il 20,6% ed il nocciolo con il 15,1%; il pistacchio, infine con poco più di 1.500 t incide per l'1,4%.

Analizzando i dati esposti in tabella si rileva, a conferma di quanto detto in merito alle superfici che il carrubo, con un decremento del 20%, è la specie a manifestare il maggior decremento di produzione passando da 29.337 t del quadriennio 1999/2002 alle 23.414 t del quadriennio successivo; segue il pistacchio che subisce un decremento produttivo del 18%. Situazione opposta si osserva per le altre due specie considerate, infatti sia il mandorlo (+16%) ma soprattutto il nocciolo (+27%) pur vedendo diminuire le superfici interessate alla loro coltivazione, incrementano il valore delle loro produzioni.

Tab. 1 - Evoluzione delle superfici investite a frutta secca in Sicilia (*)

Specie	2000		2001		2002		2003		2004		2005		2006	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
Mandorlo	52.170	59,2	51.330	65,0	50.311	64,6	50.080	64,4	49.220	64,3	48.810	64,2	48.770	64,5
	100		98		96		96		94		94		93	
Nocciolo	15.730	17,9	15.368	19,5	15.368	19,7	15.431	19,9	15.146	19,8	15.090	19,8	15.080	19,9
	100		98		98		98		96		96		96	
Pistacchio	3.643	4,1	3.642	4,6	3.643	4,7	3.620	4,7	3.642	4,8	3.660	4,8	3.280	4,3
	100		100		100		99		100		100		90	
Carrubo	16.550	18,8	8.630	10,9	8.595	11,0	8.575	11,0	8.588	11,2	8.465	11,1	8.465	11,2
	100		52		52		52		52		51		51	
Totale	88.093	100,0	78.970	100,0	77.917	100,0	77.706	100,0	76.596	100,0	76.025	100,0	75.595	100,0
	100		90		88		88		87		86		86	

(*) Fonte: elaborazioni su dati Istat, Statistiche dell'Agricoltura, varie annate.

Tab. 2 - Evoluzione delle produzioni di frutta in guscio in Sicilia (*)

Specie	(1999-2002)		(2003-2006)	
	t	%	t	%
Mandorlo	61.664	57,9	71.350	62,9
	100		116	
Nocciolo	13.496	12,7	17.104	15,1
	100		127	
Pistacchio	1.896	1,8	1.550	1,4
	100		82	
Carrubo	29.377	27,6	23.414	20,6
	100		80	
Totale	106.433	100,0	113.418	100,0
	100		107	

(*) Fonte: elaborazioni su dati Istat, Statistiche dell'Agricoltura, varie annate.

A seguito delle produzioni di qualità che contraddistinguono i derivati della frutta in guscio sono sorte, in diverse zone del territorio regionale, delle realtà sia artigianali ma soprattutto industriali che lavorano la materia prima (principalmente mandorlo e pistacchio). Con l'aumento della domanda di materia prima scaturita da parte di queste realtà si è assistito, in questi ultimi anni, al consolidamento della concorrenza straniera (turca e spagnola) che minaccia le produzioni locali. Ciò viene confermato dai dati inerenti il commercio estero siciliano che riguarda questa tipologia di prodotti.

Per quanto riguarda il numero di aziende, secondo i dati del 5° Censimento Generale dell'Agricoltura (ISTAT, 2000), in Sicilia operano quasi 60.000 aziende, tuttavia quelle iscritte alla Camera di Commercio non superano il migliaio.

In merito alla dinamica quantitativa del commercio di frutta in guscio della Sicilia con l'estero, l'analisi mostra i dati relativi agli anni 2000 e 2006; nelle tabelle 3 e 4 si rileva che nel complesso sia le importazioni che le esportazioni di frutta in guscio hanno registrato un trend crescente (+465% e +49% rispettivamente). Tra le specie considerate è il mandorlo a manifestare il maggior incremento di volumi esportati (+123%) seguito dal nocciolo (+37%). Le esportazioni di pistacchio, invece, sono calate del 55%.

Riguardo al complesso dei volumi importati, come anzidetto, si registra un incremento del 465% legato principalmente all'aumento della richiesta di mandorle estere che passano dalle 0,05 t del 2000 alle 19,5 t del 2006; ma è soprattutto il pistacchio che ha manifestato un forte incremento dei quantitativi importati passando dalle quasi 88 t del 2000 a ben 477 t del 2006(+443%).

Nell'anno 2006, analizzando il saldo dell'import/export in termini di valore monetario si osserva un andamento contrapposto rispetto all'analogo dato in termini di volumi; infatti, pur essendo positivo il saldo inerente il complesso delle quantità esportate si osserva un decremento del 10% nei valori totali realizzati. La specie che ha inciso sul saldo negativo in termini di valore, sempre per l'anno 2006, è il pistacchio; per mandorlo e nocciolo si osservano, sia in termini quantitativi che in termini di valore, dei dati che confermano la nostra regione in una posizione di esportatore netto. Per il carrubo non è stato possibile reperire alcun dato inerente i flussi commerciali.

Tab. 3 - Dinamica dei flussi commerciali delle principali specie di frutta in guscio siciliane (*)

Specie	importazioni		esportazioni		saldo	
	2000	2006	2000	2006	2000	2006
	t	t	t	t	t	t
pistacchi	87,79 100	477 543	217,5 100	98,8 45	129,7	-378,2
nocciole	0,02 100	– 0	369,7 100	508,3 137	369,7	508,3
mandorle	0,05 100	19,5 39.000	366,6 100	816,4 223	366,6	796,9
totale	87,86 100	496,5 565	953,8 100	1423,5 149	865,9	927,0

(*) Fonte: elaborazione su dati ISTAT

Tab. 4 - Dinamica dei flussi commerciali delle principali specie di frutta in guscio siciliane (*)

Specie	importazioni		esportazioni		saldo	
	2000	2006	2000	2006	2000	2006
	000 Euro	000 Euro	000 Euro	000 Euro	000 Euro	000 Euro
pistacchi	357 100	3.801 1.065	2.868 100	1.481 52	2511,0	-2320
nocciole	0,066 100	– 0	534 100	1.101 206	533,9	1.101
mandorle	0,116 100	114 98.276	315 100	1.375 437	314,9	1.261
totale	357,2 100	3.915 1.096	3.183 100	2.856 90	2825,8	-1059

(*) Fonte: elaborazione su dati ISTAT

ANALISI SWOT			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - forte legame tra le singole specie e i relativi territori di coltivazione; - presenza di varietà locali caratterizzate da elevata rusticità ed adattabilità; - elevato valore ambientale e paesaggistico delle coltivazioni. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - elevati contenuti qualitativi e salutari dei prodotti derivanti dalla trasformazione; - presenza di un certo numero di imprese di trasformazione. 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - inadeguate dimensioni aziendali; - assenza di concentrazione di offerta; - bassa diffusione della terziarizzazione dei servizi; - scarsa presenza di strutture associative; - scarso dinamismo delle imprese a causa della limitata presenza di imprese “<i>marketing oriented</i>”. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contenuto livello di cultura imprenditoriale; - ridotta presenza di strutture associative; - basso livello di integrazione di filiera tra la fase a monte e a valle della stessa; - ridotta attività di promozione del prodotto siciliano; - limitati quantitativi di prodotto biologico; - limitati quantitativi di prodotto finito per il consumo. 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - produzioni di elevato pregio che possono ambire ad ottenere riconoscimenti di qualità (DOP); - opportunità legate al turismo enogastronomico; - mantenimento di un modello agricolo tradizionale ed estensivo in aree marginali dove scarse risultano le alternative colturali, anche grazie alle nuove opportunità fornite dalla PAC. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opportunità di accordi verticali di filiera tra le imprese di trasformazione esistenti e gli operatori a monte della filiera; - crescente domanda da parte dell’industria specializzata (dolciaria, prodotti da forno, insaccati, ecc.); - crescente domanda di prodotti di qualità, tipici e salutari da parte del consumatore; - elevata differenziazione e specializzazione dei prodotti trasformati legati a tradizioni enogastronomiche e/o a ricette tradizionali. 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - perdita di quote di mercato a causa della forte pressione esercitata dai <i>competitors</i> stranieri; - rischio di abbandono della coltura specialmente nelle aree marginali; - difficoltà crescente nel reperimento di manodopera specializzata per alcune operazioni colturali (potatura, raccolta, ecc.). <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - immissione di prodotti di provenienza extra UE di basso livello qualitativo; - scarsa diffusione di accordi di integrazione verticale di filiera che si ripercuote negativamente soprattutto per la fase a monte della filiera.

Motivazioni dell’analisi SWOT

Dall’analisi SWOT effettuata emerge che il sottocomparto della frutta in guscio in Sicilia si caratterizza prevalentemente per un forte legame con i rispettivi territori di coltivazione, caratterizzandone fortemente il paesaggio agrario. Grazie alla secolare coltivazione, le varietà di frutta in guscio presenti in Sicilia presentano forti caratteri di rusticità e risultano adattati alle condizioni pedoclimatiche dei luoghi di coltivazione; ciò consente tecniche di

coltivazione a basso impatto ambientale poiché limitato è il ricorso ai mezzi chimici. Con riferimento alla fase di trasformazione e commercializzazione è possibile mettere in evidenza che i prodotti ricavati dalla lavorazione della materia prima si caratterizzano per elevati contenuti qualitativi e salutari. Inoltre, grazie alla notevole differenziazione dei prodotti trasformati, spesso legati a ricette locali e ad antiche tradizioni enogastronomiche, le produzioni ottenute si connotano per forti aspetti di tipicità. In Sicilia esiste un buon numero di imprese che operano nel settore della trasformazione e commercializzazione della frutta in guscio; tuttavia, spesso queste ultime risultano essere imprese artigiane che operano nella manipolazione dei prodotti, ma non imprese agricole che operano nelle fasi a valle della filiera. Di conseguenza sarebbe auspicabile una maggiore diffusione di accordi verticali di filiera.

Nonostante tali punti di forza, il sottocomparto della frutta in guscio in Sicilia si caratterizza ancora per notevoli aspetti di ritardo strutturale. In particolare, con riferimento alla fase della produzione, le dimensioni aziendali risultano molto spesso inadeguate, soprattutto con riferimento alla possibilità di attuare taluni investimenti che consentirebbero la realizzazione di economie di scala. Nell'ottica della concentrazione dell'offerta, che consentirebbe ai produttori di aumentare sul mercato il proprio peso contrattuale, in Sicilia è scarsa la capacità degli agricoltori di gestire le immissioni di prodotto sul mercato, soprattutto in corrispondenza dei periodi dove maggiore è la domanda (festività, eventi, manifestazioni, fiere, ecc.).

Le inadeguate dimensioni aziendali dovrebbero, inoltre, comportare un notevole ricorso ai servizi di terziarizzazione per effettuare talune operazioni colturali, ma purtroppo tale fenomeno è ancora scarsamente diffuso in Sicilia probabilmente a causa di uno scarso dinamismo del sottocomparto rispetto ad altri. Bassa risulta anche la presenza di imprese veramente orientate al mercato.

Con riferimento alla trasformazione e commercializzazione, limitato risulta il numero di strutture associative e basso è il livello di integrazione di filiera tra la fase a monte ed a valle della stessa. Altro punto di debolezza risulta, infine, l'inadeguata offerta di prodotto certificato (soprattutto biologico) che potrebbe invece costituire un'opportunità vincente delle produzioni siciliane, aumentandone la competitività rispetto ai *competitors* nazionali ed internazionali.

Nonostante tali punti di debolezza, le opportunità che il sottocomparto della frutta in guscio presenta in Sicilia appaiono comunque notevoli. Innanzitutto la qualità e la tipicità delle produzioni rende queste ultime idonee per ottenere marchi di origine protetta (DOP). Inoltre, la tipicità ed il forte legame che contraddistingue le produzioni con i rispettivi territori di origine, rispondono alla crescente domanda di servizi qualitativi che la collettività oggi richiede alla moderna agricoltura multifunzionale.

Il carattere estensivo delle coltivazioni ed il riconosciuto valore multifunzionale delle stesse, presenti molto spesso in areali caratterizzati da notevole valenza ambientale, potrebbe costituire un'opportunità di nuovi redditi per gli imprenditori, che in tal modo fornirebbero al mercato non solo beni primari ma anche servizi qualitativi. Per questi ultimi è nota la crescente attenzione che le politiche nazionali e comunitarie hanno riservato in questi ultimi anni.

Anche con riferimento alla fase di trasformazione e commercializzazione, le opportunità si presentano interessanti per la possibilità di instaurare accordi verticali di filiera che consentirebbero alle imprese di trasformazione approvvigionamenti di materia prima sicuri e costanti nel rispetto di protocolli rigidi in linea con i temi della sicurezza alimentare e tipicità delle produzioni.

Infine, non si possono trascurare alcuni rischi cui il sottocomparto della frutta in guscio in Sicilia è soggetto, qualora non si riuscisse a sfruttare a pieno le potenzialità che esso presenta o nel caso non si intervenga per risolvere alcuni punti di debolezza che lo caratterizzano. In particolare, non è da trascurare il forte rischio di abbandono delle colture a causa della bassa redditività per gli agricoltori dovuta alle arretratezze strutturali che contraddistinguono le aziende agrarie. Tale rischio è ancora più accentuato se si considera che generalmente tali coltivazioni in Sicilia sono presenti nelle aree marginali dove maggiori sono le difficoltà che gli operatori incontrano anche a causa dell'elevato loro grado di senilità. Anche da un punto di vista ambientale le conseguenze sarebbero negative soprattutto con riferimento alla coltivazione del nocciolo massicciamente presente all'interno di aree protette (parco dei Nebrodi e parco delle Madonie), ma anche per le altre colture quali il pistacchio (coltivato sui terreni rocciosi dell'Etna), per il carrubo che da sempre risulta un elemento essenziale del paesaggio agrario dell'Altopiano Ibleo (province di Ragusa e Siracusa) ed infine per il mandorlo molto spesso presente in aree ad elevata valenza paesaggistica (un esempio su tutti la Valle dei Templi ad Agrigento).

Risulta, inoltre, sempre più difficile per le aziende agrarie reperire manodopera specializzata per l'effettuazione delle operazioni colturali e ciò rappresenta un grave rischio che accentuerebbe i fenomeni di abbandono delle colture.

Infine, per quanto riguarda la fase della trasformazione e della commercializzazione i rischi maggiori sono dovuti alla possibile immissione di prodotto di provenienza extra UE che spesso si caratterizza per livelli qualitativi ed organolettici inevitabilmente inferiori rispetto al prodotto siciliano.

Fabbisogni di intervento

Produzione agricola

- Incrementare, ove possibile l'offerta, attraverso la realizzazione di nuovi impianti (per tutte le specie), l'infittimento (pistacchio, mandorlo e carrubo) ed il reimpianto (mandorlo), in considerazione dei buoni sbocchi di mercato esistenti, soprattutto per alcune specie e varietà, e della crescente domanda da parte dei consumatori;
- Mantenere un'idonea base produttiva soprattutto nelle aree marginali per contrastare il fenomeno dell'abbandono;
- Favorire l'incremento di produzione certificata allo scopo di rafforzare il connubio tra produzioni tipiche e territorio di provenienza;
- Favorire la realizzazione di azioni condivise e associate per attività di comunicazione e promozione della tipicità delle produzioni siciliane;
- Migliorare la capacità professionale degli imprenditori lungo tutta la filiera.

Trasformazione e commercializzazione

- Incrementare la produzione di prodotti finiti da immettere direttamente sul mercato;
- Incentivare accordi verticali di filiera allo scopo di accorciare la stessa;
- Migliorare e consolidare il posizionamento delle produzioni siciliane sui mercati nazionali ed esteri.

1.6 Il comparto olivicolo/oleario

I dati relativi alla dinamica delle superfici olivicole siciliane nel periodo compreso tra il 2000 e il 2006 (tab. 1) evidenziano come la superficie totale interessata da tale coltivazione sia passata da poco più di 158 mila ettari del 2000 ai 162,6 mila ettari del 2006 con un incremento pari al 3%; una evoluzione molto simile ha interessato la superficie olivicola in produzione che ha fatto registrare un lieve incremento (2%) passando dai 155,3 mila ettari del 2000 ai 157,5 mila ettari del 2006. Nel 2006 la provincia con la più alta percentuale di superficie olivetata (dati ISTAT, Statistiche dell'Agricoltura) risulta quella di Messina, seguita da Agrigento e Trapani.

Tab. 1 - Dinamica delle superfici olivicole in Sicilia (2000-2006) (*)

Superfici	2000	2006
	ha	ha
Superficie totale	158.252 100	162.680 103
Superficie in produzione	155.288 100	157.655 102

(*) Fonte: Elaborazioni su dati ISTAT, Statistiche dell'Agricoltura, varie annate.

Per quanto concerne le produzioni (tab. 2), i valori medi relativi alla quantità di olive raccolte (da mensa e da olio), di olio di pressione e di produzione olivicola complessiva nei quadrienni 1999-2002 e 2003-2006, dimostrano una complessiva, anche se contenuta, tendenza all'aumento. Tale incremento delle produzioni ha interessato, in modo particolare, le olive da mensa con quasi 27 mila tonnellate rispetto alle 21,8 del quadriennio precedente (+24%), seguite dalle olive da olio con poco più di 276 mila tonnellate in confronto alle 244,4 del periodo 1999-02 (+13%), mentre l'olio di pressione mediamente prodotto nel periodo 2003-06 evidenzia un incremento valutabile in circa il 5% (50,8 mila tonnellate) rispetto al dato del periodo 1999-2002 (48,3 mila tonnellate). Nel complesso, la produzione totale di olive nel quadriennio 2003-06 ha fatto registrare un incremento di circa il 13% attestandosi intono alle 318 mila tonnellate che colloca la Sicilia al terzo posto tra le regioni olivicole italiane.

La provincia in cui si concentrano le maggiori produzioni olivicole è quella di Agrigento con 80,6 mila tonnellate di olive prodotte seguita a notevole distanza dalla provincia di Catania e da quella di Palermo.

Tab. 2 - Dinamica delle produzioni olivicole in Sicilia (1999-2006) (*)

Produzioni	1999-2002	2003-2006
	t	t
Olive raccolte	266.219	303.239
	100	114
- Olive da mensa	21.785	26.969
	100	124
- Olive da olio	244.435	276.270
	100	113
- Altri utilizzi	16.133	14.769
	100	92
<i>Olio di pressione</i>	<i>48.319</i>	<i>50.752</i>
	100	105
Produzione totale	282.352	318.008
	100	113

(*) Fonte: Elaborazioni su dati ISTAT, Statistiche dell'Agricoltura, varie annate.

La coltura dell'olivo conta attualmente 18 milioni di piante (dati AGEA) e costituisce uno degli elementi che caratterizzano l'agricoltura e il paesaggio della regione. Le aziende che coltivano l'olivo ammontano, in Sicilia, a poco meno di 199 mila (dati ISTAT, V° Censimento Generale dell'Agricoltura, 2000). Rispetto al Censimento del 1990, le aziende che coltivano l'olivo sono aumentate complessivamente di oltre 28.000 unità, una crescita che ha interessato tutte le province ed in modo particolare quelle di Agrigento, Caltanissetta e Palermo.

La distribuzione altimetrica della coltura in Sicilia vede prevalere gli oliveti collinari pari al 65% del totale, mentre in montagna e pianura si rilevano rispettivamente il 17 e 18% degli impianti. L'olivicoltura siciliana è caratterizzata da un'elevata polverizzazione, testimoniata dal fatto che quasi il 70% delle aziende insiste su una superficie minore di due ettari. Tale fenomeno si fa più accentuato nelle province di Messina, Catania e Palermo. Solo il 6,2% delle aziende olivicole isolate possono contare su superfici olivetate superiori ai 10 ettari. Tali realtà produttive risultano maggiormente concentrate nelle province di Enna e Ragusa (ISTAT, V° Censimento Generale dell'Agricoltura).

La quasi totalità (95%) delle aziende che producono olive da olio è condotta direttamente dal coltivatore. Inoltre l'olivicoltura si caratterizza per un'elevata senilizzazione dei conduttori che nel 54% dei casi appartengono alla classe di età dai 60 anni in su con una prevalenza degli ultrasessantacinquenni (ISTAT, V° Censimento Generale dell'Agricoltura).

