



Dipartimento di Impresa e Management Cattedra di Economia Industriale

**L'oro rosso italiano.
Analisi del comparto industriale delle
conserve di pomodoro: focus sul distretto
produttivo di Nocera.**

RELATORE

Prof. Cesare Pozzi

CANDIDATO

Marco Cimasa
Matr. 167881

ANNO
ACCADEMICO
2013/2014

**L'oro rosso italiano.
Analisi del comparto industriale delle conserve di
pomodoro: focus sul distretto produttivo di
Nocera.**

di *Marco Cimasa*

SOMMARIO

INTRODUZIONE	3
OBBIETTIVO	3
CAPITOLO PRIMO	5
“POMO D’ORO”	6
1.1. Definizione	6
1.2. Storia del Pomodoro	6
1.2.1. Arrivo in Europa	7
1.2.2. Pomodoro da mangiare	7
1.2.3. La conservazione del pomodoro	7
1.3. Descrizione	9
1.3.1. Tassonomia del pomodoro	9
1.3.2. Coltivazione	9
1.3.3. Proprietà nutrizionali	10
1.3.4. Varietà di pomodoro	11
CAPITOLO SECONDO	12
TRASFORMAZIONE DEL POMODORO	13
2.1. Quadro produttivo	13
2.2. Derivati industriali	13
2.2.1. Pelati	15
2.2.2. Polpa	15
2.2.3. Passata	16
2.2.4. Concentrato	17
2.2.5. Fiocchi, Ketchup e Succo da bere	17
2.3. Trasformazione Industriale	17
2.3.1. Fasi Preliminari	18
2.3.2. Fasi Specifiche	19
2.3.4. Fasi Finali	28
CAPITOLO TERZO	29
IL MERCATO DI RIFERIMENTO	30
3.1. Le dinamiche del settore nel Mondo	30
3.1.1. Pomodoro da industria	31
3.1.2. Commercio Internazionale	34
3.2. Le dinamiche del settore in Italia	37
3.2.1. Pomodoro destinato all’industria	37
3.2.2. Produzione	38
3.2.3. Commercio Nazionale	40
CAPITOLO QUARTO	46

PROSPETTIVE FUTURE	47
4.1. Caratteristiche del settore.....	47
4.1.1. Vantaggi competitivi	47
4.2. Nuove problematiche	48
4.2.1. Innovazione di un mercato maturo.....	49
4.2.2. Frenare il potere della distribuzione	49
4.2.3. Fronteggiare i nuovi competitors internazionali	50
CAPITOLO QUINTO.....	52
FOCUS SUL TERRITORIO.....	53
5.1. Distretto conserviero di Nocera	53
5.1.1. Caratteri ambientali	53
5.1.2. Caratteri storici	54
5.2. Analisi ed implicazioni di policy	56
5.2.1. Filiera e distretto	58
5.2.2. Valorizzazione e promozione.....	59
5.2.3. Aggregazione	60
CAPITOLO SESTO.....	62
CONCLUSIONI.....	63
Ringraziamenti.....	65
Bibliografia	66

INTRODUZIONE

Il pomodoro, con i suoi derivati, rappresenta un vero e proprio simbolo di identificazione nazionale, al pari di altri prodotti tipici dell'agroalimentare italiano.

Nato nel Nuovo Mondo, il pomodoro ha trovato nel nostro paese la sua patria d'adozione tanto da diventare un elemento base della tradizione culinaria italiana. Oltre ad essere una coltura molto diffusa nel Bel Paese, il pomodoro risulta essere una delle specie orticole più coltivate al mondo. Questo grazie alle sue qualità organolettiche e nutritive nonché alla sua duplice utilizzazione. Infatti è possibile consumare il pomodoro sia fresco che "lavorato", nelle sue molteplici derivazioni (Pelati, Polpa, Passata, Concentrato) che si caratterizzano ognuna per un diverso grado di concentrazione e di lavorazione.

Proprio dalla lavorazione del pomodoro è sorto un settore, quello conserviero, di estrema importanza nel panorama manifatturiero italiano tanto da battezzare il pomodoro con l'appellativo di "Oro Rosso". Perché questa definizione? A questa domanda è possibile dare diverse risposte. Perché è un settore che impiega più di 30 mila dipendenti di cui 10 mila fissi ogni anno o perché ha trasformato più di 4,9 milioni di tonnellate di pomodoro nell'ultima campagna di trasformazione o perché operano più di 120 opifici sul territorio nazionale (dati ANICAV). Tutte risposte valide ma una su tutte è in grado chiarire meglio delle altre. Soltanto nel 2013 il settore delle conserve di pomodoro ha raggiunto un fatturato di oltre 3 Miliardi di euro. È facile comprendere, alla luce di quest'ultimo dato, la ricchezza e la prosperità raggiunta da questa industria non priva, però, di problematiche.

L'espansione dei paesi emergenti; la recente crisi economica; l'eccessivo potere delle GDO; sono solo alcuni dei fattori macroeconomici che stanno ridefinendo i confini in cui i produttori dovranno operare. Pertanto sono in crescita i contributi, non solo letterali, ma anche economici messi in campo dalla classe produttrice per affrontare tali scenari. Gli sforzi sono eccezionali e questo breve saggio non vuole altro che essere un ulteriore aiuto a tutti coloro che saranno chiamati ad intervenire nel prossimo futuro di questo settore.

OBBIETTIVO

Il compito di questo elaborato è quello di analizzare, con particolare attenzione, il settore conserviero prevedendo quelli che saranno i nuovi scenari futuri e

presentando possibili implementazioni strategiche. La tesi si aprirà con una breve presentazione del pomodoro; si parlerà della sua storia, della sua coltivazione, delle sue proprietà nutrizionali fino a giungere ad una descrizione generale del frutto. Si proseguirà, quindi, con un primo contatto col settore conserviero introducendo la produzione di derivati: saranno esposte le tipologie di conserve e le varie fasi di produzione. Dal Capitolo 3 si entrerà nella sezione prettamente economica della tesi. Saranno esposti, con l'ausilio di grafici e tabelle, tutti i dati utili per una maggiore comprensione del mercato di riferimento. Verranno approfonditi i trend produttivi e commerciali dei vari paesi coinvolti oltre che, ovviamente, all'analisi dei trend italiani. Da qui, si passerà al Capitolo 4 che rappresenta il fulcro principale della tesi stessa. Saranno implementati i dati provenienti dal capitolo precedente individuando tutti vantaggi competitivi del settore conserviero nazionale, le caratteristiche che lo contraddistinguono e le possibili risposte agli scenari futuri del comparto. La tesi si concluderà con una focalizzazione locale sul distretto conserviero di Nocera. Anche in questo caso si esporranno i motivi della nascita del distretto, del suo sviluppo industriale e i caratteri storico-ambientali che hanno reso questo uno dei più importanti distretti del Paese. Da un osservatorio privilegiato come può essere quello di Nocera in cui vengono effettuati tali studi e grazie ai contributi di diversi autori, sarà esaminato, in dettaglio, il *cluster* nocerino e presentate diverse implicazioni di policy applicabili in loco. La metodologia di studio seguita durante tutta la tesi è di tipo analitico-empirica basata su esperienze personali e dall'osservazione dei dati proposti.

CAPITOLO PRIMO

"Fa che il Cibo sia la tua Medicina e che la Medicina sia il tuo Cibo"

Ippocrate

Nel presente capitolo si fornirà una descrizione generale delle principali caratteristiche del pomodoro. Quindi si parlerà delle sue origini, della classificazione della pianta, della coltivazione fino ad elencare quelle che sono le proprietà nutrizionali di questo importante frutto. Si farà, inoltre, un excursus storico sugli impieghi della pianta del pomodoro prima come ornamento ed in seguito come elemento indispensabile della cucina nostrana.

“POMO D’ORO”

1.1. Definizione

Esistono due versioni accertate riguardo all’etimologia del nome Pomodoro. La prima fa risalire il nome al medico senese Pietro Andrea Mattioli il quale, per la prima volta, nel suo *Commentarii* (il più noto testo botanico-farmaceutico del XVI) descrive centinaia di nuove piante sconosciute all’epoca fra cui anche la “*mala aurea*” che poi, tradotto in italiano, divenne Pomodoro. Probabilmente tale nome lo si deve al colore giallo oro che il frutto raggiunge alla sua maturazione così come scriveva Mattioli: “*Portansi à tempi nostri d’un’altra spetie in Italia schiacciate come le mela rosse, e fatte à spichi, di colore prima verdi, e come sono mature, di colore d’oro, i quali pur si mangiano nel medesimo modo*” (M. Zalum Cardon 2007 “Il pomodoro”, Coltura e Cultura).

L’altra versione fa risalire invece il nome ai tempi in cui le truppe francesi scesero in Italia e, principalmente, a Napoli. All’epoca i transalpini erano soliti chiamare questo frutto anche “*pomme d’or/pomme d’amour*”. Questa espressione per altro richiama i poteri afrodisiaci attribuiti a questo frutto nel XVII e XVIII secolo dalle popolazioni europee. Ad avvalorare ciò le espressioni *love apple*, *Liebesapfel* e “*pumu d’amuri*”, che si ritrovano nel corso del Settecento rispettivamente in Inghilterra, Germania e Sicilia ne sono una prova. Tutt’altro nome venne utilizzato per questo frutto in altri paesi europei come la Spagna (“*tomate*”) e l’Inghilterra (“*tomato*”). In questo caso questi due termini derivano direttamente dalle lingue di quei popoli che per primi hanno domesticato e coltivato questo frutto: l’America.

1.2. Storia del Pomodoro

Dagli ultimi studi risulta che la pianta del pomodoro sia originaria in un’area compresa tra il Chile settentrionale, Perù ed Ecuador dove sarebbe nata come pianta selvatica tant’è vero che, ancora oggi, sono presenti specie selvatiche ad andamento perenne. Da qui comparvero in Messico come infestanti delle coltivazioni di mais delle popolazioni locali ma presto ci si accorse che ne miglioravano la produzione. Gli indios locali iniziarono a coltivarli con tecniche all’avanguardia, per certi aspetti, anche alle più moderne tecnologie. All’arrivo degli spagnoli, la pianta era già ben domesticata e aveva perduto, grazie ai lunghi periodi di coltivazione e alle continue selezioni, la sua naturale

pericolosità, ed era largamente diffusa. Gli abitanti del Messico la chiamavano *tomatl* o *xitomatl*, nome che significa “grande tomatl”.

1.2.1. Arrivo in Europa

Non sappiamo con precisione quando le piante entrarono nel Vecchio Continente, se ad opera di Colombo prima o di Cortes poi, ma sicuramente suscitavano l'interesse di molti.

Classificata come pianta appartenente alla famiglia delle Solanacee, al pomodoro non furono riconosciute qualità nutritive bensì qualità medicinali, psicotrope e afrodisiache (alle famiglia delle *Solanacee* appartenevano piante “magiche” quali l'*Atropus belladonna* e la Mandragora). Per tale motivo il pomodoro si diffuse in tutte le corti europee esclusivamente come pianta ornamentale e, perfino, pegno d'amore. Non mancano leggende che narrano che Sir Walter Raleigh abbia donato una piantina carica di frutti alla regina Elisabetta I, chiamandola *apple of love*; o che la città di Tolone fece dono di quattro piantine al Cardinale di Richelieu per omaggiarlo (R. Dondarini, M. Dondini, 2007 “Il pomodoro”, Coltura e Cultura).

1.2.2. Pomodoro da mangiare

Qualunque siano le leggende sorte intorno a tale pianta, è grazie alla Spagna che il frutto approdò alle coste del vicereame di Napoli e lì trovò clima e terreno ideali per la sua coltivazione. Non si hanno notizie riguardo a quando il pomodoro divenne nuovamente un frutto commestibile. Molto probabilmente questo era già da anni entrato a far parte della dieta povera della popolazione meridionale ma le prime ricette, di cui abbiamo notizia, di un'utilizzazione del pomodoro in cucina ci vengono da Antonio Latini nel suo ricettario *Lo scalco alla moderna* (pubblicato nel 1692). Nel libro vengono proposte due ricette. La prima è una “*Salsa alla spagnola*” che il cuoco consiglia per accompagnare i bolliti, mentre la seconda è più ricercata e sofisticata, degna di un re, la “*Cassuola di pomodoro*”.

Da questo momento in poi la strada per i futuri sviluppi in cucina del pomodoro è aperta e Napoli si appresta a diventare il suo sfondo naturale.

1.2.3. La conservazione del pomodoro

La popolarità di questo alimento crebbe sempre più nel XVIII secolo nel bacino del mediterraneo così come in nord Europa ed in Asia. Negli Stati Uniti bisogna attendere fino al 1829, anno in cui venne commercializzato il pomodoro. Questo ritardo fu dovuto sia per la naturale diffidenza che il popolo statunitense aveva per questo prodotto, sia per il mantenimento delle caratteristiche di altre specie di pomodoro selvatiche, ad alto contenuto di alcaloidi.

Fin da subito, però, si manifestò il problema di come conservare questo alimento che di per sé soffre del naturale deperimento del prodotto che della stagionalità di raccolta. Il primo vero contributo in materia fu fornito, nel 1800, dal gesuita Lazzaro Spallanzani. Egli aveva scoperto che, richiudendo infusi in barattoli di vetro e lasciati bollire per un'ora, l'azione di deterioramento si arrestava. Aveva scoperto la sterilizzazione. Purtroppo i suoi studi furono relegati in uno opuscolo a stampa e dimenticato.

All'onore della cronaca passarono invece gli studi del pasticcere francese Nicolas Appert. Egli trascorse molti anni nel concepire il suo metodo per la conservazione degli alimenti basato sulla bollitura dei contenitori di alimenti e sulla loro chiusura ermetica in fase di bollitura. Per il suo contributo il Direttorio francese assegnò il premio di 12.000 franchi al pasticcere per aver risolto il problema della fornitura di cibo all'esercito. Da Appert in poi vi furono un susseguirsi di scoperte ed invenzioni: da Peter Durand che inventò le scatole in banda stagnata a Woodhull Crosby che nel 1847 preparò le prime scatole di pomodori conservati.

Fu Francesco Cirio, nel 1858, ad aprire in Italia la prima industria conserviera di piselli e probabilmente, sul finire del secolo, a produrre i primi conservati industriali di pomodoro. Nel 1888 il Cavaliere Brandino Vignali attivò a Basilicanova (Parma) uno stabilimento per produrre "estratto di pomodoro" secondo una tecnica che riprendeva quella della "conserva nera" delle famiglie contadine parmensi ottenuta facendo essiccare al sole il succo di pomodoro che era stato preventivamente concentrato in grandi pentoloni di rame. Quasi contemporaneamente nell'Agro Nocerino-Sarnese viene selezionato e piantato quello che diventerà, per eccellenza, il "Re del Pomodoro": il S. Marzano. A questo pomodoro si affiancherà una produzione industriale, "il Pelato", del tutto nuova ed inedita. Agli inizi del 1900, in Italia, si contavano già centinaia di industrie conserviere e di queste la maggior parte erano del pomodoro.

Antonio Bizzozzero, scriveva nel 1913: *"State pur certi che i maccheroni al sugo con pomodoro e il risotto al pomodoro, col relativo condimento di pura panna e Parmigiano stravecchio, diverranno due istituzioni mondiali"* (R. Dondarini, M. Dondini, 2007 "Il pomodoro", Coltura e Cultura).

Già in quegli anni l'agronomo trevigiano aveva previsto il successo di questa unione ma un altro connubio, per certi versi, ancor più felice rese il pomodoro

uno degli alimenti più consumato al mondo: la Pizza. Questo geniale abbinamento darà lo slancio definitivo alla diffusione delle conserve di pomodoro in tutto il mondo.

Hernan Cortes partì dalla Spagna con l'obiettivo di conquistare l'America, riuscendoci, ma è sicuro che l'America, a sua volta, non abbia conquistato l'Europa?

1.3. Descrizione

1.3.1. Tassonomia del pomodoro

Il pomodoro coltivato appartiene alla famiglia delle Solanaceae, che include oltre 3000 specie sia del Vecchio (melanzane in Cina ed in India) che del Nuovo Mondo (peperoni, patate). Il primo a classificare il pomodoro fu Carlo Linneo che, nel suo trattato *Species Plantarum* del 1753, indicò il pomodoro con il binomio

Solanum lycopersicum (dal greco *lykos* «lupo» e *Persikòn* «pomo persico; pesca» letteralmente “pomo del lupo”; i botanici si sarebbero rifatti al nome popolare). Tuttavia, l'anno dopo, il botanico Miller ritenne che il pomodoro non facesse parte del genere *Solanum lycopersicum* essendo le differenze con le patate e i peperoni molto accentuate così inserì il pomodoro nel genere *Lycopersicum esculentum*. Di fatto, la classificazione offerta da Miller è stata accettata dalla maggior parte dei tassonomi ed è rimasta il sistema di riferimento valido per questa specie sino alla fine del XX secolo (G. Soressi, A. Mazzucato, 2007, “Il pomodoro”, Coltura e Cultura).

Ma dagli ultimi studi effettuati a livello molecolare si è scoperto che effettivamente il pomodoro fa parte del genere *Solanum* e non *Esculentum*, smentendo quindi la tassonomia di Miller e dando sostanzialmente ragione a Linneo. Ciononostante, la denominazione *Esculentum* risulta comunque la più usata.

Riassumendo il nome ufficiale è oggi *Solanum lycopersicum*, sebbene il nome di Miller rimanga ancora in uso in molte pubblicazioni.

1.3.2. Coltivazione

Il pomodoro è una pianta orticola che cresce bene nei climi caldi. Originaria delle Ande peruviane e del Messico, è diffusa ora in tutto il pianeta grazie alla sua adattabilità, tuttavia predilige terreni di medio impasto, ben drenati, freschi e profondi. Il pomodoro è una pianta non adatta ai climi freddi tanto è vero che al di sotto di 8°/10°C la pianta può seccare e perire. La germinazione avviene fra i 12°C e i 28°C, tuttavia per ottenere risultati eccellenti bisogna assicurarsi che la pianta cresca tra i 20°C e i 29°C. Temperature inferiori o superiori possono compromettere il regolare sviluppo delle piante e, conseguentemente, influire sulla produzione. Il pomodoro è una specie di origine tropicale che, trasferita negli ambienti mediterranei, ha incontrato un clima molto favorevole alla crescita, ma anche a condizioni limitanti per le scarsa disponibilità idriche. Per tale motivo l’irrigazione risulta essere una delle determinanti fondamentali per una ottima resa del prodotto. I fabbisogni idrici del pomodoro sono piuttosto elevati e variabili in funzione delle condizioni pedoclimatiche e dei livelli produttivi. Per i pomodori da mensa, per esempio, l’irrigazione deve essere frequente e leggera; per i pomodori da industria meno frequente ma più abbondante. Il periodo di raccolta del pomodoro varia dalla tipologia di coltura e dalle condizioni pedoclimatiche del luogo. La raccolta del pomodoro da industria inizia tra l'ultima decade di luglio e la prima di agosto, e continua fino alla fine di settembre. Per il pomodoro da mensa la raccolta dipende dalla maturazione del frutto nonché dalla coltivazione (in serra, a terra etc.).

1.3.3. Proprietà nutrizionali

Il pomodoro è un autentico concentrato di sostanze benefiche. Composto prevalentemente dal 93% di acqua, zuccheri (3%), acidi, aminoacidi e proteine, il pomodoro è ricco di vitamine e sali minerali. Dalla **Tabella 1-1** è possibile avere un resoconto alquanto dettagliato di quelli che sono i valori nutrizionali principali per 100 grammi di prodotto. Inoltre il pomodoro è ricco di un potente antiossidante, il *licopene* (da cui prende il nome), che si ritiene possa svolgere una certa funzione protettiva rispetto al rischio di tumori alla prostata e protegge le lipoproteine dall’ossidazione. Naturalmente la maggior concentrazione di valori si trova nei pomodori freschi e non lavorati.

