

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

# Riassunto Tesi

#### **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.

Seppur 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". Ma 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 prosperosità 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 in modo dettagliato 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.

# "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.

# 1.3.4. 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).

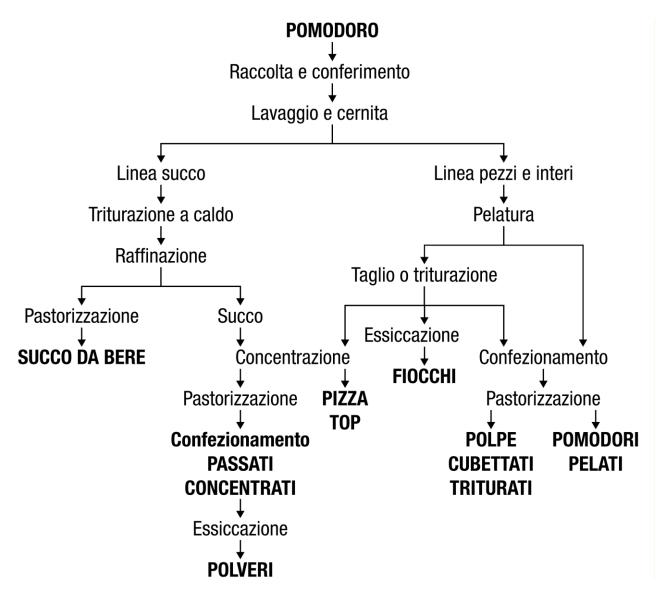
Anche la resa, grazie ai miglioramenti genetici, ne ha giovato. Si è calcolato che in America la produttività media delle cultivar (piante ottenute con miglioramento genetico) da industria negli Stati Uniti tra il 1920 e il 1990 sia passata da 10 a oltre 70 t/ha. Di questo aumento si ritiene che circa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

#### TRASFORMAZIONE DEL POMODORO

#### 2.2. Derivati industriali

Le innovazioni tecnologiche hanno fatto sì che un prodotto dalla stagionalità ridotta possa essere conservato e disponibile sulle nostre 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 industri 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 di 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.

# 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.

#### 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

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.

Quindi, 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.

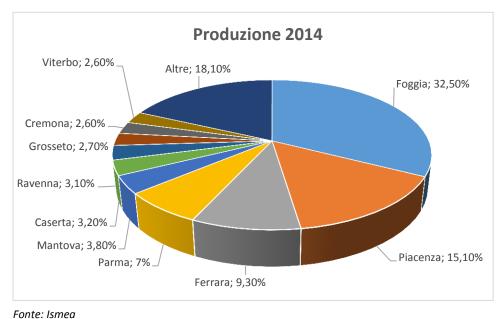
Nell'ambito dei derivati la pasta di pomodoro (il concentrato) assume un ruolo di primo rilievo negli scambi commerciali.

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.

### 3.2. Le dinamiche del settore in Italia

La superficie agricola destinata a pomodoro da industria, negli ultimi anni, ha subito enormi variazioni.

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.



più dei 2/3 del fabbisogno di pomodoro da industria

di quantità pomodoro conferito nel 2014 è di 4,9 milioni di tonnellate segnando un incremento del +20,4% rispetto al 2013. Α livello produttivo Capitanata (Foggia) risulta la provincia maggior con produzione nazionale (32,5% del prodotto nazionale). Questa insieme a Piacenza, Ferrara e Parma soddisfano

6

# 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.

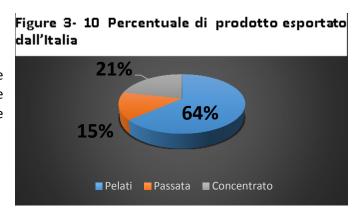
A livello regionale si possono individuare due grandi distretti produttivi situati l'uno in Campania e l'altro in Emilia Romagna. La **Tabella 3- 5** consente di osservare che il 46% del pomodoro lavorato negli impianti campani era avviato alla produzione di pelati, quantità che tra l'altro corrisponde al 93% della materia prima nazionale destinata a questa tipologia di prodotto; mentre in Emilia Romagna il 64% della materia

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 Fonte: Anicav (2008)	2 246 300	1 250 100	1 401 352	4 807 752

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.