Il valore della produzione olivicola siciliana ai prezzi di base (tab. 3), relativamente ai bienni 2000-01 e 2005-06, mostra una tendenza ad aumentare passando dai 189,5 milioni di Euro del 2000-01 ai 224,1 del 2005-06 con un incremento percentuale pari al 18%. Ciò risulta in linea con i dati relativi alla PPB olivicola nazionale cresciuta di circa il 9% (2.217 milioni di Euro dell'ultimo biennio contro i 2.029 del primo). L'incidenza percentuale della PPB olivicola siciliana rispetto alla PPB olivicola nazionale risulta in crescita passando dal 9,3% del biennio 2000-01 al 10,1% del 2005-06. Anche nei confronti della PPB agricola siciliana l'incidenza della PPB del comparto olivicolo evidenzia una certa tendenza ad incrementarsi attestandosi, durante l'ultimo biennio, intorno al 5,8 %, rispetto al 6,3% del 2000-01.

Tab. 3 - Dinamica dell'incidenza della PPB dell'olio siciliano rispetto alla PPB dell'olio italiano e alla PPB agricola siciliana (2000-2006)(*)

Anni	PPB olio Sicilia (a)	PPB olio Italia (b)	Incidenza percentuale	PPB Agricola Sicilia (c)	Incidenza percentuale
	Mil. di Euro	Mil. di Euro	(a/b)	Mil. di Euro	(a/c)
2000-01	189,5 100	2.029,1 100	9,3	3.601,0 100	5,3
2005-06	224,1 118	2.217,2 109	10,1	3.836,5 107	5,8

(*) Fonte: Elaborazioni su dati ISTAT, Statistiche dell'Agricoltura, varie annate.

La ricchezza dell'olivicoltura siciliana è attestata dalle numerose varietà presenti (Cerasuola, Nocellara del Belice e Biancolilla, nella Sicilia occidentale; Moresca, Tonda Iblea e Nocellara Etna, nella Sicilia orientale) e dagli importanti premi ottenuti dagli oli isolani nei principali concorsi effettuati a livello nazionale ed internazionale.

Ad oggi la Sicilia conta ben otto denominazioni di origine protetta (DOP) per la produzione di olio (tab. 4). Di queste, sei ("Monti Iblei", "Valli Trapanesi", "Val di Mazara", "Monte Etna", "Valle del Belice", "Valdemone") sono state riconosciute da parte della Comunità europea e due ("Colli Nisseni" e "Colline Ennesi") risultano ancora in fase di protezione transitoria accordata a livello nazionale e per le quali è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta. Per la produzione di olive da mensa, sul territorio isolano, risulta presente una DOP, la "Oliva Nocellara del Belice", ed una IGP in corso di riconoscimento (Oliva Giarraffa di Giuliana). Nonostante il considerevole numero di DOP presenti in Sicilia, la produzione di olio certificato da parte degli organismi di controllo, nel 2005, risulta di poco inferiore all'1% della produzione olearia totale regionale mentre la quantità di olive da mensa Nocellara del Belice certificate risulta pari a circa lo 0,5% della produzione complessiva siciliana (ISMEA, Le tendenze del mercato delle DOP e IGP, 2007).

Tab. 4 - DOP olio d'oliva siciliane (*)

DOP	Ambito territoriale	Superficie olivetata (ha)	Data riconoscimento
Monte Etna	Ct, En, Me	4.687	Settembre 2003
Monti Iblei	Sr, Rg, Ct	19.292	Giugno 2003
Val di Mazara	Pa, Ag	41.171	Marzo 2001
Valdemone	Me	24.036	Marzo 2005
Valle del Belice	Tp	7.360	Settembre 2004
Valli Trapanesi	Tp	7.747	Ottobre 1998
Colline Ennesi	En	9.331	Protezione transitoria
Colli Nisseni	Cl	8.830	Protezione transitoria

(*) Fonte: Siti Web Associazioni dei produttori delle singole DOP.

Secondo i dati in possesso dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, risultano controllate per la DOP Monti Iblei 1.100 ha con una produzione di 150 tonnellate di olio, mentre per la DOP Valli Trapanesi 300 ha di oliveti con una produzione totale di 180 tonnellate.

Con riferimento a questo legame olio-territorio, negli ultimi anni si è assistito ad un notevole sviluppo del turismo legato all'olio attraverso la costituzione di itinerari volti a coinvolgere le aziende produttrici e a promuovere, oltre alla conoscenza dei prodotti, anche la diffusione del valore ambientale, storico, paesaggistico delle zone di produzione (le vie dell'olio).

I dati relativi all'import-export di olio siciliano tra il 2000 e il 2006 (tab. 5) dimostrano una cospicua crescita delle esportazioni (principalmente verso gli Stati Uniti e la Spagna) sia in termini di prodotto (8,7 mila tonnellate nel 2006 contro le 2,2 mila del 2000, con un incremento del 290%) che di valore (più di 31 milioni di Euro nel 2006 a fronte di poco meno di 7,5 milioni nel 2000, con una crescita percentuale del 317%). Per quanto concerne le importazioni, a fronte di quantità di olio importato (quasi esclusivamente da Spagna e Grecia) rimaste pressoché invariate (quasi 4 mila tonnellate nel 2000 contro poco più di 3,8 nel 2006) si registra, nel 2006, un incremento in valore del prodotto importato del 75% rispetto al 2000 (da 7,3 a 12,7 milioni di Euro) a conferma della progressiva crescita registrata, negli ultimi anni, del prezzo dell'olio sui mercati internazionali. Nel 2006 il saldo complessivo è risultato positivo sia in termini di quantità di prodotto (+ 4,9 mila tonnellate) che di valore (+ 8,3 milioni di Euro).

Tab. 5 - Dinamica dei flussi commerciali dell'olio siciliano (2000-2006)(*)

Anni	Quantità			Valori		
	Esportazioni	Importazioni	Saldo	Esportazioni	Importazioni	Saldo
	t	t	t	000 di Euro	000 di Euro	000 di Euro
2000	2.241	3.981	-1.740	7.463	7.297	166
	100	100		100	100	
2006	8.736	3.844	4.891	31.091	12.746	18.345
	390	97		417	175	

(*) Fonte:Elaborazioni su dati ISTAT.

Per quanto riguarda l'attività di trasformazione (tab. 6), nella campagna 2001/2002 risultavano attivi in Sicilia 653 frantoi divenuti 687 nella campagna 2004/05 con un incremento valutabile intorno al 5%. Di questi, il maggior numero risulta localizzato nelle province di Palermo (143) e di Messina (131). La capacità media di lavorazione delle strutture di trasformazione mostra una notevole crescita tanto che nella campagna 2004/05 sono state molite 404 mila tonnellate di olive contro le 216 mila della campagna 2001/02 con un incremento percentuale pari all'87% dovuto alla crescita delle potenzialità produttive dei frantoi che utilizzano tecniche di molitura ed impianti certamente più moderni ed automatizzati (impianti continui). La quantità di olio prodotto rispetto al totale delle olive molite (resa) evidenzia una certa riduzione (20,3% della campagna 2001/02 rispetto al 12,5% della campagna 2004/05) da attribuirsi, comunque, all'andamento climatico e quindi al contenuto di acqua delle olive prodotte durante le due campagne considerate.

Tab. 6 - Dinamica del numero dei frantoi e delle attività di trasformazione delle olive in Sicilia (2001-2005)(*)

	Frantoi	Olive molite (a)	Olio prodotto (b)	Resa (b/a*100)
	n	t	t	%
2001/2002	653	215.951	43.823	20,3
	100	100	100	
2004/2005	687	404.009	50.602	12,5
	105	187	115	

(*) Fonte: Elaborazioni su dati AGECONTROL.

Nel complesso, l'ammontare dei volumi direttamente confezionati dalle imprese locali appare modesta. Questa situazione è in parte dovuta al forte impiego per autoconsumo e vendita diretta da parte dei produttori agricoli e dei frantoiani. La filiera olivicola in Sicilia sconta problemi legati alla mancanza di aziende di stoccaggio e confezionamento che sono prevalentemente concentrate nel centronord anche se negli ultimi anni il numero di tali aziende risulta in aumento, soprattutto tra i produttori confezionatori, grazie anche alle azioni intraprese per sostenere l'intero sistema produttivo (Misure 4.06, 4.09 e 4.13 del POR Sicilia 2000-06). Questa tendenza all'incremento delle strutture di trasformazione viene, inoltre, confermata dalle informazioni fornite dalle camere di commercio siciliane. Da tali dati emerge come il numero di imprese agricole operanti nel comparto olivicolo ammontino a più di 5.000 mentre le imprese agro-alimentari risultano, nel complesso, 362 di cui 315 impegnate nella trasformazione e commercializzazione dell'olio di oliva grezzo ed 47 dell'olio di oliva raffinato.

Va segnalata una sensibilità crescente del consumatore siciliano per quanto riguarda l'acquisto di un prodotto di buona qualità, di origine certa e confezionato. Notevoli opportunità si possono cogliere attraverso un adeguato marketing territoriale. I notevoli flussi turistici che spesso si concentrano in aree altamente vocate alla coltura rappresentano un'ulteriore opportunità.

Una realtà molto interessante, in considerazione dei positivi orientamenti mostrati dalla domanda in questi ultimi anni, è quella delle olive da mensa. In questo comparto, la Sicilia riveste un ruolo fondamentale, dal momento che da sola copre il 55% della produzione nazionale.

Nel contesto siciliano le zone maggiormente vocate alla produzione di olive da mensa sono quelle di Trapani, Siracusa e Catania.

Nella provincia di Trapani - precisamente, nei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna - è dominante la varietà della *Nocellara del Belice*, la cui produzione rappresenta circa il 70% della produzione regionale complessiva.

Nelle province di Ragusa, Catania e Siracusa, invece, sono diffuse le varietà *Nocellara Etnea* e *Tonda Iblea*.

Le produzioni si differenziano a seconda delle lavorazioni delle olive verdi e nere. Tra le tipologie di prodotto più importanti si citano le olive schiacciate, olive denocciolate, olive condite e/o aromatizzate, olive sott'olio e olive affettate. Relativamente ai metodi di

lavorazione, i sistemi più diffusi sono alla Castelvetro (dolcificata), al Naturale e alla Sivigliana

Le problematiche più importanti del comparto dell'oliva da mensa riguardano il confezionamento e la successiva commercializzazione poiché, mentre la produzione e una prima lavorazione delle olive viene prevalentemente effettuata sul territorio regionale, il confezionamento e le successive fasi di commercializzazione vengono realizzate in altre regioni, e soprattutto, per l'oliva lavorata col metodo "Castelvetro", in Campania.

In ambito regionale e locale invece una parte significativa di prodotto viene commercializzata allo stato sfuso senza una adeguata informazione sull'origine del prodotto.

Un interesse crescente, infine, viene attestato dai consumatori, sia siciliani che italiani, nei riguardi del patè di olive verdi e nere. Relativamente a quest'ultimo prodotto, fino al 1998 la mancanza di strutture di trasformazione sull'Isola costringeva gli operatori siciliani a far preparare fuori regione il prodotto finito. Ad oggi, quantunque in Sicilia la situazione sia migliorata sotto il profilo tecnologico, l'andamento positivo della domanda di questi prodotti di seconda lavorazione delle olive da mensa e, quindi, le opportunità di nuovi sbocchi di mercato, fanno auspicare un potenziamento delle strutture di trasformazione atte alla produzione e al confezionamento di questi prodotti.

ANALISI SWOT			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di aree vocate; - valore multifunzionale dell'olivicultura; - elevata composizione varietale; - notevole valore ambientale, paesaggistico, storico, culturale e antropologico; - produzioni di qualità (biologiche, DOP ecc.); - elevata quota dell'olio extravergine. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ampia base di approvvigionamento del prodotto; - elevata potenzialità di differenziazione delle produzioni; - localizzazione dei frantoi principalmente nelle aree vocate; 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - elevata polverizzazione della base aziendale; - elevati costi medi di produzione; - scarsa meccanizzazione delle operazioni colturali; - difficoltà di reperimento di manodopera specializzata; - mancato ricambio generazionale e contenuto livello di imprenditorialità; - forti oscillazioni delle produzioni in termini qualitativi e quantitativi. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - scarsa concentrazione dell'offerta; - mancanza di un adeguato sistema di commercializzazione e assenza di accordi commerciali con gli operatori a valle della 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - valorizzazione del ruolo multifunzionale dell'impresa olivicola; - espansione dei consumi di olio di oliva nei Paesi esteri; - maggiore sensibilità dei consumatori nei confronti delle produzioni di qualità; - valorizzazione del brand "Sicilia"; - valorizzazione del prodotto in stretta correlazione ai flussi turistici nelle aree di produzione; - maggiore stabilità garantita al comparto grazie ai sostegni previsti dalla PAC (disaccoppiamento); - elevata considerazione in termini salutari del prodotto; - valorizzazione delle sanse 	<p><u>Produzione agricola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ingresso di produzioni importate di bassa qualità; - abbandono degli oliveti in particolare nelle aree marginali; <p>Olive da mensa</p> <ul style="list-style-type: none"> - forte concorrenza esercitata dalle produzioni di altri Paesi mediterranei.

<p>- presenza di produzioni con marchi di qualità riconosciuti (8 DOP olio).</p> <p>Olive da Mensa</p> <p>- ottime caratteristiche merceologiche e organolettiche delle varietà autoctone;</p> <p>- presenza di un paniere di offerta molto diversificato.</p>	<p>filiera (confezionatori, GDO);</p> <p>- modeste quantità di prodotto imbottigliato;</p> <p>- difficoltà dei frantoi ad adeguarsi alla normativa vigente (HACCP, reflui oleari, ecc.);</p> <p>- scarsa integrazione verticale tra la fase della produzione e quella della trasformazione e commercializzazione;</p> <p>- limitata capacità di lavorazione e stoccaggio delle imprese di trasformazione;</p> <p>- limitata presenza di sistemi di certificazione nelle imprese (ISO, ecc.)</p> <p>- problematiche ambientali legate allo smaltimento dei prodotti di scarto dell'industria molitoria.</p> <p>Olive da mensa</p> <p>- mancanza di concentrazione dell'offerta;</p> <p>- eccessiva presenza di figure intermedie nella fase di commercializzazione;</p> <p>- basso livello tecnologico degli impianti di trasformazione e commercializzazione.</p>	<p>e delle acque di vegetazione per usi energetici.</p> <p>- differenziazione del prodotto (es. monovarietali);</p> <p>- formazione degli operatori.</p> <p>Olive da mensa</p> <p>- - ampliamento superficie irrigua per le olive da mensa;</p> <p>- - possibilità di incremento delle produzioni spesso non sufficienti a soddisfare le richieste del mercato in termini quantitativi.</p>	
---	--	--	--

Motivazioni dell'analisi SWOT

I punti di forza del comparto evidenziati dall'indagine Swot sono riconducibili alla presenza sul territorio regionale di una elevata diversificazione varietale di specie autoctone localizzate all'interno di estese aree vocate e in grado di fornire elevate qualità e quantità di prodotto in tutte le categorie di fruttato. Negli ultimi anni si è assistito, inoltre, ad una costante crescita delle superfici olivicole destinate a produzioni di qualità legate a coltivazioni biologiche o ricadenti nell'ambito di una delle otto DOP riconosciute che caratterizzano le principali aree olivicole dell'Isola. Accanto al notevole significato ambientale, paesaggistico, storico, culturale e antropologico che assumono le superfici olivetate siciliane si va sempre più affermando la valenza multifunzionale della coltivazione dell'olivo in termini di tipologia di allevamento (oliveti irrigui e in asciutto), di tecniche colturali (tradizionali e moderne) e di destinazione degli impianti (olio, olive, piante ornamentali, agriturismo, biomassa, ecc.). Per quanto concerne le fasi di trasformazione e commercializzazione si nota una notevole

disponibilità di fonti di approvvigionamento e una elevata potenzialità di differenziazione delle produzioni per varietà, per processo (Bio, monovarietale, Tracciato) e per tipicità (DOP) a cui si accompagna una capillare diffusione dei frantoi (particolarmente presenti all'interno delle principali aree produttive) il che implica una riduzione dei tempi di trasformazione a garanzia di una migliore qualità del prodotto. Per quanto concerne il settore delle olive da mensa emerge una elevata qualità merceologica ed organolettica delle produzioni siciliane legate a specie autoctone quali la *Nocellara del Belice*, la *Nocellara Etnea* e la *Tonda Iblea*. L'offerta di olive da mensa, sia nere che verdi, risulta estremamente diversificata in termini di prodotti e di metodi di lavorazione. Tra le tipologie di prodotto più interessanti vanno ricordate le olive schiacciate, le olive denocciolate, le olive condite e/o aromatizzate, le olive sotto olio e le olive affettate.

Le produzioni olivicole siciliane evidenziano alcuni punti di debolezza riconducibili all'estrema frammentazione della struttura produttiva con conseguenti riflessi sulla competitività dell'intero comparto accompagnata da una considerevole variabilità sia qualitativa che quantitativa delle produzioni. I costi di produzione risultano abbastanza elevati e si evidenzia una certa difficoltà di reclutamento della manodopera specializzata (attribuibile ad un mancato ricambio generazionale) essenziale per la buona riuscita delle operazioni colturali ma anche della fase di raccolta. Dall'indagine sul comparto emerge, inoltre, un basso livello tecnologico degli impianti e delle tecniche di lavorazione. Nell'ambito della trasformazione e commercializzazione del prodotto si nota una diffusa difficoltà nella concentrazione dell'offerta ed una certa fatica a collegare le fasi di produzione con quelle di trasformazione e commercializzazione (accordi verticali) in mancanza di intese commerciali con i confezionatori e la GDO. Le produzioni imbottigliate di olio extravergine specialmente DOP, risultano assai limitate mentre i frantoi evidenziano una limitata capacità di lavorazione e stoccaggio e una certa difficoltà ad adeguarsi alle normative vigenti in materia di sicurezza e di salubrità dei prodotti alimentari (HACCP, reflui oleari, ecc.) anche a causa delle difficoltà legate allo smaltimento dei sotto prodotti della molitura. Le difficoltà nella concentrazione dell'offerta sono presenti anche nel settore delle olive da mensa dove la fase di commercializzazione del prodotto risulta rallentata e complicata dalla presenza di un numero eccessivo di figure intermedie a fronte di un basso livello tecnologico degli impianti di trasformazione e commercializzazione.

Le principali opportunità per lo sviluppo del comparto sono riconducibili ad una crescita della richiesta di olio d'oliva a livello internazionale legata alla notevole rilevanza del prodotto in termini salutistici (crescente rilevanza assunta dalla dieta mediterranea in ambito internazionale) insieme ad una maggiore sensibilità dei consumatori nei riguardi delle produzioni di qualità che consenta la valorizzazione delle produzioni siciliane. Il carattere multifunzionale delle coltivazioni olivicole potrebbe essere sfruttato per una diversificazione delle produzioni e degli impieghi delle superfici olivicole che trarrebbero notevoli benefici da una stretta correlazione con i flussi turistici nelle principali zone di produzione. Il regime di sostegni previsto dalla PAC deve essere interpretato come una opportunità di crescita per il comparto nell'ottica di una complessiva ristrutturazione dell'olivicoltura siciliana in termini di qualità delle produzioni e di miglioramento delle tecniche di coltivazione, trasformazione e commercializzazione del prodotto. Gli stessi prodotti di scarto dell'industria molitoria (sanse e acque di vegetazione) se utilizzati e riconvertiti ad usi energetici potrebbero trasformarsi in una possibilità di abbattimento dei costi energetici per gran parte delle strutture di trasformazione. Per quanto concerne le olive da mensa si dovrebbe mirare ad una crescita delle produzioni che spesso risultano insufficienti a soddisfare le richieste del mercato anche attraverso un ampliamento delle superfici irrigue da assoggettare alla produzione di olive.

I rischi a cui potrebbe andare incontro il comparto sono essenzialmente legati all'ingresso di produzioni di scarsa qualità provenienti da Paesi terzi che andrebbero ad inficiare la qualità dell'olio siciliano e alla possibilità che vengano abbandonati gran parte delle superfici olivetate localizzate nelle aree marginali con conseguente impatto negativo sulla salvaguardia del territorio e sul paesaggio rurale. Per quanto riguarda il settore delle olive da mensa il maggiore rischio deriva dalla concorrenza in termini di prezzi esercitata sui mercati interni ed esteri da parte delle produzioni provenienti da altri Paesi mediterranei.