Tabella 1- 1

Valori medi per 100 g di Pomodoro	
Potassio	290 mg
Cloro	30-60mg
Fosforo	26mg
Calcio	11mg
Ferro	0,4mg
Magnesio	tracce
Vitamina C	21mg
Vitamina A	42µg
Vitamina PP	0,5mg
Vitamina B1	0,06mg
Vitamina B2	0,04mg

Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)

1.3.4. Varietà di pomodoro

L'insieme di variazioni genetiche che, selezionate più o meno consciamente dall'uomo, hanno determinato l'adattamento del pomodoro allo stato coltivato va sotto il nome di sindrome di domesticazione. La manifestazione più evidente di questo processo è stata la trasformazione del colore della bacca da verde a pigmentata. Oggi sono presenti sul mercato un enorme numero di varietà di pomodori ognuno diverso dall'altro per colore, forma, qualità, grandezza etc; ma possiamo raggrupparli in 5 categorie principali:

- Pomodoro da tavola
- Pomodoro da conserva
- Pomodoro da serbo
- Pomodoro da pelare
- Pomodoro da succo

Fondamentale è la ricerca che negli anni ha creato nuove varianti e migliorato la qualità. Il San Marzano, per esempio, originario della Valle del Sarno, molto probabilmente deriva a una ibridazione spontanea tra vecchie popolazioni locali (Fiaschella o Fiascone x Tondo di Nocera) o da mutazione spontanea della varietà tradizionale denominata Lampadina e successive selezioni operate dagli stessi agricoltori (I. Giordano, 2007, "Il pomodoro", Coltura e Cultura).

Anche la resa, grazie ai miglioramenti genetici, ne ha giovato. Si è calcolato che in America la produttività media delle cultivar (piante ottenute con miglioramento genetico) da industria negli Stati Uniti tra il 1920 e il 1990 sia passata da 10 a oltre 70 t/ha. Di questo aumento si ritiene che circa il 50% sia dovuto al miglioramento genetico.

CAPITOLO SECONDO

"C'è solo una regola per chi è a capo di un'azienda: fare prodotti della miglior qualità possibile, ai costi minori possibili e pagando i salari più alti possibili"

Henry Ford

Nel Capitolo Due sarà presentato il processo produttivo delle conserve di pomodoro. Saranno illustrati, in dettaglio, i vari processi produttivi industriali di conservazione del pomodoro. Alcuni nuovi e più invasivi, altri antiquati e più tradizionali ma tutti legati da un unico fine comune: conservare il pomodoro. È stato proprio l'industrializzazione di questo processo a dare vita al comparto conserviero, per tale motivo si ritiene utile per una migliore comprensione del testo, introdurre la lavorazione del pomodoro.

TRASFORMAZIONE DEL POMODORO

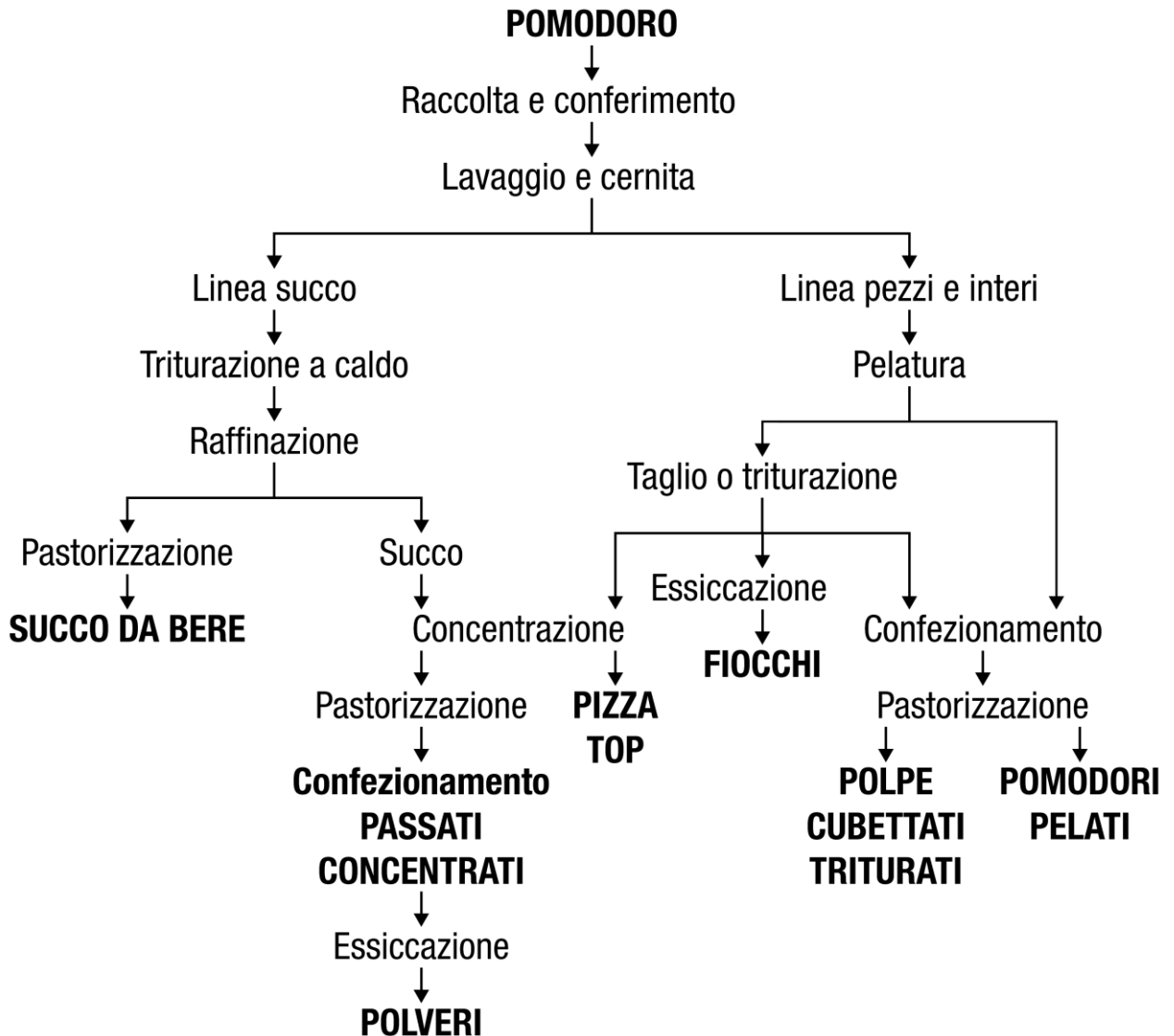
2.1. Quadro produttivo

Nel 2013 sono state processate e trasformate dall'industria conserviera 33 milioni di tonnellate (dati WPTC) di pomodoro su una produzione agricola mondiale che si attestava, nel 2012, a circa 161 milione di tonnellate (dati FAO). Si comprende subito il valore economico che questo settore ha raggiunto negli anni ma prima di addentrarci nello studio delle dinamiche di mercato analizziamo quelli che sono i vari derivati del pomodoro e come vengono realizzati.

2.2. Derivati industriali

Le innovazioni tecnologiche hanno fatto sì che un prodotto dalla stagionalità ridotta possa essere conservato e disponibile sulle tavole tutto l'anno. L'industria conserviera del pomodoro è stata un'antesignana di questo processo e ha gettato le basi per quelle che saranno le industrie conserviere vegetali. La forte richiesta di pomodoro trasformato ha spinto le industrie conserviere a creare sempre nuovi prodotti con i quali soddisfare il cliente. Oggi sono presenti sul mercato una vasta gamma di derivati che è possibile sintetizzare con questo schema: **Figura 2- 1**.

Figura 2- 1 Schema sintetico derivati del pomodoro



Fonte: "Il pomodoro", Coltura e Cultura

Di questi i più importanti e su cui si focalizzerà lo studio sono:

- Pomodori pelati interi (**Pelati**)
- Pomodori pelati in pezzi (**Polpa**)
- Pomodori pelati in pezzi e con sostanza secca, in peso, inferiore a 12% (**Passata**)
- Pomodori pelati in pezzi e con sostanza secca, in peso, superiore al 12% (**Concentrato**) ed, in oltre, **succo da bere**, **fiocchi** e **ketchup**.

Ognuna di queste si distingue dall'altra per il grado di concentrazione e di lavorazione del prodotto. La concentrazione ha un duplice vantaggio. Da un lato si ha una maggiore stabilizzazione microbica del prodotto, dall'altro si hanno vantaggi economici legati ai minori costi di confezionamento,

immagazzinamento e trasporto dati dalla riduzione dell'acqua contenuta nel prodotto.

2.2.1. Pelati

È una conserva tipicamente meridionale. Nata a Napoli dall'industria conserviera *Cirio*, utilizza frutti allungati (tipo San Marzano). È realizzata con pomodori interi, privati della buccia e condizionati con aggiunta di succo o concentrato di pomodoro. È fondamentale il contenuto cellulosico e pectinico del frutto che ne garantisce la conservazione e l'integrità nonché il colore rosso vivo tipico di questa lavorazione. Le operazioni industriali necessitano che la buccia sia abbastanza spessa e di facile distacco per cui possono essere inconvenienti seri quei difetti che possano ostacolare tale operazione (spaccature, parti verdi, cicatrici ecc.). La pelatura può essere effettuata o mediante pelatrici meccaniche o mediante pelatrici a salto di pressione.

I pomodori alterati, specialmente se ammuffiti o con marciume, peggiorerebbero la qualità della conserva deteriorando significativamente sia il colore che il profumo, riducendo la durata del prodotto. Per tale motivo alla cernita, eseguita tramite dispositivi ottici, solitamente segue la cernita manuale, eseguita dal personale addetto (per la maggior parte donna). Altra caratteristica importante di questo prodotto è il pH. Deve avere un valore compreso tra 3,9 a 4,6 e per tale motivo ci si trova a cavallo di quel valore 4,3 oltre il quale è facile l'insorgenza di clostridi sporigeni (C. Leoni, 1993). Pertanto è necessario ricorrere ad ulteriori trattamenti termici di stabilizzazione più drastici che provocano un decadimento qualitativo del prodotto finito oltre a un aggravio e a un minor grado di utilizzazione delle linee.

2.2.2. Polpa

È una conserva preparata con pomodori non interi, privati della buccia e condizionata con aggiunta di succo o concentrato. Le differenze con i pomodori pelati non sono tante poiché la lavorazione e il prodotto è simile. Risente più che altro di una differenziazione di marketing che di prodotto ma possiamo individuare alcune differenze:

- i. Diversamente dai pomodori pelati, non è obbligatorio ottenere il prodotto da pomodori lunghi e questo è il principale motivo della diffusione di questa lavorazione nel Nord Italia dove ha trovato il favore dei clienti.

- ii. A seconda del tipo di taglio o polpatura e alla pressatura troviamo in commercio diverse varianti dalle fettine di pomodoro, alle polpe, ai cubettati, ai triturati, alla pizza sauce ecc.
- iii. Possono essere condizionati, oltre che nelle consuete bande stagnate come per i pelati, anche in hot filling (vetro o scatola) o in asettico (brik di multistrato carta-plastica-alluminio per il consumo diretto o in sacchi da 200 litri per la rilavorazione).

I prodotti poi fra di loro si distinguono per il tipo di pelatura (preliminare o contemporanea alla polpatura), per il grado di sgrondatura di siero e per l'eventuale parziale concentrazione. Per il resto, le caratteristiche che si riscontrano nei pomodori pelati (consistenza cellulosica, pelabilità, bassi valori di pH e assenza di parti guaste e cicatrici) le ritroviamo anche nella polpa.

2.2.3. Passata

Di recente introduzione (anno 1976), la passata è un prodotto nato per rispondere alle esigenze di una clientela disposta a spendere sempre meno tempo nella preparazione alimentare. Supportata da innovative campagne pubblicitarie, il successo fu quasi immediato. La passata è un prodotto destinato ad essere utilizzato come base pronta per la preparazione rapida di condimenti e riduce notevolmente i tempi in cucina. È costituito da succo di pomodoro non sottoposto a raffinazione spinta, ottenuto direttamente da pomodoro fresco parzialmente concentrato. Caratteristica principale dei passati è il suo potere condente, cioè la capacità di aderire come condimento alla pasta senza perdita indesiderata di siero, e pertanto le caratteristiche più importanti sono quelle di tipo reologico. Le qualità di pomodoro migliori per ottenere un ottimo prodotto sono quelle ad alto contenuto di fibra e di pectine (C. Leoni, 1993).

Il processo di lavorazione inizia con il lavaggio e la cernita della materia prima, si prosegue con la scottatura in acqua bollente per alcuni minuti e la successiva eliminazione di semi e bucce (non devono superare il 4% in peso del prodotto finito). La passata di pomodoro può essere ottenuta soltanto per spremitura diretta, centrifugazione e raffinazione meccanica di pomodoro fresco, sano e maturo, con parziale eliminazione dell'acqua e un pH inferiore a 4,5. Per il confezionamento del prodotto sono utilizzati oltre alle bottiglie in vetro, *brik* di poliaccoppiato o scatole in banda stagnata. E' possibile aggiungere sale alimentare, correttore di acidità, nonché ingredienti come spezie, erbe, piante aromatiche purché evidenziati nell'etichettatura.

2.2.4. Concentrato

Il concentrato è una tecnica di lavorazione che si richiama alla tradizione antica della conserva nera effettuata dalle popolazione contadine emiliane per conservare i pomodori. Per concentrato ci si riferisce a quelle conserve realizzate mediante eliminazione di una parte dell'acqua dal succo polposo, ottenuto triturando i frutti freschi e setacciando il triturato. A seconda del grado di umidità residua nel prodotto si distinguono in: semiconcentrato di pomodoro (minimo 12% di sostanza secca); concentrato di pomodoro (minimo 18%); doppio concentrato di pomodoro (minimo 28%); triplo concentrato di pomodoro (minimo 36%); sestuplo concentrato di pomodoro (minimo 55%). Per la produzione di concentrati sono richiesti pomodori ricchi di colore, sapore e aroma, con elevato contenuto di sostanze solubili (zuccheri) e insolubili (C. Leoni, 1993).

Il processo produttivo è simile alla Passata ma vi si aggiunge un passaggio fondamentale: il concentratore. Il succo proveniente dal gruppo di raffinazione è inviato nei concentratori dove viene concentrato tramite l'evaporazione dell'acqua. Gli impianti, in questo caso, lavorano ad una pressione ridotta e a multiplo effetto sia per ridurre i costi energetici che per preservare le qualità organolettiche del sugo. Segue la pastorizzazione e il condizionamento in appositi contenitori come scatola, vetro o tubetto di alluminio per il consumo diretto o grandi contenitori sterilizzati per i prodotti destinati alla rilavorazione.

2.2.5. Fiocchi, Ketchup e Succo da bere

I fiocchi di pomodoro sono un prodotto ottenuto tagliando i pomodori in vario modo e parzialmente privati dei semi, essiccati mediante eliminazione dell'acqua di costituzione con mezzi fisici fino ad un residuo secco in stufa non inferiore al 93 per cento.

Il Ketchup è un prodotto a base di pomodoro al quale viene aggiunto zucchero, spezie ed aceto. Si prepara direttamente dal pomodoro maturo, preferibilmente di colore rosso vivo, o dal concentrato di pomodoro.

Il Succo da bere al pomodoro è ottenuto tramite la triturazione, la raffinazione e la pastorizzazione di pomodori freschi dal colore rosso vivo. È possibile aggiungere del sale per aumentare la sapidità.

2.3. Trasformazione Industriale

Analizziamo ora il processo industriale che il pomodoro segue per la sua lavorazione dall'arrivo negli stabilimenti come semplice frutto all'uscita sotto forma di derivato. Possiamo schematizzare il processo produttivo in tre distinte sezioni:

- A. **Fasi Preliminari:** queste fasi sono comuni a tutti i prodotti
- B. **Fasi Specifiche:** sono fasi proprie di ogni tipologia di prodotto
- C. **Fasi Finali:** ultime fasi di lavorazione comuni a tutti i prodotti

2.3.1. Fasi Preliminari

Le fasi iniziali, insieme con quelle finali, sono fasi comuni per ogni tipo di lavorazione del pomodoro.

Si inizia con il ricevimento delle materie prime disposte sui camion o in cartoni (bins) da 350 kg l'uno o alla rinfusa. Si prosegue con il peso della partita e la valutazione del pomodoro tramite campione. Si valutano diverse caratteristiche come la percentuale di materie esterne presenti, il residuo zuccherino del pomodoro etc. Il pomodoro, quindi, viene scaricato in un'enorme vasca piena d'acqua. Qui i forti getti d'acqua effettuano un primo lavaggio che permette di eliminare buona parte del materiale inerte. Tramite carrello meccanico, il pomodoro viene scaricato in una seconda vasca ripiena d'acqua pulita. Da qui parte un enorme nastro a rulli dove potenti getti d'acqua ad alta pressione eliminano le ultime impurità rimaste.

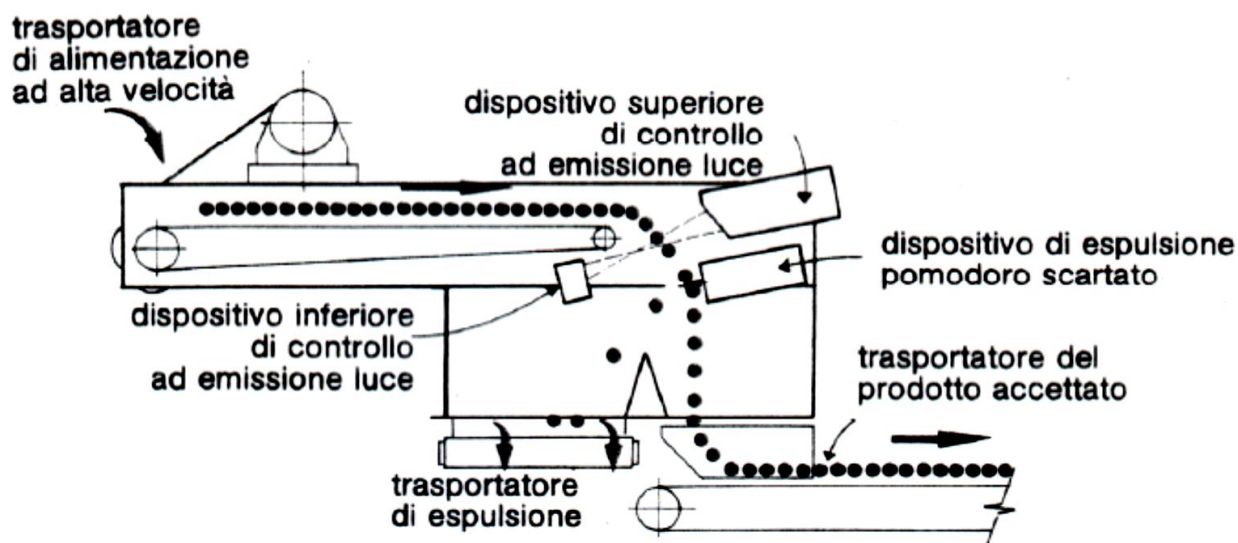
Inizia ora una fase fondamentale per la realizzazione di un pomodoro di qualità: la Cernita. Cernita che viene eseguita oltre che con sistemi ottici anche manualmente dal personale addetto (**Figura 2- 2**).

Il materiale scartato viene allontanato su piccoli nastri meccanici ed espulso. È fondamentale avere un adeguato sistema di illuminazione ed un frequente avvicendamento del personale addetto alla cernita, perché l'operazione affatica notevolmente la vista e rischia di far perdere la necessaria attenzione. La cernita, però, viene facilitata dal fatto che i rulli sui quali passa il pomodoro ruotano su loro stessi, facendo così ruotare i frutti ed esponendoli ad una visione completa da parte delle operatrici addette al controllo.

Dopodiché la rulliera che trasporta il pomodoro si inclina verso l'alto e getti d'acqua a pressione effettuano l'ultimo lavaggio.

Qui terminano le fasi preliminari.

Figura 2- 2 Schema di selezionatore ottico del pomodoro. Tramite emissione di luce sono individuati i pomodori avariati o irregolari e scartati.



Fonte: "Caratterizzazione dei sottoprodotti della filiera del pomodoro per un potenziale sviluppo industriale", Caterina Stagno, Università di Ferrara.