### 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.

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**).

Fonte: elaborazione dati ISTAT

Tabella 3-9

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

	QUAI	QUANTITÀ		VALORE		
PAESI	CHILOGRAMMI	VAR. % SU ANNO PREC	EURO	VAR. % SU ANNO PREG		
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		
ionte: Elaborazione ufficio s	studi ANICAV su dati ISTAT					
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		

ESPORTAZIONI, IM	ESPORTAZIONI, IMPORTAZIONI E SALDO DEI DERIVATI DEL POMODORO (TONNELLATE)					
	EXPORT		IMPORT		SALDO	
ANNI	QUANTITÁ	VALORE MIGLIAIA €	QUANTITÁ	VÅLORE NIGLIAIA €	QUANTITÁ	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

# **5 FOCUS SUL TERRITORIO**

#### 5.1. Distretto conserviero di Nocera

Il distretto produttivo di Nocera Inferiore (situato tra la citta 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 agroalimentare 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 superfice (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, cosi, 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 (Brancaccio 2014).

Negli anni Duemila le imprese del distretto continuano a cresce, 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.

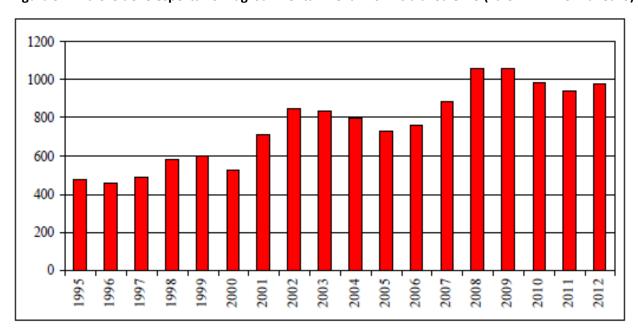


Figura 5- 1 Valore delle esportazioni agroalimentari nella Provincia di Salerno (valori in milioni di euro)

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 lce; 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).

Fiai	Figura 5- 2 Analisi SWOT				
ا ا	livelli di redditività aziendale mediamente elevati;	elevata pressione antropica e forte competizione nell'uso dei suoli;			
FONTI INTERNE (CONTROLLABILI)	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;			
NE (CON	3. presenza di popolazione relativamente giovane;	tessuto produttivo agricolo connotato da frammentazione aziendale e prevalente presenza di aziende non professionali;			
T INTER	vicinanza di mercati di sbocco di ampie dimensioni.	4. in alcune aree, disceonomie localizzative per l'industria agroalimentare determinate da congestione urbanistica;			
N/O		5. elevati tassi di disoccupazione;			
F		forte presenza di criminalità organizzata e diffusione della microcriminalità;			
	Opportunità (Opportunities)	Minacce (Threats)			
ABILI)	forte complementarità con la politica di Coesione;	concorrenza sui mercati internazionali prodotti agricoli (Paesi UE, Paesi Bacino Mediterranco, Paesi extra UE);			
TROLL	2. presenza di attrattori turistici di rilevanza internazionale;	2. irrisolta questione della gestione dei rifiuti in Campania;			
ON COA	3. sviluppo di attività finalizzate alla valorizzazione delle produzioni locali:	3. degrado del paesaggio derivante dall'espansione urbana e delle infrastrutture;			
FONTI ESTERNE (NON CONTROLLABILI)	4. presenza infrastrutture logistiche.	4. abbandono delle attività agricole nelle aree sottoposte a vincoli ambientali e paesaggistici;			
TI EST		5. diffusione del lavoro irregolare;			
FON		6. riforma della PAC e delle OCM.			

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 Fonte: ENCO consulting

!

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, sen 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 difficolta 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 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 esportazione 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.

# **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 fà 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.