Fabbisogni di intervento

L'analisi della realtà olivicola siciliana consente di individuare prioritariamente i seguenti fabbisogni d'intervento della filiera:

Produzione agricola

- Favorire il miglioramento della qualità delle produzioni da realizzarsi attraverso il ricorso ad impianti di irrigazione anche per le coltivazioni destinate alla produzione olearia e mediante il reinnesto degli impianti utilizzando specie autoctone;
- Valorizzare le peculiarità delle produzioni e affermare la valenza multifunzionale dell'olivicoltura;
- Migliorare l'imprenditorialità degli olivicoltori, incentivarne il ringiovanimento e ridurre la polverizzazione dell'offerta attraverso il ricorso all'associazionismo.

Trasformazione e commercializzazione

- Incentivare gli accordi verticali di filiera tra i produttori (singoli ed associati) e le aziende confezionatrici sino alla GDO in modo da evitare il ricorso a incettatori, grossisti o miscelatori;
- Mettere in atto opportune strategie di promozione e commercializzazione stimolando la sensibilità dei consumatori nei riguardi delle produzioni di olio di qualità (Tracciato, Biologico, DOP ecc.);
- Favorire l'introduzione di sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale;
- Realizzare interventi di ammodernamento strutturale e tecnologico delle imprese anche allo scopo di aumentarne le capacità di lavorazione, stoccaggio ed imbottigliamento;
- Incentivare la diversificazione delle produzioni attraverso impieghi alternativi rispetto al solo ambito alimentare (nel settore cosmetico e farmaceutico);

1.7 Il comparto vitivinicolo

Il **comparto vitivinicolo** costituisce uno dei settori più rappresentativi del sistema agroalimentare siciliano in termini di fatturato complessivo, e risulta trainante dell'economia del territorio sia per le capacità competitive sui mercati internazionali che per l'importante ruolo socioeconomico e occupazionale svolto.

Considerando il quinquennio dal 2002 al 2006, la produzione media ai prezzi di base del vino, in Sicilia pari a 137,9 milioni di euro, incide per il 7% sulla produzione media nazionale di vino e contribuisce alla Ppb agricola siciliana col 3,4% (dati Istat).

La Sicilia è la regione con la maggiore superficie vitata del Paese, rappresentando, nel 2006, il 16,5% della superficie vitata nazionale (dati ISTAT). In particolare, la coltura si concentra nelle province di Trapani, Agrigento e Palermo, che insieme ragguagliano l'89,1%.

La superficie totale destinata a uva da vino in Sicilia è scesa gradualmente dai 165,4 mila ettari del quinquennio 1983-1987, ai 140,1 mila del quinquennio 2002-2006 (di cui circa 24.000 in portafoglio), registrando in tale periodo una riduzione del 15,3 %; parallelamente, la produzione media annuale di uva è passata dai 14,9 milioni di quintali (quinquennio 1983-1987) a 9,19 milioni di quintali (quinquennio 2002-2006).

Relativamente alla distribuzione delle superfici ad uva da vino per colore, nel 2007 le uve bianche hanno rappresentato il 65% del totale investito in Sicilia, occupando 77.650 Ha (cfr. tabella 11); tra di esse la principale cultivar è il “*catarratto bianco comune*” (39.495 ettari) diffuso soprattutto nelle province di Trapani e Palermo, che ragguaglia circa il 33,2% della superficie vitivinicola siciliana, in forte diminuzione nel 2007 rispetto al dato del 2000 (-38,9%).

Tabella 10 - Sicilia: la struttura dell'offerta di uva da vino (ettari) al 10/01/2007

Province	Bianca	Nera	Altre	Totale
Sicilia Occidentale	75.948,75	35.490,00	322,84	111.761,59
Agrigento	10.323,17	10.650,30	55,87	21.029,34
Caltanissetta	472,28	5.311,31	2,95	5.786,54
Enna	58,75	305,93	-	364,68
Palermo	11.883,00	4.464,10	110,85	16.457,95
Trapani	53.211,55	14.758,36	153,17	68.123,08
Sicilia Orientale	1.701,34	5.454,34	9,36	7.165,04
Catania	144,75	2.813,26	3,40	2.961,41
Messina	210,36	667,27	5,26	882,89
Ragusa	1.239,72	160,66		1.400,38
Siracusa	106,51	1.813,15	0,70	1.920,36
Totale	77.650,09	40.944,34	332,20	118.926,63

Fonte: Elab. Coreras su dati della Regione Siciliana – Assessorato Agricoltura e Foreste - U.O.B. 23 e U.O.B. 29

Per quanto riguarda invece le varietà di uva da vino nere, la cultivar maggiormente presente è il Nero d'Avola (18.882 ettari), che rappresenta il 15,8% della superficie vitata regionale. In termini evolutivi si è registrata dal 2000 al 2007, il buon incremento della superficie coltivata a Nero d'Avola (+30,1%), Grillo (+58,1%) e Zibibbo (+13,4%), tra gli autoctoni, mentre tra gli alloctoni, si sono avuti aumenti superiori alle tre unità percentuali, con il Sirah che ha fatto registrare un incremento del 738,5%, seguito dallo Chardonnay (+ 624,2%), dal Merlot (+ 463,4%) e dal Cabernet Sauvignon (+ 418,6%). Tale fenomeno si è manifestato soprattutto tra il 2000 ed il 2004 e negli ultimi anni ha subito un deciso rallentamento in linea con l'aumento della domanda di vini a base di uve autoctone da parte dei mercati internazionali (cfr. tabella 11).

Tabella 11 - Evoluzione principali cultivar ad uva da vino dal 2000 al 2007 e localizzazione dell'offerta

	2000		2004		2007		2007	
	Ettari	quota	Ettari	quota	Ettari	quota	I Prov	II Prov
Uva da vino nera								
Nero d'Avola	14.456,7	10,5%	17.180,4	13,7%	18.811,8	15,8%	Agrigento	Trapani
Nerello Mascalese	5.573,7	4,0%	4.467,6	3,6%	3.968,2	3,3%	Catania	Agrigento
Nerello Cappuccio	2.910,4	2,1%	1.007,6	0,8%	857,3	0,7%	Agrigento	Caltanissetta
Sangiovese	1.656,1	1,2%	1.952,8	1,6%	1.845,7	1,6%	Trapani	Agrigento
Frappato di Vittoria	1.038,8	0,8%	887,2	0,7%	791,6	0,7%	Ragusa	Catania
Merlot	854,3	0,6%	4.129,8	3,3%	4.813,6	4,0%	Trapani	Palermo
Syrah	617,7	0,4%	4.376,9	3,5%	5.179,1	4,4%	Trapani	Agrigento
Cabernet Sauvignon	753,5	0,5%	3.576,5	2,9%	3.907,7	3,3%	Trapani	Palermo
Uva da vino bianca								
Catarratto b. comune	64.640,6	46,7%	47.968,7	38,3%	39.494,9	33,2%	Trapani	Palermo
Trebbiano toscano	17.012,8	12,3%	11.353,5	9,1%	8.519,9	7,2%	Trapani	Agrigento
Ansonica o Inzolia	11.669,7	8,4%	8.937,5	7,1%	7.925,4	6,7%	Trapani	Agrigento
Grecanico	6.480,8	4,7%	6.296,1	5,0%	5.388,2	4,5%	Agrigento	Trapani
Grillo	2.141,4	1,5%	2.299,8	1,8%	3.385,0	2,8%	Trapani	Agrigento
Zibibbo	1.413,2	1,0%	1.490,9	1,2%	1.601,9	1,3%	Trapani	
Chardonnay	660,8	0,5%	3.637,6	2,9%	4.785,4	4,0%	Trapani	Agrigento
Catarratto b. Lucido	343,0	0,2%	1.323,3	1,1%	2.488,5	2,1%	Trapani	Palermo
Altre varietà	6.083,9	4,4%	4.507,1	3,6%	5.162,4	4,3%		
Tot. Sicilia	138.307,5	100,0%	125.393,3	100,0%	118.926,6	100,0%		

Fonte: Elab. Coreras su dati della Regione Siciliana – Assessorato Agricoltura e Foreste - U.O.B. 23 e U.O.B. 29

Secondo gli ultimi dati censuari, il numero di aziende con superficie ad uva da vino è di 79.603, di cui 1.493 ad uva da vino per Doc-Docg. I dati del Censimento individuano una realtà caratterizzata da una elevata polverizzazione della struttura aziendale e da una ridotta superficie dedicata alla coltivazione della vite (l'80% delle aziende ha meno di cinque ettari). Inoltre, come per gli altri comparti produttivi, anche nelle aziende viticole, si riscontra un processo di senilizzazione dei conduttori, e quindi un problema di ricambio generazionale (il 37% hanno oltre 65 anni).

E' opportuno sottolineare che dal 2000 al 2005 la viticoltura siciliana è stata interessata da un significativo processo di riconversione varietale e di ristrutturazione che, coinvolgendo 6.605 aziende e 20.215 ha di vigneto, ha puntato al miglioramento della competitività a medio e lungo termine del comparto all'interno del sistema economico nazionale e internazionale. Si continua a registrare un aumento della densità complessiva degli impianti ed una riduzione delle superfici ad alberello ed a tendone a favore di quelle a spalliera; tale forma di allevamento consente una riduzione dei costi grazie alla possibilità di compiere meccanicamente le operazioni colturali che incidono maggiormente sui costi di produzione (potatura e raccolta). Ma la diminuzione dei costi produttivi per la maggior parte delle aziende

non si è verificata a causa della modesta introduzione di macchine innovative per la gestione del vigneto e del parziale rinnovamento dei sistemi irrigui.

La produzione di vino, dagli 11,7 milioni di ettolitri (media 1983-87), che rappresentavano il 15,8% della produzione nazionale, è passata ai 6,69 milioni di ettolitri (media del quinquennio 2002-2006), che rappresentano il 13,8% della produzione nazionale, con una diminuzione quindi del contributo dell'isola alla produzione di vino dell'intera penisola.

Nel 2005 in Sicilia la produzione di vini a denominazione di origine ha toccato 240,3 mila ettolitri (1,8% del dato nazionale), con una produzione media del quinquennio 2001-2005 pari a 188 mila ettolitri (elaborazione su dati Federdoc); l'incidenza della produzione di vino a Doc siciliano sulla produzione di vino a Doc in Italia, risulta dieci volte inferiore all'incidenza della produzione di vino siciliano sul totale prodotto in Italia e denuncia una bassa qualificazione delle produzioni enoiche siciliane, ma rivela altresì l'opportunità, per le imprese vinicole regionali, di qualificare maggiormente l'offerta di vino.

La maggior parte della produzione siciliana di vini a denominazione d'origine è concentrata nella Sicilia occidentale con il Marsala, che nel 2005 ha rappresentato il 56,8% del totale; considerando la media del periodo 2001-2005, il Marsala occupa la prima posizione con il 55% del totale, seguita dall'Alcamo DOC con il 9,8%, dall'Etna e dal Moscato di Pantelleria, con, rispettivamente il 6,4% ed il 5,9% del totale.

Le produzioni di vino a Igt rappresentano una realtà molto importante della vitivinicoltura siciliana e mostrano un andamento produttivo in forte crescita, in contrapposizione con quello dei vini a Doc, discontinuo e su quantitativi modesti: dai 383,6 mila ettolitri di vino prodotti nel 1995, nel 2006 la produzione di vino ad IGT in Sicilia ha raggiunto 1,98 milioni di ettolitri, ovvero il 28,7% della produzione regionale di vino realizzata nello stesso anno.

Andando a considerare il settore della trasformazione, l'industria enologica siciliana si è trovata nell'ultimo ventennio, ad affrontare una grande sfida volta al rinnovamento ed all'ammodernamento delle strategie imprenditoriali e dei processi produttivi che ha interessato soprattutto le cantine private, ma gradualmente sta determinando una forte spinta evolutiva delle strutture cooperative, nate tra la fine degli anni '50 ed i primi anni '60 per rispondere all'esigenza di concentrare le produzioni d'uva polverizzate sul territorio e di operare una prima trasformazione del prodotto e la cui esigenza principale oggi è diventata quella di migliorare la qualità delle produzioni viticole e di riqualificare quelle vinicole, promovendo una conduzione dei vigneti più attenta alla qualità, aggiornando le tecnologie adottate in cantina, ma soprattutto impiegando processi manageriali ed organizzativi nuovi che spingano i processi di produzione fino all'imbottigliamento ed alla commercializzazione dei prodotti finali.

E' necessario che nei prossimi anni si realizzino più diffusamente sul territorio dell'isola forme di coordinamento verticale e orizzontale tra i diversi soggetti che costituiscono la filiera vitivinicola, anche attraverso accordi interprofessionali e di filiera, accorpamenti e fusioni aziendali, al fine di costituire la "catena del valore" ed al tempo stesso, competere sui mercati internazionali con una maggiore incisività ed incamerando una maggiore quota di utili.

In termini numerici, la realtà produttiva delle aziende che confezionano vino, nel 2005, era costituita da 455 imprese vitivinicole (88,6% private, 11,4% associate), di cui appena 18 rappresentavano il 61,7% del vino confezionato da destinare ai mercati di riferimento (dati Istituto Regionale della Vite e del Vino); il volume complessivo del vino confezionato nello stesso anno è stato pari a 1.139.965 Hl (di cui più del 95% confezionato in vetro). La suddivisione delle aziende che confezionano per classe produttiva, mostra inoltre che, soltanto 40 delle aziende che imbottigliano, hanno una produzione superiore a 500 mila di bottiglie,

seguite da 216 aziende con una produzione compresa tra 500 mila e 50 mila bottiglie, da 174 aziende con una produzione compresa tra 50 mila e 5 mila bottiglie e da 25 aziende con produzione inferiore alle 5 mila bottiglie.

Nel segmento del confezionato la Sicilia mostra peraltro di disporre di un'avanguardia di aziende con marchi rinomati e capacità imprenditoriale che puntano ad una maggior quota di confezionato ed alla cura del packaging per meglio andare incontro ai gusti dei consumatori sempre più esigenti. Tali imprese hanno infatti un'ottima immagine, sono posizionate sulle fasce medio-alte e alte del mercato e risultano fortemente export-oriented. Inoltre il richiamo delle varietà autoctone ed i prezzi relativamente bassi del mercato fondiario siciliano, hanno favorito gli investimenti di alcune grandi industrie del centro-nord che hanno determinato una spinta propulsiva anche nel tessuto locale.

Come riportato sopra, ancora limitata risulta la produzione di vini di qualità mentre resta elevata la quota di prodotto di vino sfuso destinata all'ottenimento dei mosti concentrati e concentrati rettificati oppure al circuito della distillazione (nella campagna 2004-2005 sono stati destinati circa 1.700.000 ettolitri alla distillazione per uso alimentare, cioè il 30% circa della produzione di vino nella regione); la quota restante è destinata alle regioni del Nord per essere tagliata con altri prodotti e in particolare trova impiego nell'industria di vini in brick.

Dai dati disponibili emerge che circa la metà delle vendite a volume viene realizzata presso i punti di vendita della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) siciliana.

I grossisti, categoria che accorpa concessionari, intermediari ed esportatori, assorbono invece il 31% delle produzione vinicola. In ultimo, il canale Ho.Re.ca., assorbe congiuntamente il restante 19% delle vendite di vino (cfr. tabella 12).

Tabella 12 - Sicilia: i canali di vendita del vino, per tipologia

Canali di vendita	Vino Semilavorati	
G.D.O.	50,0	0,0
Grossisti (*)	31,0	48,0
Altre Industrie	0,0	52,0
Ristorazione	9,0	0,0
Enoteche	10,0	0,0
Totale	100,0	100,0

(*) Concessionari, intermediari ed esportatori.

Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Ismea.

In alcune realtà sono stati rilevati casi di vendita diretta al consumatore, tramite internet o attraverso un proprio punto vendita per la commercializzazione, ma le percentuali sono irrisorie. I mosti, che costituiscono un prodotto semilavorato, vengono collocati soltanto presso altre imprese vinicole o presso i grossisti. A livello nazionale, sul mercato retail, nessun vino siciliano è presente tra i primi venti né nel settore delle bottiglie da 0,75 cl, né in quello delle confezioni più grandi, a dimostrazione del fatto che il prodotto siciliano non ha caratteristiche da mass market, ma è soprattutto diffuso in ambito regionale.

L'andamento delle esportazioni di vino siciliano risente dei problemi strutturali ed organizzativi che investono ancora gran parte della filiera: i dati aggregati delle esportazioni di vino e mosto siciliano, dal 1993 al 2005, mostrano un andamento delle vendite assai

discontinuo sia per le quantità che per i valori totali; la quantità di vino esportato è stata di 1,24 milioni di ettolitri nel 1993 ed ha raggiunto il valore massimo di circa 2,20 milioni di ettolitri nel 1999 per poi decrescere sensibilmente negli ultimi due anni fino a raggiungere 356.036 ettolitri nel 2005; la quantità media di vino siciliano esportato nell'ultimo quinquennio è stata di circa 0,64 milioni di ettolitri. L'andamento del valore delle esportazioni ha seguito un andamento simile a quello delle quantità sino al 2003: dai 31,3 milioni di euro esportati nel 1993, si è giunti ai 72,3 milioni di euro nel 2003, con un valore massimo nel 1999 di quasi 103 milioni di euro di vino esportato, mentre nel 2004 e nel 2005, nonostante la quantità di vino esportata sia diminuita, il valore delle esportazioni complessive è prima aumentato (+12,7% nel 2004) passando da 72,3 a 81,4 milioni di euro, per poi decrescere nell'anno successivo in cui il valore delle esportazioni totali di vino siciliano è stato di 78,8 milioni di euro. L'andamento delle esportazioni segnala una tenuta dei valori superiore a quella delle quantità, mostrando uno spostamento della tipologia esportata verso i vini confezionati a scapito di quelli sfusi, dato che è confermato dal notevole innalzamento del valore dei vini esportati che, dal 1999 al 2005, è più che quadruplicato, indicando un apprezzamento continuo nel tempo delle produzioni di vino siciliano nei mercati internazionali (il valore medio del totale delle esportazioni è stato di 0,49 €/litro nel 1999 e di 2,21 €/litro nel 2005).

In Sicilia, dall'emanazione della legge regionale del 2002, sono state istituite 11 "Strade del Vino" che attraverso itinerari enogastronomici, storici e naturalistici, mirano a realizzare una forte concertazione tra gli imprenditori privati e le istituzioni che operano sul territorio, rappresentando un'importante opportunità di sviluppo per le aziende vinicole (perché produce redditi integrativi ed alternativi alle attività principali consuete) e proponendosi inoltre quale volano della valorizzazione, fruizione e conservazione del patrimonio, delle attività e della "diversità" rurale.

Per l'anno 2005/2006, la Commissione europea ha adottato una decisione sulla ristrutturazione e la conversione dei vigneti con cui è stato fissato un budget totale di circa 450 milioni di euro, da distribuire agli Stati membri produttori di vino in proporzione al numero degli ettari di ciascuno. In base a questa disposizione l'Italia riceverà fondi per circa 99,7 milioni di euro, ovvero il 3,8% in meno rispetto all'ammontare destinato nella campagna 2004/2005 (103,7 milioni). In particolare la Regione Sicilia nel 2005 ha ricevuto aiuti per circa 16 milioni di euro per un totale di quasi 2.400 ettari di superficie ristrutturata/riconvertita con Trapani quale maggiore beneficiaria (cfr. tabella 13). Al 2006 si registra un incremento della superficie pagata (tot. 4.498,80 ha) per un contributo di circa 29,5 milioni di euro a favore di 1480 beneficiari divisi tra le provincie siciliane, tra cui Trapani resta la prima con 818 beneficiari per un totale di 2.515,11 ettari sovvenzionati e di circa 16,5 milioni di euro di aiuti.

Tabella 13 - Aiuti per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti nel 2005 per provincia

Provincia/Regione	Importo pagato	Superficie pagata	Superficie richiesta	Importo pagato su tot. Italia	Superficie pagata su tot. Italia	Sup. pagata/ Sup. richiesta
	<i>euro</i>	<i>ettari</i>	<i>ettari</i>	%	%	%
Trapani	7.988.794,77	1.204,75	1.492,94	12,4%	12,5%	80,7%
Palermo	3.076.961,55	461,49	694,86	4,8%	4,8%	66,4%
Messina	176.744,28	17,11	17,11	0,3%	0,2%	100,0%
Agrigento	2.992.077,88	445,59	542,12	4,6%	4,6%	82,2%
Caltanissetta	754.372,97	119,28	142,74	1,2%	1,2%	83,6%
Enna	-	-	-	-	-	-
Catania	1.271.727,83	104,57	127,82	2,0%	1,1%	81,8%
Ragusa	287.653,95	43,21	45,23	0,4%	0,4%	95,5%
Siracusa	-	-	-	-	-	-
Sicilia	16.548.333,23	2.395,99	3.062,82	25,6%	24,9%	78,2%

Fonte: elaborazione Ismea su dati Agea.