2.3.2. Fasi Specifiche

Da questo punto in poi iniziano le fasi tipiche per ogni tipologia di prodotto. Analizzeremo, nel dettaglio, le fasi di produzione dei prodotti che rappresentano la quasi totalità dei trasformati pomodoricoli italiani: **Pelati**, **Concentrati** e **Polpe**.

Pelati

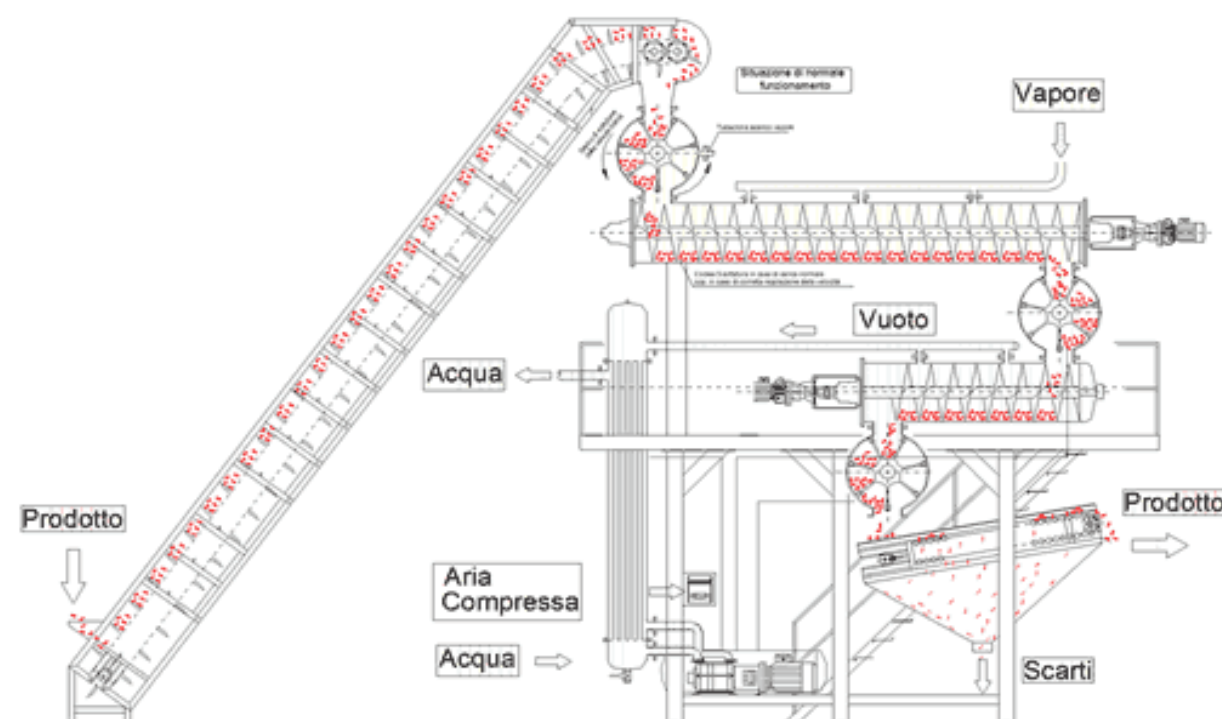
Per produrre i Pelati sono utilizzati pomodori dalla forma allungata (tipo San Marzano) dalla buccia di facile estrazione. Vediamo ora le altre fasi per la produzione così come suggerito in figura: **Figura 2- 3**

Figura 2- 3 Linea di produzione dei pomodori Pelati



- Nella pelatura termofisica il pomodoro viene sottoposto ad una rapida scottatura a 130/140°C in un ambiente pressurizzato con vapore acqueo e quindi immesso in un altro ambiente sottovuoto dove subisce un'evaporazione di flash che provoca la rottura ed il distacco della pelle (Figura 2- 4)

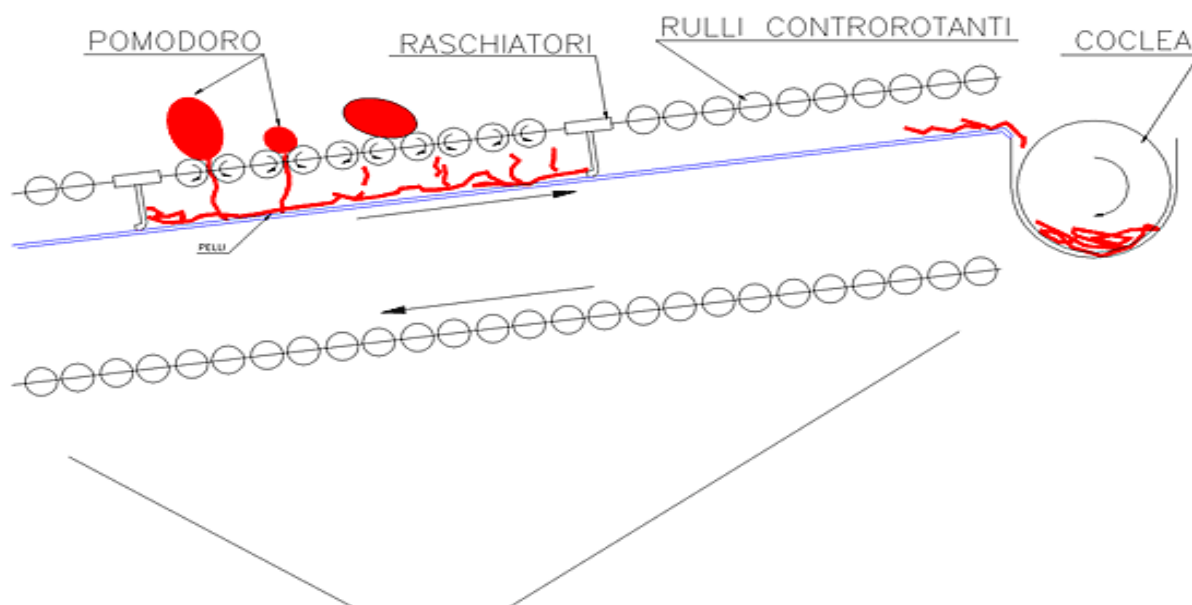
Figura 2- 4 Pelatrice Termofisica ALFATERNA



Fonte: <http://www.buscetto.it/it/prodotti/pelatrici.html>

- Il separapelli, tramite rulli controrotanti, rimuove ed elimina le bucce (Figura2-5)

Figura 2- 5 Separepelli



Fonte: <http://www.buscetto.it/it/prodotti/separapelli.html>

- Cernita effettuata dagli addetti che eliminano eventuali bucce rimaste e prodotti danneggiati o non idonei.
- L'inscatolamento è semiautomatico perché ad un primo riempimento meccanico si aggiunge una fase di finitura, detta "appareamento", manuale (C. Leoni, 1993). L'operazione viene effettuata solitamente con una riempitrice a piatto rotante con fori alla periferia tramite i quali il pomodoro cade nella scatola. L'operatore provvede poi a sistemare il prodotto. Segue l'aggiunta di succo o di semiconcentrato con l'apposito dosatore.
- Col preriscaldamento i barattoli di pomodoro vengono elevati ad una temperatura superiore ai 50°C tale da eliminare la maggior parte dell'aria inglobata tra i frutti attenuando così gli effetti negativi dell'ossigeno (degradazione dei costituenti ossidabili, aumento della velocità di corrosione della scatola).
- Le scatole sono riprese da una aggraffatrice e chiuse.
- La sterilizzazione è un trattamento che sottopone il pomodoro pelato a temperature di 94/95°C che permette di eliminare tutti quei microorganismi che possono inquinare il pomodoro. I macchinari utilizzati per questa operazione prevedono o bagni statici a pressione atmosferica o sterilizzazione mediante passaggi in acqua ed in vapore pressurizzato. Per ridurre i tempi e uniformare il processo è possibile applicare la rotazione dei pelati.
- Il raffreddamento delle scatole di pomodoro viene eseguito quasi esclusivamente con acqua. Per i bagni statici, il pomodoro viene estratto e immerso in acqua fredda; per gli sterilizzati a vapore, viene immessa acqua e aria in contropressione per evitare deformazioni conseguenti alla caduta di pressione.

Concentrati

Come già accennato precedentemente, per la preparazione di concentrato il pomodoro deve essere ricco di colore, sapore ed aroma, con una giusta acidità ed avere un elevato contenuto di sostanze solide solubili e insolubili. Si esaminino le restanti procedure: **Figura 2- 6**

Figura 2- 6 Linea di produzione concentrati

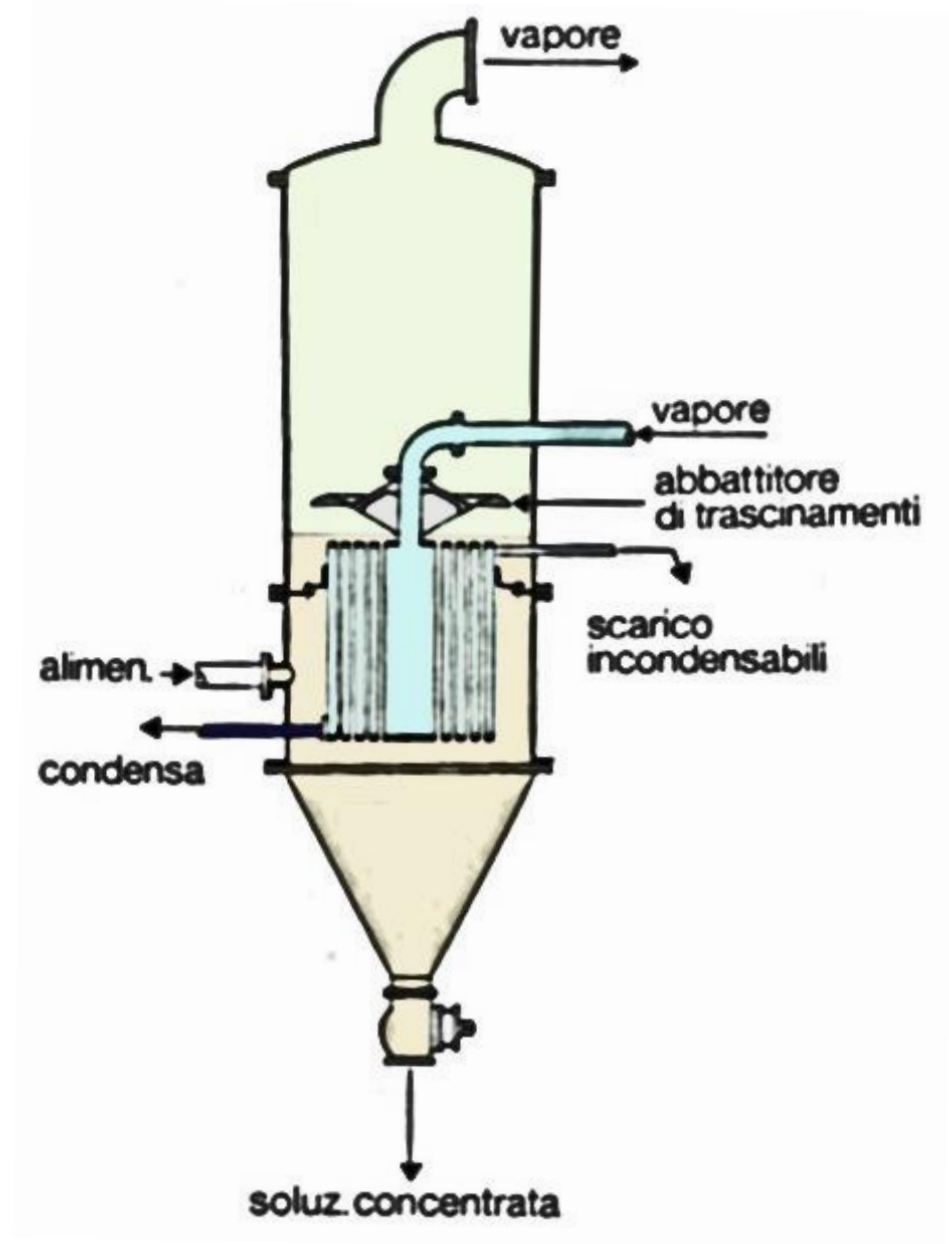


- Si incomincia con la triturazione. Il frutto viene forzato a passare tra pettini, alloggiati nell'impianto ed altri posti su un cilindro rotante che si incastrano perfettamente nei primi. Dopodiché viene inviato ad uno scambiatore di calore.
- Con la scottatura il pomodoro viene riscaldato in una scottatrice (o brovatrice) ad una temperatura oscillante tra i 60 e i 75°C a seconda dell'obiettivo da perseguire se sia la salvaguardia dei principi organolettici e qualitativi o la resa di estrazione. Questo procedimento ha lo scopo di agevolare il distacco della buccia nella successiva fase estrattiva, poiché il calore attiva gli enzimi pectolitici in grado di demolire i legami fra esocarpo (buccia) e mesocarpo (polpa). Due sono le tecniche utilizzate:
 - *Cold-break*: operante tra i 65 e 70°C, garantisce un conveniente mantenimento del colore e delle sostanze sapide e termolabili a discapito, però della consistenza del succo.
 - *Hot-break*: consente di ottenere la resa massima nell'estrazione superando nel più breve tempo possibile le temperature tra i 45 e gli 80°C ed arrivando anche a 100°C; il prodotto ottenuto è quindi più denso e viscoso di quello ottenuto con il sistema precedente.
- Il triturato viene inviato al gruppo di passatura/raffinazione. Questa fase ha lo scopo di separare le bucce e i semi già distaccati dalla polpa provvedendo nello stesso tempo all'estrazione e alla raffinazione del succo e di conseguenza anche all'eliminazione di materiale estraneo o di frammenti di parti guaste. Il gruppo è composto da due o tre setacci cilindrici di lamiera forata, con fori progressivamente più piccoli (da 1,2 a 0,5 mm), attraverso i quali la massa triturata viene forzata a passare. Il primo setaccio consente la rimozione dei semi, di buona parte della buccia e del materiale cicatrizzato particolarmente grande. Il secondo setaccio, con fori più piccoli, elimina i frammenti di semi e bucce e di altre particelle sfuggite al primo setaccio. Il terzo setaccio, con i fori ancora più piccoli, provvede all'eliminazione completa di tutte le impurità residue del succo.
- Il succo prodotto confluisce in una vasca di raccolta che ha il compito di alimentare quelle che è la fase successiva. Per evitare l'alterazione del succo per eccessiva sosta nella vasca, questa deve essere dimensionata in funzione alle quantità assorbite dalle lavorazioni successive.
- La concentrazione permette di ridurre la percentuale di acqua presente nel succo (pari al 95%) fino ad un valore prefissato. Questo processo avviene tramite evaporazione; per danneggiare il meno possibile le caratteristiche qualitative del prodotto, lavorano a pressione ridotta.

Il succo viene concentrato in questi enormi contenitori, detti "concentratori" o "evaporatori" (**Figura 2- 7**). Qui, tramite impianti tubieri, viene immesso vapore all'interno del concentratore che permette di riscaldare il succo.

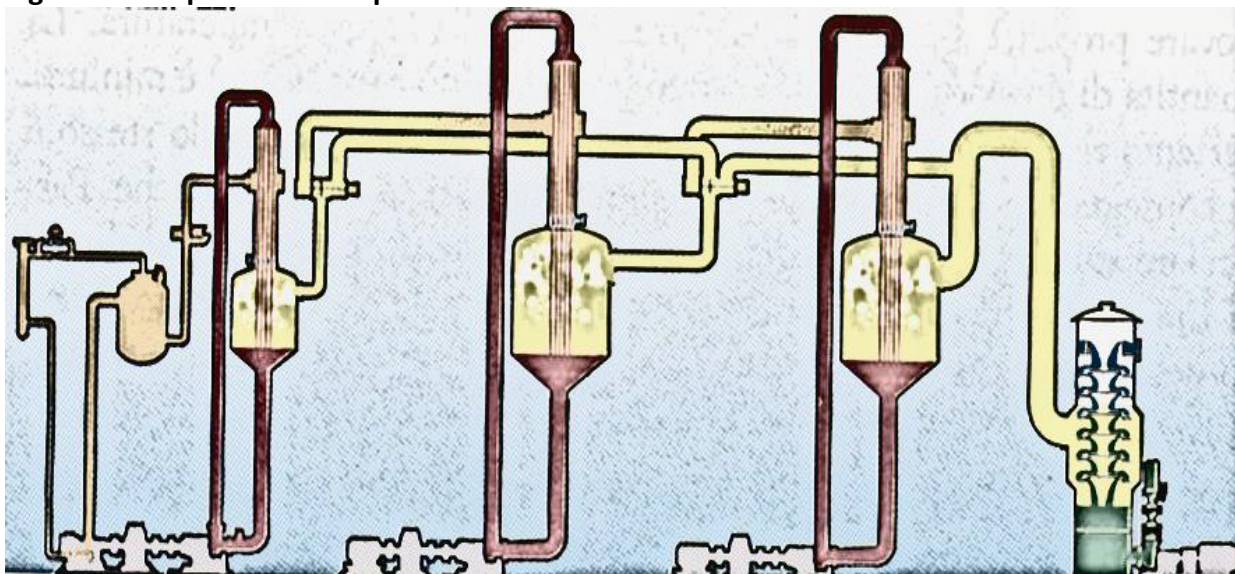
Questi impianti lavorano a multiplo effetto (**Figura 2- 8**) ovvero il vapore utilizzato in un primo evaporatore a X pressione viene reindirizzato in un secondo evaporatore a Y pressione tale che $Y < X$ e che questo consenta l'evaporazione del succo del secondo impianto. Questo meccanismo consente un efficiente utilizzo del vapore nonché un abbattimento dei costi per l'impresa poiché, teoricamente, 1 kg di vapore introdotto nel primo effetto evapora 1 kg d'acqua. Allo stesso modo 1 kg di vapore proveniente dal primo effetto evapora 1 kg d'acqua nel secondo e così via. Ovviamente la realtà dei fatti non è così in quanto non si tiene conto di innumerevoli fattori che intervengono ma possiamo così dare un'idea della sua convenienza.

Figure 2- 7 Esempio di evaporatore



Fonte:

<http://angelofabbri.altervista.org/Filez/MaterialiDidattici/LaureaMagistrale/ImpiantiAlimentari/4%20CONCENTRATORI.pdf>

Figura 2- 8 Impianto a multiplo effetto

Fonte: "I derivati industriali del pomodoro" di C.Leoni – SSICA Parma

- La pastorizzazione viene normalmente effettuata riscaldando il prodotto ad una temperatura superiore agli 85°C per alcune decine di secondi; affinché sia efficace è necessario che tutta la massa subisca un trattamento omogeneo sia come temperatura sia come durata.
- Il confezionamento, operazione delicata che influisce direttamente sulla conservazione dei prodotti, può avvenire in due modi:

1. *Confezionamento in asettico*

In questo caso il concentrato non è destinato al consumo diretto e alla vendita al minuto, ma piuttosto alla commercializzazione infraindustriale come semilavorato per la preparazione di altri prodotti (ketchup, salse, succhi). Il confezionamento in asettico ha sicuramente rivoluzionato gli stabilimenti di produzione del concentrato di pomodoro poiché ha portato all'utilizzo di imballaggi molto meno costosi, ad una maggiore qualità e ad un minor danno termico.

Il concentrato, sterilizzato, viene raffreddato alla temperatura di 35/40°C. Il raffreddamento può essere ottenuto tramite tubi semplici coibentati. La fase di riempimento avviene in una camera apposita, che deve essere assolutamente isolata da possibilità di contaminazioni esterne. Si innesta il dispositivo di alimentazione nell'apposito foro di ingresso del sacco, a riempire il contenitore ed infine a richiuderlo ermeticamente. Talvolta si inietta anche azoto (gas inerte) sterile per dare una leggera sovrappressione.