Tra le emergenze del comparto si evidenziano:

- La frammentazione della produzione viticola, le cui conseguenze sul tessuto produttivo dell'isola sono aggravate dalla scarsa presenza di forme di coordinamento verticale e orizzontale tra i diversi soggetti che costituiscono la filiera vitivinicola e dalla gestione carente dei fattori della produzione;
- La presenza di un numero ancora non trascurabile di aziende che producono uve di scarsa qualità che sopravvivono grazie agli aiuti della Comunità Europea, con conseguente ricorso alla distillazione di crisi ed alla trasformazione del vino invenduto in alcol;
- La dispersione ed individualismo delle strutture di produzione e di trasformazione di piccola dimensione, che non riescono ad attivare meccanismi di aggregazione dell'offerta;
- Un consistente ritardo nell'adeguamento delle tecnologie dovuto sia alla scarsa capacità di introdurre le innovazioni all'interno del tessuto produttivo, sia agli elevati sforzi finanziari necessari per gli adeguamenti tecnologici delle strutture di trasformazione ;
- La permanenza di una vasta fascia produttiva ancora orientata più ai volumi che alla qualità;
- Un livello di professionalità e di capacità imprenditoriali degli operatori non sempre adeguato alle necessità di realizzare strategie produttive basate su modelli imprenditoriali innovativi e competitivi;
- Una scarsa propensione al confronto diretto con il mercato ed alla comprensione delle dinamiche della commercializzazione e del consumo.

Tabella 14 - La Filiera Vitivinicola in numeri

Indicatore	Valore
Valore PPB Italia (.000€)**	1.967.835
Valore PPB Sicilia (.000€)**	137.959
PPB Vino Sicilia/PPB Agricola totale Sicilia (%) **	3,6
PPB Vino Sicilia/PPB Vino Italia (%) **	7,0
Superficie vitivinicola (ha)**	121.056
Produzione Vino e Mosto (.000 hl)**	6.699
Produzione Uva da Vino (.000) **	9.103
Aziende agricole (N) *	79.603
Superficie Media (ha) *	1,4

*Fonte:elaborazione Ismea su dati Istat Censimento anno 2000.

**Fonte: elaborazione Coreras su dati Istat media 2002-2006

ANALISI SWOT			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - specifiche vocazionalità pedoclimatiche per la coltivazione della vite; - spiccata attitudine all'applicazione di metodi di coltivazione della vite integrati e biologici; - ampia piattaforma ampelografica; - estese superfici ristrutturate con l'impiego di sistemi d'allevamento moderni e con varietà autoctone idonee alla qualificazione della produzione vinicola e di vitigni alloctoni che si prestano a combinazioni di elevato standard enologico; - bassa età media dei vigneti (il 25% dei vigneti ha un età inferiore ai 10 anni). <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione di vini in 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - polverizzazione e frammentazione aziendale; - limitata diffusione della meccanizzazione del vigneto e di moderni sistemi di irrigazione; - mancanza di disponibilità di barbatelle innestate di categoria "certificate" appartenenti a vitigni autoctoni (Nero d'Avola, Catarratto, Inzolia, Grillo, Grecanico etc.); - persistente difficoltà di coordinamento orizzontale tra viticoltori e verticale con gli altri soggetti della filiera, sia rispetto agli aspetti qualitativi che quantitativi delle produzioni; - presenza di un numero ancora non trascurabile di aziende che producono uve di scarsa qualità e sopravvivono grazie agli aiuti (distillazione). 	<ul style="list-style-type: none"> - incremento dei consumi dei vini di qualità in alcuni paesi esteri comunitari e terzi; - migliore valorizzazione delle denominazioni d'origine e dell'indicazione geografica; - creazione di nuove professionalità e miglioramento del management aziendale; - disponibilità di volumi tali da poter rifornire la GDO italiana ed estera; - presenza di "casi" aziendali e di capacità imprenditoriali di rilievo che possono attivare processi di imitazione nel contesto di distretti produttivi e territoriali definiti; - diffusione della cultura del vino per favorire la domanda; - valorizzazione del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - perdita di quote di mercato nei tradizionali mercati di sbocco; - difficoltà a reperire manodopera e professionalità qualificate - aumento della concorrenza nel segmento dei vini di qualità sui mercati internazionali esercitata dai Paesi nuovi produttori; - aumento della pressione concorrenziale nel segmento dei vini sfusi sui mercati internazionali esercitata dai produttori del bacino mediterraneo e dei Paesi dell'Est; - rischio di scollamento fra la produzione viticola ed i successivi anelli della trasformazione enologica; - eccessivi ricarichi praticati dai canale della ristorazione; - riduzione dei consumi interni.

<p>bottiglia di ottima immagine, posizionati sulla fascia medio-alta e già affermati sui mercati nazionale ed esteri;</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di un panorama vitivinicolo fortemente dinamico con fenomeni di acquisizione e accordi; - riscoperta del legame tra vino e arte, storia, cultura, prodotti tipici, tradizioni e gastronomia attraverso gli itinerari enoturistici; - presenza significativa di imprese vitivinicole marketing-oriented; - presenza consistente di cantine sociali. 	<p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - eccessiva quota di vino commercializzato allo stato sfuso e modesta quota di prodotto imbottigliato e di qualità; - elevata percentuale di vino destinato alla distillazione ed al semilavorato mosto; - presenza di un modello cooperativo tradizionale poco attento alle dinamiche e alle esigenze della domanda, con presenza di impianti di vinificazione e conservazione obsoleti e/o sotto utilizzati; - carenza di figure professionali specializzate in progettualità e strategie di marketing; - limitata presenza di imprese fortemente marketing-oriented e orientate all'innovazione di prodotto e di processo; - ridotta diffusione dei sistemi di certificazione di qualità, tracciabilità, e certificazione ambientale. 	<p>attraverso percorsi turistici enogastronomici e diffusione delle "strade del vino";</p> <ul style="list-style-type: none"> - forte appeal di alcuni vini siciliani sul mercato nazionale ed estero. 	
--	---	---	--

Motivazioni dell'analisi SWOT

Dall'analisi Swot, emerge come i punti di forza del comparto viticolo siciliano siano principalmente riconducibili all'elevata vocazionalità pedoclimatica del territorio, combinata alla presenza di una vasta piattaforma ampelografica, costituita da vitigni autoctoni ormai conosciuti a livello mondiale e da vitigni *internazionali*, che sul territorio siciliano riescono a manifestare performances agronomiche di grande rilievo. Tale condizione è stata promossa in maniera efficace dall'amministrazione regionale, che nel corso delle precedenti programmazioni, ha incoraggiato una consistente ristrutturazione degli impianti viticoli, che oggi mostrano caratteristiche adeguate (età dei vigneti, sesti e densità d'impianto) ad una razionalizzazione delle tecniche agronomiche, e ne ha orientato la gestione verso una viticoltura di qualità.

E' inoltre da sottolineare come le specificità del clima siciliano siano particolarmente indicate per l'attuazione di sistemi di coltivazione della vite in agricoltura biologica o integrata, che ben si prestano a caratterizzare le produzioni enoiche siciliane nei mercati internazionali, in termini di salubrità, dando inoltre una valenza multifunzionale alla vitivinicoltura indirizzata alla difesa e tutela del paesaggio agrario, alla ecocompatibilità delle produzioni, prima ancora che alla valorizzazione economica delle risorse naturali.

Per quanto riguarda le fasi della trasformazione vinicola e della commercializzazione, l'ampiezza della piattaforma ampelografica e la molteplicità delle condizioni pedoclimatiche consentono un'elevata potenzialità di differenziazione delle produzioni, per varietà, processo, volumi prodotti e per tipicità (22 DOC, 1 DOCG, 6 IGT); tale ricchezza di condizioni risulta particolarmente utile per l'individuazione di strategie di segmentazione e differenziazione di prodotto, molto efficaci per la penetrazione nei diversi mercati internazionali. Inoltre, nell'ultimo decennio si sono affermati numerosi vini dall'ottima immagine, posizionati sulla fascia medio-alta del mercato, prodotti da imprese vitivinicole sempre più orientate al marketing, premessa utile ed importante, per il miglioramento della posizione competitiva di un numero più ampio di imprese vitivinicole.

La presenza di numerose cantine sociali, che hanno già investito ingenti capitali per la loro riorganizzazione e rinnovamento, propone inoltre la possibilità di aggredire efficacemente il segmento delle commodities e dei vini di fascia medio-bassa, ma pur sempre di qualità.

La riscoperta e la valorizzazione del legame tra vino, arte, storia, cultura, prodotti tipici, tradizioni e gastronomia attraverso le "strade del vino" costituisce un ulteriore punto di forza dell'offerta dei territori vitivinicoli siciliani, in grado di offrire un patrimonio ingente di contenuti e di esperienze sia ai visitatori siciliani, che ai turisti-consumatori che vivono al di fuori del territorio regionale.

Le produzioni viticole siciliane evidenziano alcuni punti di debolezza riconducibili all'estrema frammentazione della struttura produttiva con conseguenti riflessi sulla competitività dell'intero comparto, accompagnata da una persistente difficoltà di coordinamento orizzontale tra i viticoltori e verticale con gli altri soggetti della filiera, sia rispetto agli aspetti qualitativi che quantitativi delle produzioni.

Numerose sono inoltre le aziende che ancora non sono giunte ad una meccanizzazione razionale delle operazioni in vigna e che non hanno adottato moderni sistemi di irrigazione adatti alla valorizzazione qualitativa del prodotto ed all'utilizzo attento e responsabile delle risorse idriche disponibili. Ciò si traduce, per quanto riguarda la trasformazione e la commercializzazione, nella presenza di una preponderante quota di vino di bassa qualità, venduto allo stato sfuso con scarso valore aggiunto ed in un'elevata produzione di mosto semilavorato e di vino avviato alla distillazione.

Tra i punti di debolezza va segnalata anche la persistenza di modelli cooperativi tradizionali, spesso operanti con impianti di vinificazione obsoleti, molto *statici* in termini di investimenti in adeguamenti tecnologici e poco attenti alle dinamiche della domanda

Dall'indagine sul comparto si è riscontrata una carenza di figure professionali specializzate in progettualità e strategie di marketing, un'ancora limitata presenza di imprese fortemente marketing-oriented e orientate all'innovazione di prodotto e di processo ed una diffusa difficoltà a collegare efficacemente le fasi di produzione con quelle di trasformazione e commercializzazione (accordi verticali). Le produzioni di qualità imbottigliate ed immesse sul mercato risultano assai limitate, mentre risulta ancora ridotta la diffusione e l'adozione dei sistemi di certificazione di qualità, di tracciabilità, e di certificazione ambientale

Una delle principali opportunità per lo sviluppo del comparto è riconducibile alla crescita della richiesta di vini di qualità (DOC, DOCG ed IGT) e ben caratterizzati in termini di territorio di provenienza; tale richiesta appare legata sia alla rilevanza del prodotto-vino in termini salutistici (cui si potrà abbinare in termini di marketing l'immagine e la promozione della dieta mediterranea in ambito internazionale), sia al forte *appeal* esercitato dai vini siciliani sul mercato nazionale ed estero.

La disponibilità di volumi ingenti di vino, atti a soddisfare le richieste della GDO nazionale ed estera, è un'altra opportunità sulla quale si dovrà puntare in futuro, insieme al ricorso di nuove professionalità e di figure manageriali capaci di realizzare con maggiore consapevolezza investimenti e strategie competitive adeguate.

La correlazione della ricchezza del paesaggio vitivinicolo siciliano in termini di storia e patrimonio culturale e monumentale, con i flussi turistici nelle principali zone di produzione, potrà offrire un'ulteriore opportunità, che potrà fornire redditi integrativi alle attività tradizionali, agli imprenditori che sapranno ben interpretare tale fenomeno. In tale contesto, come anche in quello relativo alla produzione e commercializzazione del vino giocherà un ruolo importante la presenza di "casi" aziendali che potranno attivare processi di imitazione nel contesto di distretti produttivi e territoriali definiti.

I rischi a cui potranno andare incontro gli imprenditori del comparto, sono legati all'aumento della concorrenza sui mercati internazionali, sia nel segmento dei vini di qualità, che in quelli "da prezzo", esercitata dai Paesi nuovi produttori, all'aumento della pressione concorrenziale nel segmento dei vini sfusi esercitata dai produttori del bacino mediterraneo e dei Paesi dell'Est ed alla perdita di quote di mercato nei tradizionali mercati di sbocco. Ulteriori preoccupazioni derivano altresì dalla difficoltà di reperire manodopera e professionalità qualificate, nonché dall'applicazione della riforma della OCM in corso con possibili ripercussioni in termini di competitività, occupazione e di sbocchi di mercato. Importante sarà inoltre calmierare i ricarichi praticati dal settore della ristorazione ed intervenire sulla riduzione dei consumi interni attraverso campagne informative e promozionali adeguate, che accrescano la cultura del consumo di vino di qualità.

Fabbisogni di intervento

Vivaismo e Produzione viticola

- Rafforzare il vivaismo viticolo a monte della filiera per disporre di materiale di propagazione aderente alle esigenze di ristrutturazione del settore;
- Intensificare il processo di selezione, valorizzazione e di miglioramento delle performances agronomiche ed enologiche delle varietà autoctone anche al fine di ottimizzare i rapporti pianta-ambiente;
- Realizzare impianti di irrigazione ad alta efficienza.

Trasformazione e commercializzazione

- Ammodernamento degli impianti di trasformazione e di imbottigliamento nonché, ove necessario, realizzare ex novo impianti di vinificazione ad alta tecnologia per migliorare la qualità dei prodotti finali;
- Favorire l'innovazione dei metodi di produzione e di gestione, dalla vigna alla cantina, per ridurre i costi di produzione e migliorare la qualità del prodotto finale;
- Favorire l'aggregazione dell'offerta del prodotto trasformato che si rivolge ai mercati nazionali e esteri per migliorare le potenzialità di commercializzazione;
- Creare servizi alla commercializzazione del vino per accrescere la competitività del comparto;

- Incrementare il livello della ricerca e della sperimentazione per consentire un'innovazione continua dei processi e dei prodotti ed assicurare un supporto valido alle scelte tecniche ed imprenditoriali degli operatori del settore;
- Realizzare azioni di commercializzazione indirizzate a specifiche aree di consumo adottando moderne strategie di marketing, promozione e comunicazione;
- Favorire l'alta formazione per migliorare e diffondere la cultura professionale ed imprenditoriale.

1.8 Il comparto zootecnico

Filiera delle carni

Carni Bovine

Il Comparto della carne bovina nel 2006, con un valore della PPB di circa 190 milioni di Euro, pesa per il 6% sulla PPB Agricola e Zootecnica della Sicilia e per il 43% sulla PPB sviluppata da tutte le attività zootecniche. Infine l'incidenza del comparto bovino siciliano sulla Produzione a Prezzi di Base dell'intero comparto delle carni (bovine, suine, ovicaprini e di pollame) è pari a circa il 70%.

La Sicilia, con una produzione di carne bovina pari a 75 mila tonnellate¹⁵, incide per il 5% sull'offerta nazionale, mentre nel Mezzogiorno è in assoluto la regione più importante dopo la Campania, con una produzione di carne pari al 23% di quella complessivamente realizzata dalle regioni del Sud.

La consistenza del bestiame bovino¹⁶, nei dieci anni compresi fra le due rilevazioni censuarie, appare ridotta del 34%. Il numero dei bovini, infatti, è passato da 466 mila capi del 1990 a circa 308 mila capi del 2000. Nello stesso periodo di riferimento, oltre 7 mila aziende zootecniche hanno cessato l'attività (-44%); inoltre, si registra un aumento del numero medio di capi allevati per azienda di 5,2 unità.

In Sicilia, la contrazione della zootecnia è proseguita anche negli anni successivi alla rilevazione censuaria del 2000: infatti, nel 2005, si contano circa 1.300 allevamenti bovini in meno rispetto al 2000, mentre il numero di capi rilevati (317.105) è rimasto pressoché invariato, segnando un incremento trascurabile (+3%). In particolare la categoria capi bovini da macello, sempre nel 2005, si attesta a 27.700 unità.

Il numero medio di capi presenti in azienda è passato da 34 unità della rilevazione censuaria (anno 2000) a 40 unità del 2005. L'allevamento bovino in Sicilia è distribuito su tutto il territorio, anche se si evidenziano province di più intensa concentrazione quali quelle di Ragusa, Messina, Enna, Palermo e Catania.

La zootecnia da carne si svolge prevalentemente nelle aree interne svantaggiate e di montagna; si tratta di frequente di allevamenti tradizionali di tipo estensivo o semiestensivo; la tipologia di allevamento praticata è quella dell'incrocio di sostituzione con soggetti

¹⁵ Peso vivo, pari a circa 37 mila t. peso morto; fonte Ismea: dati stimati.

¹⁶ Vengono considerati gli allevamenti nel loro complesso: le statistiche sulla zootecnia bovina, fornite dall'Istat, infatti non permettono di identificare gli allevamenti da carne; quelli da latte, invece, sono definiti dalle vacche produttrici di latte, che tra l'altro producono, sia pur come prodotto secondario, anche carne bovina. L'analisi strutturale ed evolutiva dell'intero comparto bovino risulta comunque rappresentativa dal momento che in Sicilia la maggior parte degli allevamenti è di tipo misto, secondo il classico schema vacca - vitello.

specializzati da carne e fattrici indigene. Il sistema di allevamento è prevalentemente di tipo semibrado, dove le strutture aziendali destinate alla stabulazione degli animali vengono utilizzate quasi esclusivamente come ricoveri notturni soprattutto nei periodi invernali e nei mesi più freddi dell'anno. In taluni casi, l'inadeguatezza delle dimensioni della stalla, rispetto al numero di animali presenti, che normalmente si trovano al pascolo, determina condizioni igienico-sanitarie insoddisfacenti e non in linea con la normativa vigente in materia.

La zootecnia Siciliana, dunque, da alcuni anni, sta affrontando un processo di ristrutturazione che ha portato da una lato, all'abbandono dell'attività zootecnica da parte di molti piccoli allevatori e dall'altro, ad una crescita della dimensioni degli allevamenti meglio organizzati sia relativamente al numero di capi detenuti sia in termini di superficie aziendale complessiva.

Le aziende zootecniche siciliane infatti, ed in particolare i piccoli allevatori, disorientate dai cambiamenti della politica comunitaria, gravate dalle crisi congiunturali (BSE, malattie e siccità) e dall'affermarsi di una normativa igienico-sanitaria piuttosto rigida, sono state sottoposte, negli ultimi anni, ad un processo di disgregazione (falcidia del patrimonio in bestiame) e di espulsione, con ripercussioni sui fenomeni di esodo agricolo e rurale dalle zone montane e collinari interne.

Proprio in questi territori, la zootecnia siciliana conserva ancora in larga parte caratteristiche strutturali (notevole polverizzazione), tecniche (condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti talvolta inadeguate) ed organizzative (mancanza di forme associative) tradizionali e superate. L'apparato produttivo, infatti, è basato, in prevalenza, su aziende poco redditizie (a causa degli elevati costi di produzione e di gestione) nelle quali la dimensione ridotta non consente l'adozione di tecniche di produzione avanzate (sostenibili dal punto di vista ambientale, rispettose della normativa sulla sicurezza alimentare e sul benessere degli animali) in maniera economicamente conveniente.

La zootecnica risente, oltremodo, delle carenze infrastrutturali, del costo della energia, del costo dell'acqua (in mancanza di regimentazione delle acque di superficie e in presenza invece dell'alto costo energetico per la eduazione delle acque di falda), del costo del lavoro (con particolare riguardo alla incidenza degli oneri previdenziali) e del costo dei tempi dei trasporti.

Inoltre la condizione di marginalità delle aree in cui operano le aziende, determina una scarsa integrazione dell'attività zootecnica con le altre fasi della filiera e con le nuove logiche mercato. Condizioni, queste, che, unitamente alla scarsa capacità imprenditoriale e competenza professionale degli operatori del settore, impediscono il raggiungimento di un livello di competitività paragonabile alla zootecnia degli ambienti continentali del settentrione italiano e del centro Europa.

La spinta polverizzazione aziendale, i ritardi strutturali e la scarsa propensione degli imprenditori verso qualsiasi forma di associazionismo e cooperazione contribuiscono a rendere l'offerta di prodotti carnei estremamente frammentata e quindi poco competitiva

La mancanza di impianti di trasformazione consortile e di strutture di centralizzazione dell'offerta creano, infatti, le condizioni per il proliferare di molte figure intermedie che si occupano di acquistare il prodotto direttamente alla stalla - riuscendo così a spuntare dagli allevatori prezzi molto vantaggiosi - e di farlo pervenire fino ai punti vendita.

In questo contesto, comunque non mancano le iniziative volte alla valorizzazione qualitativa e commerciale della carne regionale: interessanti infatti appaiono gli sforzi compiuti per la costituzione del Consorzio di tutela della Carne delle Madonie e del Consorzio Produttori Carne sotto le stelle.

A livello nazionale, i recenti scandali alimentari, che hanno investito il comparto delle carni e disorientato i consumatori, hanno determinato fra le imprese zootecniche e della trasformazione una crescente attenzione per l'argomento qualità.

Pur trattandosi di un fenomeno alquanto contenuto, anche in Sicilia si registra, da parte di alcune aziende, la tendenza verso l'integrazione di filiera (funzionale ad un controllo più efficiente della qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti) e l'adozione di sistemi di certificazione di qualità e rintracciabilità.

Tuttavia, ancora oggi, le certificazioni volontarie stentano a decollare nel mondo rurale. Ciò è dovuto in primo luogo, all'oggettiva difficoltà di applicare procedure sorte in ambito industriale, in un contesto come quello zootecnico, caratterizzato da una rilevante dipendenza da fattori esterni difficilmente controllabili e dall'empirismo delle tecniche. Condizioni queste che, unitamente alla mancanza di risorse economiche e professionali e di un efficiente coordinamento verticale di filiera, rendono una larga fetta di aziende zootecniche non idonea all'adozione delle prescrizioni previste dai sistemi di qualità e rintracciabilità.

In Sicilia, nel 2006, l'attività di macellazione ha interessato 130.204 bovini¹⁷, mentre la produzione di carne si è attestata intorno alle 36.900¹⁸ t (peso morto).

L'andamento delle macellazioni, negli ultimi 5 anni, ha segnato una contrazione del 25%, seguendo la tendenza - registrata a livello nazionale - iniziata nei primi anni del nuovo millennio. Infatti, pur essendo rientrato l'allarme BSE, dal 2001 la produzione ha continuato a scendere; evidenziando come il processo di ristrutturazione e riorganizzazione della filiera stia portando ad un graduale ridimensionamento della zootecnia bovina da carne italiana e ad una crescente dipendenza del nostro mercato dall'estero. L'andamento produttivo, risulta perfettamente in linea con il trend delle macellazioni; si segnala infatti, per lo stesso periodo, una tendenza alla riduzione produttiva pari a circa il 20%.

L'attività di macellazione in Sicilia è decisamente indirizzata verso i vitelloni ed i manzi (85%), e si concentra per il 75% nelle province di Messina, Palermo, Ragusa e Caltanissetta.

In Sicilia, negli ultimi anni (2000-2006) è proseguita la tendenza, iniziata già negli anni novanta, ad una riduzione del numero dei macelli pubblici e del loro peso operativo. Le cause sono da attribuire in parte alle loro modeste dimensioni, alle carenze strutturali ed igienico-sanitarie e alla scarsa capacità gestionale delle amministrazioni comunali ed in parte ad uno sviluppo - decisamente meno rilevante rispetto alle regioni del Nord Italia - dell'attività di macellazione privata, che certamente offre migliori garanzie sotto il profilo del rispetto degli standard qualitativi e di sicurezza.

Pertanto tra il 2000 ed il 2006 il numero degli impianti pubblici (attivi) si è ridotto del 57%, passando da 61 unità a 26; mentre gli impianti privati sono passati da 10 del 2000 a 28 del 2006¹⁹.

Dei 54 macelli operanti in Sicilia nel segmento delle carni rosse, poco più della metà è a capacità limitata, mentre i macelli in possesso del bollo CE (25) rappresentano il 46% del totale.

Negli ultimi anni (2003 - 2006) si registra una diminuzione del macelli a capacità limitata (-22%); ed un aumento di quelli a bollo Ce (+13%), i quali assorbono circa l'80% della macellazione regionale. Questo quadro conferma quanto detto in merito alla tendenza alla

¹⁷ Fonte elaborazione Coreras su dati anagrafe bovina.

¹⁸ Fonte: elaborazione Coreras su dati Servizio 2° IRV. Assessorato Regionale alla Sanità e dati Istat.

¹⁹ Fonte: Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana - servizio 2° IRV.

razionalizzazione dell'attività di macellazione che si sposta dagli impianti pubblici a quelli privati e da quelli a capacità limitata a quelli dotati di bollo CE.

Gli impianti CE, in prevalenza a gestione privata (n. 23), sono dislocati soprattutto nelle province di Ragusa, Palermo e Messina (52% del totale impianti a bollo Ce). Si tratta di strutture che, in buona parte, assicurano adeguati standard igienici ed una gestione razionale dei processi produttivi. Inoltre, in 11 casi, il macello risulta strutturalmente e funzionalmente collegato ad altre linee di lavorazione (sezionamento, laboratorio di preparazione delle carni e/o carni macinate, linea per la lavorazione di prodotti a base di carne). Queste strutture lavorano prevalentemente animali proveniente dalle regioni del nord italiane e dall'estero, mentre difficilmente intercettano prodotto regionale. Le carni trasformate, destinate esclusivamente al consumo regionale, vengono esitate prevalentemente attraverso la GDO ed il canale horeca.

La parte più numerosa dei 29 macelli di ridotte capacità è rappresentata invece, da stabilimenti pubblici, che si occupano esclusivamente dell'abbattimento dei capi (n. 24).

Queste strutture sono dislocati per lo più nelle zone interne e montane delle province di Palermo e Messina (62% del totale impianti a capacità limitata) e sono a supporto della zootecnia di montagna: intercettando prevalentemente prodotto locale

Questi impianti risultano scarsamente efficienti e non sempre il linea con le prescrizioni normative in materia di igiene e rintracciabilità; affatto integrati con le fasi di lavorazione successive, lontani dai circuiti distributivi moderni e privi di servizi di stoccaggio. Di conseguenza, le carni locali, subendo soltanto le prime due fasi di lavorazione, vengono esitate esclusivamente presso le macellerie locali, per il consumo fresco.

Fatta eccezione per 4 macelli deputati all'abbattimento esclusivo di suini, il sistema di macellazione regionale si caratterizza per la larga presenza di impianti di macellazione mista²⁰ e per la scarsa integrazione con le successive fasi di trasformazione.

Nel 2006, **gli stabilimenti di lavorazione** delle carni rosse che operano a valle del macello ammontano a circa 150²¹ unità, distribuiti su tutto il territorio regionale con una maggiore concentrazione nelle province di Palermo, Messina e Catania.

Si tratta prevalentemente di laboratori per la preparazione di prodotti a base di carne, artigianali o industriali (54%); non mancano comunque le realtà aziendali che presentano una più spinta integrazione tra le diverse linee di lavorazione (n. 34).

Il comparto vanta realtà aziendali ben organizzate, con impianti razionali tecnologicamente avanzati e standard igienici adeguati; nei quali vengono lavorate le carni provenienti dal Nord Italia e dall'estero.

Di contro esiste un buona parte di imprese non pienamente rispondenti alle esigenze del mercato (GDO e consumatori). Si tratta soprattutto di imprese di piccole dimensioni, gravate dai costi legati al rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare, con un'offerta qualitativa e quantitativa insufficiente alla definizione di rapporti duraturi con la GDO e con carenze riguardanti gli aspetti logistici.

Il commercio con l'Estero: La Sicilia a causa di limiti strutturali ed organizzativi che caratterizzano l'intera filiera delle carni, non è attualmente in grado di coprire l'intero fabbisogno regionale di carne bovina, che quindi viene importata sia dall'Italia che

²⁰ Carni bovine, bufaline, ovine, caprine, suine ed equine.

²¹ Fonte: elaborazione Coreras su dati Assessorato Regionale alla Sanità, servizio 2° - IRV.

dall'Estero; in buona parte come animali vivi, ma non mancano le importazioni di carne fresca, refrigerata o congelata. Le esportazioni, di conseguenza sono del tutto trascurabili.

Alla voce bovini vivi corrispondono le seguenti tipologie merceologiche: bovini da riproduzione, bovini da macello e bovini da allevamento. Il peso delle prime due tipologie, sul fronte dell'export, risulta poco consistente; sono invece i bovini da allevamento a rappresentare la principale voce di importazione di bovini vivi in Sicilia.

Le importazioni di capi destinati alla prosecuzione e al completamento della fase di allevamento rappresentano infatti una caratteristica strutturale degli allevamenti italiani di bovini da carne.

Le importazioni di bovini vivi provengono essenzialmente dai Paesi dell'Unione Europea ed in particolare dalla Francia e dalla Spagna e Germania. Nel 2006 la Sicilia ha acquistato dall'estero, circa 4 milioni di chilogrammi di animali vivi, per un valore di 10 milioni di euro.

L'aggregato carni bovine fresche o refrigerate rappresenta la principale voce di importazione della Sicilia²², con un valore di gran lunga superiore a quello delle altre categorie merceologiche di animali vivi e carni congelate. Le importazioni di questa tipologia di merce - provenienti prevalentemente dalla Francia e dalla Spagna - nel 2006, ammontano in quantità a 22 milioni di chilogrammi ed in valore a 90 milioni di Euro.

Gli approvvigionamenti di carni congelate sono alquanto contenute attestandosi, nel 2006 a 181 mila chili, pari ad un valori di 557 mila Euro.

Carni Ovicaprine

Nel 2006, il comparto della carne ovicaprina, con una Produzione a Prezzi di Base pari a circa 27 milioni di Euro, incide per l'0,8% sulla PPB Agricola e Zootecnica Siciliana e per il 6% su quella Zootecnica. Inoltre pesa per il 10% sulla Produzione a Prezzi di Base dell'intero comparto regionale delle carni.

L'ovicoltura regionale, conta circa 6.500 allevamenti e 780.000 capi (di cui 700.000 pecore²³) ed è rivolta prevalente alla produzione di latte, mentre la produzione della carne è un'attività secondaria derivante dalla normale gestione dell'allevamento.

Negli ultimi anni (2000-2006) la mandria ovina ha fatto registrare un lieve incremento del 9,5%: segno di una ripresa dopo la significativa contrazione numerica (-44,3%) rilevata tra il 1990 ed il 2000 (causata dal diffondersi delle malattie, quali blue tongue, tubercolosi e brucellosi, alle rigide norme igienico-sanitaria vigenti ed agli eventi atmosferici)

L'ovicoltura siciliana è varia e composita: nelle aree costiere e di pianura si trovano allevamenti stanziali, provvisti di snelle e idonee strutture per il ricovero degli animali, soddisfacenti condizioni igienico sanitarie dei capi e alimentazione razionale; mentre nelle zone interne di collina e di montagna, si rinviene un sistema pastorale arcaico: allevamento brado e transumante, assenza di strutture, alimentazione inadeguata, insoddisfacenti condizioni igienico-sanitarie dei capi allevati e diffusione di epizoozie. Al fine di migliorare lo stato in cui versano le greggi di montagna, è stato, comunque intrapreso, a livello regionale, un percorso di adeguamento dei ricoveri e delle strutture di caseificazione aziendale.

²² Relativamente all'import complessivo di animali vivi e carni dei diversi tipi.

²³ Fonte: ISTAT dati riferiti al 2005.

L'allevamento ovino si presenta alquanto polverizzato: ben il 66% delle aziende presenta un carico di bestiame inferiore a 100 capi. Gli allevamenti sono distribuiti su tutto il territorio regionale, con una maggiore prevalenza nelle aree collinari e nelle zone interne e svantaggiate di montagna delle province di Palermo, Messina ed Enna (dove si concentra l'89% dei capi allevati). Le razze più rappresentate sono la Pinzirita, la Comisana, la Valle del Belice e la Barbaresca. I prodotti dell'allevamento (latte, carne e formaggi) vengono veicolati prevalentemente verso il mercato locale e/o comprensoriale.

L'allevamento caprino, rappresentato da e circa 2.500 aziende e 121.721 capi (di cui 96.191 capre), pur essendo spesso associato, per tradizione, a quello ovino, presenta i suoi caratteri distintivi. Gli allevamenti caprini sono dislocati principalmente nelle zone di montagna (Nebrodi e Madonie). Il tipo di allevamento più diffuso è quello nomade su terreni in affitto o, addirittura, occasionali.

Le razze e le popolazioni più rappresentate sono la Maltese e la Derivata di Siria. Ancora presenti, anche se in numero ridotto, sono le razze Girgentana (di recente grazie anche al presidio slow food è stata valorizzata) e Argentata Etnea; importanza riveste inoltre, per le aree montane dei Nebrodi dove è maggiormente diffuso, il tipo genetico noto come Capra dei Nebrodi.

Il miglioramento delle razza autoctone e la promozione di marchi di riconoscimento della tipicità di agnelli e capretti, vengono segnalati come fattori efficaci sui quali incentrare le politiche di penetrazione del mercato, sia a livello provinciale che regionale.

In Sicilia **l'attività di macellazione** delle carni ovine e di quelle caprine si concentra tra novembre e aprile con punte massime in dicembre e in aprile, in coincidenza con le festività natalizie e pasquali ed è indirizzata rispettivamente verso la categoria degli agnelli (51% del totale ovini) seguita dalle pecore e montoni (35%) e dalla categoria dei capretti e caprettoni (77% del totale caprini).

Relativamente all'entità delle macellazioni, nel 2004²⁴ sono stati macellati 71.402 ovini e 56.860 caprini; la produzione di carne invece, per lo stesso anno, ammonta rispettivamente a 36.764 q.li (peso morto) di carne ovina e 4.812 q.li di carne caprina.

Le principali criticità del comparto ovicaprino legate alla struttura degli allevamenti, alla trasformazione e commercializzazione della carne sono comuni a quelle già riscontrate nel comparto bovino.

Il commercio con l'Estero: le importazioni (UE+extraUE) di carni ovi-caprine fresche, refrigerate e congelate insieme alle carni bovine congelate rappresenta la voce più modesta dell'import regionale. Nel 2006 la Sicilia ha acquistato dall'Estero (in particolare dalla Spagna) 1,2 milioni di chili di carni ovi-caprine per un valore di 5,7 milioni di Euro.

Carni Suine

Nel 2006, il comparto della carne suina regionale, con una Produzione a Prezzi di Base pari a circa 21 milioni di Euro, incide per lo 0,6 sulla PBB Agricola e Zootecnica regionale e per il 4,8% su quella Zootecnica. Inoltre pesa per l'8% sulla Produzione a Prezzi di Base dell'intero comparto regionale delle carni.

La suinicoltura regionale, rilevata nel 2000 dal Censimento generale dell'agricoltura, risulta costituita da circa 2,5 mila aziende e 42 mila capi. Nel decennio 1990-2000 essa ha

²⁴ Fonte Istat: è stato riportato il dato più recente a disposizione.

manifestato una evidente situazione di crisi; il settore infatti ha subito una forte riduzione sia delle consistenze (-58,4%) sia del numero di allevamenti (-57,4%).

La contrazione è proseguita anche negli anni successivi: I dati Istat relativi alla rilevazione del 2004 indicano, infatti, 1.600 allevamenti suini, circa il 34% in meno rispetto al dato censuario; la mandria invece è passata da 41.649 capi allevati nel 2000 a 47.118 capi rilevati nel 2005 (Var.% '04/'00: +14%); di conseguenza il numero medio di capi detenuti per azienda è passato rispettivamente da 17,2 a 29 unità.

Le aziende suinicole sono presenti in numero consistente nelle province di Messina (47,8%), Enna (19,9%) e Ragusa (14,2%) dove viene allevato rispettivamente il 20, l'11 ed il 30% del patrimonio suino della Sicilia. I numerosi allevamenti suini dislocati nelle province di Messina e di Enna sono di piccole dimensioni, come testimonia il basso numero di capi allevati per azienda (circa 10); in queste aree infatti, l'allevamento suino costituisce, nella maggior parte dei casi, un'attività integrativa all'azienda agraria. Nella provincia di Trapani sono invece presenti le porcilaie di maggiori dimensioni dove si contano circa 170 capi per azienda.

L'allevamento suino in Sicilia, si svolge prevalentemente nelle zone collinari e di montagna dove si concentra il 98,3% delle aziende ed il 96,3% dei capi allevati.

La suinicoltura si presenta alquanto polverizzata; gli allevamenti con un carico di bestiame che non supera i 10 capi rappresentano infatti il 70% del totale.

Altro aspetto strutturale di notevole importanza riguarda la limitata incidenza di aziende con scrofe (25%) sul totale delle aziende con suini, fatto, questo, che evidenzia la diffusione di allevamenti cosiddetti "a ciclo aperto", nei quali si effettua la sola fase di ingrasso di suinetti acquistati da altri allevamenti.

Le ridotte dimensioni aziendali incidono negativamente sul livello dei costi dell'allevamento, che si mantengono medio-alti rispetto alla media nazionale; inoltre, le difficoltà legate alla trasformazione e commercializzazione della carne sono comuni a quelle già riscontrate nel comparto bovino.

Relativamente alla carne suina: la scarsa attitudine della Sicilia alla produzione di salumi indirizza le macellazioni verso le categorie dei lattonzoli e dei magroni. Il peso medio per capo macellato – pari a 100 kg – risulta infatti inferiore alla media nazionale (145 chilogrammi).

Questa differenza è dovuta in gran parte all'influenza determinata dalle regioni settentrionali, la cui attività, maggiormente legata all'industria dei prosciutti, richiede animali di peso maggiore (grassi).

Tra il 1999 ed il 2004 si registra un aumento trascurabile del numero di capi suini macellati pari a + 4% passando da 193.461 capi del '99 a 201.208 capi del 2004. Sempre nel periodo di riferimento (1999-2004), la produzione di carne suina - seguendo il trend delle macellazioni - ha segnato un incremento del 2,2% passando da 149.116 quintali a 152.448 q.li peso morto.

Le aziende che operano nella trasformazione delle carni suine si trovano prevalentemente nella provincia di Messina dove si concentra il 54% dei salumifici regionali. Fra tutte queste strutture vanno menzionate quelle artigianali dedite alla realizzazione di prodotti locali caratteristici per il loro pregio e tipicità, ma poco conosciuti. In particolare si fa riferimento alle carni del "Suino Nero dei Nebrodi o delle Madonie"²⁵ per il quale, il 13 ottobre '97, è

²⁵ Tratto da "Indagine preliminare sul Suino Nero e sulla produzione degli insaccati nei Nebrodi" Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste – Servizio Assistenza Tecnica e Divulgazione agricola - Sezioni

stato richiesto alla Commissione Europea, per il tramite del Mi.P.A.F, l'inserimento nell'inventario delle razze minacciate di estinzione.

Il “suino Nero” (ceppo autoctono) viene allevato allo stato brado o semi-brado prevalentemente nelle zone montane della provincia di Messina, con piccole presenze anche nella province di Catania e Palermo (Nebrodi – Madonie e Peloritani). I soggetti di questo ceppo indigeno - sempre meno numerosi allo stato di purezza, in quanto sottoposti a ripetuti incroci con razze bianche - vivono nelle zone boschive impervie, nutrendosi talora di alimenti di fortuna e sfruttando le loro tipiche caratteristiche di elevata rusticità e resistenza alle malattie.

Si stima che la suinicoltura dei Nebrodi interessa circa 30.000 mila ettari di bosco e centinaia di aziende che fanno dell'allevamento suino la loro attività principale o integrativa: in questo caso si tratta generalmente di aziende armentizie.

Le ridotte dimensioni aziendali, che incidono negativamente sul livello dei costi d'allevamento, la carente organizzazione produttiva e commerciale e la forte dipendenza dal mercato per la fornitura dei mangimi, contribuiscono a determinare nel comparto uno stato diffuso di precarietà.

I prodotti specifici derivati dal “suino nero” e dalla zona tradizionale di allevamento sono le carni per uso fresco, caratterizzate da spiccate doti di qualità e genuinità, il salame e le pancette caserecce tradizionali.