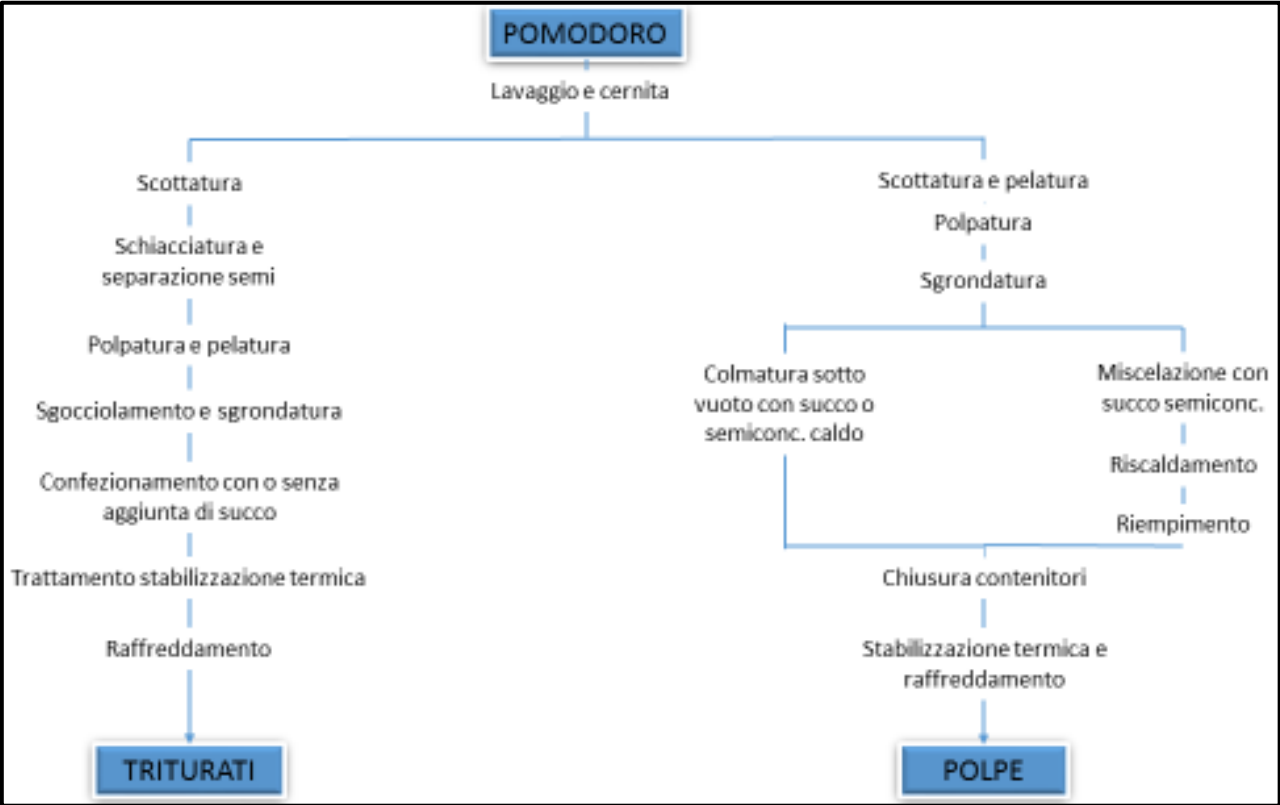
2. *Linea di pastorizzazione*

Per il concentrato destinato al consumo diretto si utilizza la linea di pastorizzazione. Il concentrato, sterilizzato, viene inviato ad una termo dosatrice che lava e disinfetta a vapore le scatole vuote capovolte, le raddrizza, le riempie di concentrato e trasferisce le scatole piene all’aggraffatrice mediante nastro a tapparelle. Qui vengono sigillate, lavate da una doccia d’acqua calda e capovolte per 2-3 minuti per sterilizzare il fondello ed infine raffreddate in apposite apparecchiature. Uscite dalla zona di raffreddamento le confezioni vengono colpite da getti di aria calda per un rapido asciugamento.

Polpa

La polpa è un prodotto che si pone in alternativa ai pelati e che, per quanto riguarda l’Italia, non deve essere preparato esclusivamente a partire da pomodoro lungo. Sotto abbiamo uno schema fondamentale che illustra sinteticamente il procedimento produttivo (**Figura 2- 9**).

Figure 2- 9 Schema sintetico produzione Polpe



Fonte: “I derivati industriali del pomodoro” di C.Leoni – SSICA Parma

Per quanto riguarda la pelatura, il confezionamento e i relativi trattamenti di sterilizzazione e raffreddamento si utilizzano le stesse linee descritte

precedentemente per i Pelati. Si analizzino le fasi che contraddistinguono tale produzione:

- Il pomodoro, lavato, cernito e scottato per 40 secondi, viene inviato in una polpatrice dove una schiacciatrice a dischi rotanti sovrapposti schiaccia i pomodori e allontana i semi grazie al suo movimento rotatorio. La polpa, separata dai semi, raggiunge la parte interna di un tamburo rotante che funziona da polpatore e separapelli; qui appositi rulli spingono la polpa attraverso i fori, mentre le bucce vengono trattenute all'interno del tamburo e asportate da apposite spazzole
- La polpa viene raccolta in un sgrondatore col la funzione di far sgocciolare la polpa e quindi inviata alla riempitrice a piatto rotante.
- Il confezionamento può essere eseguito anche in asettico. Il succo viene portato ad una temperatura di 105°C ed esce dal sostatore a 100/102°C dopo circa 7-9 minuti. Da qui il succo viene inserito in brick preformati oppure in sacchi di grandi dimensione. Essendo, comunque, questa tecnica di confezionamento recente è ancora in fase di perfezionamento ed evoluzione.

2.3.4. Fasi Finali

Si giunge alle fasi finali della produzione di derivati di pomodoro. Queste fasi sono identiche per ogni tipo di prodotto. Si inizia con il recepimento in fabbrica di tutti i materiali necessari per l'etichettatura, imballaggio, confezionamento etc.

Terminate le operazioni di riempimento, apposite macchine (etichettatrici) provvedono ad applicare, sull'imballaggio secondario, le etichette che riportano le caratteristiche del prodotto. Ci sono diversi tipi di confezionamento: per i barattoli in banda stagnata, a seconda del loro peso, sono confezionati in numero che può andare da 3 fino a 48 pezzi; i tubetti di alluminio, invece, sono confezionati, in numero variabile a seconda delle richieste dell'acquirente, in singolo astuccio, in cartoni o in espositori.

Segue la pallettizzazione che ordina le confezioni per il consumo diretto su pallet di legno. I fusti vuoti da 200 litri, destinati al successivo riempimento in asettico, vengono preventivamente disposti su pallets a gruppi di quattro ed inviati al riempimento. Terminata questa operazione, i fusti sono avvolti in films di plastica per proteggerli dagli agenti atmosferici e per consolidarne la struttura.

Il tutto viene stoccato nei magazzini (per i prodotti destinati al consumatore finale) o in aree apposite, anche esterne (per i fusti metallici).

CAPITOLO TERZO

L'importanza dei soldi deriva essenzialmente dall'essere un legame fra il presente ed il futuro.

John Maynard Keynes

Si concentri adesso l'indagine su quelle che sono le dinamiche produttive del settore pomodoricolo. La sua duplice utilizzazione (fresco o derivato) lo ha reso una delle specie orticole più diffuse al mondo. Grazie anche all'entrata di paesi emergenti come Cina e India, il settore sta subendo diversi cambiamenti. Per tale motivo sarà analizzato in primis il comparto in scala mondiale e successivamente si focalizzerà l'attenzione sul mercato interno.

IL MERCATO DI RIFERIMENTO

3.1. Le dinamiche del settore nel Mondo

La produzione mondiale di pomodoro fresco e da industria, secondo gli ultimi dati provenienti dalla FAO, si è attestata ad un livello pari a 161 milioni di tonnellate nell'anno 2012, con un tasso medio di crescita pari a 3,5% negli ultimi sei anni. Incremento dovuto oltre che dall'aumento delle aree coltivate anche grazie ad un miglioramento delle rese produttive, passate da 31,06 tonnellate/Ha nel 2006 a 33,6 nel 2012.

Sono più di 170 i paesi produttori di pomodoro nel Mondo, ma possiamo facilmente individuare tre grandi macroaree di produzione: l'Estremo Oriente, l'Area Mediterranea e il Nord America.

Come si può vedere dalla **Tabella 3- 1**, il maggior produttore mondiale è la Cina con una produzione che, negli ultimi anni, ha registrato un tasso di incremento annuo pari a 7,4%. Segue l'altro paese emergente asiatico, l'India che ha scavalcato proprio nel 2011 gli Stati Uniti, storico leader del settore. Seguono Turchia, Egitto e Iran. L'Italia occupa il settimo posto con una produzione pari a 5,1 milioni di tonnellate, in calo rispetto agli anni precedenti. Osservando il grafico, emerge il buon incremento produttivo dell'India, registratosi negli ultimi anni, ma il dato più rilevante è rappresentato sicuramente dall'enorme incremento produttivo della Cina. Performance raggiunta grazie ad una politica commerciale aggressiva che, grazie ai costi di produzione molto contenuti, ha generato una forte corrente di esportazione di pomodoro da industria verso i paesi dell'Europa Occidentale. Da sola la Repubblica Popolare Cinese comprende più del 30% della produzione mondiale.

Tabella 3- 1 Produzione, in T, di Pomodoro

Paesi	2008	2009	2010	2011	2012
China	39.828.000	45.266.000	46.760.000	48.450.000	50.000.000
India	10.303.000	11.148.800	12.433.200	16.826.000	17.500.000
USA	12.735.100	14.181.300	12.858.700	12.526.100	13.207.000
Turkey	10.985.400	10.745.600	10.052.000	11.003.400	11.350.000
Egypt	9.204.100	10.278.500	8.544.990	8.105.260	8.625.220
Iran	4.826.400	5.887.710	5.256.110	5.565.210	6.000.000
Italy	5.976.910	6.878.160	6.024.800	5.950.220	5.131.980
Spain	4.049.750	4.798.050	4.312.710	3.864.120	4.007.000
Brazil	3.867.660	4.310.480	4.106.850	4.416.650	3.873.990
Mexico	2.872.670	2.691.400	2.997.640	2.435.790	3.433.570
Altri Paesi	36.431.447	38.146.782	38.660.713	38.876.840	38.665.135
Mondo	141.080.437	154.332.782	152.007.713	158.019.590	161.793.895

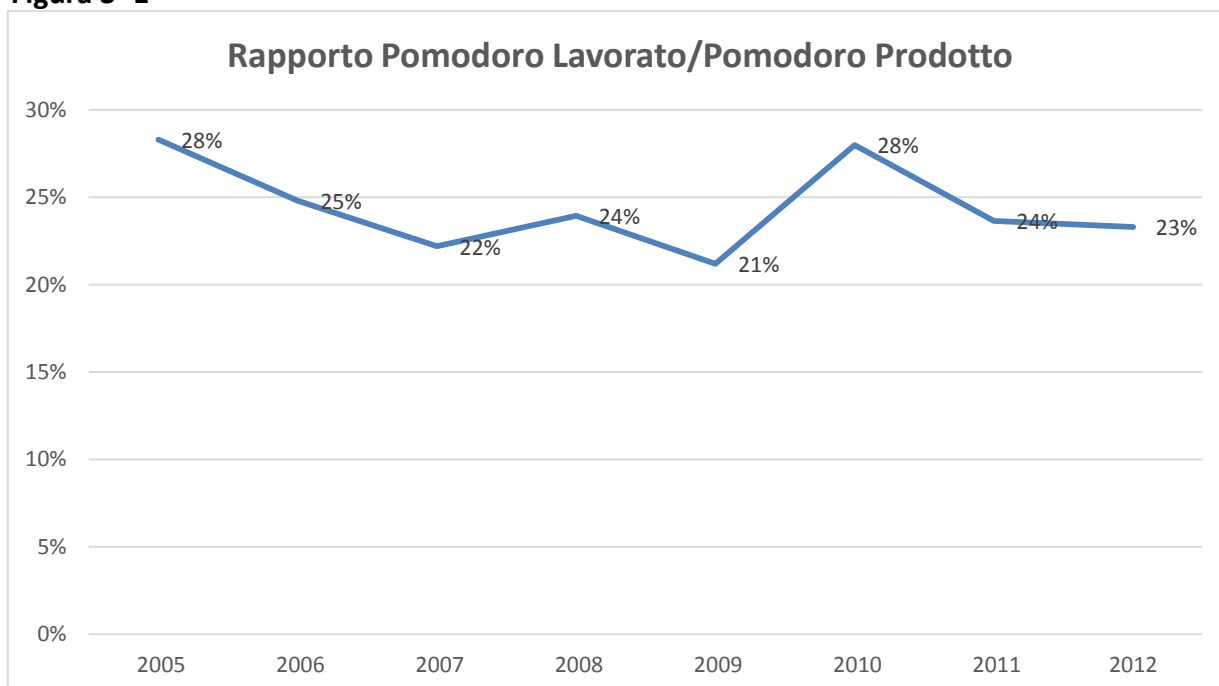
Fonte: Elaborazione su dati FAO

Nel bacino del Mediterraneo il maggior offerente è la Turchia con una quantità superiore alle 11 milioni di tonnellate, segue l'Egitto con 8,6 milioni di tonnellate. Nell'area Euro il maggior produttore è l'Italia con 5,1 milioni di tonnellate, a seguire Spagna con 4 milioni, Portogallo con 1,39 milioni e la Grecia con quasi 1 milione. Caratteristica comune a tutti i Paesi europei mediterranei è la sostanziale costanza d'offerta, conseguenza diretta delle azioni politiche adottate dall'Unione europea, che vincolano il sostegno economico comunitario a determinati massimali di offerta.

In America settentrionale gli Stati Uniti rappresentano un vero e proprio colosso produttivo, con una offerta annua oscillante tra 12 e 14 milioni di tonnellate e anche in questo caso piuttosto stabile nel corso del tempo; Florida e California accentrano la maggior parte dell'offerta statunitense, rispettivamente di pomodoro fresco nel primo caso e di pomodoro destinato alla trasformazione industriale nel secondo. Altro importante produttore dell'area è il Messico, passato da 2,2 a 3,4 milioni di tonnellate dal 1998 al 2012; più modesta è la produzione in Canada, in genere compresa in un range produttivo di 500 e 400.000 tonnellate annue.

3.1.1. Pomodoro da industria

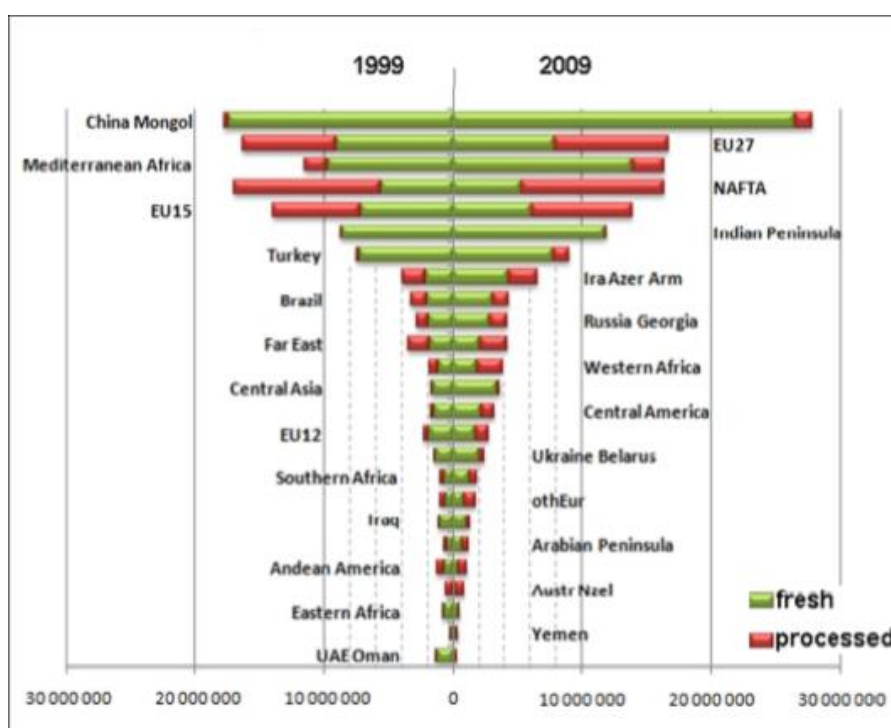
L'industria della trasformazione assorbe all'incirca il 21-28% della produzione mondiale di pomodoro e il rapporto con quest'ultimo è rimasto alquanto costante a livello mondiale tra il 2005 e il 2012, come illustrato in **Figura 3- 1**.

Figura 3- 1

Fonte: elaborazione su dati WPTC

Le regioni principali per il consumo di pomodoro a livello mondiale sono la Cina, l'Unione Europea, i Paesi dell'Africa Mediterranea, l'America del Nord (Stati Uniti e Canada) e l'India. Esistono tuttavia profonde differenze tra queste aree nel rapporto tra consumo di pomodoro fresco e pomodoro trasformato.

In Cina e in India, ad esempio, più del 95% del pomodoro consumato è fresco, mentre nei Paesi dell'Unione Europea ed in America del Nord, il pomodoro trasformato è parte integrante delle abitudini di consumo di queste regioni, rappresentando più del 50% dei consumi totali di pomodoro (Figura 3- 2).

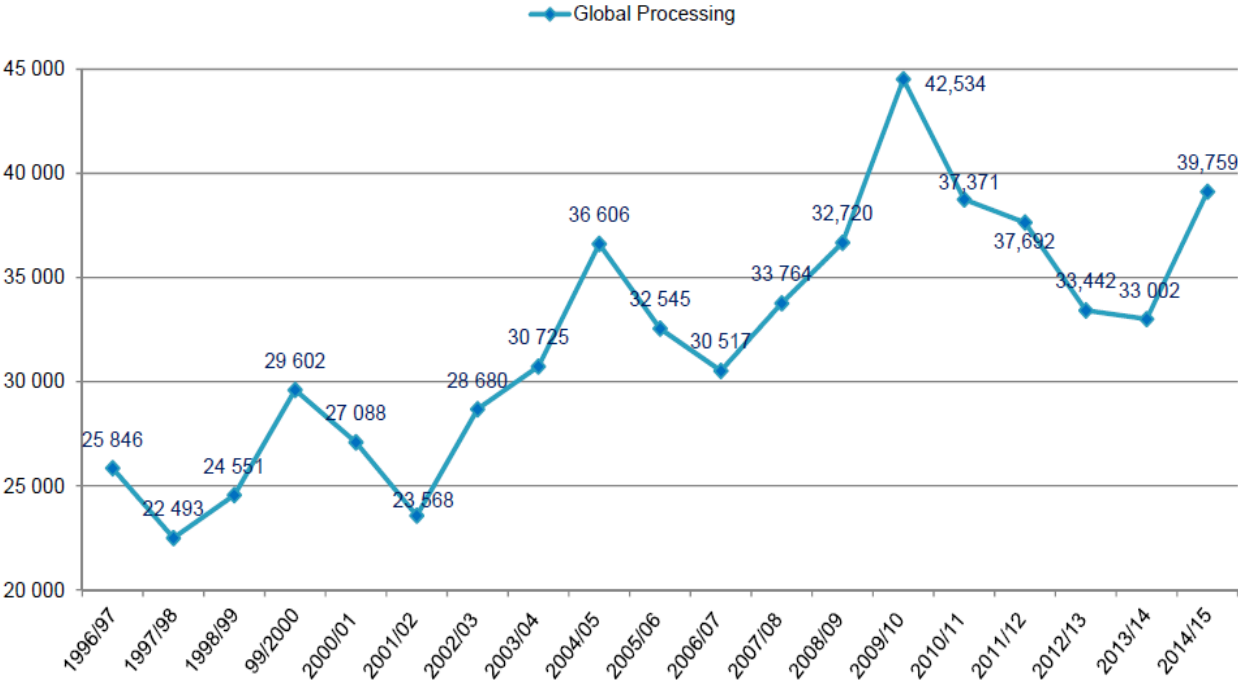
Figura 3- 2 Rapporto di consumo di pomodoro tra fresco e lavorato

Fonte: Branthome, F. (2010)

A livello assoluto,

però, la produzione di pomodoro destinata all’industria mostra forti segnali di crescita **(Figura 3.)** dopo i ribassi che ha subito negli ultimi 5 anni. Complice di questa ripresa è sicuramente anche la Cina che, in un anno, ha aumentato la sua produzione del 64%, passando da 3,85 milioni di tonnellate a 6,3 milioni di tonnellate.

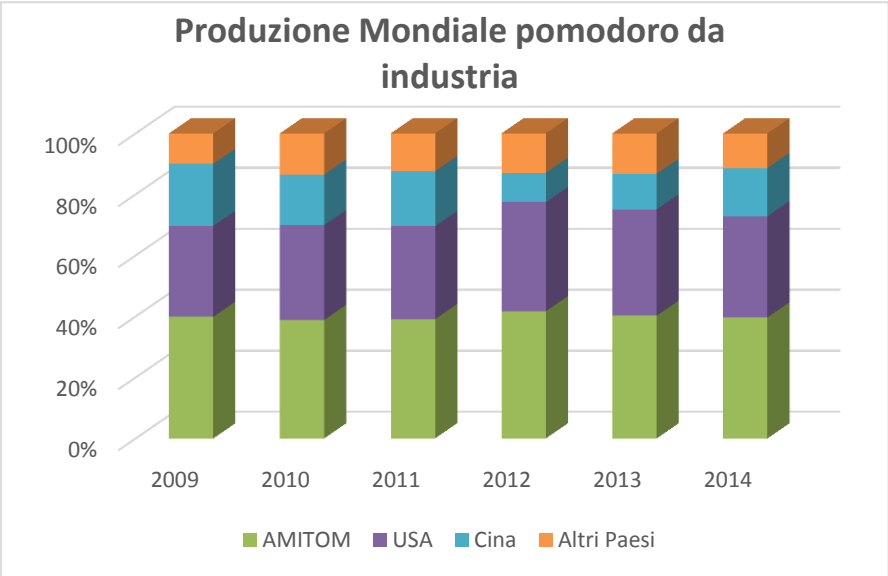
Figura 3- 3 Trend di produzione di pomodoro destinato all’industria (valori t*1000)



Fonte: California Tomato Growers Association

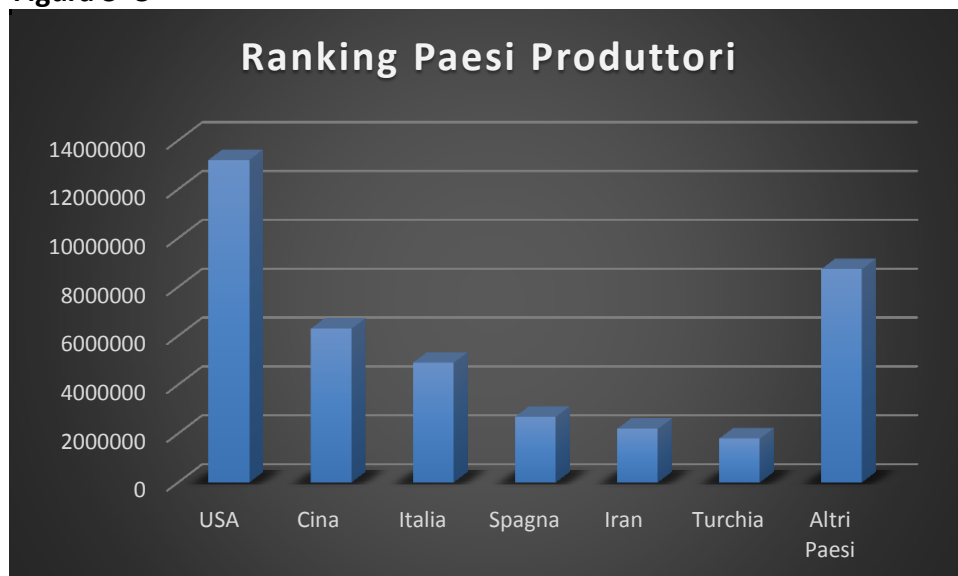
L’offerta di pomodoro da industria è fortemente concentrata, escludendo la Cina, negli Stati Uniti e nei Paesi Mediterranei, dove ha un radicamento storico molto forte. Gli Stati Uniti hanno una produzione annua oscillante tra 10 e 12 milioni di tonnellate, **Figura 3- 4**

realizzati per oltre il 95% nella sola California. I Paesi del Mediterraneo (riuniti sotto l’associazione AMITOM) detengono, invece, una quota annua di produzione pari a 13-16 milioni tonnellate. **(Figura 3- 4).**



Fonte: elaborazione dati WPTC

Figura 3- 5



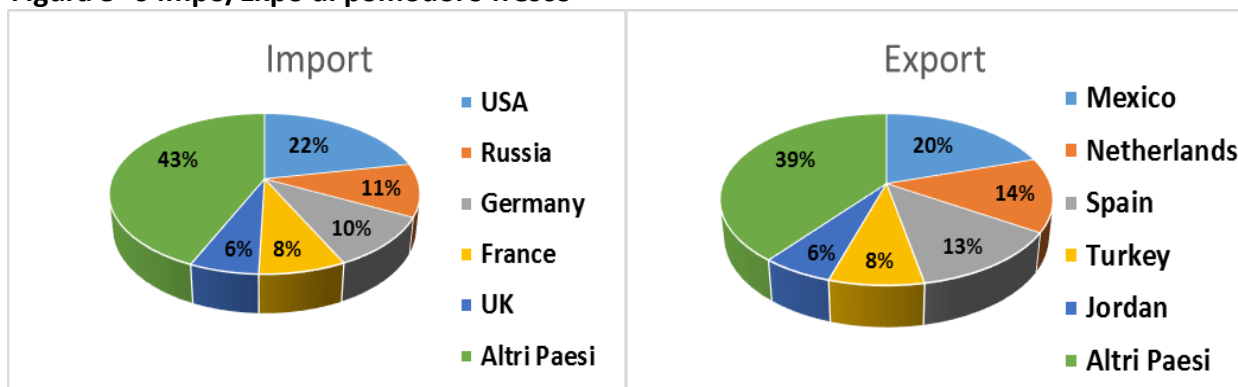
Fonte: elaborazione dati WPTC (2014)

Quindi, come ci mostra la figura soprastante (**Figura 3- 5**), al primo posto fra i maggiori produttori mondiali abbiamo di Stati Uniti. Segue la Cina che nell'ultima decade ha ampiamente implementato la sua attività. L'Italia, con una produzione di 4,9 milioni di tonnellate (2014), è saldamente al terzo posto davanti a Spagna, Iran e Turchia.

3.1.2. Commercio Internazionale

Per quanto riguarda gli scambi internazionali del prodotto, nel 2011 è stato esportato quasi 7,5 milioni di tonnellate di pomodoro fresco segnando un più 60% negli ultimi 8 anni. I maggiori paesi esportatori sono il Messico, Paesi Bassi e Spagna con all'incirca un milione di tonnellate ciascuno. Seguono Turchia e Giordania con circa mezzo milione di tonnellate. L'Italia è al 15° posto con poco più di 100 mila tonnellate. Sul versante delle importazioni gli Stati Uniti e l'UE rappresentano i principali mercati di sbocco del prodotto fresco con la Spagna che ha più che raddoppiato la corrente esportativa indirizzata prevalentemente verso la Germania (**Figura 3- 6**).

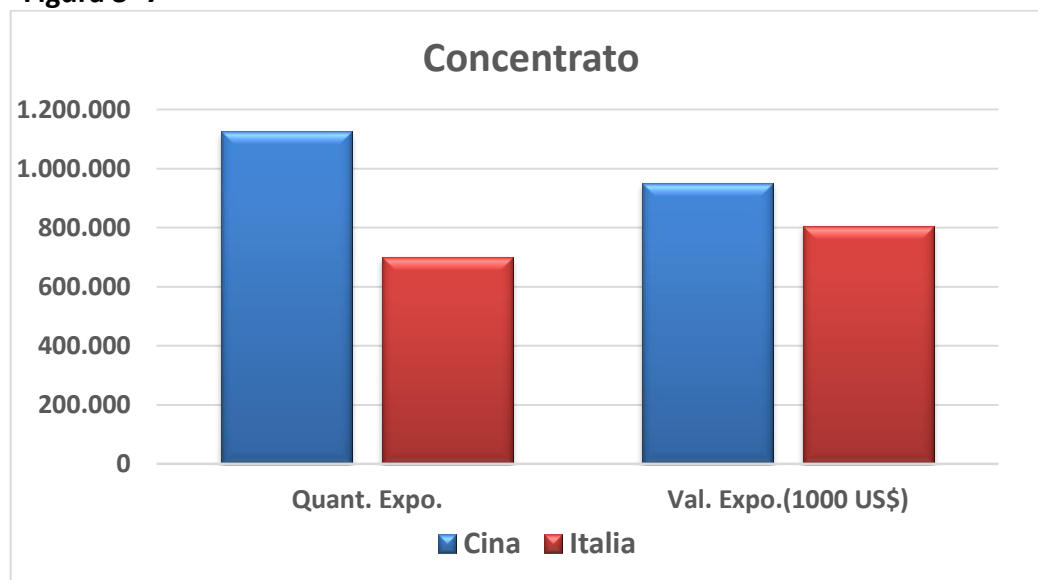
Figura 3- 6 Impo/Expo di pomodoro fresco



Fonte: Elaborazione dati FAO

Nell'ambito dei derivati la pasta di pomodoro (il concentrato) assume un ruolo di primo rilievo negli scambi commerciali. L'Italia, storica leader dell'export di questo prodotto, ha ceduto il posto negli ultimi anni ad una irrefrenabile Cina che, con una produzione di 1,126 milioni di tonnellate (2011), ha assunto il ruolo di protagonista. Il Bel Paese segue con una produzione di 0,7 milioni di tonnellate. Analizzando però i valori dell'export, questa differenza è molto più ridotta ciò a dimostrazione dell'alto valore aggiunto delle nostre merci. **(Figura 3- 7)**

Figura 3- 7



Fonte: Elaborazione dati FAO

Altri grandi esportatori di pomodoro concentrato, a livello quantitativo, sono gli Stati Uniti, la Spagna e il Portogallo con una esportazione, nell'ordine, di 0,35 , 0,22 e 0,19 milioni di tonnellate. I principali mercati di sbocco di concentrato di pomodoro sono i paesi dell'Unione Europea (Germania e Italia in prima fila), insieme alla Russia e al Giappone. In particolare l'Italia, in Regime di

Perfezionamento Attivo, importa più del 70% di concentrato dalla Cina (fonte ONU) per perfezionarlo e riesportarlo nuovamente al di fuori dell’UE.

L'altra grande categoria di derivati, in ordine di flussi commerciali, è il pomodoro pelato. Con un’esportazione di oltre 1,16 milioni di tonnellate (2011) e una quota di mercato del 77% (2011), l’Italia è la leader indiscussa del settore (**Tabella 3- 2**). Questo settore rappresenta un vero punto di forza dell’industria meridionale, ed il suo trend positivo riesce a compensare il declino dei consumi interni.

Tabella 3- 2 Paesi esportatori pelati (valori in t).

<i>Paesi</i>	<i>2006</i>	<i>2007</i>	<i>2008</i>	<i>2009</i>	<i>2010</i>	<i>2011</i>
<i>Italy</i>	913.943	980.303	972.483	942.568	1.114.910	1.164.850
<i>Spain</i>	96.492	105.970	115.491	100.305	98.456	123.623
<i>USA</i>	47.623	51.491	63.814	54.636	53.137	64.932
<i>Greece</i>	28.837	30.780	35.400	33.421	34.236	34.703
<i>Turkey</i>	23.417	23.950	19.438	18.500	17.109	15.336
<i>Portugal</i>	3.653	4.924	3.203	10.878	25.154	12.586

Fonte: elaborazione dati FAO.

Ancora una volta i maggiori importatori di questo prodotto sono i paesi dell’Unione Europea, ed al suo interno i principali mercati di sbocco sono rappresentanti dall’Inghilterra e dalla Germania, seguiti dalla Francia. Il Giappone è il primo paese extra UE per volumi d’importazione (**Figura 3- 9**).

Tabella 3- 3 Paesi importatori pelati (valori in t)

<i>Paesi</i>	<i>2006</i>	<i>2007</i>	<i>2008</i>	<i>2009</i>	<i>2010</i>	<i>2011</i>
<i>UK</i>	317.098	361.926	310.023	284.713	301.416	311.564
<i>Germany</i>	175.089	176.066	194.518	190.674	205.389	223.992
<i>France</i>	101.175	108.382	112.032	103.965	102.086	107.655
<i>Japan</i>	86.805	86.269	88.917	92.657	95.399	98.325
<i>Australia</i>	34.725	44.804	58.010	47.369	58.018	63.469
<i>Canada</i>	54.442	49.612	48.341	46.657	52.944	56.393

Fonte: elaborazione dati FAO

In definitiva incrociando i dati provenienti dalla FAO e dal WPTC possiamo delineare un quadro macroeconomico completo sui flussi commerciali. Mentre il mercato mondiale delle importazioni di derivati di pomodoro è dominato da i Paesi Europei, in particolare Regno Unito e Germania, il mercato delle esportazioni è caratterizzato dalla presenza di tre competitors:

- L'Italia, che con la sua produzione soddisfa appieno la domanda europea e che risulta leader mondiale nel settore dei pelati;
- Gli Stati Uniti, che dominano il mercato americano e dell'Estremo Oriente;
- La Cina che si sta sempre più affermando nei mercati delle tipologie a più basso valore aggiunto.

3.2. Le dinamiche del settore in Italia

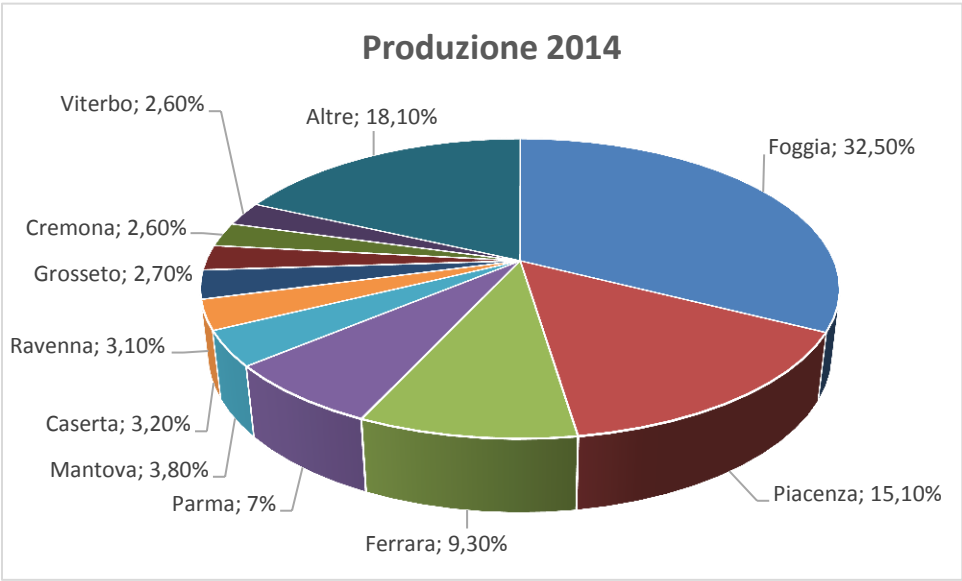
Nonostante si tratti di una pianta non originaria del Bel Paese, questa rappresenta una delle principali colture ortive del panorama italiano. In quanto elemento tradizionale della cucina nazionale, la sua forte richiesta ne fa sicuramente aumentare la diffusione. Inoltre, la favorevole vocazionalità produttiva del nostro territorio per tale solanacea è testimoniata anche dalla qualità di livello europeo di alcune produzioni.

3.2.1. Pomodoro destinato all'industria

La superficie agricola destinata a pomodoro da industria, negli ultimi anni, ha subito enormi variazioni a causa delle diverse politiche europee di sostegno all'agricoltura. Dopo aver toccato il minimo storico nel 2013 con 55.896 ha, nel 2014 sono stati investiti più di 68.000 ha con una resa diminuita però del 1,3%, complice l'evoluzione meteorologica di agosto e settembre. L'accordo siglato, quindi, tra i produttori agricoli e i responsabili delle industrie conserviere ha determinato un aumento di oltre il 23% della superficie investita.

A livello locale, l'Emilia Romagna si conferma la prima regione per investimento con una superficie pari al 47% di quella nazionale destinata al pomodoro da industria. Seconda è la Puglia, con una quota del 24% sul totale e una forte concentrazione delle aziende agricole nella provincia di Foggia, mentre in Emilia Romagna il grosso delle coltivazione è localizzato nelle provincie di Piacenza, Ferrara e Parma. Di rilievo anche la Lombardia, dove gli investimenti rappresentano l'11% della superficie nazionale. Seguono Campania e Toscana, ciascuna al 4% di quota, davanti al Veneto con un'incidenza del 3%.

Figura 3- 8



Fonte: Ismea

con la maggior produzione nazionale (32,5% del prodotto nazionale). Questa insieme a Piacenza, Ferrara e Parma soddisfano più dei 2/3 del fabbisogno di pomodoro da industria (**Figura 3- 8**).

La quantità di pomodoro conferito nel 2014 è di 4,9 milioni di tonnellate segnando un incremento del +20,4% rispetto al 2013. A livello produttivo la Capitanata (Foggia) risulta la provincia

3.2.2. Produzione

Con più di 4,9 milioni di tonnellate di pomodoro inviato alla trasformazione, l'Italia detiene il primato in Europa nella produzione di derivati ed è terza al mondo solo dopo la Cina e gli Stati Uniti. Il primato di maggior produttore in Europa (51%) diventa quello di maggiore produttore mondiale quando si parla di pomodori pelati, un prodotto tradizionale delle aziende meridionale che da oltre mezzo secolo producono ed esportano nel mondo.

Figura 3- 9



Fonte: dati WPTC

Come si può vedere dalla **Figura 3- 9** l’Italia sembra aver reagito al trend negativo che da un paio d’anni vedeva perdere quote di prodotto destinato all’industria questo grazie anche al sopracitato accordo tra industriali e agricoltori che ha regolarizzato e programmato la raccolta.

Per quanto riguarda le ripartizione delle quantità merceologiche prodotte, in mancanza di dati più aggiornati, la **Tabella 3- 4** evidenzia come circa il 36% del prodotto è attualmente destinato a concentrato, il 46% a pelati interi e non interi e il 18% alle altre preparazioni di cui una rilevante quota è destinata alla trasformazione in succo di pomodoro. L’andamento della produzione complessiva ha oscillato durante il decennio tra i 4,5 ed i 5,0 milioni di tonnellate. Lo sfavorevole andamento climatico, determinò nel 2002 quantitativi molto ridotti di prodotto da avviare alla trasformazione con conseguente aumento dei prezzi e forte contrazione delle scorte.

Tabella 3- 4 Ripartizione produzione

Prodotto	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Concentrati	2.347	2.200	2.176	1.669	2.013	2.521	2.096	1.650	1.720	1.780
Pelati interi	1.319	1.264	1.078	1.143	1.334	1.654	1.301	1.070	1.144	1.281
Pelati non interi	785	961	1.031	841	1.165	1.206	1.025	789	910	1.010
Altre preparazioni	482	521	564	673	812	1.034	868	816	870	890
Totale	4.933	4.946	4.849	4.326	5.324	6.415	5.290	4.325	4.644	4.961

Fonte: ISMEA

Nel biennio successivo tale aumento dei prezzi e la necessità di ricostituire le scorte, generarono errori nella programmazione amplificati dall’aumento delle rese unitarie sino a causare nel 2004 una vera e propria impennata della produzione non interamente assorbibile dal mercato (Marasi, 2007). L’eccesso di produzione causò un severo ridimensionamento dei prezzi, sospinti per la campagna 2004 al di sotto dei costi marginali con conseguenti e generalizzate perdite economiche per l’intero settore.

A livello regionale si possono individuare due grandi distretti produttivi situati l’uno in Campania e l’altro in Emilia Romagna. La **Tabella 3- 5** consente di osservare che il 46% del pomodoro lavorato negli impianti campani era avviato alla produzione di pelati, quantità che tra l’altro corrisponde al 93% della materia prima nazionale destinata a questa tipologia di prodotto; mentre in Emilia Romagna il 64% della materia prima lavorata era trasformata in concentrato (Anicav, 2009). Netta quindi la distinzione tra le due aree: la prima specializzata nella produzione di pelati, la seconda specializzata nella produzione di concentrati.

Tabella 3- 5 Produzione di trasformati di pomodoro per regione (valori in t)

Regioni	Concentrato	Pelati	Altri prodotti	Totale
Abruzzo	7.461	2.735	16.953	27.149
Basilicata	26.752	14.838	11.521	53.111
Calabria	62.536	346	1.879	64.761
Campania	700.133	1.158.540	652.359	2.511.032
Emilia Rom.	1.115.709	10.964	620.424	1.747.097
Lazio	93.214	5.366	28.780	127.360
Lombardia	120.353	0	14.727	135.080
Marche	67	6.278	10.432	16.777
Molise	6.403	6.742	2.993	16.138
Puglia	42.552	26.780	15.717	85.049
Sardegna	15.072	14.800	13.584	43.456
Sicilia	3.661	0	2.008	5.669
Toscana	50.015	2.711	854	53.580
Trentino A.A.	2.372	0	7.405	9.777
Veneto	0	0	1.716	1.716
Totale	2.246.300	1.250.100	1.401.352	4.897.752

Fonte: Anicav (2008)

3.2.3. Commercio Nazionale

I derivati industriali del pomodoro contribuiscono attivamente a determinare il segno positivo del saldo commerciale dei prodotti ortofrutticoli. Con più del 60% della produzione destinata all’esportazione, l’Italia si conferma il più importante l’esportatore mondiale di prodotti pomodoricoli. Il valore delle esportazione è superiore a 1,4 miliardi di euro e incide su più del 20% del fatturato dell’industria alimentare. Ma analizziamo più nel dettaglio i dati.

Essendo l'Italia un paese produttore, le Importazioni di derivati sono molto basse e si basano quasi esclusivamente sui concentrati di pomodoro (**Tabella 3-6**).

Tabella 3- 6

IMPORTAZIONI DI DERIVATI DEL POMODORO IN TONNELLATE 2013		
PRODOTTI	2013	2012
CONCENTRATO	145.551	165.546
POMODORI PELATI INTERI O IN PEZZI	1.260	662
POMODORI INTERI O IN PEZZI	345	876
PASSATA	8.193	426
TOTALE	155.349	167.510

Fonte: elaborazione ufficio studi ANICAV su dati ISTAT

Quasi il 97% delle importazioni riguarda il concentrato, in flessione rispetto all'anno precedente. Nel 2013 le importazioni di concentrato dalla Cina, da sempre principale Paese esportatore in Italia, registrano, rispetto al 2012, un calo del 56,2% in quantità e del 54% in valore. In aumento, invece, le importazioni di concentrato dalla Spagna e dagli Stati Uniti (**Tabella 3- 7**).

Tabella 3- 7

PAESI	CHILOGRAMMI	QUOTA SU TOTALE	VAR. % SU ANNO PREC	EURO	QUOTA SU TOTALE	VAR. % SU ANNO PREC
CINA	31.593.757	21,7	- 56,2	20.250.956	20,7	- 54,0
GRECIA	3.059.682	2,1	32,2	1.993.869	2,0	52,8
SPAGNA	29.156.078	20,0	- 21,0	22.404.713	22,9	- 10,8
STATI UNITI	73.450.579	50,5	43,4	46.129.922	47,1	72,2
ALTRI PAESI	8.344.827	5,7	219,6	7.209.662	7,4	225,9
TOTALE	145.550.923	100	- 11,9	97.989.122	100,0	- 1,6

Fonte: elaborazione ufficio studi ANICAV su dati ISTAT

Ma perché si importa tutto questo concentrato? Per rispondere a questa domanda sono riportate quelle che sono state le parole dell'ex presidente dell'ANICAV in occasione di un convegno tenutosi ad Angri il 28 giugno 2011: "il motivo per cui importiamo dalla Cina il concentrato di pomodoro è dato dal fatto che la nostra produzione è inferiore alla nostra capacità esportativa. Per cui, la maggior parte delle importazioni di concentrato di pomodoro, provenienti dalla Cina e non, vengono introdotte nel nostro Paese solo per essere perfezionate - attraverso rilavorazione - e poi essere subito esportate

all'interno della comunità europea o nel resto del mondo. Il concentrato di pomodoro può essere, infatti, considerato una commodity, cioè un prodotto indistinto, tale da potere essere prodotto ovunque, con standard qualitativi equivalenti e commercializzato senza che sia necessario l'apporto di ulteriore valore aggiunto. Consapevoli del fatto che la domanda di concentrato di pomodoro sui mercati esteri è in continua crescita – afferma Annibale Pancrazio, ex Presidente ANICAV – per non perdere il presidio di questo mercato, dobbiamo ricorrere all'importazione del concentrato poiché la nostra produzione non basta a soddisfare gli obiettivi produttivi. Le importazioni di concentrato di pomodoro dalla Cina sono cresciute, negli anni, in maniera proporzionale all'aumento delle esportazioni di concentrato di pomodoro fuori dalla Comunità Europea. Dal momento che si tratta di una commodity, l'approvvigionamento italiano di concentrato non proviene solo dalla Cina, ma dai diversi mercati mondiali: infatti, importiamo anche dalla Spagna, dalla Grecia e dagli Stati Uniti. Per tali motivi, le importazioni di concentrato non rappresentano un problema particolarmente rilevante per il nostro sistema agricolo e industriale, in quanto la concorrenza avviene su livelli diversi – sottolinea Pancrazio - Infatti, in primo luogo esportiamo più di quanto produciamo. In seconda battuta, non siamo in condizione di produrre molto di più, perché avremmo bisogno di moltissimi ettari disponibili per il concentrato e preferiamo destinare i pochi territori a disposizione a produzioni di maggiore qualità, come ad esempio quella dei pelati; inoltre sul piano dei costi del concentrato, non siamo competitivi e la maggior parte dei mercati finali non potrebbe sostenere prezzi così alti. Infine, nel caso in cui non si rilavorasse il concentrato in regime di importazione temporanea, non ne guadagnerebbe la filiera italiana, poiché i nostri stessi principali competitors a livello europeo (ovvero Spagna e Portogallo), per non dire della stessa Cina e degli USA, avrebbero comunque costi inferiori sia sulla materia prima (in media 5 €/ton) che sul trasporto”. I derivati del pomodoro sono sicuramente un simbolo del Made in Italy nel Mondo ed infatti le esportazioni sono il fiore all'occhiello di questo settore, cresciute di quasi il 50% negli ultimi anni (**Tabella 3- 8**). Ad oggi l'export ammonta a 1,441 miliardi di euro con un quantitativo esportato pari a 1,890 milioni di tonnellate. L'Europa assorbe all'incirca il 60% delle esportazioni seguito da Asia (10%), America (9%), Africa (9%) e Oceania (4%). La Germania risulta essere il principale mercato di sbocco del nostro paese con una crescita, rispetto all'anno precedente, di +9,0% in quantità e +7,4% in valore. Segue Regno Unito che conferma il trend positivo con +6,8% in quantità e +5,6% in valore.

Importante è anche il mercato statunitense e nipponico, dove la nostra gastronomia è molto conosciuta.

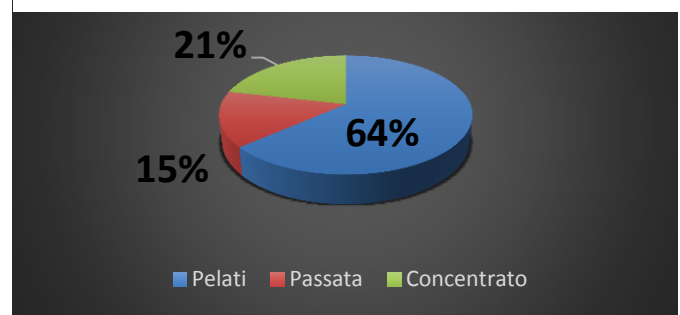
Tabella 3- 8

ESPORTAZIONI DI CONSERVE DI POMODORO 2013				
PAESI	QUANTITÀ		VALORE	
	CHIOGRAMMI	VAR. % SU ANNO PREC	EURO	VAR. % SU ANNO PREC
GERMANIA	384.691.458	9,0	261.618.923	7,4
REGNO UNITO	311.484.847	6,8	233.085.631	5,6
FRANCIA	157.619.855	1,5	134.386.341	6,6
STATI UNITI	109.857.573	3,0	74.652.880	6,3
GIAPPONE	101.579.435	- 5,2	83.114.711	- 3,0
BELGIO	69.677.699	4,6	49.238.440	5,0
AUSTRALIA	73.315.019	2,7	51.175.558	2,4
PAESI BASSI	58.732.379	6,6	44.318.419	6,0
SVIZZERA	37.640.307	5,3	33.763.895	7,0
GHANA	19.021.434	- 34,5	19.999.782	- 30,0
AUSTRIA	30.224.567	7,4	23.499.678	7,6
TOGO	2.462.915	- 51,4	2.572.103	- 47,4
SVEZIA	30.604.737	1,8	26.579.241	4,7
CANADA	26.904.286	13,5	18.541.585	11,0
BENIN	330.360	- 74,6	279.235	- 74,0
ANGOLA	16.272.835	- 8,3	17.347.744	- 8,2
GRECIA	21.227.161	- 5,3	13.899.140	- 9,2
DANIMARCA	21.005.167	25,6	17.476.030	22,0
COSTA D'AVORIO	3.700.351	- 49,5	3.599.827	- 42,5
NIGERIA	25.052.478	- 3,6	27.157.744	0,0
LIBIA	40.493.537	231,0	40.677.562	253,6
ALTRI PAESI	348.421.907	6,0	264.657.240	9,2
TOTALE	1.890.320.307	5,6	1.441.641.706	6,7
UE 28	1.217.140.814	7,0	899.135.325	7,0
AFRICA	167.370.339	2,6	166.443.025	7,0
AMERICA	170.219.322	3,5	118.247.061	7,5
ASIA	180.317.740	2,4	139.694.482	5,3
OCEANIA	83.092.932	- 2,0	57.765.379	1,8
EUROPA	1.289.319.974	7,0	959.491.762	7,2

Fonte: elaborazione ufficio studi ANICAV su dati ISTAT

Il prodotto più esportato è il pomodoro pelato che copre oltre il 60% delle esportazioni (**Figura 3-10**), in crescita rispetto all’anno precedente sia in quantità (+5,6%) che in valore (+6,7%). Ancora una volta il Regno Unito e la Germania si confermano i maggiori mercati di sbocco (**Tabella 3- 9**).

Figure 3- 10 Percentuale di prodotto esportato dall’Italia



Fonte: elaborazione dati ISTAT

Tabella 3- 9

ESPORTAZIONI DI POMODORI PELATI E NON PELATI INTERI E IN PEZZI				
PAESI	QUANTITÀ		VALORE	
	CHIOGRAMMI	VAR. % SU ANNO PREC	EURO	VAR. % SU ANNO PREC
REGNO UNITO	257.219.997	6,1	181.940.876	5,6
GERMANIA	192.336.797	12,0	117.077.821	11,7
STATI UNITI	104.117.786	2,6	65.358.211	6,3
GIAPPONE	91.734.574	- 62	74.565.563	- 3,7
FRANCIA	84.045.097	- 2,3	62.788.723	1,2
AUSTRALIA	61.243.367	2,7	41.664.574	1,5
BELGIO	44.849.104	4,5	27.367.817	3,0
PAESI BASSI	34.716.666	3,3	22.537.548	3,9
ARABIA SAUDITA	21.531.109	5,03	14.741.805	15,9
SVEZIA	21.496.869	3,3	17.238.567	3,8
CANADA	20.427.376	12,4	13.670.810	8,2
SVIZZERA	19.982.171	6,2	16.697.973	7,0
DANIMARCA	16.610.870	28,3	11.950.006	23,1
AUSTRIA	9.613.800	13,4	5.988.503	16,0
GRECIA	8.342.932	8,2	4.721.768	1,5
ALTRI PAESI	212.791.091	9,6	147.828.436	14,0
TOTALE	1.201.059.606	5,6	829.139.040	6,7
UE 28	749.212.524	7,9	507.821.643	8,0
AFRICA	28.086.221	7,8	20.206.072	17,4
AMERICA	153.091.768	3,0	102.523.961	7,2
ASIA	156.676.706	1,0	118.046.516	4,0
OCEANIA	70.368.202	1,6	47.588.802	0,5
EUROPA	792.836.709	7,4	540.773.689	7,5

Fonte: Elaborazione ufficio studi ANICAV su dati ISTAT

Quindi come si evince da i dati finora mostrati, l'industria di trasformazione del pomodoro ha un saldo commerciale più che positivo, in crescita del 7% sia in quantità che in valore rispetto al 2012. Nel 2013 il saldo si è attestato ad 1,7 milioni di tonnellate di prodotto commerciato con un saldo positivo di 1,3 miliardi di euro (**Tabella 3- 10**).

Tabella 3- 10

ESPORTAZIONI, IMPORTAZIONI E SALDO DEI DERIVATI DEL POMODORO (TONNELLATE)						
ANNI	EXPORT		IMPORT		SALDO	
	QUANTITÀ	VALORE MIGLIAIA €	QUANTITÀ	VALORE MIGLIAIA €	QUANTITÀ	VALORE MIGLIAIA €
2006	1.544.335	873.272	136.714	58.780	1.407.621	814.492
2007	1.637.368	994.643	191.802	92.532	1.445.566	902.111
2008	1.642.951	1.220.000	188.421	124.667	1.454.530	1.095.333
2009	1.586.062	1.323.439	184.468	139.710	1.401.594	1.183.729
2010	1.785.297	1.301.677	179.015	111.046	1.606.282	1.190.631
2011	1.865.207	1.306.256	213.766	125.960	1.651.441	1.180.296
2012	1.790.709	1.350.533	167.510	100.852	1.623.199	1.249.681
2013	1.890.320	1.441.642	155.349	105.785	1.734.971	1.335.857

Fonte: Elaborazione ufficio studi ANICAV su dati ISTAT

CAPITOLO QUARTO

“Quando si agisce è segno che ci si aveva pensato prima: l'azione è come il verde di certe piante che spunta appena sopra la terra, ma provate a tirare e vedrete che radici profonde.”

Alberto Moravia

Il Capitolo Quarto, insieme al Capitolo Cinque, sono fondamentali in quanto costituiscono l'oggetto della tesi stessa.

In questo capitolo si analizzerà il settore conserviero a livello nazionale. Si evidenzieranno quelle che sono le caratteristiche principali del settore, le nuove problematiche e, sulla base di quanto detto, verranno proposte delle possibili strategie di sviluppo per contrastare le nuove minacce.

PROSPETTIVE FUTURE

4.1. Caratteristiche del settore

In Italia oggi operano circa 120 opifici, distribuiti in modo disomogeneo su tutto il territorio nazionale, che impiegano 10 mila addetti fissi e 20 mila addetti stagionali. Il fatturato generato dal settore è pari a 3 miliardi di euro, in espansione.

L'attività di trasformazione del pomodoro in Italia, al pari della produzione della materia prima agricola, presenta una forte concentrazione a livello territoriale. Per la trasformazione, infatti, due regioni, in ordine d'importanza la Campania e l'Emilia Romagna, contribuiscono al prodotto nazionale con una percentuale molto elevata e cresciuta complessivamente dal 76% nel '90 all'87% nel 2008. Apparentemente, quindi, queste due regioni sembrano accomunarsi per la medesima produzione di conserve ma la realtà è ben lontana.

In Emilia Romagna agiscono 26 impianti localizzati prevalentemente nelle province di Parma e Piacenza e hanno una capacità media di trasformazione che si attesta intorno alle 67 mila tonnellate annue. Sia la produzione che la lavorazione del pomodoro avviene in regione mantenendo quindi un buon equilibrio tra bacino produttivo per la fornitura della materia prima agricola e trasformazione industriale. Inoltre la regione si caratterizza per la elevata produzione di concentrato e di prodotti per "altre destinazioni" (P. Lombardi, F. Verneau; 2008).

Tutt'altro discorso la Campania. Qui la lavorazione del pomodoro è molto più frazionata. In regione operano circa 100 opifici la maggior parte dei quali localizzati nell'Agro Nocerino-Sarnese. Questi, rispetto alle concorrenti emiliane, hanno una capacità media di trasformazione molto più ridotta (circa 3 mila tonnellate annue) e focalizzata prevalentemente sulla produzione di pelati, mercato nel quale godono di una posizione monopolistica. La quasi totalità di materia agricola proviene dalla Puglia che completa la filiera produttiva su scala sovraregionale.

Dunque, lo scenario nazionale della trasformazione si presenta con una forte specializzazione sia a livello territoriale – Campania ed Emilia –, sia a livello produttivo – pelato e in secondo ordine altre destinazioni produttive in Campania, concentrato e altri prodotti in Emilia Romagna.

4.1.1. Vantaggi competitivi

Le aziende emiliane godono di diversi vantaggi competitivi rispetto alle aziende meridionali. Uno su tutti le economie di scala. Secondo alcuni autori (Zaghi, AGRISOLE 2000) per poter dar luogo a delle consistenti economie di scala nel settore bisogna avere una dimensione minima necessaria intorno alle 40-50 mila tonnellate. Dimensione raggiunta quasi esclusivamente dalle aziende del distretto emiliano. Questa condizione permette di avere costi marginali più bassi rispetto ai concorrenti inferiori nonché maggiore forza contrattuale nella determinazione del prezzo con la Grande Distribuzione e la Distribuzione Moderna. Infatti negli ultimi anni i *retailers* della DM hanno conquistato un margine crescente di libertà nella determinazione delle proprie politiche di vendita e di acquisto, con un simmetrico indebolimento della “libertà strategica” dei produttori. Per questo motivo la competizione si sta spostando dalla sfera *interbrand* – competizione fra marchi – alla sfera *intra-brand* – competizione tra distributori – (Sodano, 2005).

Altro vantaggio raggiunto dalle aziende emiliane sono i minori costi di trasporto delle merci. La presenza di una rete infrastrutturale più sviluppata e ramificata nella regione insieme all’insistenza delle aziende di trasformazione accanto alle aree di coltura, abbattano notevolmente quelli che sono i costi di trasporto e di approvvigionamento delle materie prime.

Inoltre la capacità del Nord di creare una maggiore integrazione della filiera produttiva ha agevolato la programmazione economica, fondamentale per l’equilibrio e la stabilità dei prezzi.

Nonostante ciò le aziende del distretto meridionale riescono a competere perfettamente con le concorrenti del distretto del Nord non tanto nel mercato nazionale, quanto in quello internazionale. Le imprese meridionali producono una conserva a più alto valore aggiunto, valore che viene apprezzato dal mercato con una maggiorazione del prezzo. In aggiunta il pomodoro pelato è riconosciuto come prodotto di qualità e identificativo del Made in Italy, per tale risulta essere anche il più esportato dei prodotti trasformati.

4.2. Nuove problematiche

Alla luce dei dati e delle considerazioni effettuate fino ad ora, la reale evoluzione del settore dipenderà dal modo in cui gli operatori affronteranno le seguenti tre sfide poste dalle attuali dinamiche della domanda e dell’ambiente competitivo di riferimento: trovare innovazioni in un mercato maturo; fronteggiare il crescente potere della distribuzione; difendere le attuali posizioni di mercato dalla concorrenza dei paesi produttori emergenti. Andiamo ad analizzare singolarmente le tre problematiche.

4.2.1. Innovazione di un mercato maturo

L'industria della lavorazione del pomodoro è stata una delle prime industrie sorte nel nostro Paese e, da allora, i prodotti offerti al mercato hanno mostrato poche innovazioni. Il comparto dei derivati infatti ruota tuttora intorno alle tipologie e ai formati tradizionali. I pochi tentativi di innovazione, come nel caso della passata Pomì in tetrapack e dei pelati sottovetro, sono stati accolti dal mercato con scarso entusiasmo.

Un certo successo è stato conseguito dai nuovi prodotti ad elevato servizio incorporato, come i sughi pronti, che negli ultimi anni hanno permesso di mantenere positivi i valori dei tassi di crescita di molte imprese altrimenti in crisi. Sebbene nella categoria dei prodotti "a ricetta" vi siano ancora dei spiragli di innovazione, il rischio di questo mercato potenziale è la possibilità di subire effetti di cannibalizzazione dei prodotti più tradizionali. Inoltre la recente crisi finanziaria ha notevolmente ridotto il budget di spesa delle famiglie italiane con conseguente diminuzione delle vendite dei prodotti più costosi, fra cui i sughi pronti.

Interessanti innovazioni potrebbero venire in futuro dall'uso delle biotecnologie per la produzione di cibi funzionale e/o con particolari caratteri morfologici ed organolettici, tuttavia la diffidenza dei consumatori nonché quello dei produttori ed il quadro legislativo attuale limitano tali innovazioni (V. Sodano, 2005).

Nel complesso quindi probabili innovazioni radicali sono molto limitate; piuttosto gli spazi per una politica di tipo incrementale, che punti ad una maggiore qualità del prodotto o una maggiore varietà d'offerta, sono molto ampi. Una politica di questo tipo comporta enormi investimenti ed un monitoraggio continuo della domanda e delle opportunità di modifica del prodotto. Ma tale processo risulta essere essenziale per contrastare le eventuali riduzione del consumo e la collocazione definitiva del prodotto tra i beni alimentare di base indifferenziati di basso costo. Ciò comporterebbe una maggiore esposizione del comparto alla concorrenza straniera che puntano proprio sul basso costo del prodotto.

4.2.2. Frenare il potere della distribuzione

Le possibilità di sviluppo del comparto saranno nei prossimi anni sempre più influenzate dalle dinamiche strutturali e strategiche della distribuzione moderna (DM). Già oggi le DM mostrano una grande forza perché:

- Le private label controllate dalle DM rappresentano il principale competitor per i produttori a marca industriale;
- Le DM definiscono, tramite loro scelte, l'assortimento di prodotti da offrire;
- Grazie alla loro forza economica e al loro potere contrattuale, le DM impongono le proprie condizioni di acquisto e "ingabbiano" letteralmente i produttori di derivati, privando loro di importanti strumenti del marketing mix come il prezzo, la comunicazione;
- Molti produttori che vendono con il loro marchio vendono anche prodotto "in bianco" per i marchi commerciali.

Cambiare i rapporti di forza tra i produttori e le DM è difficile per cui i produttori, piuttosto che competere con le DM, dovrebbero cercare di instaurare delle collaborazioni, delle joint venture. Tali alleanze tra industriali e DM possono aiutare ad implementare comuni politiche di prezzo e promozione; creare dei consorzi per la tutela dei marchi di qualità; allentare la dipendenza strategica del produttore e creare sinergie di rete a vantaggio di entrambe le componenti della relazione.

4.2.3. Fronteggiare i nuovi competitors internazionali

Le conserve di pomodoro italiane godono di una grande popolarità sia nel mercato interno quanto in quello estero. Caratteristiche che contraddistinguono questa produzione, rispetto ai competitors stranieri, sono l'elevata qualità raggiunta negli anni (grazie anche allo stretto rapporto che lega il prodotto all'Italia) e i prezzi abbastanza contenuti (grazie al grande bacino produttivo). Questa combinazione di elementi ha permesso all'Italia di godere di una leadership indiscussa in alcuni mercati del nord Europa e di raggiungere buone posizioni nel mercato americano. L'affacciarsi nel mercato, però, di nuovi paesi ad elevata crescita come India, Egitto, Cina, Turchia possono mettere a repentaglio le quote in diversi mercati.

Il paese a destare maggiore preoccupazione è la Cina a causa dell'elevato sviluppo economico e tecnologico che sta seguendo insieme alla grande propensione del paese all'esportazione. Come reagire?

Vantaggio di costo

Puntare sulla diminuzione dei costi vuol dire competere sul principale punto di forza del pomodoro cinese, il basso costo della manodopera e della materia prima. Effettuare una strategia simile richiederebbe una deregolamentazione del mercato e un aumento smisurato della produzione. Questo abbatterebbe i prezzi ma anche i relativi guadagni delle imprese con un inasprimento dei conflitti sociali sia interni che esterni alle imprese. Gioverebbe nel breve

periodo, ma non permetterebbe alle imprese di raggiungere obiettivi di sviluppo nel medio-lungo periodo.

Differenziazione

Questa è la strategia utilizzata dalle imprese italiane: qualità ed immagine. Implica un massiccio investimento nella comunicazione e nel miglioramento del prodotto. Anche questa risposta avrebbe degli effetti limitati a causa della maturità raggiunta dal prodotto e dalla stasi della crescita dei consumi a livello europeo per i prodotti di prezzo elevato. Inoltre la Cina, con gli enormi sviluppi economici e tecnologici, insidierebbe, nel tempo, anche questa fascia di prodotto all'Italia.

Focalizzazione e dipendenza

Si intende focalizzare la produzione su una specifica produzione come, per esempio, sui prodotti a maggiore valore aggiunto ed abbandonare quelli a basso valore. Anche questa strategia può risultare deficitaria non tanto nel medio periodo quanto nel lungo perché implica una seppur lenta uscita dal settore (quanto meno dai segmenti a valore più basso). Di per sé tale uscita può essere favorevole perché favorirebbe la riconversione dell'economia italiana nei settori ad alta tecnologia ma, in una fase di ristagno economico come quello attuale, aumenterebbe esclusivamente la perdita di tessuto produttivo.

Collaborazione e consolidamento

Consiste nell'istaurare forti rapporti con i produttori cinesi, prima con mere collaborazioni, fino al punto di effettuare vere e proprie fusioni con la creazione di multinazionali. Questo permetterebbe ai due concorrenti di assumere delle posizioni dominanti a livello mondiale. Quest'ultima strategia, sebbene la più difficile e costosa, risulterebbe essere l'unica scelta vincente nel medio-lungo periodo che garantirebbe la sopravvivenza delle imprese.

CAPITOLO QUINTO

“Il pomodoro San Marzano è lungo, nervoso, costoluto. Esso è l’unico che non si frantuma nella lavorazione; al contrario, si mantiene intero e, per così dire, vivo nel barattolo. Soltanto con esso [...] il re pomodoro [...] si può ottenere un pelato di alta qualità e supremo sapore”

Domenico Rea

Il Capitolo Cinque è interamente focalizzato sul distretto produttivo di Nocera Inferiore, uno dei più importanti d’Italia. Il distretto, sorto più di 100 anni fa, ha delle peculiarità che lo distinguono fortemente dall’altro distretto produttivo concorrente (Parma) e che lo rendono uno speciale caso di studio di questa tesi. Per tale motivo, in questo capitolo, si discuterà delle caratteristiche riscontrate nel cluster, i motivi che hanno portato a tale industrializzazione e i vantaggi e gli svantaggi competitivi delle imprese del circondario. Inoltre, come nel capitolo precedente, verranno proposte delle possibili vie di sviluppo e di implementazione attuabili dalle imprese dell’agro nocerino.

FOCUS SUL TERRITORIO

5.1. Distretto conserviero di Nocera

Il distretto produttivo di Nocera Inferiore (situato tra la città di Salerno e Napoli) rappresenta una realtà produttiva importante nel nostro paese, specialmente nel Sud. Secondo il Monitor sui distretti elaborato da Intesa Sanpaolo, nel 2010 le aziende locali valevano, da sole, l'8,1% delle esportazioni complessive dell'agroalimentare italiano, secondo solo al distretto dei vini del basso Piemonte e solidamente davanti a colossi come Ferrero e l'intero territorio parmense con i suoi prosciutti e formaggi. E i dati sono chiari. Nella *food valley* nocerina vi sono circa 55 aziende, spesso di piccolissime dimensioni, che generano un fatturato complessivo di oltre 1,5 miliardi di euro (il 50% del fatturato del pomodoro italiano). In un lembo di terra in cui la disoccupazione è patologicamente più alta rispetto alla media italiana e quella giovanile supera il 50% del totale, avere un settore che offre più di 13 mila posti di lavoro (di cui 2.500 fissi) risulta fondamentale per abbattere tale livello. A questi va aggiunta la manodopera, difficilmente quantificabile, ma sicuramente molto significativa, impegnata nell'indotto: officine meccaniche, industria dell'imballaggio, cartiere, logistica e trasporti, sementi, vivai e fertilizzanti. Si pensi che, ogni anno, il distretto utilizza più di 1 miliardo di lattine ed invia più di 120.000 container al porto di Salerno. Proprio dal porto di Salerno insieme a quello di Napoli e dalle diverse reti autostradali presenti, partono le merci destinati all'estero; esportazioni che qui raggiungono un tasso più alto di quello nazionale (72%) tali da generare ricavi fino ad 1 miliardo di euro. Non è un caso, di certo, se qui la crisi si è fatta sentire decisamente meno che altrove, almeno a giudicare dai numeri dell'occupazione e dei ricavi (G. Ferraris, 2012).

Le ragioni di questa enorme urbanizzazione industriale sono da ricercare in diversi fattori di ordine ambientale e storico che hanno favorito lo sviluppo di culture di pregio (San Marzano), prima, e l'insediamento, poi, di linee produttive per la lavorazione della materia prima spesso sui medesimi suoli di coltivazione.

5.1.1. Caratteri ambientali

I caratteri ambientali, uniti alla posizione geografica favorevole e allo spirito d'iniziativa tipico di questi popoli, hanno dato origine ad un potenziale industriale senza eguali all'interno del comparto agro-alimentare italiano.

Fattori ambientali sono:

- **il clima**; ottimale della zona, con temperature miti in inverno e non troppo calde in estate; ideale per la coltivazione ortofrutticola.
- **la fertilità**; dovuta alla stratificazione di materiale piroclastico proveniente dal vicino Vesuvio insieme a materiale alluvionato depositatosi negli anni. Il terreno, infatti, è ricco di *humus*, importante per la nutrizione delle piante.
- **l'acqua**; grande disponibilità di questa risorsa sia in superficie (i fiumi Sarno e Solofrana), che sotto terra grazie alle falde acquifere provenienti dai monti del Partenio, fra i più ricchi d'acqua del sud.

La vicinanza delle industrie alle aree di coltivazione del pomodoro pugliese ha evitato che si deindustrializzasse la zona, anche quando la pressione urbanistica e la crisi della coltivazione del San Marzano saturò l'offerta.

Le buone opere infrastrutturali tra porti, strade, autostrade e ferrovie, hanno permesso uno sviluppo continuo degli opifici.

5.1.2. Caratteri storici

Storicamente le prime imprese della zona risalgono all'inizio del XX sec., quando l'industriale piemontese Francesco Cirio stabilì la prima industria conserviera in provincia di Napoli. Il pomodoro allora era già molto coltivato in zona, così, negli anni, iniziarono a sorgere numerose fabbriche in prossimità dei terreni e delle colture agricole. Nel '29 già si contavano più di 100 fabbriche, dedite soprattutto all'esportazione di pelato (nelle Americhe ed in Inghilterra), nelle quali operavano più di 12 mila addetti.

L'Agro nocerino era (ed è) caratterizzato da una fortissima parcellizzazione del territorio adoperata dai Borboni durante la loro reggenza. È una struttura proprietaria tipica della *Campania Felix* caratterizzata da colture intensive, frazionate in piccoli e piccolissimi appezzamenti (Bordiga 2009). Parcellizzazione che si è trasferita allo stesso tessuto industriale del territorio nel secondo dopoguerra. Non è raro infatti che agricoltori, commercianti o intermediari realizzino, all'interno del loro appezzamento di terra, piccole attività artigianali dedite alla conservazione. Ed è proprio questa commistione tra tradizioni familiari e spirito di iniziativa a gettare le basi per la industrializzazione del territorio.

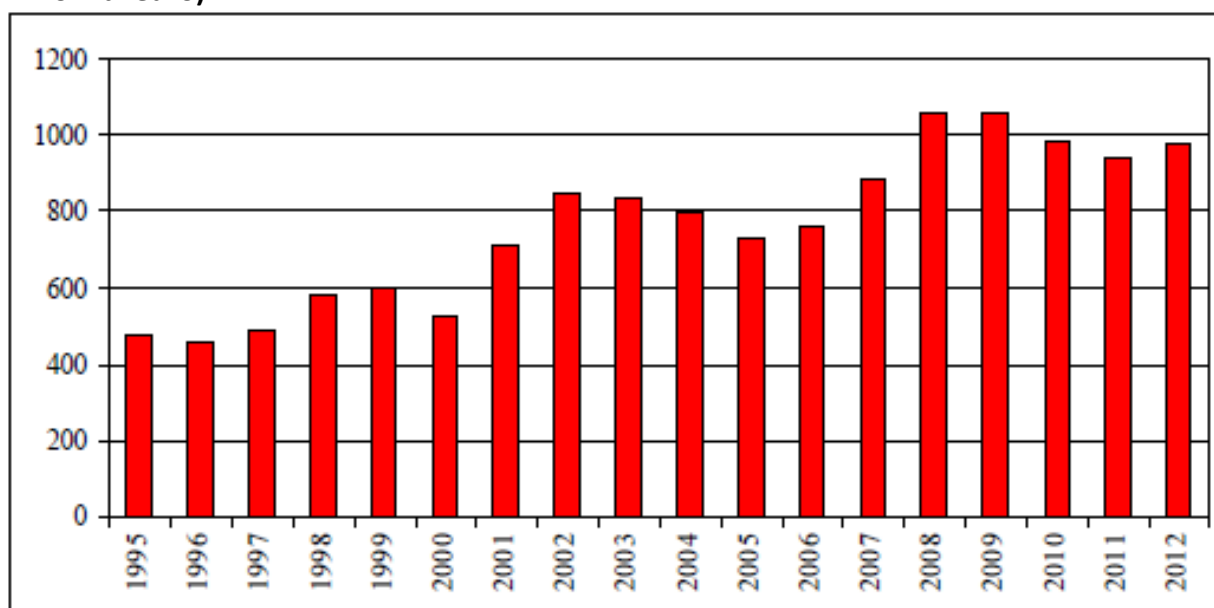
Negli anni Settanta avviene la meccanizzazione dei processi produttivi creando la filiera produttiva composita. Affianco al settore conserviero, in quegli anni, iniziano a sorgere anche tutte quelle imprese ausiliare a quest'ultimo (imprese della banda stagnata, di imballaggio, dei trasporti etc.) che daranno vita a vantaggi competitivi dovuti dalla presenza di economie esterne tipiche dei *cluster* porteriani. Particolarmente rilevante è stato lo sviluppo del settore

metalmeccanico per la produzione di macchine e impianti industriali. In molti casi sorte dall'iniziativa di figure tecniche delle aziende conserviere e degli scatolifici. Il lavoro in simbiosi con le imprese conserviere, il bagaglio culturale accumulatosi, il know-how di conoscenze tecniche saranno caratteri determinanti per sviluppare e far fronte alle crisi che colpiranno il settore.

Crisi che si manifestò negli anni Ottanta con il ridimensionamento del comparto. Tra i due censimenti del 1981 e del 1991, in provincia di Salerno, il numero di addetti del settore della lavorazione e conservazione frutta e ortaggi subì un crollo del 60%, passando da 9.000 unità a 3.850. La competizione sui mercati internazionali si fece sempre più stringente (soprattutto ad opera di aziende spagnole e greche) e l'industria dell'Agro comincia a mostrare tutti i suoi limiti che nella fase di crescita e nella prima fase degli aiuti comunitari (molto generosi per tutti gli anni Ottanta) erano rimasti in una condizione di latenza. La gestione familiare delle imprese, le rivalità tra imprenditori, l'assenza di politiche integrate, i comportamenti speculativi e illegali (noto il caso delle truffe per ottenere i premi di produzione Cee), furono le ragioni principali del consolidamento di uno strato imprenditoriale conflittuale al suo interno, poco abituato alle strategie di sistema, che preferisce l'intermediazione politica e il comportamento opportunistico di breve termine. Nel frattempo anche la produzione agricola del pomodoro San Marzano entrò in crisi: la crescita dei costi della manodopera (questo tipo di coltivazione ha bisogno di molto lavoro manuale), il consumo di suolo causato da una urbanizzazione disordinata e speculativa, una virosi delle piante provocarono la scomparsa della tipica produzione locale (solo di recente recuperata, come prodotto di nicchia). A partire dagli anni Ottanta la produzione locale del San Marzano viene sostituita da una qualità ibrida, molto più resistente, che consente la raccolta meccanizzata, coltivata soprattutto in Puglia. La filiera dunque comincia a disarticolarsi geograficamente, con la conseguenza di una maggiore vulnerabilità del sistema locale. Nonostante ciò la gran parte della trasformazione del prodotto continua ad essere effettuata in zona, a riprova della tenuta della filiera e di una buona qualità dei processi produttivi locali (Branaccio 2014).

Negli anni Duemila le imprese del distretto continuano a crescere, espandendo la loro produzione specialmente all'estero (**Figura 5- 1**) e facendo fronte al calo dei consumi interno dovuti alla crisi economica che attanaglia il nostro paese.

Figura 5- 1 Valore delle esportazioni agroalimentari nella Provincia di Salerno (valori in milioni di euro)



Fonte: CCIAA di Salerno

5.2. Analisi ed implicazioni di policy

Le criticità riscontrate nel territorio del distretto nocerino sono molteplici. In un'intervista rilasciata a Gianluca Ferraris, Annibale Pancrazio, Presidente del Polo distrettuale del Pomodoro da industria del Centro Sud, ha dichiarato "la verità è che qui siamo diventati grandi nonostante le condizioni ambientali non fossero certo ottimali, per usare un eufemismo".

E in effetti non è difficile comprendere la frustrazione in cui vivono gli industriali locali: politiche agricole mai attuate o competenze mal distribuite tra regione, province, comuni, camere di commercio, ministero e Ice; gli incartamenti burocratici ed autorizzativi; il mancato avallo degli enti locali al progetto "Città del pomodoro"; i pochi e dispersivi sforzi promozionali. Da uno studio effettuato dalla società di consulenza *ENCO consulting*, finanziato dal *P.I.C. Equal*, proponiamo un'analisi SWOT sul distretto agro-alimentare di Nocera (Figura 5- 2).

Figura 5- 2 Analisi SWOT

	<i>Punti di forza (Strength)</i>	<i>Punti di debolezza (Weakness)</i>
FONTI INTERNE (CONTROLLABILI)	1. livelli di redditività aziendale mediamente elevati;	1. elevata pressione antropica e forte competizione nell'uso dei suoli;
	2. consolidata presenza del comparto conserviero;	2. degrado dell'ambiente e del paesaggio derivante dalla specializzazione agricola e dalla pressione urbanistica e presenza di diffusi fenomeni di dissesto idrogeologico;
	3. presenza di popolazione relativamente giovane;	3. tessuto produttivo agricolo connotato da frammentazione aziendale e prevalente presenza di aziende non professionali;
	4. vicinanza di mercati di sbocco di ampie dimensioni.	4. in alcune aree, disconomie localizzative per l'industria agroalimentare determinate da congestione urbanistica;
		5. elevati tassi di disoccupazione;
		6. forte presenza di criminalità organizzata e diffusione della microcriminalità;
	Opportunità (Opportunities)	Minacce (Threats)
FONTI ESTERNE (NON CONTROLLABILI)	1. forte complementarità con la politica di Coesione;	1. concorrenza sui mercati internazionali prodotti agricoli (Paesi UE, Paesi Bacino Mediterraneo, Paesi extra UE);
	2. presenza di attrattori turistici di rilevanza internazionale;	2. irrisolta questione della gestione dei rifiuti in Campania;
	3. sviluppo di attività finalizzate alla valorizzazione delle produzioni locali;	3. degrado del paesaggio derivante dall'espansione urbana e delle infrastrutture;
	4. presenza infrastrutture logistiche.	4. abbandono delle attività agricole nelle aree sottoposte a vincoli ambientali e paesaggistici;
		5. diffusione del lavoro irregolare;
		6. riforma della PAC e delle OCM.

Fonte: ENCO consulting

Dallo schema proposto, è possibile individuare in modo più chiaro le allusioni a cui si riferiva il Presidente con quel “nonostante”. Ma, all'interno del distretto, agiscono forze in grado da garantire la tenuta dell'intera filiera. Si possono notare significative economie di agglomerazione, che operano sebbene sia venuta a mancare la quasi totalità della coltivazione locale del pomodoro. È un chiaro segnale dell'alto livello di maturità raggiunto dalle imprese, capaci di creare un fitto tessuto di aziende e servizi ausiliari al distretto; questo unito al saper fare diffuso, alle consuetudine con le maestranze operaie, alla forza lavoro giovane, continuano a costituire fattori di attrazione decisivi che impediscono la smembratura del comparto. Conta molto anche la vicinanza con i mercati di sbocco di ampie dimensioni ma ancora più importante sono le

enormi competenze specifiche nel settore meccanico (***legami verticali di filiera***).

Essendo le conserve di pomodoro una lavorazione molto stagionale, eventuali blocchi agli impianti deteriorerebbero in modo repentino il prodotto, specialmente per la produzione di pelati che necessita di un pomodoro fresco.

Sono presenti anche dei ***legami*** di tipo ***orizzontale*** generatesi nel cluster nati più per necessità che per volontà delle parti di implementare strategie industriali. Possono essere rapporti di tipo gerarchico in cui un'impresa dominante gode dell'apporto di imprese satelliti per meglio rispondere alle fluttuazioni del mercato. Oppure rapporti di tipo collaborativo, per differenziare il prodotto.

Qualunque sia il legame preso in considerazione, per la maggior parte dei casi siamo in presenza di economie di agglomerazione di tipo *inintenzionale, casuale* (Brancaccio 2014).

Fin dalla sua nascita, il settore si è mosso rispondendo sempre a logiche di mercato e per tale i circuiti di collaborazione sono relativamente ristretti e basati su rapporti di fiducia interpersonali più che aziendali. Una sorte di programmazione economica non c'è mai stata e, se c'è stata, è risultata molto deficitaria e fallacea. Lo dimostrano l'istituzione delle aree industriali comprensoriali che, in principio, avrebbero dovuto ospitare la delocalizzazione degli impianti conservieri presenti nei centri storici ma, in parte per le metrature insufficienti, in parte per l'impossibilità delle imprese piccole a sostenere i costi, sono risultate inutili.

Altri interventi sono stati la realizzazione di Agro occupazione (una società di collocamento privato) e Confidi patto dell'Agro (un consorzio fidi). Se all'inizio godevano di buona governance, nel tempo si sono trasformati in strumenti di mediazione politica di tipo particolaristico e, quindi, avulsi dai veri problemi del settore. Ad oggi, delle azioni politiche, non ne resta traccia.

La famosa "mano invisibile" di Smith secondo la quale il perseguimento dell'interesse personale da parte del singolo gioverebbe all'interesse dell'intera società, è stata quanto più che mai smentita qui, nell'Agro Nocerino. Il semplice interesse personale, se non compensato da una lungimirante "mano pubblica" programmatrice, conduce al degrado e alla distruzione. Allora come poter intervenire per salvaguardare le imprese e la società tutta?

5.2.1. Filiera e distretto

È necessario che si impiantino delle forti politiche privato/pubbliche volte alla crescita della filiera e del distretto.

Crescita che deve partire dalla base stessa della filiera: la coltivazione. In Puglia vi sono più di 3.800 aziende interessate alla coltivazione del pomodoro da industria con una dimensione media di 10 ha/azienda (più frammentata la realtà campana con 5.000 aziende e una dimensione media di 3 ha/azienda) allorquando in Emilia sono state censite oltre 2.400 aziende con una dimensione media di 16,5 ha/azienda (fonti ISMEA 2004). Si comprende subito la difficoltà di poter coordinare la produzione pomodoricola al Sud per la presenza di eccessivi attori. Infatti la programmazione rappresenta un elemento fondamentale per il comparto; solo in questo modo è possibile monitorare la dinamica dei prezzi e la quantità di materia prima, ed evitare che si possano verificare nuove crisi da sovrapproduzione, come è successo anni addietro.

Su questo punto è sorto, negli ultimi mesi, il Polo Distrettuale del pomodoro da industria del Centro Sud Italia che, sulla scia di quello del Nord, avrà il compito di mediatore tra gli industriali e gli agricoltori. Nodo cruciale sarà agire sull'accrescimento della produttività per ettaro, che in Italia è più bassa rispetto a quella degli altri competitors internazionali, ed aumentare la redditività agricola. Prioritario, quindi, stabilire dei progetti di ricerca volti alla sperimentazione e alla diffusione delle innovazioni per aumentare, in tempi rapidi, la produttività e la redditività agricola. Dai dati dei prossimi anni si stabilirà se saranno raggiunti gli effetti desiderati.

5.2.2. Valorizzazione e promozione

Lo sviluppo del settore non può non passare anche da una maggiore valorizzazione e promozione della produzione. La qualità deve essere comunicata specialmente se si ha un prodotto di nicchia come il pelato. Fino ad ora, infatti, la promozione è sempre stata prerogativa di ogni singola impresa, sia all'estero che in Italia, con risultati piuttosto scadenti (vedi il calo dei consumi interni).

È fondamentale, quindi, puntare ad azioni di sostegno di un prodotto, come quello pelato, riconosciuto ed invidiato in tutto il mondo. Ottimo, in tal senso, è stato il lavoro di recupero della produzione del pomodoro San Marzano. Questo prodotto, che rappresenta l'élite dell'offerta italiana con il suo marchio D.O.P., era quasi del tutto scomparso dal territorio locale sul finire degli anni '80 per gli enormi costi di raccolta e produzione. Ma, l'azione di recupero, di conservazione delle linee genetiche pure e di miglioramento avviata dalla Regione Campania e consolidata dal Consorzio di tutela, ne ha consentito il rilancio su base internazionale. Pur riconoscendo i limiti di questa produzione dovuti alla quantità di pomodoro coltivabile (può essere coltivato solo in 41 comuni dell'area vesuviana) e ai costi della materia prima (non è possibile

utilizzare la raccolta meccanica), il San Marzano ha ampie prospettive di crescita e garantire alti rendimenti, in termini di profitti, per la sua classificazione di prodotto di alta fascia. Per sostenere al meglio l'immagine del pomodoro italiano bisogna, oltre che realizzare delle comuni campagne

Figura 5- 3 In rosso, area di coltivazione S. Marzano



Fonte: "il pomodoro", Coltura e Cultura

comunicative, tutelare le imprese dalle continue contraffazioni che avvengono sul mercato internazionale. È stato calcolato che il fenomeno dell'*italian sounding*, che danneggia i nostri prodotti e sottrae risorse economiche, ammonta a circa 60 miliardi di euro. Una cifra spropositata se si pensa che il fatturato delle esportazioni degli stessi prodotti originali è pari a 30 miliardi. Per questo si sta lavorando, come annunciato in un recente convegno dell'ANICAV, al riconoscimento del marchio di tutela IGP per il pomodoro pelato.

A questo si può accompagnare una politica integrata di promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici locali, in sinergia con i vicini luoghi del turismo internazionale. Il distretto nocerino, infatti, è inserito in un sistema di beni artistico-culturali molto variegato e ricco: dalla antica Nuceria Alfaterna (città a capo della lega sannitica di cui Pompei ne era solo il porto) ai castelli medievali, ai luoghi di culto, alle ville romane. Si potrebbe sviluppare un percorso turistico in linea con le famose "Strade del Vino", come le "Strade del Pomodoro", che possa coniugare, in una sola offerta, tutte le bellezze storiche, artistiche, culturali, paesaggistiche e gastronomiche tipiche del territorio. Gli afflussi turistici internazionali non mancano nelle vicinanze, basta solo saper creare un'offerta.

5.2.3. Aggregazione

Un importante elemento per accrescere la competitività del distretto è l'aggregazione.

Il comparto meridionale si caratterizza da un'eccessiva frammentazione aziendale in cui la concorrenza sleale, le rivalità familiari e gli interessi personali la fanno da padrone. È necessario un intervento esterno che possa regolare il distretto e che permetta di superare i particolarismi degli industriali, vittime e nello tempo artefici di tali pratiche conservatrici.

Le aziende, d'altro canto, devono effettuare la loro parte favorendo le concentrazioni industriali e aumentando, così, il peso specifico di ogni impresa. Solo in questo modo potranno sedersi alla tavola delle trattative con le DM avendo lo stesso potere contrattuale e contrastare, contemporaneamente, la concorrenza dei paesi emergenti.

Inoltre, nel Distretto, sono troppe le aziende specializzate nel comparto dei pelati che ha, da un lato, assicurato il mantenimento di buone posizioni nei mercati internazionali ma ha, dall'altro, disincentivato quelle politiche di ammodernamento e di innovazione di un settore ormai maturo.

Si ritiene, in ultima istanza, fondamentale che gli industriali del distretto nocerino abbandonino tutti quei timori e quei pregiudizi che hanno nell'apertura delle posizioni dei vertici aziendali ad esterni. Ancora oggi, infatti, troppi sono i ruoli conferiti ai familiari e troppi sono i mancati sviluppi e i fallimenti derivati da questa scelta. Distaccando la gestione industriale dalla famiglia, le aziende potranno dotarsi delle competenze necessarie per assumere posizioni dominanti nel settore.

È necessario quindi che vi sia un cambiamento non soltanto a livello industriale ma mentale. Non solo il settore conserviero di Nocera, ma ogni altra singola impresa meridionale, deve scrollarsi di dosso quell'eredità di arretratezza culturale immodificabile affinché si possa puntare al futuro, senza mai dimenticare le tradizioni, le qualità, le territorialità, in una sola parola, le origini.

CAPITOLO SESTO

“Non è perché le cose sono difficili che non osiamo, è perché non osiamo che sono difficili.”

Lucio Anneo Seneca

CONCLUSIONI

Alla luce delle analisi effettuate fino ad ora, si dimostra come il settore conserviero rappresenti una realtà fondamentale del nostro paese non soltanto in termini di lavoro e di fatturato, ma soprattutto perché contribuisce in modo significativo a dare valore al “*Made in Italy*”.

Non si tratta di vendere esclusivamente un prodotto, un bene fine a se stesso, ma, per come avviene per le eccellenze del bel paese, al cliente viene offerto un’esperienza di vita; un pezzo d’Italia. Il consumatore che sia egli un tedesco, un inglese, un giapponese, un cinese, se sceglie di consumare italiano lo fa perché vuole che tale bene gli permetta, almeno col palato, con l’olfatto, con la vista (e anche con la fantasia), di sentirsi un po’ italiano. Questi sono i sentimenti che il prodotto richiama, specialmente il pelato, la cui unicità lo rende bandiera dell’Italia nel mondo.

Tutti questi valori aggiunti sono riconosciuti e, come tale, apprezzati all’estero tant’è vero che le esportazioni riguardano più del 60% della produzione nostrana. Ma i nuovi paesi emergenti, come Cina e India, stanno mettendo in discussione i nostri mercati a fronte di un prodotto di bassa qualità e di basso valore. Utilizzando, spesso, tecniche commerciali scorrette o incentrate sul basso costo, le imprese estere continuano ad insidiare le nostre produzioni. Non ultimo il caso dell’Australia che ha avviato un’indagine di dumping sulle esportazioni di alcuni derivati del pomodoro, conclusasi con l’applicazione di pesanti dazi (26,35%) sul pomodoro pelato intero e non intero. ANICAV ritiene che si sia trattato di una questione meramente politica fondata esclusivamente sulla volontà del governo australiano di tutelare l’unica azienda produttrice di derivati del pomodoro presente nel paese, la SPC Ardmona (del gruppo Coca Cola).

È necessario, *in primis*, che il nostro prodotto venga tutelato da ogni tipo di attacco proveniente dall’esterno e che la risposta del settore sia forte ed unanime. Inoltre, per garantire un futuro prospero e duraturo delle nostre imprese, spetterà ai singoli operatori, ai distretti, alla filiera tutta e alla politica, impiantare dei seri progetti di sviluppo che infondano nuova linfa innovativa e rilancino il settore in chiave mondiale.

Gli imprenditori italiani hanno saputo creare, lì dove vi era semplice terreno colto, un’industria florida e fiorente. Con grande spirito d’iniziativa, hanno, negli anni, rivoluzionato il prodotto per rispondere sempre meglio alle nuove esigenze del mercato e il successo di questa impresa è il risultato di tali scelte. Ma forse si è giunti ad un bivio. Gli imprenditori di oggi saranno in grado di rispondere alle nuove sfide generate dal mercato globalizzato? Avranno le

stesse capacità intuitive dei loro predecessori? O saranno sottomessi dalla concorrenza?

Non si può prevedere il futuro ma, come scriveva De Tocqueville, “La storia è una galleria di quadri dove ci sono pochi originali e molte copie”. Pertanto, nei prossimi decenni si avranno le risposte a tali domande, di certo la volontà e lo spirito di sacrificio non mancheranno. L’Italia è da sempre la protagonista del palcoscenico mondiale ed è un ruolo a cui, di certo, non vorrà rinunciare.

Ringraziamenti

Prima di tutto desidero ringraziare il mio relatore il Prof. Cesare Pozzi il cui contributo, insieme a quello dell'Assistente Ernesto Cassetta, è stato determinante nella stesura di questa tesi. Il corso di Economia Industriale, presieduto dal professore, è stato probabilmente uno dei corsi più interessanti che abbia frequentato in questi tre anni di università. Inoltre desidero ringraziarlo per la possibilità concessa di affrontare un tema, a me, tanto caro.

Ringrazio la mia famiglia che mi ha dato la possibilità e la disponibilità di studiare lontano da casa, senza mai far pesare questa scelta anzi spingendomi sempre di più nel raggiungere i miei sogni. I sacrifici sono stati tanti ma un giorno saranno ripagati.

Ringrazio tutti i miei parenti, gli amici, i colleghi che, in un modo o nell'altro, hanno contribuito a crescermi mentalmente con le loro idee e i loro pareri. A questi non negherò mai il mio aiuto.

Desidero ringraziare il mio migliore amico Teo. Lunghe sono state le notti trascorse sotto casa sua a parlare dei nostri progetti, delle nostre esperienze o, semplicemente, a trascorrere del tempo insieme.

Un ringraziamento lo rivolgo soprattutto a mio fratello, Alfonso. Egli è, per me, più di un fratello e, fin da piccolo, è sempre stato fonte di ammirazione e di conoscenza.

Ringrazio tutte quelle persone che mi sono state accanto nei momenti più difficili del mio corso di studi. Nominarli sarebbe troppo dispersivo ma ognuno di loro ha avuto un ruolo importante per raggiungere questo obiettivo.

Infine voglio ringraziare chi, più di tutti, è stata vittima del mio stress da quasi due anni: la mia fidanzata, Anna. È a lei che confido tutte le mie paure, le mie preoccupazioni, le mie angosce ed è sempre capace, in qualsiasi caso, di trovare le parole giuste per aiutarmi. Eppure ringraziarti per tutto ciò che sei e fai per me, ogni giorno, mi sembra così poco per questo non posso far altro che esserti accanto nella nuova, importante, sfida che ti attende.

Grazie, a tutti voi.

Bibliografia

- AA., Vv. (2008). *Alla scoperta dell'oro rosso*. Forno Taro.
- AA., Vv. (2012). Supply chain e sostenibilità: il caso del pomodoro San Marzano D.O.P. *Economia agro-alimentare*(3).
- AA., Vv. (2014). *Osservatorio nazionale distretti italiani*. Copygraph S.a.s.
- ANICAV, Comunicato stampa. (2011, Giugno 28). *Federalimentare*. Tratto da http://www.federalimentare.it/news_det.asp?ID=532
- Brancaccio, L. (2014). Economie e diseconomie esterne della filiera conserviera dell'Agro nocerino sarnese. *StrumentiRES*.
- Branthome, F. (2010). Trends in tomato products consumption compared to total consumption. *Studio preparato per WPTC*.
- California Tomato Growers Association. Tratto da <http://www.ctga.org/>
- Camera di Commercio di Salerno. Tratto da <http://www.sa.camcom.it/>
- Canali, G. (2007). *La nuova OCM ortofrutta e la sua applicazione in Italia*.
- Cantarelli, F. (2000). L'economia dell'Agro Nocerino sarnese tra passato e futuro. *Modelli operativi e prospettive di recupero economico e valorizzazione paesaggistico-ambientale del bacino del Sarno*, (p. 119-137). Scafati.
- Cardon, M. Z. (2007). *il pomodoro; aspetti artistici* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. Tratto da <http://www.colturaecultura.it/>
- Castellini, A. (2007). *il pomodoro; mercato in Italia* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l.
- Cavallaro, C. (2004). I distretti industriali dell'Italia meridionale: il caso di Nocera Inferiore-Gragnano. Il territorio, le imprese, le politiche di sviluppo. (S. e. Mezzogiorno, A cura di) *Rassegna Economica*(13), p. 1628-1632.
- Colelli, G. (2007). *il pomodoro; post-raccolta e qualità* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. Tratto da <http://www.colturaecultura.it/>
- Dondarini, R., & Dondini, M. (2007). *il pomodoro; aspetti storici* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l.
- Dossier Senato. (s.d.). Tratto da http://www.senato.it/japp/bgt/showdoc/17/DOSSIER/752118/index.html?part=dossier_dossier1-sezione_sezione38-h2_h216&parse=si&spart=si
- FAOSTAT. Tratto da <http://faostat3.fao.org>
- Ferraioli, A. (2014, Novembre 28). Il filo rosso del pomodoro; l'export ci lega al mondo. Napoli; Città della scienza, Assemblea pubblica ANICAV.

- Ferraris, G. (2012). *Distretti, culture locali e vantaggi competitivi*. Baldini Castoldi Dalai S.P.A.
- Forleo, M., & Di Nocera, A. (2000). *L'OCM del pomodoro da industria in Italia*.
- Giordano, I. (2007). *il pomodoro; San Marzano* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. Tratto da <http://www.colturaecultura.it/>
- INRAN. Tratto da <http://nut.entecra.it/>
- Ismea. Tratto da <http://www.ismeaservizi.it/>
- IStat. Tratto da <http://dati.istat.it/>
- Leone, F. G. (2002). Innovazione tecnologica e sviluppo locale: una indagine sull'industria delle tecnologie alimentari nel Mezzogiorno. *Rivista economica del Mezzogiorno*, 1-2.
- Leoni, C. (1993). *I derivati industriali del pomodoro*. SSICA di Parma.
- Leoni, C. (2007). *Il pomodoro; trasformazione industriale* (Vol. Coltura e Cultura). (R. Angelini, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. Tratto da <http://www.colturaecultura.it/>
- Lombardi , P., & Verneau, F. (2010). Il settore del pomodoro trasformato: tendenze di mercato, struttura e quadro istituzionale. *Economia agro-alimentare*(3), 105-124.
- Pascale, A. (2007). *il pomodoro; tra tradizione e modernità* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. Tratto da <http://www.colturaecultura.it/>
- Piazza, R. (2007). *il pomodoro; aspetti commerciali* (Vol. Coltura e cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. Tratto da <http://www.colturaecultura.it/>
- Pirazzoli, C., & Palmieri, A. (2007). *il pomodoro; mercato nel mondo* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. Tratto da <http://www.colturaecultura.it/>
- Sodano , V., Verneau, F., & Nizza , S. (2005). *Il settore del pomodoro trasformato in Italia: struttura, strategie e dinamiche competitive*. (V. Sodano, A cura di) Roma: Aracne editrice S.r.l.
- Soressi, G., & Mazzucato, A. (2007). *il pomodoro; caratteristiche botaniche* (Vol. Coltura e Cultura). (A. Renzo, A cura di) ART Servizi Editoriali S.r.l. .
- Stagno, C. (2009). *Caratterizzazione dei sottoprodotti della filiera del pomodoro per un potenziale sviluppo industriale*. Ferrara.
- Tiselli, F. (2013). *Analisi delle preferenze per le diverse categorie di pomodoro trasformato nel Food Service*.
- Tomato news. (2014). *Italy: the main global exporter of tomato products*. Tratto da <http://www.wptc.to/pdf/releases/WPTC%20World%20Production%20estimate%20as%20of%2030%20October%202014.pdf>

Tortora, F. (1996). Meno industrie e più forti per il pomodoro campano. *Terra e Vita*, 28-29.

Treccani. Tratto da <http://www.treccani.it>

WPTC. Tratto da <http://www.wptc.to>

Zaghi, A. (2000, Gennaio). Pomodoro da industria. *I quaderni di agrisole*.