In particolare, la produzione del salame “Sant’Angelo” di Brolo, ha assunto nel tempo una spiccata tipicità. Nella vallata omonima e nelle zone limitrofe, infatti, la particolare morfologia dei versanti e dei rilievi determina condizioni di temperatura, umidità e ventosità estremamente favorevoli alla stagionatura degli insaccati.

Il salame “Sant’Angelo” può essere definito un insaccato stagionato con involucro esterno naturale ed a contenuto unigrana in quanto contiene esclusivamente carne suina; a differenza di altri salumi preparati con i sottoprodotti delle produzioni pregiate (prosciutto, pancetta, coppa, etc.), viene prodotto utilizzando le masse muscolari migliori del suino, che sono coscia, lombata, costata e pancetta, mentre vengono scartati il guanciale, il collo, gli arti e tutto il lardo.

Attualmente la produzione del salame “Sant’Angelo” interessa alcune decine di “macellai insaccatori”, i quali, a causa della poca disponibilità di materia prima locale, sono costretti a ricorrere all'importazione, dalle aree suinicole italiane ed estere, di suini vivi o di carcasse, le cui carni risultano poco idonee ad essere salumificate. A questo si aggiunge la diffusa abitudine di immettere sul mercato, per motivi tecnici ed economici, salame in fase di stagionatura, rinunciando all'azione esplicata dal micro-ambiente.

Questi fattori, unitamente alla carente organizzazione produttiva e commerciale, condizionano fortemente la diffusione del salame “Sant’Angelo”. La sua commercializzazione, infatti, si limita alle città di Messina e Catania ed ai medi e piccoli centri delle due province, e la concorrenza tra i produttori tende a deprimere i prezzi di vendita.

Necessitano, pertanto, efficaci iniziative di razionalizzazione e riorganizzazione della filiera volte alla valorizzazione qualitativa e commerciale dei prodotti del suino nero.

Il commercio con l'estero: così come avviene per il comparto bovino, anche per quello suino i Paesi dell'Unione Europea rappresentano i principali, se non addirittura gli esclusivi,

Operative: Brolo (N.5); Castell’Umberto (N.7); S. Agata di Militello (N. 8); Caronia (N.10); Mistretta (N.11) – Anno 1991.

partners commerciali della Sicilia. Le importazioni sono costituite prevalentemente dalla categoria merceologica delle carni di suidi congelate, fresche e refrigerate destinate al consumo o alla successiva trasformazione aziendale.

Nel 2006 infatti, la Sicilia ha importato circa 32 milioni di chilogrammi di carni per un valore di 59 milioni di euro; le importazioni di suidi vivi (destinati all'ingrasso negli allevamenti siciliani) - nello stesso anno di riferimento - sono ammontate in quantità a 5,2 milioni di chilogrammi ed in valore a circa 7,4 milioni di euro. Sempre nel 2006 le carni suine provengono prevalentemente da Francia, Spagna e Germania, mentre gli animali vivi sono più che altro di origine francese.

Allevamenti minori

Avicoli

In Sicilia, nel 2003, si contano 1.255 allevamenti avicoli con 3,7milioni circa di unità allevate; si tratta, in generale, di allevamenti di piccole dimensioni, non specializzati, i quali rappresentano, per lo più, un'attività integrativa all'azienda agraria o zootecnica. Soltanto nelle province di Ragusa e Catania sono presenti le aziende più consistenti

Il ruolo marginale di questo comparto zootecnico viene oltremodo confermato anche a livello nazionale: la Sicilia, infatti, partecipa al patrimonio avicolo nazionale con una quota pari appena all'1%.

Il settore della trasformazione conta 6 macelli, 13 industrie che presentano una buona integrazione orizzontale, 25 impianti di sezionamento e 13 industrie che presentano una buona integrazione orizzontale tra le linee di lavorazione a valle della macellazione.

Nel 2004 l'attività di macellazione ha interessato circa 3,6 milioni di capi per una produzione di carni pari a circa 7.544.355 chilogrammi (peso morto)

Visto l'andamento dei consumi regionali e considerato anche che i Paesi del Mediterraneo sono sempre più orientati verso il consumo di carni bianche, sono elevatissime le opportunità di sbocco per la carne avicola sui mercati siciliani e mediterranei in genere.

Cunicoli

La Sicilia, con 1.588 aziende cunicole e 100.929 unità allevate²⁶, non è attualmente in grado di coprire l'intero fabbisogno regionale di carne cunicola, che quindi viene importata dall'estero e dalle regioni del centro-nord Italia come le Marche, il Veneto ed il Piemonte dove si concentra il 48% della consistenza cunicola nazionale. Le strutture aziendali più grandi (864 capi per allevamento) sono ubicate nella provincia di Siracusa dove si contano 55 aziende, nelle quali si concentra circa la metà (47%) del patrimonio cunicolo regionale.

Il settore della trasformazione conta 7 macelli, 2 impianti di sezionamenti, ed un impianto autorizzato al sezionamento, alla preparazione e confezionamento delle carni avicole e cunicole.

Attualmente, solo una struttura ubicata nella zona orientale dell'isola (Catenanuova - EN) può essere considerata all'avanguardia in questo comparto zootecnico. Realizzata secondo una logica di filiera, essa comprende le fasi di allevamento dei conigli, di riproduzione,

²⁶ Fonte ISTAT: Censimento 2000.

macellazione e confezionamento del prodotto. Tuttavia, essa riesce a coprire appena il 14% della domanda regionale.

Visto l'andamento dei consumi regionali e considerato anche che i Paesi del Mediterraneo sono sempre più orientati verso il consumo di carni bianche, sono elevatissime le opportunità di sbocco per la carne cunicola sui mercati siciliani e mediterranei in genere.

Selvaggina

In Sicilia l'attività faunistico-venatoria ha un forte impatto sullo sviluppo del comparto delle carni di selvaggina e un indotto economico considerevole sulle attività a latere.

Ratiticultura

In Sicilia si stima la presenza di circa 100 allevamenti di struzzi: si tratta di realtà aziendali di piccole dimensioni, con problematiche strutturali ed organizzative importanti, ma che comunque stanno lentamente muovendosi per cercare di colmare il gap che le separa dalle aziende del Nord Italia; privilegiate soprattutto dai minori costi di gestione e dalle maggiori capacità di associazionismo.

Per i prodotti dei ratti, allo stato attuale, esistono ampi spazi di mercato: sul fronte della domanda si rileva, infatti, una generale e crescente propensione al consumo di carni cosiddette "alternative" ed è sempre più diffusa tra i consumatori, la conoscenza delle caratteristiche organolettiche e dietetiche di pregio possedute dalla carne di struzzo.

Per quanto riguarda il settore della trasformazione, attualmente in Sicilia esistono 3 macelli; si tratta tuttavia di strutture destinate alla macellazione di altre carni ed opportunamente adattati con apposite linee di lavorazione.

Risulta pertanto necessario investire sulla razionalizzazione degli allevamenti e sulla realizzazione di strutture di macellazione in grado di far fronte alle richieste degli allevatori e del mercato.

Apicoltura

L'apicoltura, in passato, ha avuto in Sicilia un ruolo trainante per l'economia di varie zone etnee, degli Iblei, degli Erei, dei Peloritani, del trapanese e dell'agrigentino, dove risultava profondamente radicata nel tessuto produttivo agricolo.

Nell'ultimo ventennio, tuttavia ha subito una radicale trasformazione anche a seguito delle mutate condizioni socio-economiche che hanno reso meno forte il legame con le attività produttive dell'azienda agricola, tanto che, allo stato attuale molti apicoltori operano senza una corrispondente base fondiaria fissa.

Ufficialmente, in Sicilia al 31 dicembre 2006 operano 895 aziende per un patrimonio complessivo pari a 103.801 alveari. Il dato ufficiale, tuttavia, è da considerarsi sottodimensionato, potendosi ragionevolmente sostenere che un buon 30% di aziende apistiche operano in sommerso e che quelle che hanno presentato auto denuncia hanno dichiarato solo parte del patrimonio apistico detenuto.

Su tutta l'Isola è diffusa un'apicoltura razionale, con una maggiore concentrazione nelle province di Catania, Siracusa e Palermo.

Il nomadismo, che in Sicilia ha origini remote, e che permette di ottenere maggiori produzioni annue e pregiati mieli uniflorali, viene praticato in tutta l'isola con una percentuale media del 66,6% ed un massimo del 96,2% nella provincia di Catania.

Nel territorio etneo e nelle province iblee prevalgono le figure degli apicoltori professionisti, con un numero medio di alveari per impresa nettamente più elevato rispetto alle altre province siciliane.

La maggioranza delle imprese apistiche sono imprese individuali. La maggior parte degli apicoltori impiega esclusivamente il proprio lavoro o quello del nucleo familiare. Scarsa è la presenza di strutture associazionistiche.

Il miele rappresenta la principale produzione dell'alveare. La produzione regionale di miele, stimata sulle arnie ufficialmente dichiarate e tenendo conto della produzione media/arnie dell'ultimo triennio, risulta pari ad oltre 32.000 q.li/anno e contribuisce in modo rilevante alla produzione nazionale.

La sua commercializzazione avviene attraverso i più svariati circuiti distributivi che danno potere contrattuale decrescente al produttore passando da quelli più semplici (vendita diretta al consumatore, al rivenditore o all'industria locale) a quelli più complessi (cessione ad incettatori grossisti).

La situazione sanitaria è certamente seria poiché, in assenza di adeguate misure d'intervento contro le principali patologie dell'alveare, coordinate a livello territoriale, gli apicoltori agiscono di loro iniziativa spesso senza alcuna incidenza positiva sulle patologie stesse e creando problemi sempre più preoccupanti.

Dallo scenario appena descritto si può affermare che se il settore apistico siciliano si presenta in condizioni migliori rispetto al recente passato, ma, molti sono ancora i fattori che fungono da vincoli per lo sviluppo complessivo del comparto.

Elicicoltura

A livello nazionale gli andamenti del consumo, della produzione e dell'importazione di lumache sono tutti in crescita, a dimostrazione che la domanda è in espansione.

Le aziende che operano nel settore sono circa 8.000 con una estensione media al Nord di 5.000 mq, al Centro di 6.000 mq ed al Sud di 7.500 mq (il numero delle aziende presente in quest'area è molto più basso delle altre due). Complessivamente, la superficie utilizzata per questo tipo di coltura supera i 70 milioni di mq.

La produzione proveniente da allevamento rappresenta oramai oltre il 90% di quella complessiva. La specie maggiormente prodotta in Italia è la *Helix Aspersa*, che, grazie ai prezzi più alti che riesce a spuntare sul mercato sta sostituendo molte delle altre specie. L'area di maggiore produzione della *Helix Aspersa* è il Sud.

Notevole sviluppo ha avuto negli ultimi anni la diffusione del marchio di origine "Lumache Italiane". Tale marchio è risultato essere un concreto aiuto sia alla valorizzazione della produzione italiana e sia per il mantenimento di quote più remunerative:

Equini

Quanto agli equini, nel 2003 l'ISTAT indica 2.633 aziende zootecniche che allevano complessivamente 9.468 equini.

Il comparto vive, da lungo tempo, una situazione di difficoltà che ha portato all'erosione del patrimonio equino regionale, con ripercussioni notevoli anche sulle razze autoctone di pregio, come il cavallo Sanfratellano, che invece andrebbero tutelate e valorizzate.

Nell'ambito, poi, della filiera della carne equina, un punto di fondamentale criticità è rappresentato dalla struttura dedicata alla trasformazione, ossia i macelli pubblici e privati, scarsamente efficienti.

Bufalini

Per quanto riguarda gli allevamenti bufalini in Sicilia sono pochi i dati di cui si dispone. La consistenza numerica si aggira intorno a 563 capi²⁷ concentrati in 9 aziende che producono e trasformano direttamente il latte in mozzarelle.

L'allevamento di questa specie in Sicilia, è orientato prevalentemente alla produzione di latte per la preparazione delle mozzarelle, la produzione di carne, ad oggi, risulta modesta.

L'introduzione di questa specie in Sicilia potrebbe offrire opportunità imprenditoriali nella filiera zootecnica regionale. Infatti si registra una domanda locale in crescita di prodotti alimentari con spiccati profili di peculiarità, come appunto la carne, il latte e le mozzarelle di bufala

Questa ultima in particolare, è uno dei pochissimi prodotti europei di origine agricola che non presenta situazioni di eccedenza sul mercato, pertanto è prevedibile un proseguimento delle tendenze espansive sia della domanda che dell'offerta.

Le prospettive della valorizzazione del prodotto in Sicilia, sono consistenti, infatti il mercato della mozzarella si distingue per una maggiore differenziazione rispetto ai prodotti concorrenti e per un maggior grado di promozione del suo consumo.

Asini

La diffusione degli asini in Sicilia risale a tempi antichissimi ed è legata alla natura impervia dell'ambiente dove l'asino costituiva da sempre il mezzo di lavoro e di trasporto più adatto.

L'Allevamento in Sicilia è fortemente legato alla presenza di razze autoctone come l'Asino di Pantelleria, presente nelle Isole Minori, e L'Asino Ragusano diffuso nelle campagne Iblee.

Purtroppo, negli ultimi anni, si è assistito ad una forte contrazione della popolazione asinina e all'estinzione di alcune razze autoctone.

Ad Oggi, Secondo dati forniti dall'Istituto per l'Incremento Ippico Regionale la consistenza degli animali si aggira sui 500 capi, di cui 350 fattrici. Gli allevamenti sono ubicati prevalentemente nella provincia di Ragusa dove si concentra il 95% del patrimonio asinino siciliano. Questa presenza significativa nelle campagne Iblee ha portato alla costituzione del registro anagrafico dell'Asino Ragusano. Nel resto del territorio isolano ed in particolare in provincia di Agrigento si contano allevamenti di recente costituzione specializzati nella

²⁷ Fonte Istat: Censimento 2000.

produzione di latte. Esiste infatti, a livello regionale una crescente richiesta di latte di asina, ricercato in modo particolare, per le sue proprietà (contenuto medio di caseina ed albumine assai prossimo a quello ritrovato nel latte umano e basso potere allergenico) che ne consentono l'utilizzo, con effetti positivi, a neonati affetti da allergie multiple.

Per far fronte alla perdita del patrimonio genetico asinino e contemporaneamente alle richieste del mercato, si prevede l'allevamento di asini per la produzione del latte, la cui utilizzazione potrà trovare diffusione al di fuori dei tradizionali mercati del consumo del latte.

La zootecnia Biologica

La zootecnia biologica, disciplinata dal Reg. CE n. 1084/99, si prefigge diversi obiettivi, quali applicare tecniche e sistemi rispettosi della natura e dei suoi cicli biologici, allevare animali con adeguate condizioni di vita in modo da valorizzare gli aspetti etologici, recuperare la biodiversità, preservando il territorio e i suoi aspetti paesaggistici, e si propone inoltre di utilizzare nel miglior modo possibile le energie rinnovabili.

In Italia, già nel 1999, anno in cui è iniziato lo sviluppo della zootecnia biologica, ammontavano ad oltre 500 le aziende zootecniche che aderivano al sistema di certificazione nazionale biologico.

Il comparto zootecnico, sebbene copra ancora un ruolo defilato nel panorama delle produzioni biologiche, ha proseguito nella sua dinamica di crescita raggiungendo nel 2002 le 4.109 aziende certificate. Circa la loro distribuzione percentuale sul territorio nazionale: al Nord si trova il 22% delle aziende zootecniche biologiche, al Centro il 19%, al Sud il 4% e nelle Isole ben il 55%²⁸. In particolare, in Sicilia ed in Sardegna, a livello di specializzazione aziendale, la zootecnia da carne incide per il 50% mentre le aziende da latte incidono per il 32% e quelle miste pesano per il restante 17%. Le informazioni più recenti sulla zootecnia biologica in Sicilia sono contenute nell'indagine sul patrimonio zootecnico biologico della Sicilia, realizzata dal Servizio di Sviluppo Locale e Attività Agroambientale in collaborazione con gli organismi di controllo. Lo studio ha rilevato – al 31 dicembre 2001 – la presenza, sul territorio regionale, di 1.568 aziende zootecniche bio, con una superficie agricola utilizzata (SAU) di circa 75 mila ettari.

Per quanto riguarda invece la statistica ufficiale, i dati dell'ultimo censimento generale dell'agricoltura non consentono di risalire al numero di aziende zootecniche biologiche per specie allevate, in questa sede pertanto analizzeremo esclusivamente i dati relativi alle consistenze.

In Sicilia la zootecnia biologica conta circa 11 mila capi bovini, cioè il 3,5% della mandria bovina regionale nel suo complesso, e 20 mila ovi-caprini, pari al 2,4% del totale.

Relativamente agli allevamenti minori, gli avicunicoli allevati in biologico rappresentano una percentuale molto esigua, pari a circa lo 0,3% della consistenza avicunicola regionale complessiva, questa percentuale sale al 2,9% e al 2,8% rispettivamente per gli allevamenti suini ed equini. La consistenza della zootecnia biologica, di fatto è assai modesta, anche a causa del fatto che questa è stata compiutamente regolamentata solo da pochi anni (Reg. CE 1084/99 e DM 4/8/2000).

Il potenziamento della zootecnia biologica da carne potrebbe contribuire alla valorizzazione delle razze autoctone e quindi anche all'affermazione della qualità delle carni italiane. Le

²⁸ Fonte Bio Bank da Informatore Zootecnico n. 16 Anno L del 10 settembre 2003 pag. 69-70.

caratteristiche di tipicità della razza allevata possono infatti trovare un moltiplicatore del valore aggiunto nella sicurezza del processo produttivo e nel ridotto impatto ambientale assicurato dai metodi di produzione biologica.

Conclusioni

La zootecnia da carne siciliana, caratterizzata da vincoli di tipo territoriale, strutturale ed organizzativi, opera oggi in un contesto generale contraddistinto dalla nuova Politica Agricola Comune (disaccoppiamento, condizionalità, ecc.), dalla globalizzazione dei mercati e dalle emergenze sanitarie che, negli ultimi anni, hanno contribuito a delineare il “nuovo modello di consumatore”: sempre più attento alle proprie scelte alimentari ed alle garanzie inerenti la qualità dei prodotti (certificazioni).

Per affrontare queste sfide, la zootecnia siciliana può avviare un percorso di crescita che passa attraverso il rafforzamento della filiera, la flessibilità produttiva e la diversificazione delle attività dell'impresa, la qualità, l'aggregazione ed il *marketing*.

Per le caratteristiche specifiche del territorio più intensamente interessato alle produzioni zootecniche, quello collinare e montano dell'area interna, l'evoluzione del comparto non può orientarsi esclusivamente al miglioramento dell'efficienza produttiva, ma piuttosto alla valorizzazione delle caratteristiche di peculiarità e tipicità.

Il rafforzamento della filiera richiede la realizzazione di opere funzionali all'attività zootecnica, il miglioramento delle strutture aziendali destinate all'allevamento, alla trasformazione e al confezionamento delle carni, l'organizzazione dell'offerta e della commercializzazione dei prodotti.

La flessibilità produttiva, laddove non entri in conflitto con la possibilità di valorizzazione delle produzioni a valenza territoriale e tipica, persegue il fine di soddisfare le mutevoli richieste del mercato, mentre la diversificazione delle attività dell'impresa (agriturismo, turismo rurale, fattorie didattiche, ecc.) costituisce l'opportunità di integrare il reddito degli imprenditori e, nel contempo, rappresenta un ulteriore sbocco per le produzioni aziendali.

La valorizzazione della produzione di qualità si persegue, invece, attraverso la tutela delle razze autoctone, ma sempre abbinata alla garanzia della sicurezza dei processi produttivi e alla rintracciabilità delle carni.

In Sicilia, inoltre, il rilancio della zootecnia da carne non può prescindere da iniziative che concentrino l'offerta e che consentano, quindi, l'adozione di sistemi di certificazione, di origine, di processo e di prodotto, inaccessibili ai piccolissimi allevatori singoli ma del tutto praticabili attraverso l'intervento di forme aggregative quali consorzi ed associazioni.

Le carni siciliane e le preparazioni tradizionali, quindi, andrebbero anche sostenute da un programma efficace di comunicazione che informi il consumatore sulle caratteristiche distintive di queste produzioni.

La zootecnia, nell'intraprendere questo percorso di crescita, può trovare nel Piano di Sviluppo Rurale, utili strumenti finanziari e di indirizzo. Tuttavia, la possibilità che questi strumenti possano contribuire in modo concreto allo sviluppo del settore, viene ridotta dalla perdurante carenza della capacità imprenditoriale e della specifica competenza professionale indispensabile per la definizione di progetti validi ed orientati al perseguimento di obiettivi strategici.

Filiera lattiero-casearia

Latte Bovino ed Ovicaprino

Secondo i dati Istat, nel 2006, il valore della produzione di latte di tutte le specie è stato pari a 84 milioni di euro; circa il 2,5% della Produzione a Prezzi di Base (PPB) agricola e zootecnica. Sempre nello stesso anno, inoltre, il settore ha rappresentato il 20% della PPB sviluppata da tutte le attività zootecniche²⁹.

Il latte bovino, sempre nel 2006, con un valore di circa 60 milioni di euro, ha contribuito per il 2% alla formazione della PPB agricola e della zootecnia regionale e per il 72% di quella del comparto lattiero caseario.

Negli ultimi anni, la struttura degli allevamenti bovini ed ovicapri, ha presentato evoluzioni importanti, nelle quali è possibile cogliere, pur con le necessarie differenziazioni, elementi comuni ai diversi comparti.

La tendenza in atto ha determinato, la chiusura degli allevamenti meno efficienti e la concentrazione delle attività produttive in strutture più evolute e meglio rispondenti alle esigenze delle imprese di trasformazione in termini di igiene e qualità del latte³⁰

Sull'evoluzione della zootecnia, hanno gravato la crisi Bse, il sistema delle quote latte - che ha riguardato, nello specifico, il comparto bovino – nonché malattie e siccità, che hanno decimato il patrimonio ovi-caprino. A questo si aggiunge, l'affermarsi di una normativa igienico-sanitaria piuttosto rigida che ha interessato i capi di bestiame (BSE, piani di eradicazione della tubercolosi bovina e della brucellosi ovicaprina), i ricoveri per gli animali e gli impianti di caseificazione aziendale.

Il comparto del latte vaccino è costituito da 133.855 vacche³¹, di queste, il 36% è costituito da animali specializzati nella produzione di latte; le vacche ad indirizzo misto (linea vacca-vitello) invece, rappresentano la percentuale più consistente. Gli allevamenti specializzati nella produzione di latte vaccino attivi nella campagna di commercializzazione 2005-2006³² sono circa 1.658.

La specializzazione lattiera è presente nelle zone di pianura e di bassa collina delle province di Siracusa, Messina, Palermo e Catania ed è particolarmente fiorente nella parte nord-occidentale della provincia di Ragusa, dove si concentra il 52% delle vacche da latte ed il 49% degli allevamenti in produzione.

Questa zootecnia specializzata, che ruota attorno alle principali industrie lattiero-casearie dell'Isola, è a carattere intensivo ed è praticata da aziende che hanno raggiunto elevati livelli tecnici ed organizzativi. Le razze più rappresentate sono la Frisona (produttività media³³: 7.551 kg per lattazione) e la Bruna (produttività media: 5.961 kg per lattazione), che per la loro superiore performance produttiva hanno soppiantato, negli allevamenti intensivi, l'allevamento della Modicana e della Cinisara; razze autoctone a duplice attitudine che, per la loro rusticità, risultano meno produttive (produttività media: 3.500 kg per lattazione).

Una buona fetta della zootecnia invece, si svolge nelle aree interne svantaggiate e di montagna. Si tratta di frequente di allevamenti tradizionali di tipo semiintensivo; le aziende,

²⁹ Prodotti zootecnici alimentari (carni, latte uova miele) e Prodotti zootecnici non alimentari.

³⁰ Per maggiori approfondimenti sull'andamento delle consistenze si rimanda alla Filiera delle carni bovine.

³¹ Il dato si riferisce alle vacche da latte (48.795) + altre vacche (85.060).

³² Fonte: elaborazione Ismea su dati AGEA.

³³ Fonte: Associazione Italiana Allevatori (AIA) 2001.

di piccole dimensioni, sono lontane dal mercato, sia in termini di capacità produttiva sia in termini strutturali (con strutture e condizioni igienico -sanitarie talvolta inadeguate) ed organizzativi. Nelle aree interne l'indirizzo produttivo è di tipo misto, nel quale, alla produzione di carne secondo il classico schema "vacca-vitello", si affianca quella casearia.

La diffusione di aziende scarsamente specializzate e di piccole dimensioni è dettata dalle condizioni ambientali difficili, in genere carenti di risorse foraggere, ove il ricorso al pascolo rappresenta spesso l'unica fonte di alimentazione.

La produzione di latte vaccino, pari a 190.000 tonnellate³⁴ nella campagna 2005-2006, negli ultimi anni ha segnato un incremento del 5% (Var. % 2005-2006/2000-2001), mentre il numero di allevamenti in produzione è passato da 1.970 unità della campagna 2000-2001 a 1.658 della campagna 2005-2006.

Sempre nella stessa campagna, le imprese che consegnano il latte all'industria sono 1.367, mentre la vendita diretta ha interessato 385 allevamenti³⁵. La produzione di latte destinata all'industria di trasformazione è stata pari a 175.500 tonnellate, il latte venduto presso l'azienda agricola sotto forma di prodotti lattiero-caseari (produzioni artigianali), nonché quello riutilizzato in azienda, invece, ammonta a 14.500 tonnellate.

La produzione industriale di latte alimentare, nel 2005 si attesta a 755 mila quintali, segnando un incremento del 10% rispetto al 2000. La produzione di formaggi, invece, è aumentata considerevolmente (Var.% 2005/2000 66%) raggiungendo nel 2005 le 23 mila tonnellate: i formaggi freschi hanno rappresentato, nel 2005, il 60% della produzione casearia complessiva regionale³⁶, quelli a pasta semidura il 18%, quelli a pasta dura il 10%, quelli molli il 2,3%.

Il comparto del latte ovicaprino, le cui caratteristiche distintive sono state ampiamente trattate nel paragrafo relativo alla filiera delle carni, ha presentato, nell'ultimo decennio, una forte contrazione della mandria che ha portato inevitabilmente ad un significativo calo (Var.% 2005/2000: -64%) della produzione di latte; che da 963 mila q.li del 2000 è passata a 342 mila q.li nel 2005.

Il latte ovicaprino raccolto presso le aziende agricole dall'industria lattiero-casearia, nel 2005 ha rappresentato il 34% (circa 120 mila q.li), della produzione totale: di fatto la percentuale di latte destinato alla trasformazione industriale resta comunque contenuta. Infatti, la caseificazione aziendale condotta con metodi artigianali, spesso non adeguati alle norme igienico-sanitarie vigenti, rappresenta ancora oggi, una realtà significativa delle zone interne e di montagna. Le produzioni casearie artigianali, non omogenee in termini di pezzatura e di caratteristiche organolettiche, vengono veicolate prevalentemente verso il mercato locale e/o comprensoriale.

Negli ultimi anni comunque, si sono compiuti notevoli passi avanti verso il miglioramento della qualità e della sicurezza del latte e dei suoi derivati: tra il 2000 ed il 2005, infatti, la percentuale di latte destinato all'industria è cresciuta di 24 punti percentuali.

Il comparto della trasformazione è costituito principalmente da piccole e medie imprese di tipo artigianale, insufficienti sia in termini di capacità produttiva che in termini strutturali ed organizzativi. Accanto a queste realtà aziendali, si trovano anche alcune imprese dinamiche e competitive, che puntano sulla qualità e l'innovazione, attente ai bisogni dei consumatori e

³⁴ Fonte: Agea.

³⁵ In molti casi la somma del numero di imprese con "consegne" con quello delle imprese con "vendite dirette" è superiore a quello delle imprese che commercializzano latte, dato che alcune imprese agricole commercializzano il latte prodotto in parte "con consegne" ed in parte come "vendite dirette".

³⁶ Fonte ISTAT.

capaci di adattarsi ai cambiamenti delle esigenze che essi spesso manifestano. Si pensi al Gruppo Parmalat, alle industrie Zappalà e Latte Sole che danno luogo ad un vero e proprio <<polo>> sull'asse Catania-Ragusa, e che da sole assorbono il 75% degli addetti complessivamente impiegati nelle attività del comparto lattiero-caseario.

In Sicilia al 2006 si contano circa 700 imprese del comparto lattiero-caseario, di queste circa 659 sono industrie della trasformazione: circa il 24% in più rispetto al 2003. A queste industrie della trasformazione si aggiungono 4 centri specializzati esclusivamente nella raccolta del latte, 12 locali di stagionatura; mentre, per il resto, si tratta di aziende che svolgono l'attività di porzionatura, confezionamento e talora commercializzazione dei prodotti

Gli stabilimenti di trasformazione rappresentano dunque la quasi totalità (94%) delle imprese considerate. Di questi, circa la metà risultano strutturalmente e funzionalmente collegati ad altri impianti, (lo stabilimento di porzionatura, il magazzino di stagionatura, ecc.),

Le industrie di trasformazione, si distribuiscono in tutto il territorio regionale con una maggiore prevalenza nelle province di Ragusa (28,5%), Agrigento (16%) e Palermo (25%).

L'offerta dei prodotti trasformati, in generale, risulta estremamente polverizzata, indifferenziata e qualitativamente disomogenea. Per quanto riguarda i caseifici di più piccole dimensioni (artigianali), la commercializzazione viene effettuata direttamente dai trasformatori, i quali distribuiscono le proprie produzioni attraverso il dettaglio tradizionale (locale) oppure ricorrendo alla vendita diretta.

Le produzioni industriali, vengono invece commercializzate attraverso la rete di distribuzione delle stesse imprese produttrici; in questo caso gli acquirenti principali sono rappresentati dalle catene della GDO presenti sul territorio regionale.

Il Commercio con l'estero: La Sicilia non è attualmente in grado di coprire l'intero fabbisogno regionale di latte che quindi viene importato sia dall'Italia che dall'estero; le esportazioni di conseguenza sono trascurabili. Le importazioni di latte e crema di latte provengono dai paesi dell'Unione Europea ed in particolare dalla Germania e dalla Francia. La Sicilia nel 2006 ha acquistato dall'estero circa. 12 milioni di chilogrammi di latte e crema di latte per un valore di 4. milioni di euro.

La bilancia commerciale relativa all'aggregato formaggi freschi pende dal lato delle importazioni: nel 2006 infatti, la Sicilia ha importato (dai paesi Ue ed extra UE) 7 milioni di quintali di prodotto (per un valore di 21 milioni di euro) a fronte dei 168 mila quintali in uscita (600.000 euro in valore).

Così come avviene per il latte e la crema di latte, anche per l'aggregato formaggi fusi³⁷, i Paesi dell'Unione Europea rappresentano i principali, se non addirittura gli esclusivi partner commerciali della Sicilia.

La Sicilia nel 2006 ha acquistato dall'estero, circa 371 mila chilogrammi di formaggi fusi per un valore di 897 mila euro; le importazioni provengono prevalentemente dall'Austria. Le esportazioni, dirette verso la Danimarca e Malta, ammontano a 65 mila chilogrammi, per un valore di 225 mila euro.

Alla voce formaggi corrispondono le seguenti classi merceologiche: formaggi duri (tipo Grana, Parmigiano, Pecorino, Fiore Sardo e altri duri), formaggi semiduri (Emmental e simili, Provolone, Caciocavallo, Asiago, Fontina, Montasio, Ragusano, Gonda, Gruyer), formaggi

³⁷ I formaggi fusi quali le fette per toast, i preparati per pizza ecc, si ottengono mescolando formaggi di diversa natura, componenti del latte, additivi fondenti ed emulsionanti (citrati, fosfati di sodio, polifosfati).

molli (tipo Italice e Taleggio, Camembert, Brie e altri formaggi destinati alla trasformazione) e formaggi ovicaprini e bufalini (Feta e formaggi di pecora e di bufala in recipienti)³⁸. Le importazioni dell'aggregato formaggi provengono quasi esclusivamente dai paesi dell'Unione Europea ed in particolare dalla Germania.

Nello specifico i formaggi duri provengono soprattutto dalla Francia, dalla Germania e dall'Austria; il principale mercato di approvvigionamento dei formaggi semiduri è rappresentato dalla Germania a cui seguono, in ordine di importanza, i Paesi Bassi, la Francia e la Svizzera. I formaggi molli sono quasi esclusivamente di provenienza francese e gli ovicaprini e bufalini – rappresentati per la gran parte dalla Feta e dalla categoria “formaggi di pecora e bufala in recipienti” vengono importati dalla Grecia, Germania e Belgio e Lussemburgo.

Le esportazioni (verso i paesi UE + extraUE) dell'aggregato formaggi sono alquanto modeste, pari nel 2006 a circa 175 mila chilogrammi (992 mila euro in valore) contro i circa 5 milioni di chilogrammi importati dalla Sicilia nello stesso anno (15 milioni di euro in valore).

Prodotti lattiero-caseari storici siciliani

La storia dei formaggi in Sicilia è antichissima, avendo avuto inizio con l'insediamento nell'isola delle comunità fenicie.

Da questa antichissima tradizione casearia deriva una variegata tipologia di formaggi, che sono fortemente legati ai rispettivi territori di origine, di cui esprimono i significati più intimi, essendo, ancora oggi, ottenuti con il latte delle razze autoctone e con processi ed attrezzature tradizionali.

Si tratta di un numeroso gruppo di eccellenze gastronomiche rappresentato, oltre che dai tre formaggi a denominazione riconosciuta (Ragusano DOP, Pecorino siciliano DOP, Vastedda della Valle del Belice DOP), dal lungo elenco dei formaggi storici (Fiore Sicano, Provola dei Nebrodi, Provola delle Madonie, Cosacavaddu Ibleo, Maiorchino, Piacentino ennese, Caciocavallo Palermitano³⁹, ecc.).

La produzione complessiva di questi formaggi, si stima intorno alle 9.000 tonnellate l'anno, la gran parte della quale (il 94,7%) è costituita da tre formaggi: il Pecorino siciliano (circa il 76% del totale), il Caciocavallo palermitano (circa il 10%) e il Cosacavaddu ibleo (7,6%). I restanti 7 formaggi raggiungono appena il 5,3% della produzione complessiva (Tab. 1).

³⁸ Questa classe tipologica include tutti gli aggregati di formaggi prodotti da latte ovino, caprino o bufalino ad esclusione dei formaggi duri pecorini e dei formaggi freschi quali la mozzarella di bufala.

³⁹ Il Caciocavallo Palermitano al momento in cui si è in attesa di ricevere il marchio DOP.

Tab. 1 - Produzione stimata dei formaggi storici siciliani – kg (2006)

Formaggi	DOP	non DOP	Presidio	Totale	%
			slow food		
Pecorino siciliano DOP	11.739	7.000.000		7.011.739	76,2%
Caciocavallo Palermitano			1.000.000	1.000.000	10,9%
Cosacavaddu Ibleo		700.000		700.000	7,6%
Ragusano DOP	155.000			155.000	1,7%
Provola delle Madonie			129.000	129.000	1,4%
Provola dei Nebrodi		100.000	20.000	120.000	1,3%
Piacentino Ennese		35.000		35.000	0,4%
Fiore Sicano		20.000		20.000	0,2%
Vastedda della Valle del Belice (<i>ha acquisito la DOP nel 2007</i>)			15.000	15.000	0,2%
Maiorchino			10.000	10.000	0,1%
Totale	166.739	7.855.000	1.174.000	9.195.739	100,0%

Fonte: Coreras

La produzione a marchio DOP consiste in appena 166,7 tonnellate/anno (1,8%) ed è rappresentata dal prestigioso Ragusano DOP (155 tonnellate) e, molto marginalmente, dal Pecorino siciliano DOP (11,7 tonnellate).

La produzione dei formaggi che costituiscono “presidi” di slow food ammonta a 1.174 tonnellate l’anno; di questi, il Caciocavallo palermitano costituisce la parte maggiore (1.000 tonnellate), mentre giocano un ruolo minore la Provola delle Madonie (129 tonnellate), la Provola dei Nebrodi (20 tonnellate), la Vastedda della Valle del Belice (15 tonnellate) e il Maiorchino (10 tonnellate).

Queste produzioni casearie di tipo artigianale presentano caratteristiche comuni: quali l’accentuata polverizzazione aziendale - scarsamente riconducibile a forme associative - la notevole variabilità dei processi produttivi, la capacità dell’offerta quantitativamente limitata che, unite alla marginalità dei territori in cui operano le aziende, agli elevati costi di produzione ed alle difficoltà legate alla penetrazione nei mercati, relegano questi formaggi al ruolo di prodotti di nicchia, per lo più venduti nel mercato locale di produzione

In definitiva sembra manifestarsi una carenza di orientamento al mercato dei produttori, che percepiscono la potenzialità mercantile dei formaggi storici siciliani ma tradiscono una forte carenza imprenditoriale. Essi presentano, inoltre, una limitata attitudine all’associazionismo ed all’adozione di disciplinari di produzione; che consentano di rafforzare la base produttiva e garantire la rispondenza dei formaggi alle caratteristiche organolettiche, tecniche e storiche che li caratterizzano, preferendo la strategia di basso profilo, caratterizzata dalla piccolissima dimensione produttiva e dal circuito del consumo locale.

Lo stato attuale di disorganizzazione della filiera determina una grande asimmetria informativa che consente agli operatori intermedi della distribuzione di speculare sull'apprezzamento del consumatore senza trasferire i vantaggi anche alla produzione.

In questo contesto, tuttavia, accanto ai formaggi “a rischio di estinzione”, prodotti da pochissimi cultori della tradizione, si ritrovano alcune realtà più consolidate, che dispongono anche di strutture imprenditoriali più moderne e che si fregiano della denominazione di origine protetta e, sia pure in pochi casi, anche di certificazioni di qualità volontarie (ISO 9000 e ISO 14000).

Ne risulta un sistema differenziato per attitudine allo sviluppo ed alla valorizzazione: mentre i formaggi “maggiori” possono essere fatti oggetto di interventi tesi al raggiungimento della massa critica indispensabile per l'accesso a circuiti distributivi vasti; a fronte di un crescente apprezzamento che il mercato riserva ai prodotti ad elevata valenza tipica e territoriale. I formaggi “minori”, invece, sembrano più realisticamente adatti ad una valorizzazione locale, all'interno di un sistema di marketing del territorio, attraverso la diffusione nei campi della ristorazione rurale e tipica e in sistemi di fruizione diretta come le strade dei formaggi, del vino, ecc..

Questi formaggi, che rientrano nel novero delle produzioni che esprimono i caratteri inimitabili del territorio e della cultura di origine, possono costituire tasselli capaci di valorizzare la domanda di fruizione diretta del territorio attraverso il turismo enogastronomico e le attività ricreative e di ristorazione in ambito rurale.

Tuttavia, sembra indispensabile che si raggiunga una maggiore diffusione della cultura d'impresa ed un rafforzamento strutturale delle produzioni affinché le iniziative intraprese con la politica di sviluppo rurale possano trovare terreno fertile per produrre i propri effetti. Gran parte di queste produzioni rientrano, infatti, all'interno di ipotetici Distretti agroalimentari di qualità, la cui attivazione non sembra possibile se non si induce la crescita culturale e la capacità di interazione sia tra gli operatori della filiera agroalimentare che con gli operatori delle branche di attività connesse alla ristorazione ed all'accoglienza turistici.

Conclusioni

La filiera lattiero-casearia costituisce uno dei principali tasselli del variegato mosaico del settore agroalimentare regionale tuttavia si caratterizza per uno spiccato bipolarismo strutturale, sia in termini dimensionali, che in termini di qualità delle produzioni di latte e derivati che interessa tutte le fasi, dalla produzione della materia prima alla realizzazione dei prodotti finiti.

La parte più avanzata consiste di un sistema zootecnico che ha raggiunto buoni livelli di efficienza tecnica e di dotazione strutturale, nell'ambito della quale opera un gruppo di imprese della trasformazione organizzate e competitive, le cui produzioni rispondono, per caratteristiche qualitative e tipologiche, alle richieste del mercato. Esiste invece, una consistente frazione del patrimonio zootecnico che fa capo ad una zootecnia “tradizionale” che opera in contesti difficili e le cui produzioni casearie presentano notevoli variabilità in termini di pezzatura e di caratteristiche organolettiche ma che tuttavia, rappresenta, per le zone montane e collinari dell'entroterra siciliano, un freno all'esodo rurale e al degrado ambientale.

Si possono pertanto formulare due diversi percorsi di sviluppo: il primo, prevede azioni volte al potenziamento della competitività, dell'innovazione tecnologica e dell'integrazione di filiera; il secondo invece consiste in interventi atti al miglioramento delle strutture aziendali e

dei processi produttivi, in un contesto di riqualificazione della vita di tutti coloro, che a qualsiasi titolo, operano in situazioni svantaggiate.

Nella filiera dunque si è delineato un percorso di crescita a due velocità e in due direzioni, nel contempo però si possono anche intravedere possibili tracciati comuni, uno dei più importanti è rappresentato dalla valorizzazione delle produzioni casearie tipiche e dal consolidamento delle denominazioni di origine.

La Sicilia può vantare infatti un'importante tradizione casearia per la presenza nel territorio di una vasta gamma di formaggi tipici, che con la loro identità specifica, costituiscono un'opportunità vincente per l'economia della filiera e dell'intero territorio regionale; le produzioni tipiche e di qualità, essendo per caratteristiche intrinseche, legate alla storia e alla cultura dell'Isola, oltremodo possono rappresentare un valido strumento di promozione del territorio e di potenziamento dell'offerta turistica regionale.

ANALISI SWOT FILIERA CARNI			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di una zootecnia evoluta, meglio rispondente alle esigenze delle imprese di trasformazione in materia di igiene e sicurezza; - presenza di giovani imprenditori; - rivalutazione razze autoctone; - discreta diffusione dell'allevamento in biologico; - presenza di produzioni tipiche ad elevata valenza territoriale (carni del suino Nero dei Nebrodi e delle Madonie, miele, ecc.). <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di impianti di macellazione di elevata capacità in condizioni strutturali ed igienico-sanitarie buone; - presenza di un discreto tessuto di imprese della trasformazione e crescente attenzione per la qualità e la tracciabilità dei prodotti; - primi segnali di integrazione di filiera; - presenza di alcuni Consorzi 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - spinta polverizzazione degli allevamenti, elevati costi di produzione e di trasporto, bassa redditività; - sistemi di tenuta e condizioni igienico-sanitari non ottimali per molti allevamenti; - diffusione di problematiche di natura sanitaria ed ambientale; - scarsa capacità imprenditoriale e competenza professionale degli operatori del settore; - scarsa propensione alla diversificazione dell'attività aziendale (produzione biogas, produzione di carni alternative, ecc.). <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - modesto ricorso all'associazionismo e all'integrazione di filiera, ovvero agli accordi di filiera; - standard qualitativi disomogenei, offerta estremamente frammentata, canali commerciali di tipo 	<ul style="list-style-type: none"> - ristrutturazione, ampliamento e ammodernamento delle imprese zootecniche; - caratteristiche di peculiarità e tipicità delle produzioni in risposta alla crescente domanda di prodotti legati alla tradizione ed al territorio; - sviluppo di produzioni di nicchia incentrate sull'allevamento di razze autoctone e/o metodi di produzione alternativa (biologico); - diffusione dei marchi di qualità e di tutela; - sviluppo di sinergie intersettoriali fra le filiere locali e tipiche, il turismo, l'arte e la cultura; - possibilità di riutilizzo dei reflui zootecnici per la produzione di biogas in risposta alla crescente richiesta di energia da fonti rinnovabili; - crescente domanda da parte della GDO di prodotti tracciati, sicuri dal punto di vista igienico, ad alto valore nutrizionale e con elevato contenuto in 	<ul style="list-style-type: none"> - abbandono dell'attività zootecnica con ripercussioni sugli equilibri socio-economici ed ambientali delle zone rurali; - graduale ridimensionamento della zootecnia da carne bovina e crescente dipendenza del nostro mercato dall'estero; - crescita dei costi di gestione degli allevamenti legati al prezzo dell'energia, dell'acqua, del lavoro, dei trasporti; - aumento e diffusione di epizootie; - insostenibilità ambientale legata allo smaltimento dei reflui organici; - progressiva estinzione delle razze autoctone; - progressiva perdita della valenza territoriale e tipica delle produzioni locali; - incapacità di soddisfare la crescente richiesta di qualità proveniente dai consumatori.

<p>volontari di produttori, volti alla valorizzazione qualitativa e commerciale delle produzioni locali;</p> <p>- penetrazione del prodotto trasformato nei circuiti della GDO e dell'HORECA.</p>	<p>"lungo";</p> <ul style="list-style-type: none"> - mancanza di impianti di trasformazione consortile e di strutture di centralizzazione dell'offerta; - scarsa presenza di marchi di qualità e a denominazione; - ridotte dimensioni delle imprese di trasformazione e commercializzazione; - modesta diffusione delle certificazioni volontarie (qualità, ambientale, tracciabilità e sicurezza sul lavoro); - carenze infrastrutturali (mobilità nelle aree rurali, energia, acqua). 	<p>servizi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - crescente domanda di "carni alternative". 	
---	---	---	--

ANALISI SWOT FILIERA LATTIERO-CASEARIA			
Punti di forza	Punti di debolezza	Opportunità	Rischi
<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevanza della produzione di latte ovino rispetto al totale nazionale; - presenza di aree vocate alla zootecnia da latte - presenza di giovani imprenditori; - presenza di una zootecnia evoluta, meglio rispondente alle esigenze delle imprese di trasformazione in materia di igiene e sicurezza; - rivalutazione razze autoctone. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di produzioni casearie storiche ad elevata valenza tipica e territoriale; - presenza di marchi DOP; - presenza di imprese della trasformazione dinamiche e competitive; - penetrazione del prodotto trasformato nei circuiti della GDO. 	<p><u>Produzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - spinta polverizzazione degli allevamenti, elevati costi di produzione e di trasporto, bassa redditività; - sistemi di tenuta e condizioni igienico-sanitari non ottimali per molti allevamenti; - diffusione di problematiche di natura sanitaria ed ambientale; - scarsa capacità imprenditoriale e competenza professionale degli operatori del settore. <p><u>Trasformazione e commercializzazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - modesto ricorso all'associazionismo e all'integrazione di filiera; - imprese della trasformazione a prevalente carattere artigianale, non in linea con la normativa sulla sicurezza alimentare e con le esigenze del mercato; - offerta frammentata, scarsa standardizzazione del prodotto (standard incostanti nel tempo e tra le diverse unità produttive); - scarsa presenza di certificazioni di qualità e di tracciabilità; - ridotta adesione alle denominazioni di origine. 	<ul style="list-style-type: none"> - ristrutturazione, ampliamento e ammodernamento delle imprese zootecniche; - sviluppo di produzioni di nicchia incentrate sull'allevamento di razze autoctone e/o metodi di produzione alternativa (biologico); - possibilità di riutilizzo dei reflui zootecnici per la produzione di biogas in risposta alla crescente richiesta di energia da fonti rinnovabili; - valorizzazione delle caratteristiche di peculiarità e tipicità delle produzioni in risposta alla crescente domanda di prodotti legati alla tradizione ed al territorio; - diffusione dei marchi di qualità e di tutela; - sviluppo di sinergie intersettoriali fra le filiere locali e tipiche, il turismo, l'arte e la cultura; - crescente richiesta da parte della GDO di prodotti igienicamente sicuri e ad elevato contenuto in servizi; - crescente orientamento dei consumatori verso prodotti sicuri e tracciati. 	<ul style="list-style-type: none"> - abbandono dell'attività zootecnica con ripercussioni sugli equilibri socio-economici ed ambientali delle zone rurali; - aumento della dipendenza estera per l'approvvigionamento di animali e di latte e derivati; - crescita dei costi di gestione degli allevamenti legati al prezzo dell'energia, dell'acqua, del lavoro, dei trasporti; - aumento e diffusione di epizootie; - insostenibilità ambientale legata allo smaltimento dei reflui organici; - progressiva estinzione delle razze autoctone - progressiva perdita della valenza territoriale e tipica delle produzioni locali.

Motivazioni dell'analisi SWOT

Il forte legame che esiste fra la zootecnia da carne e l'allevamento da latte ha portato, attraverso l'analisi Swot, all'individuazione di molti aspetti comuni ad entrambe le linee produttive; ma nello stesso tempo è stato possibile cogliere importanti elementi distintivi, che hanno condotto alla definizione di una serie di fabbisogni specifici.

I punti di forza evidenziati dall'analisi Swot sono riconducibili principalmente alla presenza, in alcune province più vocate della Sicilia, di una zootecnia evoluta, e meglio rispondente alle esigenze delle imprese della trasformazione in materia di benessere animale, igiene e sicurezza e qualità delle produzioni.

Da diversi anni, infatti, il comparto zootecnico è coinvolto in un processo di ristrutturazione che sta portando alla chiusura degli allevamenti meno efficienti e la concentrazione delle attività produttive in strutture meglio organizzate, in cui si rileva la presenza di un management giovane e più attento ai cambiamenti in atto: legati in particolare al mercato, alle politiche comunitarie ed alla normativa sulla sicurezza alimentare ed in materia di protezione ambientale. In questo contesto inoltre si segnala la presenza di alcune aziende che hanno scelto di integrare l'attività dell'allevamento con le altre fasi della filiera, rendendo più efficiente l'organizzazione dei cicli produttivi e l'identificabilità del prodotto nelle diverse fasi di lavorazione.

Negli ultimi anni si è assistito inoltre, alla crescita degli allevamenti in biologico ed alla rivalutazione delle razze autoctone. Primi segnali provengono, anche, dall'allevamento di specie alternative (bufalini, ratiti)

Per quanto concerne le fasi di trasformazione e commercializzazione, si rileva un discreto tessuto di imprese dinamiche e ben organizzate che, in alcuni casi, hanno anche intrapreso il percorso virtuoso delle certificazioni volontarie di sistema e di prodotto. L'offerta comprende prodotti diversificati e canali distributivi moderni (GDO, Horeca).

La millenaria tradizione legata all'allevamento del bestiame offre un variegato panorama di prodotti ad elevata valenza tipica; fortemente connessi al territorio, alle razze autoctone ed alla cultura delle società rurali che vivono nei territori montani e collinari dell'entroterra siciliano.

Si tratta, in particolare, di un numeroso gruppo di eccellenze casearie, tra le quali si annoverano tre formaggi a denominazione riconosciuta, e di alcuni prodotti legati in particolare all'allevamento delle api e del suino nero dei Nebrodi e delle Madonie. La filiera tipica muove i primi passi verso una valorizzazione quali-quantitativa e commerciale delle sue produzioni, attraverso la costituzione di consorzi volontari di produttori di carni ovvero tramite l'impegno di alcuni consorzi di tutela dei formaggi storici siciliani.

Accanto ad una zootecnia ben organizzata e sempre più vicina alle imprese della trasformazione: anch'esse moderne e competitive, si palesa la presenza di importanti **fattori di debolezza** del sistema produttivo. Esiste infatti una consistente parte della zootecnia siciliana, fatta di marginalità ed arretratezza (attribuibile, in parte, anche ad un mancato ricambio generazionale), lontana dalle industrie e dai mercati (scarsa integrazione di filiera ovvero mancanza di accordi verticali). Si tratta di una struttura produttiva estremamente polverizzata, con sistemi di allevamento non perfettamente in linea con gli standard strutturali ed igienico-sanitari imposti dalla normativa vigente, a bassa redditività e con costi di produzione elevati.

I piccoli e piccolissimi produttori, accomunati da una scarsa cultura imprenditoriale, si astengono fortemente dalla partecipazione a qualsiasi forma associativa, subendone le conseguenze negative sia sui mercati a monte e a valle del processo produttivo che, indirettamente, in termini di apertura alle innovazioni.

L'offerta, di conseguenza, risulta frammentata e qualitativamente disomogenea, popolata da numerose figure intermedie che si adoperano, con margini anche elevati, per una

movimentazione del prodotto dall'allevamento verso la trasformazione o il mercato locale. In particolare si segnala la mancanza di impianti di trasformazione consortile e di strutture di centralizzazione dell'offerta.

Dall'indagine sul comparto è emerso, inoltre, un basso livello tecnologico degli impianti di trasformazione, talora carenti sotto il profilo igienico-sanitarie: si avverte la mancanza di adeguate strutture di macellazione e trasformazione al servizio delle filiere locali e tipiche. Al contempo si segnala una diffusa presenza di caseifici di tipo artigianale e laboratori di trasformazione delle carni caratterizzati da impianti e da tecniche di lavorazione non sufficientemente rispondenti alle esigenze del mercato. La spinta polverizzazione aziendale, la mancanza di cultura di impresa e di iniziative di aggregazione, incidono fortemente sull'offerta, che risulta frammentata, scarsamente differenziata e qualitativamente incostante nel tempo e tra le diverse unità produttive. Poco diffuse tra le imprese rimangono inoltre, le certificazioni di qualità e di tracciabilità ed i marchi di qualità.

Non meno difficili appaiono le condizioni in cui operano le filiere tipiche, scarsamente organizzate e con un'offerta disomogenea e decisamente poco valorizzata dal punto di vista commerciale: la maggior parte delle produzioni casearie storiche vengono esitate sul mercato locale attraverso gli stessi canali (dettaglio tradizionale) in cui sono commercializzati i prodotti di largo consumo. I circuiti delle DOP, appaiono poco frequentati: le denominazioni (Ragusano DOP e Pecorino siciliano DOP e Vastedda della Valle del Belice DOP), infatti, concentrano quantitativi di prodotto marginali rispetto a quello che si produce negli areali dei disciplinari.

Non mancano comunque **importanti opportunità** di sviluppo per il comparto, riconducibili ad una forte richiesta da parte del consumatore e quindi della GDO, di prodotti tracciati, ad alto valore nutrizionale, sicuri dal punto di vista igienico sanitario e con un elevato contenuto in servizi.

Buone prospettive si aprono anche per le produzioni storiche e tipiche, stimolate da una crescente domanda di prodotti legati alla tradizione rurale dei diversi territori. Il novero dei formaggi tipici siciliani costituisce, infatti, una realtà varia e multiforme capace di assicurare un'esperienza composita e ricca di suggestioni in occasioni di consumo anch'esse differenziate.

In questo ambito pertanto, si delineano buone opportunità di sviluppo per l'allevamento di razze autoctone e di metodi di produzione naturali (biologico). Non meno interessanti appaiono le possibili sinergie intersettoriali fra la filiera tipica e le altre componenti dell'economia e del territorio, quali il turismo, l'arte e la cultura, e lo sviluppo di percorsi di distrettualizzazione.

Infine il processo di ristrutturazione e razionalizzazione che sta coinvolgendo gli allevamenti siciliani ed in parte anche le imprese della trasformazione, deve essere interpretato come una opportunità di crescita dell'intera filiera in termini di qualità delle produzioni e di miglioramento delle tecniche di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti. Gli stessi reflui zootecnici degli allevamenti, se utilizzati e riconvertiti ad usi energetici, potrebbero essere trasformati in una possibilità di abbattimento dei costi energetici aziendali.

I rischi a cui potrebbe andare incontro il comparto sono legati in primo luogo alla difficile situazione in cui versa la zootecnica delle aree più interne e svantaggiate della Sicilia; che sta portando all'abbandono dell'attività da parte di molti piccoli allevatori che lasciano i propri territori, causando ripercussioni importanti sugli equilibri socio-economici ed ambientali delle zone rurali.

Non meno importanti sono i rischi legati ad una gestione non ottimale degli allevamenti in termini di insostenibilità ambientale, legata allo smaltimento dei reflui organici, e di diffusione delle epizootie.

Anche la tipicità è a rischio di estinzione per la progressiva erosione delle razze autoctone e per la perdita dell'identità territoriale e tipica delle produzioni locali.

Infine, il processo di ristrutturazione e riorganizzazione della filiera, se da un lato sta portando ad un miglioramento complessivo del comparto, dall'altro ha determinato un graduale ridimensionamento della mandria ed una crescente dipendenza estera per l'approvvigionamento di animali vivi, carni e lattiero caseari.

Fabbisogni di intervento della *Filiera Carni*

Produzione

- Sostenere il processo di ristrutturazione, ampliamento e di ammodernamento delle imprese zootecniche;
- Migliorare le condizioni di igiene e di benessere degli animali;
- Potenziare la formazione imprenditoriale;
- Valorizzare ed incrementare le produzioni locali ad elevata valenza territoriale e tipica.

Trasformazione e commercializzazione

- Sostenere gli interventi funzionali ad aumentare l'integrazione di filiera, l'associazionismo e gli accordi di filiera;
- Realizzare e/o razionalizzare le strutture di macellazione e trasformazione anche al fine del benessere degli animali;
- Favorire l'adozione delle sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale.

Fabbisogni di intervento della *Filiera Lattiero-casearia*

Produzione

- Sostenere il processo di ristrutturazione, ampliamento e di ammodernamento delle imprese zootecniche;
- Migliorare le condizioni di igiene e di benessere degli animali;
- Potenziare la formazione manageriale.

Trasformazione e commercializzazione

- Introduzione nelle strutture di trasformazione di innovazioni tecnologiche finalizzate al miglioramento degli standard qualitativi, alle norme in materia di igiene e di sicurezza alimentare ed alla razionalizzazione del processo di trasformazione;
- Favorire l'adozione delle sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale;
- Sostenere gli interventi funzionali ad aumentare l'integrazione di filiera, l'associazionismo e gli accordi di filiera;

- Incrementare le produzioni casearie tradizionali e consolidare le denominazioni di origine.

Allegato - Dati statistici territoriali e agricoli per macroarea

Struttura territoriale ed agricola delle macroaree (valori assoluti e percentuali) – Anno 2000

Struttura territoriale	Descrizione	A- Aree urbane	B- Aree rurali ad agricoltura intensiva	C - Aree rurali intermedie	D - Aree rurali con problemi complessivi di sviluppo	Sicilia
Superficie totale (ST)	ettari	174.392,0	258.532	1.142.750	994.628	2.570.302
Superficie agricola utilizzata (SAU)	ettari	73.011,0	128.373,4	558.554,5	521.716,1	1.281.654,8
Superficie agricola totale (SAT)	% ST	51,5	54,2	55,5	64,4	58,5
Superficie agricola utilizzata (SAU)	% su SAT	81,3	91,6	88,1	81,5	85,2
Superficie agricola non utilizzata (SANU)	% su SAT	3,3	3,8	4,7	4,1	4,3
Numero di comuni	N.	13	22	222	133	390
Numero di province	N.	7	6	7	6	9
Struttura Agricola						
Aziende agricole	N.	15.317	41.033	194.479	114.517	365.346
<i>di cui con allevamenti</i>	N.	953	521	7.571	9.236	18.281
SAU media aziendale	Sau/Az. Ag.	4,8	3,1	2,9	4,6	3,5
Seminitavi	% su SAU	58,9	33,2	49,4	54,9	50,5
<i>cereali</i>	% su SAU	22,5	13,6	29,6	31,5	28,4
<i>ortive</i>	% su SAU	4,1	3,9	2,3	0,7	1,9
<i>foraggere</i>	% su SAU	13,3	2,2	7,7	14,4	10,2
<i>frumento</i>	% su SAU	20,6	12,4	27,9	29,4	26,5
Permanenti	% su SAU	29,3	57,3	38,0	16,9	30,9
<i>vite</i>	% su SAU	8,1	25,9	12,5	2,5	9,5
<i>olivo</i>	% su SAU	7,5	16,6	12,7	7,8	10,8
<i>fruttiferi</i>	% su SAU	4,7	1,9	5,2	5,4	4,9
<i>agrumi</i>	% su SAU	8,9	12,9	7,7	1,3	5,7
Prati e pascoli	% su SAU	11,4	9,2	12,4	28,1	18,4
SAU boschi	% su SAU	15,9	1,3	5,5	14,6	9,4
Arboricoltura da legno	% su SAU	0,2	0,1	0,2	0,3	0,2
Altre superfici	% su SAU	2,8	3,6	2,5	2,9	2,8
Zootecnia n. capi	N.	208.494	88.938	1.829.097	740.800	2.867.329
Bovini e bufalini	N.	34.365	7.816,0	103.598	162.661	308.440
Suini	N.	3.438	1.342,0	24.296	12.573	41.649
Ovi-caprini	N.	32.081,0	46.391,0	428.412	323.448	830.332
Avicunicoli	N.	138.295	32.866,0	1.268.400	238.894	1.678.455
Equini	N.	315	523,0	4.391	3.224	8.453
Bovini e bufalini	N. Capi/SAU	0,47	0,06	0,19	0,31	0,24
Suini	N. Capi/SAU	0,05	0,01	0,04	0,02	0,03
Ovi-caprini	N. Capi/SAU	0,44	0,36	0,77	0,62	0,65
Avicunicoli	N. Capi/SAU	1,89	0,26	2,27	0,46	1,31
Equini	N. Capi/SAU	0,004	0,004	0,008	0,006	0,007

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT