



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo

POR Regione Puglia 2000-2006 Complemento di Programmazione
Asse III – Risorse Umane
Misura 3.9 azione d) Azioni di accompagnamento al sistema
Avviso 26/2006



Regione Puglia

P19 - QUADERNI INFORMATIVI

LA FILIERA CEREALICOLA (GRANO DURO) NELL'AREA MURGIANA IN SINTESI



Progetto POR06039d0005

ANALISI CONOSCITIVA DELLE FILIERE AGROALIMENTARI DELLA REGIONE PUGLIA FINALIZZATA ALLA INDIVIDUAZIONE DEI PROFILI PROFESSIONALI DESTINATI A SOSTENERE L'INTRODUZIONE, AL LORO INTERNO, DI INNOVAZIONI DI PROCESSO

Anno 2008



TERRITORIO S.p.A.
SOGGETTO ATTUATORE

GRUPPO DI LAVORO

Responsabile del progetto

Dott. Leonardo CUOCO, Coordinamento tecnico e gestionale

Staff tecnico

Dott.ssa Rosaria GRIECO, Analisi filiere agroalimentari e responsabile Osservatorio Distrettuale Agroalimentare

Arch. Michele SCAVETTA, Analisi territoriali e responsabile del GIS sull'agroalimentare in Puglia e nelle aree di studio

Dott. Giuseppangelo NINIVAGGI, Individuazione innovazioni, indagine di campo, messa a punto catalogo delle innovazioni, aggiornamento sito web

Dott. Lorenzo TACCOGNA, Analisi degli strumenti normativi e programmatici, indagine di campo e messa a punto catalogo delle innovazioni

Dott.ssa Ida LEONE, Individuazione delle competenze e definizione dei profili professionali e dei percorsi formativi

Dott.ssa Jenny TARTAGLIA, Indagine di campo, individuazione delle criticità e analisi della documentazione programmatica

Dott.ssa Anna CHIRONNA, Indagine di campo, individuazione dei profili professionali e predisposizione del repertorio

Arch. Sabatino PISCITELLI, Predisposizione GIS sull'agroalimentare in Puglia e nelle aree di studio

Dott.ssa Simona PAOLILLO, Gestione ed aggiornamento sito web Osservatorio Distrettuale Agroalimentare e ufficio stampa

Sig.ra Monica CAMMARDELLA, Realizzazione sito web Osservatorio Distrettuale Agroalimentare e assistenza tecnica

Dott.ssa Mariafelicia DISABATO, Progettazione e attivazione osservatorio distrettuale agroalimentare

Dott.ssa Daniela DAT'TOLI, Elaborazione dati per le analisi economiche delle filiere agroalimentari

Responsabile amministrativo

Dott. Salvatore PARADISO

Segreteria tecnico – organizzativa

Dott.ssa Rosella MATRANGOLO

Rag. Barbara CARLUCCI

Responsabile della qualità Iso 9001

Ing. Paolo CUOCO

INDICE

1. PREMESSA	5
2. L'AREA DI STUDIO: I DATI DI SINTESI	7
3. LE IMPRESE DELLA FILIERA	11
A. LE IMPRESE DELLA FASE AGRICOLA	13
B. LE IMPRESE DELLA FASE INDUSTRIALE	16
C. LE IMPRESE DELLA FASE TERZIARIA	23
4. I PRODOTTI ED IL MERCATO	27
4.1. I PRODOTTI	27
4.2. IL MERCATO	29
4.3. L'INTERSCAMBIO CON L'ESTERO	30
5. GLI SCENARI EVOLUTIVI	33
6. LA GRIGLIA DELLE INNOVAZIONI POSSIBILI PER LA FILIERA	35
7. CONCLUSIONI	43



1. PREMESSA

Il Quaderno costituisce la sintesi dei risultati delle analisi predisposta per garantire il coinvolgimento e l'interazione con il mondo produttivo, sindacale e delle pubbliche amministrazioni.

Come già esplicitato nel ***Report sulla filiera cerealicola (grano duro) nell'Area Murgiana***¹, gli approfondimenti di tipo monografico condotti sulle filiere agro-alimentari dell'Area Murgiana sono stati predisposti per rispondere agli obiettivi del Progetto finanziato dalla Regione Puglia, quelli, cioè, di circoscrivere il campo di indagine sulla individuazione dei profili professionali di sostegno delle innovazioni di processo sia sotto il profilo settoriale che sotto il profilo territoriale.

Il restringimento del campo, al più alto livello di disaggregazione possibile, viene considerata operazione necessaria per facilitare l'individuazione della domanda di innovazioni, da parte delle imprese e delle istituzioni, e dell'offerta corrispondente, nonché dei profili professionali in grado di sostenere l'introduzione e la gestione delle innovazioni medesime².

La scelta come campo di indagine delle “filiera agro-alimentari” e dell’“Area Murgiana” è motivata dalle seguenti considerazioni:

- i casi delle filiere agro-alimentari dell'Area Murgiana sono lo specchio di situazioni molto diffuse nelle Regioni Meridionali, caratterizzate da fenomeni di sottoutilizzazione di potenziali di sviluppo disponibili, compresi quelli che godono di “protezione” naturale (prodotti tipici, beni culturali etc.);
- si ritiene che l'aumento del tasso di utilizzazione del potenziale di sviluppo possa realizzarsi solo imboccando il sentiero delle innovazioni;
- si ritiene, infine, che il sentiero delle innovazioni vada percorso mediante un approccio di tipo sistemico, anziché di tipo singolo, per una o più imprese della filiera, approccio rivelatosi insufficiente.

Le filiere agro-alimentari, considerate come sistema di attività e di imprese operanti in successione tecnica per la produzione del bene finale per il consumo, costituiscono, alla luce delle considerazioni precedenti, un campo privilegiato di sperimentazione di percorsi innovativi di tipo sistemico.

Secondo il Manuale di Oslo “gli approcci sistemici dell'innovazione conducono i poteri pubblici a mettere l'accento sulle interrelazioni tra le istituzioni,

¹ Territorio S.p.A., Progetto POR06039d0005 “Analisi conoscitiva delle filiere agroalimentari della Regione Puglia finalizzata alla individuazione dei profili professionali destinati a sostenere l'introduzione, al loro interno, di innovazioni di processo”, ***P6 Report sulla filiera cerealicola (grano duro) nell'Area Murgiana***.

² Questa metodologia di indagine è suggerita dalla Commissione Europea - Manuale di Oslo, Principi direttori proposti per la raccolta e l'interpretazione dei dati sull'innovazione tecnologica. EUROSTAT 2003

esaminando i processi interattivi che intervengono nella creazione del sapere, così come nella sua diffusione e nella sua applicazione”³.

A questo fine, è sembrato utile analizzare non solo le innovazioni in quanto tali, ma anche le condizioni quadro o, in altri termini, l’ambiente esterno entro cui operano le imprese e le istituzioni, potenziali destinatari delle innovazioni.

³ Questa metodologia di indagine è suggerita dalla Commissione Europea - Manuale di Oslo, Principi direttori, op cit.

2. L'AREA DI STUDIO: I DATI DI SINTESI

L'area scelta per lo studio della filiera del grano (frumento duro) corrisponde all'area interregionale costituita dalla fascia Bradanico-murgiana, che dalle aree collinari di Altamura-Matera si estende verso il Tavoliere di Foggia, considerato il granaio d'Italia.

In quest'area, la superficie coltivata a frumento duro, al 2000, è di circa 394 mila ettari e rappresenta poco meno di $\frac{1}{4}$ della superficie nazionale a frumento duro.

Il frumento duro prodotto è stato stimato in poco meno di 1 milione di tonnellate al 2000, pari al 18,5% del totale nazionale.

Nel solo territorio pugliese, sul quale sono focalizzati gli approfondimenti condotti nel presente report, si concentrano circa 307 mila ettari di superficie coltivata a grano duro ed una produzione di 800 mila tonnellate.

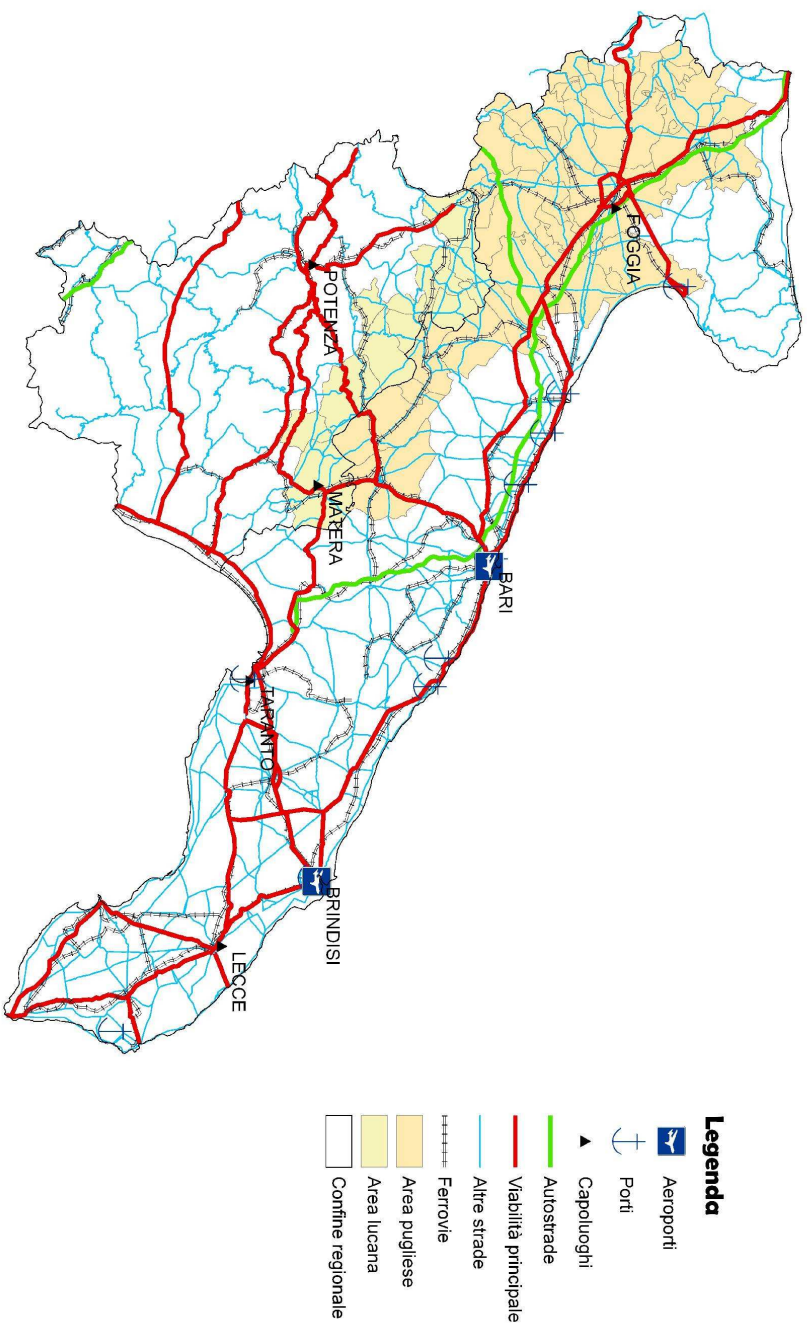
Tab. 1 - La produzione di frumento al 2000 (superficie in ettari)

	Area			REGIONE	
	pugliese	lucana	TOTALE	PUGLIA	ITALIA
Superficie a frumento					
Dati assoluti (in ha)	315.879,08	88.472,07	404.351,15	427.250,87	2.235.713,10
Italia = 100,0	14,1	4,0	18,1	19,1	
Superficie a frumento duro					
Dati assoluti (in ha)	306.959,60	87.029,02	393.988,62	411.210,23	1.704.102,02
Italia = 100,0	18,0	5,1	23,1	24,1	
Produzione di frumento duro					
Dati assoluti (in t)	796.716,5	148.988,6	945.705,11	1.067.300	4.313.000
Italia = 100,0	18,5	3,5	21,9	24,7	

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'agricoltura, 2000; Valore aggiunto dell'agricoltura per regione. Anni 2000-2006 .

Per l'importanza del grano duro e dei suoi derivati nell'alimentazione nazionale, l'area di studio può ben considerarsi area di interesse strategico nazionale.

Carta 1 - Area di studio



Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A.

scala 1:1.000.000

La superficie territoriale dell'area di studio, con riferimento al solo territorio pugliese, è di circa 6.200 kmq, pari al 32% della superficie dell'intera Puglia, e su di essa è insediata una popolazione di circa 657 abitanti, pari al 16,1% della popolazione regionale.

Con riferimento all'area interregionale bradanico-murgiana, la superficie complessiva raggiunge 8.015 kmq, con una popolazione di 785 mila abitanti.

Tab. 2 - Superficie territoriale e popolazione residente

	Pugliese	Area Lucana	TOTALE	Puglia
Superficie territoriale (Kmq)	6.199,10	1.815,82	8.014,92	19.357,90
Densità demografica (2006)	106	70	98	210
Popolazione residente				
A. Dati assoluti				
1981	632.112	122.562	754.674	3.871.617
1991	654.042	124.896	778.938	4.031.885
2001	657.476	125.452	782.928	4.020.707
2006	656.845	127.773	784.618	4.069.869
B. Tasso medio annuo di variazione				
1981-1991	0,3	0,2	0,3	0,4
1991-2001	0,1	0,04	0,1	-0,03
2001-2006	-0,02	0,4	0,04	0,2
1981-2006	0,2	0,2	0,2	0,2

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento della popolazione e delle abitazioni, 1981-2001; Popolazione e movimento anagrafico dei comuni, 2006.

Per le caratteristiche *capital intensive* dei processi produttivi della cerealicoltura, la densità demografica, pari a 98 abitanti per kmq, è notevolmente inferiore a quella media regionale, pari a 210, con differenze considerevoli tra l'area pugliese (106) e quella lucana (70).

Gli ordinamenti cerealicoli, da sempre prevalenti nell'area di studio, hanno contribuito a caratterizzare marcatamente storia, tradizioni, cultura, architettura rurale, paesaggi agricoli. Quest'area corrisponde, infatti, a quella che veniva identificata nel passato con la Puglia dei latifondi, dei pascoli, dei seminativi nudi, della cerealicoltura estensiva⁴. Non dissimile, peraltro, era la caratterizzazione del versante lucano della fossa premurgiana, che si estende lungo gli altipiani del Bradano e del Medio-Ofanto.

Negli ultimi decenni, i processi di industrializzazione, la riforma fondiaria e i grandi cicli infrastrutturali dell'acqua e della viabilità, peraltro non ancora completati, hanno introdotto molti elementi di disarticolazione nella storica omogeneità, ma non ne hanno modificato i caratteri di base.

⁴ Cfr. M. Rossi Doria, *Note di Economia e Politica Agraria*, INEA, Collana di studi di politica agraria – Edizioni Italiane, 1948.

La cultura imprenditoriale che si era andata formando nella gestione dell'”industria della cerealicoltura” (affittuari, massari, proprietari di medio-grandi aziende cerealicole-zootecniche), favorita anche dalla contiguità con la cultura urbana di Bari, si trasformò nell’humus adatto a fertilizzare le basi imprenditoriali, i processi di diversificazione produttiva e la formazione di nuovi sistemi imprenditoriali di tipo distrettuale nel mobile imbottito (distretto murgiano), nell’abbigliamento (Lavello), nell’indotto automobilistico (Melfi).

Nell’area di studio, in altri termini, sui sistemi produttivi e relazionali di tipo cerealicolo si sono innestati sistemi produttivi di tipo urbano-industriale che, in relazione ai risultati raggiunti, si sono dimostrati vincenti rispetto ai primi.

La caduta di attenzione verso l’intero mondo cerealicolo ha coinvolto, in realtà, tutte le strutture e le infrastrutture ad essa connesse, sia quelle facenti capo ai soggetti privati (masserie fortificate) sia quelle facenti capo agli Enti che, a partire dagli anni dell’intervento straordinario, ne hanno progettato e finanziato la realizzazione e garantito le prime gestioni.

Dalla rilettura del territorio bradanico-murgiano emerge, ormai, che i paesaggi cerealicoli e l’architettura storico-culturale che ha preso forma dai rapporti di interdipendenza funzionale con i tradizionali ordinamenti produttivi, rappresentano un patrimonio nazionale, che va tutelato, non solo dal punto di vista paesaggistico, ma anche dal punto di vista del contributo strategico che è in grado di offrire all’alimentazione nazionale.

3. LE IMPRESE DELLA FILIERA

Le imprese dirette che operano lungo la filiera cerealicola⁵, e segnatamente del grano duro, nell'Area Bradanico-murgiana sono poco meno di 31 mila, di cui 30.111 nella fase agricola (al 2000), e 514 nella fase industriale (al 2001).

Le imprese della fase terziaria per quanto difficilmente determinabili, per la pluralità delle funzioni che svolgono anche per attività diverse da quelle agroalimentari, sono state stimate, in modo del tutto orientativo, in circa 350 unità.

Il numero complessivo degli addetti che operano nella filiera è stato stimato in circa 8.600 unità lavorative, di cui 6.000 unità equivalenti a tempo pieno in agricoltura, 1.900 addetti nell'industria e 700 nelle attività terziarie.

⁵ Si considerano imprese dirette di filiera quelle che aggiungono valore nelle attività direttamente impegnate nella produzione dei beni finali (alimentari) per il mercato.

Le stime sono state condotte sulla base delle seguenti assunzioni.

Per la **fase agricola**, si è assunto che le imprese agricole coincidano con le aziende agricole.

La valutazione delle unità lavorative è stata effettuata applicando alla SAU a frumento i valori medi di impiego di manodopera e assumendo che un'unità lavorativa annua corrisponda a 1800 ore lavorative.

Per la **fase industriale** si è assunto che le imprese di trasformazione della filiera ed i relativi addetti siano essenzialmente quelli rilevati dall'Istat nel Censimento generale dell'industria e dei servizi del 2001 nelle attività:

- dell'industria molitoria (cod. Ateco 1991: 15.61.1);
- della panetteria (cod. Ateco 1991: 15.81.1);
- della pasticceria fresca (cod. Ateco 1991: 15.81.2);
- dei prodotti da forno (cod. Ateco 1991: 15.82);
- delle paste alimentari (cod. Ateco 1991: 15.85).

Per la **fase terziaria** si è assunto che le imprese di filiera ed i relativi addetti siano essenzialmente quelli rilevati dall'Istat nel Censimento generale dell'industria e dei servizi del 2001 nelle seguenti attività:

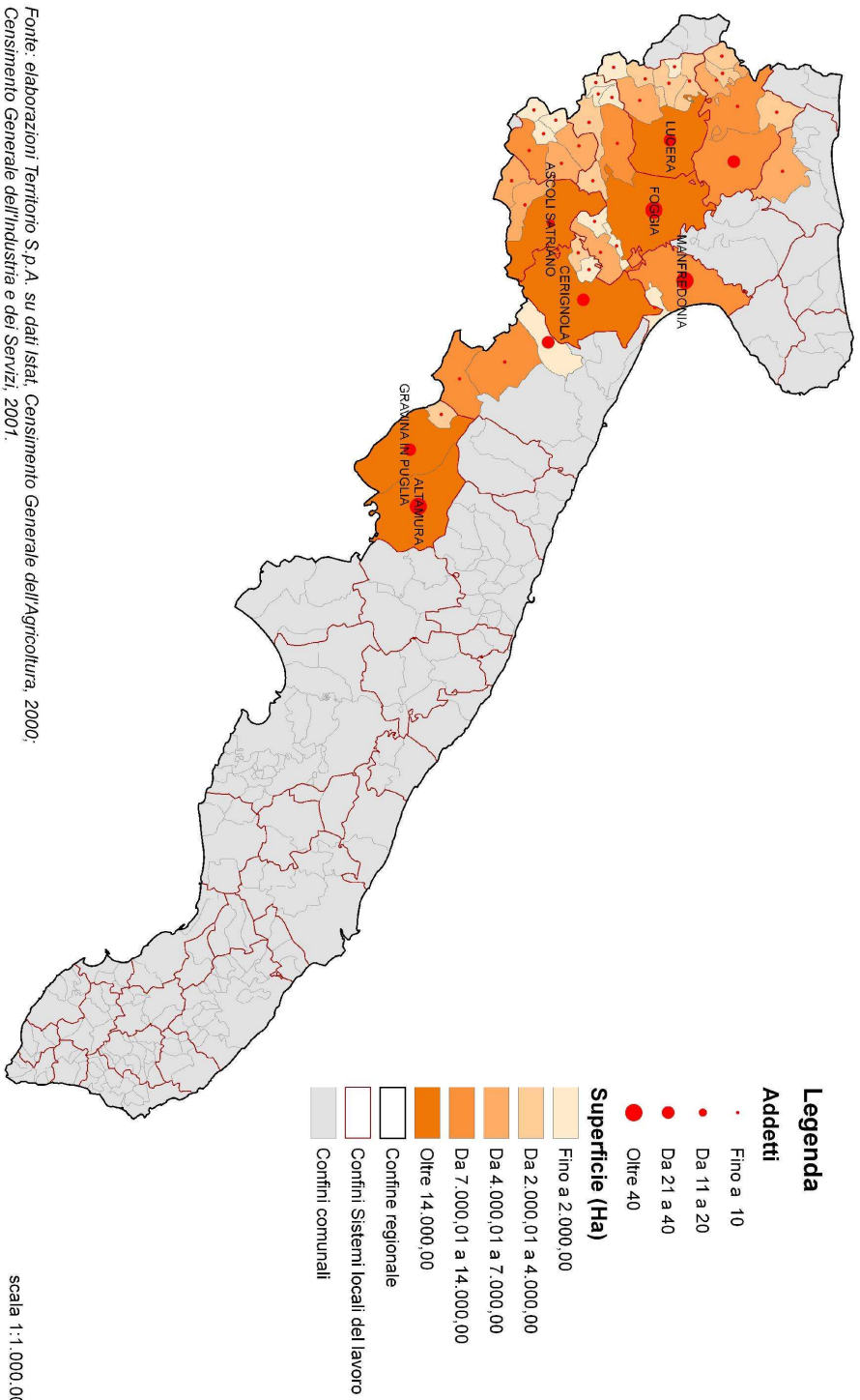
- Intermediari del commercio di materie prime agricole (cod. Ateco 1991: 51.11);
- Intermediari del commercio di prodotti alimentari (cod. Ateco 1991: 51.17);
- Commercio all'ingrosso di cereali e legumi secchi (cod. Ateco 1991: 51.21.1);
- Commercio all'ingrosso di sementi e alimenti per bestiame (cod. Ateco 1991: 51.21.2);
- Commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolci (prodotti da forno) (cod. Ateco 1991: 51.36)
- Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari (paste alimentari) (cod. Ateco 1991: 51.39.4)
- Confezionamento di generi alimentari (cod. Ateco 1991: 74.82.1)
- Trasporto di merci su strada (cod. Ateco 1991: 60.25).
- Movimento merci relativo a trasporti terrestri (cod. Ateco 1991: 63.11.3);
- Magazzini di custodia e depositi (cod. Ateco 1991: 63.12.1);
- Magazzini frigoriferi per conto terzi (cod. Ateco 1991: 63.12.2);
- Altre attività connesse ai trasporti terrestri (cod. Ateco 1991: 63.21);
- Spedizionieri e agenzie di operazioni doganali (cod. Ateco 1991: 63.40.1);
- Intermediari dei trasporti (cod. Ateco 1991: 63.40.2);
- Attività di corriere diverse da quelle postali nazionali (cod. Ateco 1991: 64.12).

Si tratta, tuttavia, di imprese di servizi che, per quanto individuate tra quelle più direttamente collegabili alla filiera del grano duro, non offrono servizi solo alle imprese della filiera medesima.

La stima delle imprese del commercio è stata effettuata utilizzando il peso percentuale delle imprese di trasformazione di filiera sul totale delle imprese dell'agroalimentare, pari a circa il 50%.

La stima delle imprese di trasporti e magazzinaggio è stata effettuata considerando una percentuale pari al peso delle imprese di trasformazione di filiera sul totale delle imprese industriali e di servizi dell'area, pari a circa il 2%.

Carta 2 - Superficie a grano duro e addetti alle imprese di trasformazione



L'articolazione degli addetti nelle varie fasi risulta la seguente:

Prospetto 1 – Addetti alla filiera cerealicola

Fasi	Addetti	
	Valori assoluti	%
Agricoltura	6.000	69,8
Industria	1.900	22,1
Terziario	700	8,1
TOTALE	8.600	100,0

Fonte: stime Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'Agricoltura, 2000 e Censimento generale dell'Industria e dei Servizi, 2001.

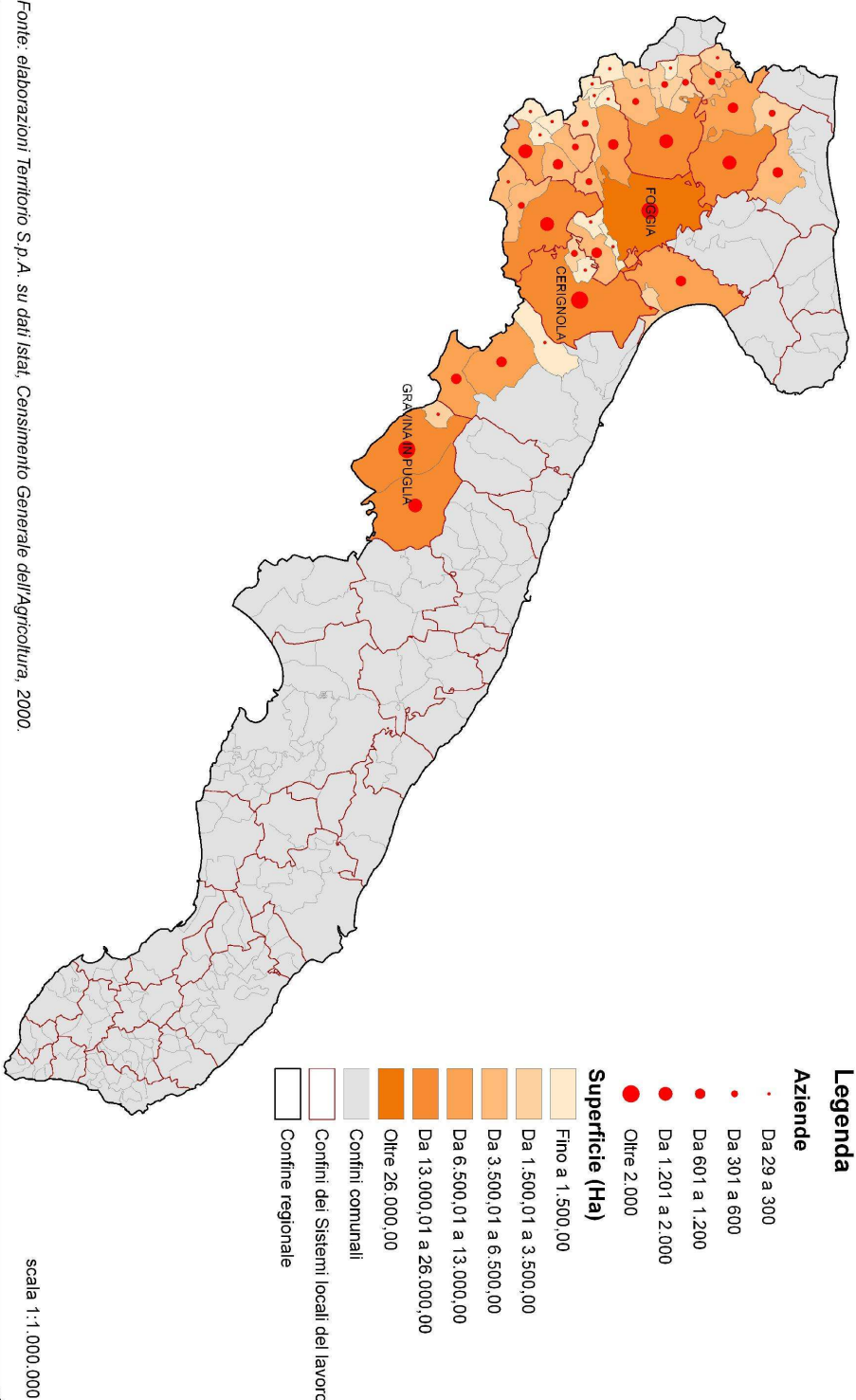
A. LE IMPRESE DELLA FASE AGRICOLA

Le imprese agricole che operano nel versante pugliese dell'Area Bradanico-murgiana sono 31.154 (Istat, 2000) e rappresentano il 6,6% delle aziende nazionali a grano, con una superficie coltivata di quasi 316 mila ettari, pari al 14,1% dell'intera superficie nazionale. La quasi totalità delle imprese producono grano duro, 30.111 pari al 9,8% di quelle nazionali, su una superficie di quasi 307 mila ettari pari al 18% di quella nazionale.

I dati delle aziende con colture a frumento duro (Istat, 2000) mettono in evidenza:

- che le attività di produzione del grano duro sono molto diffuse in tutta l'area di studio;
- che lungo la Fascia Bradanico-murgiana si è andata rafforzando una vera e propria direttrice del grano duro, che corre ininterrottamente da nord-est verso sud-ovest, lungo la quale sono localizzati tutti i comuni con una superficie superiore a 7.000 ettari: Serracapriola (7.229 ha), Torremaggiore (8.575 ha), San Severo (13.868 ha), Lucera (19.121 ha), Foggia (32.927 ha), Manfredonia (11.875 ha), Cerignola (25.081 ha), Troia (12.094 ha), Ascoli Satriano (22.994 ha), Melfi (9.356 ha), Lavello (7.562 ha), Venosa (7.751 ha), Minervino Murge (9.766 ha), Spinazzola (10.969 ha), Genzano di Lucania (9.582 ha), Irsina (15.646 ha), Gravina in Puglia (21.227 ha), Altamura (17.934 ha), Matera (14.566 ha);
- che il peso delle colture a grano duro, nei grandi comuni cerealicoli, raggiunge anche il 70-80% della SAU (media regionale =62,8%).

Carta 3 - Aziende agricole con grano duro e relativa superficie



Le aziende con coltivazioni di grano duro sono generalmente di dimensioni superiori a quelle non cerealicole. Il campo di variazione è, tuttavia, molto ampio: si passa da 4 a 18 ettari per azienda.

La dimensione media aziendale è maggiore nei comuni di Ascoli Satriano e Zapponeta (18 ha); Spinazzola e Rocchetta Sant'Antonio (17 ha). Sono tuttavia frequenti e diffuse le aziende di medie-grandi dimensioni, anche oltre i 100 ettari.

L'irrigazione non è un supporto fondamentale alle attività cerealicole, pur essendo la produttività del frumento influenzata dall'oscillazione dell'entità delle precipitazioni. Pertanto disporre di risorse irrigue di soccorso può considerarsi una condizione importante, talvolta necessaria, per garantire livelli di produzione adeguati alle necessità della filiera.

Tab. 3 - Aziende e superficie con coltivazione a frumento (superficie in ettari) al 2000

Comuni	Dati assoluti				Totale area = 100,0		Dimensione media aziende	% superficie a frumento duro/SAU
	Frumento		Di cui frumento duro		(frumento duro)			
	Aziende	Superficie	Aziende	Superficie	Aziende	Superficie		
<i>Area pugliese</i>								
Accadia	299	1.388,61	281	1.358,61	0,9	0,4	5	49,6
Alberona	169	2.215,96	167	2.177,16	0,6	0,7	13	62,3
Altamura	1.819	17.996,72	1.803	17.934,46	6,0	5,8	10	58,9
Apricena	683	6.310,62	666	6.054,72	2,2	2,0	9	46,9
Ascoli Satriano	1.384	24.830,75	1.270	22.993,60	4,2	7,5	18	78,7
Biccari	548	5.621,90	531	5.383,74	1,8	1,8	10	68,0
Bovino	470	4.155,46	459	4.115,94	1,5	1,3	9	77,7
Candela	440	6.448,04	427	6.298,78	1,4	2,1	15	81,8
Canosa di Puglia	257	1.359,79	218	1.210,46	0,7	0,4	6	15,0
Carapelle	235	1.088,33	232	1.094,02	0,8	0,4	5	62,7
Casalnuovo M.	239	2.562,84	238	2.521,68	0,8	0,8	11	71,4
Casalvecchio di Puglia	549	3.990,67	546	3.939,21	1,8	1,3	7	76,1
Castelluccio dei Sauri	336	3.921,76	327	3.838,81	1,1	1,3	12	85,4
Castelluccio V.	195	1.189,18	191	1.176,27	0,6	0,4	6	61,0
Castelnuovo della D.	363	4.100,54	352	4.057,87	1,2	1,3	12	73,2
Celle di San Vito	36	371,69	29	337,58	0,1	0,1	12	43,2
Cerignola	2.607	25.769,73	2.518	25.080,85	8,4	8,2	10	51,0
Deliceto	644	5.923,63	634	5.845,43	2,1	1,9	9	88,5
Faeto	58	719,23	47	610,13	0,2	0,2	13	45,2
Foggia	3.076	33.515,76	2.991	32.926,59	9,9	10,7	11	71,2
Gravina in Puglia	2.117	21.876,64	2.042	21.227,38	6,8	6,9	10	66,9
Lucera	1.486	19.182,08	1.478	19.121,42	4,9	6,2	13	70,2
Manfredonia	874	11.826,25	866	11.875,47	2,9	3,9	14	54,3
Minervino Murge	1.132	10.189,64	1.066	9.766,49	3,5	3,2	9	53,0
Monteleone di Puglia	219	1.183,93	209	1.161,37	0,7	0,4	6	45,0
Motta Montecorvino	182	932,61	171	895,64	0,6	0,3	5	78,5
Ordona	171	1.472,79	171	1.472,79	0,6	0,5	9	78,0
Orsara di Puglia	498	3.223,06	489	3.185,42	1,6	1,0	7	77,6
Orta Nova	790	4.753,25	760	4.560,12	2,5	1,5	6	50,7
Panni	164	697,26	152	677,46	0,5	0,2	4	54,6
Pietramontecorvino	350	3.453,57	348	3.440,19	1,2	1,1	10	75,6
Poggiorsini	242	2.210,49	225	2.136,95	0,7	0,7	9	79,0
Rocchetta Sant'Antonio	264	4.585,71	261	4.547,57	0,9	1,5	17	85,5
Roseto Valfortore	143	1.165,17	143	1.164,17	0,5	0,4	8	45,6

Tab. 3 - Aziende e superficie con coltivazione a frumento (superficie in ettari) al 2000

Comuni	Dati assoluti				Totale area = 100,0 (frumento duro)		Dimensione	% superficie
	Frumento		Di cui frumento duro		Aziende	Superficie	media aziende	a frumento duro/SAU
	Aziende	Superficie	Aziende	Superficie				
San Paolo di Civitate	466	2.719,18	446	2.608,52	1,5	0,8	6	48,5
San Severo	1.587	14.528,33	1.518	13.867,93	5,0	4,5	9	47,6
Sant'Agata di Puglia	1.643	9.238,43	1.585	8.934,47	5,3	2,9	6	84,9
Serracapriola	513	7.621,20	490	7.229,19	1,6	2,4	15	59,9
Spinazzola	644	11.117,40	633	10.969,37	2,1	3,6	17	71,9
Stornara	247	1.146,51	236	1.122,51	0,8	0,4	5	39,0
Stornarella	350	2.313,71	355	2.425,31	1,2	0,8	7	70,5
Torremaggiore	985	9.774,05	881	8.575,32	2,9	2,8	10	45,2
Troia	1.127	12.173,51	1.119	12.094,45	3,7	3,9	11	81,2
Volturino	468	3.492,94	455	3.424,02	1,5	1,1	8	70,0
Zapponeta	85	1.520,16	85	1.520,16	0,3	0,5	18	57,2
TOTALE AREA	31.154	315.879,08	30.111	306.959,60	100,0	100,0	10	62,8
REGIONE PUGLIA	62.885	427.250,87	59.035	411.210,23			7	32,9

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'agricoltura, 2000.

B. LE IMPRESE DELLA FASE INDUSTRIALE

Le imprese di trasformazione aventi sede legale nell'area di studio sono 514⁶, al 2001, articolate nei seguenti settori.

Tab. 4 - Imprese, unità locali e addetti di filiera al 2001

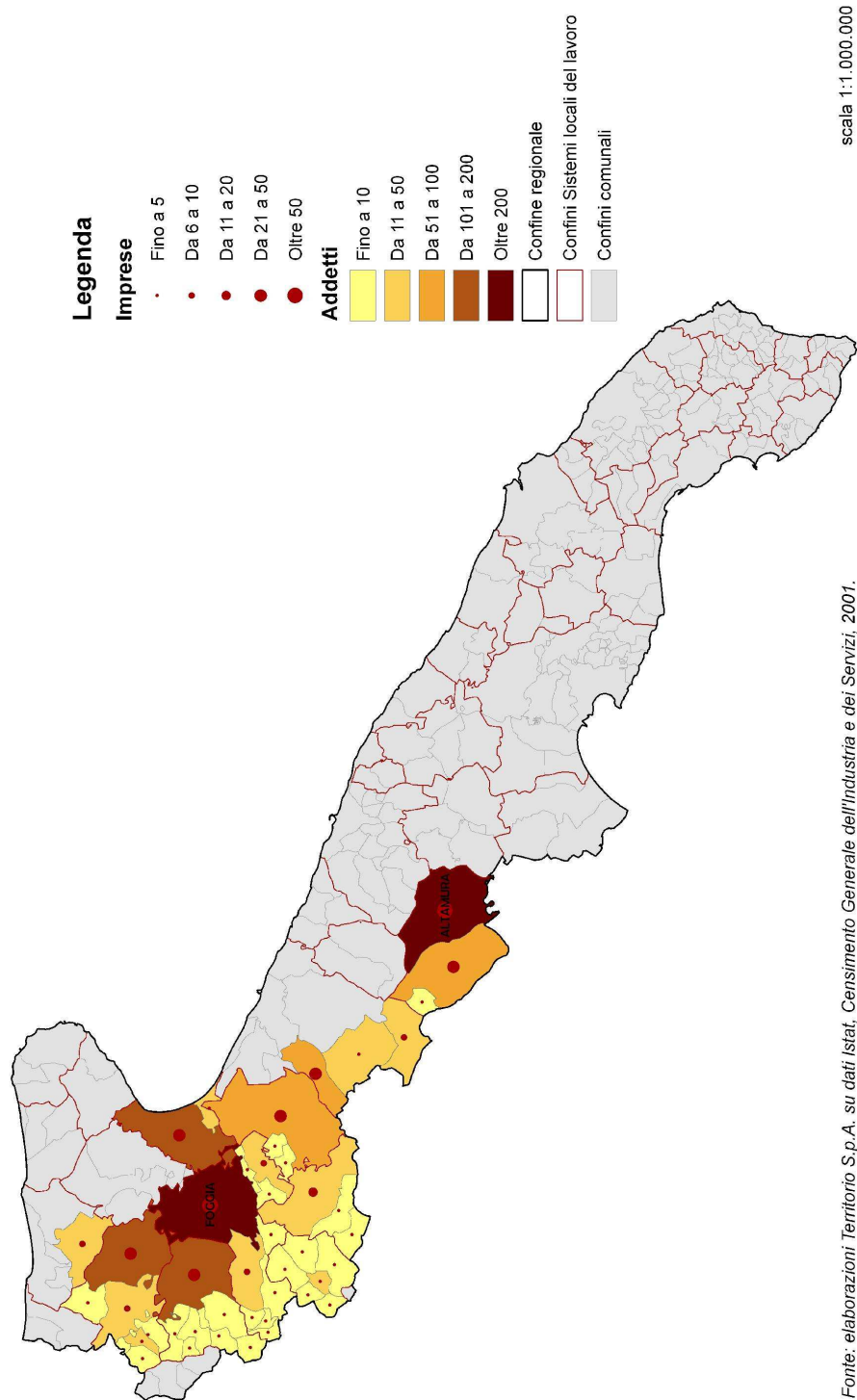
Tipologia	Imprese	Addetti alle imprese	Unità locali	Addetti alle unità locali	Dimensione media imprese
Industria molitoria	41	383	52	398	9
Prodotti di panetteria	286	945	311	921	3
Prodotti di pasticceria fresca	101	236	109	247	2
Prodotti da forno	27	85	32	282	3
Paste alimentari	59	206	67	275	3
TOTALE	514	1.855	571	2.123	4

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'industria e dei servizi, 2001.

Il comparto molitorio, articolato in imprese di media dimensione, fortemente orientate verso i mercati nazionali ed esteri, conta quasi 400 addetti.

⁶ E' importante notare che il presente progetto prende come riferimento le imprese e non le unità locali. Nei censimenti Istat, mentre le unità locali sono censite nei comuni in cui sono situate indipendentemente dalle sedi delle imprese di appartenenza, le imprese sono censite nel comune in cui è ubicata la sede centrale. Per quanto siano comunque utili i dati relativi alle unità locali e agli addetti in totale, la conoscenza delle imprese aventi sede centrale nel territorio e delle relative unità locali è fondamentale in quanto consente di recuperare una strategica caratteristica che distingue l'impresa, centro decisionale, e le unità locali, centri produttivi. Conoscere le imprese anziché le unità locali significa, in ultima analisi, conoscere il luogo dove sono situate le funzioni decisionali relative a tutte le funzioni strategiche delle filiere.

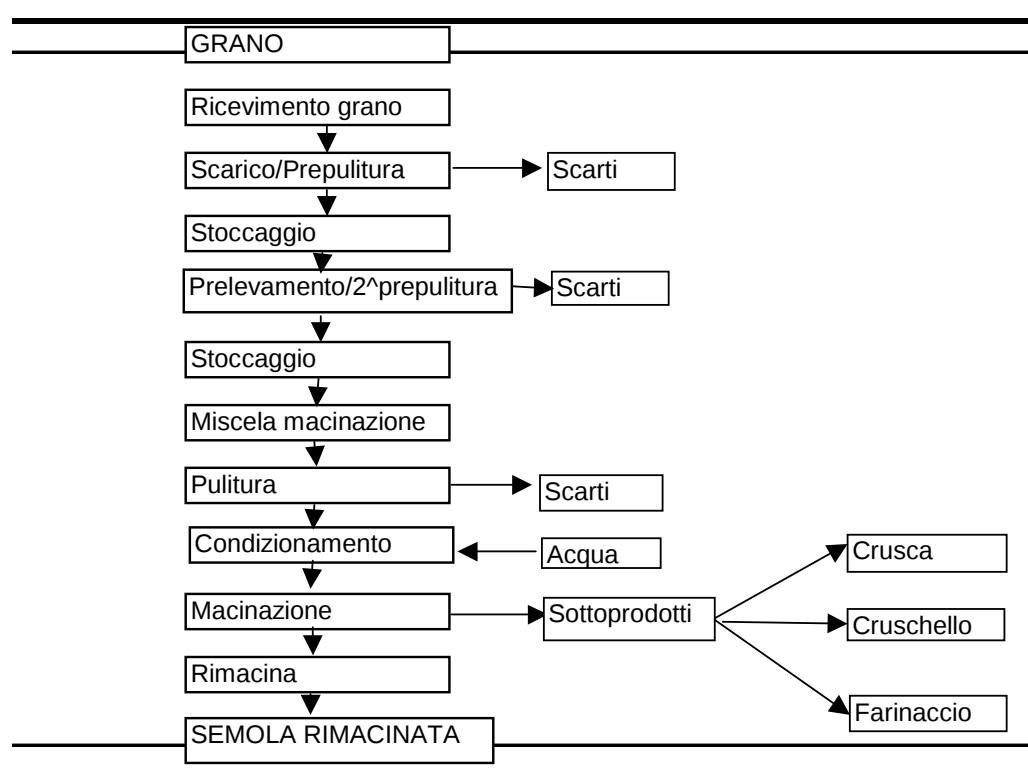
Carta 4 - Imprese di trasformazione della filiera e relativi addetti



I comuni leader dell'industria molitoria di cereali sono Altamura e Foggia, dove sono localizzate alcune delle più importanti imprese nazionali, con un numero di addetti pari al 60% di tutti gli addetti della filiera.

La gran parte delle produzioni molitorie sono costituite da semola di grano duro, da farina di grano tenero, nonché da una vasta gamma di sottoprodotti (crusca, cruschetto, ecc.) che hanno un peso economico da non sottovalutare.

Diagramma di flusso della produzione del rimacinato di frumento duro⁷



La semola di grano duro proveniente dall'area è particolarmente richiesta dall'industria pastaria per il suo contenuto in glutine, in ceneri e in luteina, un carotenoide responsabile della colorazione gialla del prodotto finale.

I sottoprodotti (crusca, cruschetto, farinaccio) per il 50%, sono destinati ai mangimifici dell'area di studio.

E' appena il caso di rilevare che, nonostante l'acquisizione da parte di imprese nazionali di impianti molitori appartenenti ad imprese operanti nell'Area (Barilla:

⁷ Cfr. G. B. QUAGLIA, *Aspetti tecnologici e nutrizionali della semola di grano duro*, in "Molini d'Italia" n. 12/2000, p.23.

Molini Basile di Altamura, Sacco di Foggia), la filiera fa capo saldamente a imprese operanti nell'area di studio (Morararco, ecc.).

Le imprese di seconda trasformazione più numerose e più diffuse in tutti i centri comunali dell'area, sono i panifici. La localizzazione diffusa riflette le abitudini al consumo di pane fresco e, segnatamente, di pane dei panifici locali, che sono essenzialmente imprese di tipo artigianale, con una dimensione media di circa 3 addetti.

Tab. 5- Addetti alle unità locali delle imprese di trasformazione per tipologia, 2001

Comune	Molitura dei cereali	Altre lav. di semi e granaglie	Prodotti di panetteria	Prodotti di pasticceria fresca	Prodotti da forno	Paste alimentari	TOTALE
<i>Area pugliese</i>							
Accadia	-	-	12	-	2	-	14
Alberona	-	-	2	-	-	1	3
Altamura	121	15	208	60	53	35	492
Apricena	-	-	13	3	-	-	16
Ascoli Satriano	2	15	10	2	1	3	33
Biccari	-	-	2	-	3	-	5
Bovino	-	1	6	-	-	1	8
Candela	2	3	4	-	1	-	10
Canosa di Puglia	-	-	38	10	1	25	74
Carapelle	-	-	6	-	-	-	6
Casalnuovo Monterotaro	-	-	6	-	-	-	6
Casalvecchio di Puglia	16	-	9	-	-	-	25
Castelluccio dei Sauri	3	-	1	-	-	-	4
Castelluccio Valmaggiore	1	-	7	-	-	-	8
Castelnuovo della D.	-	-	2	-	-	-	2
Celle di San Vito	-	-	1	-	-	-	1
Cerignola	64	-	44	6	4	9	127
Deliceto	-	-	6	-	-	2	8
Faeto	-	-	3	-	-	-	3
Foggia	71	18	173	87	193	113	655
Gravina in Puglia	-	-	48	14	2	2	66
Lucera	31	-	64	3	-	6	104
Manfredonia	-	-	65	29	6	11	111
Minervino Murge	-	-	12	4	-	-	16
Monteleone di Puglia	-	-	2	-	-	-	2
Motta Montecorvino	-	-	1	-	-	-	1
Ordona	-	-	7	-	-	-	7
Orsara di Puglia	-	-	4	-	-	-	4
Orta Nova	1	-	18	9	1	-	29
Panni	-	-	2	-	-	-	2
Pietramontecorvino	1	-	4	1	-	-	6
Poggiorsini	-	-	2	-	-	-	2
Rocchetta Sant'Antonio	-	-	3	-	1	-	4
Roseto Valfortore	-	-	2	-	-	-	2
San Paolo di Civitate	-	-	4	1	-	-	5
San Severo	1	-	72	9	3	55	140
Sant'Agata di Puglia	-	-	5	-	-	-	5
Serracapriola	-	-	6	1	1	2	10
Spinazzola	-	-	9	-	-	8	17
Stornara	-	-	2	2	-	-	4
Stornarella	-	-	7	1	-	-	8

Tab. 5- Addetti alle unità locali delle imprese di trasformazione per tipologia, 2001

Comune	Molitura dei cereali	Altre lav. di semi e granaglie	Prodotti di panetteria	Prodotti di pasticceria fresca	Prodotti da forno	Paste alimentari	TOTALE
Torremaggiore	3	-	20	3	3	-	29
Troia	-	27	3	1	-	1	32
Volturino	1	-	3	-	-	1	5
Zapponeta	1	-	3	1	7	-	12
TOTALE AREA	319	79	921	247	282	275	2.123
REGIONE PUGLIA	511	200	5.678	1.926	701	1.502	10.518

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'industria e dei servizi, 2001.

I fenomeni di diffusione delle imprese tendono a diradarsi passando dai pastifici ai comparti delle paste alimentari, dell'industria dolciaria e dei prodotti da forno.

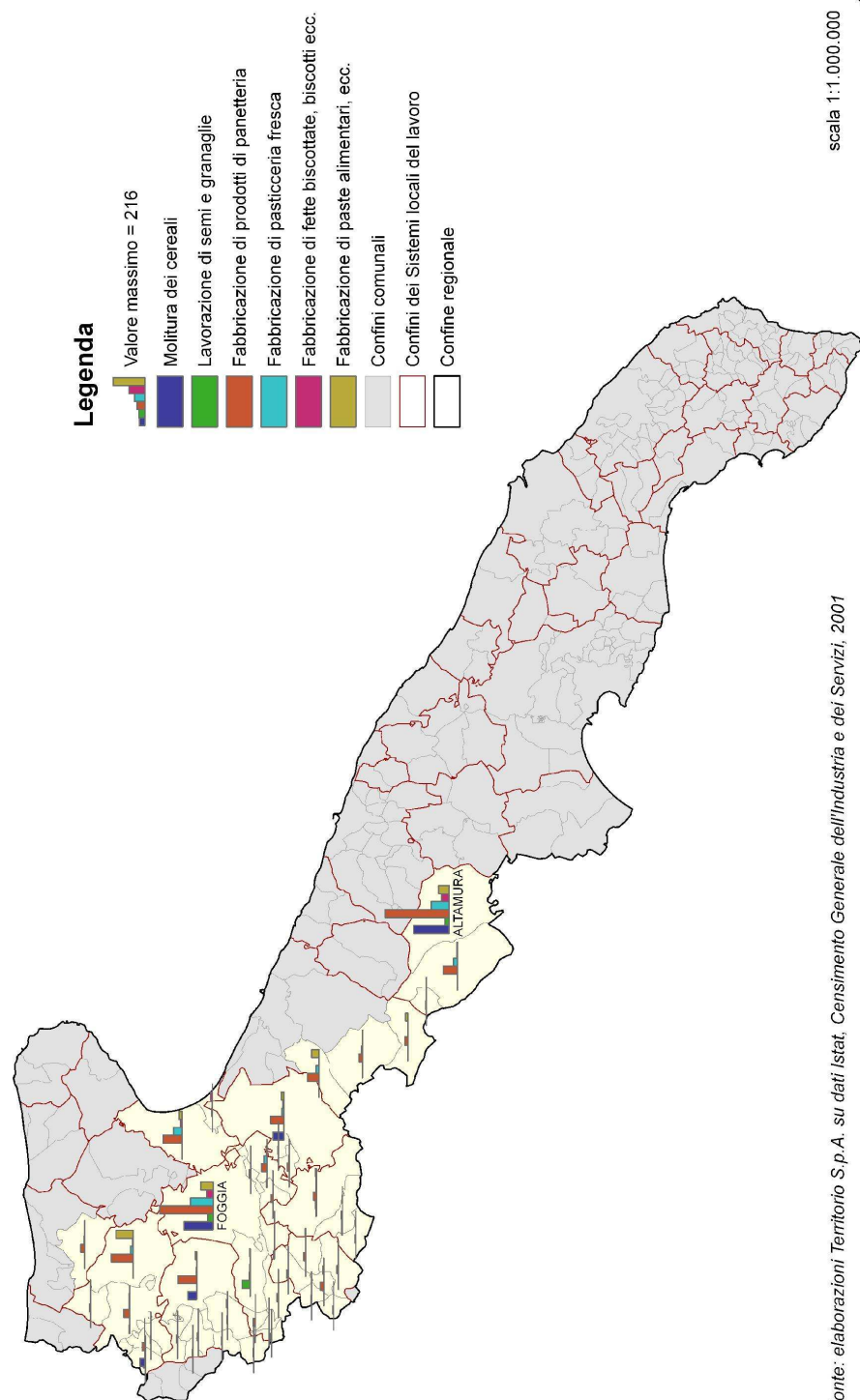
Per questi comparti si registra, infatti:

- in primo luogo, una marcata riduzione del numero delle imprese: da 286 imprese di panetteria a 59 imprese pastarie, a 41 imprese molitorie, a 27 imprese di prodotti da forno;
- in secondo luogo, una progressiva concentrazione delle imprese e del numero di addetti in pochi comuni dell'Area Bradanico-Murgiana.

Assumono, infatti, rilevanza:

- per le imprese pastarie (275 addetti), i comuni di Foggia (113 addetti), San Severo (55 addetti), Altamura (35 addetti) e Canosa (25 addetti), che rappresentano l'82,9% degli addetti totali del comparto;
- per le imprese molitorie (319 addetti), i Comuni di Altamura (121 addetti), Foggia (71 addetti) e Cerignola (64 addetti), che rappresentano l'80,3% degli addetti totali del comparto;
- per le imprese di prodotti da forno (282 addetti), i comuni di Foggia (193 addetti) e di Altamura (53 addetti), che da soli rappresentano l'87,2% degli addetti totali del comparto.

Carta 5 - Addetti alle imprese di trasformazione della filiera per tipologia



IL PANE DI ALTAMURA

Nella tradizione altamurana il pane costituiva l'elemento base del sistema alimentare. Il primo riferimento al luogo di origine del prodotto è rintracciabile nel Libro I, V delle "Satire" del poeta latino Orazio che, nella primavera del 37 a.C., nel rivisitare il paesaggio della sua infanzia, il territorio murgiano, nota l'esistenza del pane migliore del mondo, tanto che se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio. La tradizionale attività di panificazione di Altamura trova conferma negli Statuti Municipali della città, che prevedevano disposizioni sull'applicazione dei dazi e sulla riscossione delle gabelle. Il manoscritto contenente tali Statuti, trascritti nel 1954 dal barone De Gemmis, è datato 1527, ma certamente le norme risalgono ad epoche ancora precedenti. Infatti, riferimenti a dazi imposti dall'autorità regia si ritrovano in documenti che portano le date 1333, 1342 e 1482. Altro documento, risalente al 1420, sanzionava l'esenzione dal dazio del pane per il clero di Altamura.

La consuetudine della cottura in forni pubblici traeva fondamento nel divieto posto ai cittadini di cuocere nelle proprie abitazioni qualsiasi tipo di pane o focacce, pena il pagamento di rilevante ammenda. Tutto sanciva un sistema vincolistico destinato a conservarsi fino ad anni a noi vicini. Si definiva in questo modo un processo produttivo di tipo domestico ma soggetto a un rigoroso controllo pubblico, che era di grande rilevanza se si tiene conto del fatto che il capitolo del dazio era il primo in ordine progressivo tra quelli che componevano gli Statuti municipali e che l'entità della gabella era tale da rappresentare un terzo del costo complessivo della panificazione. La panificazione, quindi, è nata come operazione casalinga ed è parte integrante della civiltà, della storia e del costume di queste popolazioni.

Un tempo si macinava il grano in casa. Il mulino casalingo era costituito da una macina cilindrica messa di piatto e fissata al pavimento e da un'altra macina, la girante, sovrapposta alla prima e mossa o dall'uomo, da un animale o dall'acqua. La girante era bucata al centro e nel foro si versava il grano; il quale con il movimento delle mole, veniva lavorato ed usciva ridotto in frantumi. Dopo la macinazione, si effettuava l'operazione di setacciatura su telai fondi muniti di velo di seta. Attraverso il telaio passava la farina, mentre al di sopra del setaccio restava la crusca. A disposizione del fornajo c'era il buratto, un cilindro o prisma esagonale fasciato con veli di seta, il quale era girato per mezzo di una manovella da un operatore detto "burattino".

Tra il 1760 e il 1790 si affermò la macinazione meccanica, che consisteva nel ripassare più volte tra mole ravvicinate il grano. Il sistema americano, che consisteva in speciali accorgimenti nella rigatura della mole, si adottò nel 1836.

Anche la produzione di pasta con frumento duro nasce come operazione casalinga e si trasforma contemporaneamente alla macinazione e panificazione in produzione artigianale. Oggi le botteghe sono diventate imprese industriali che ottengono il prodotto finale attraverso un processo produttivo di natura industriale caratterizzato dalla ripetitività e dalla standardizzazione delle operazioni.⁸

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL PANE DI ALTAMURA

Il Consorzio nasce nel 1979 come "Consorzio per la difesa del pane tipico altamurano" per iniziativa di un gruppo di 12 imprenditori altamurani operanti nel settore della panificazione. Nel 1996 ha assunto la denominazione attuale in seguito ad una riarticolazione degli obiettivi statuari.

Il consorzio non ha scopi di lucro e si propone di provvedere ai seguenti compiti:

- porre in essere ogni attività necessaria all'ottenimento della "Denominazione di Origine Protetta" (D.O.P.) presso tutti gli enti all'uopo predisposti;
- svolgere attività di vendita e di acquisto in nome proprio e/o per conto dei consorziati;
- svolgere attività di promozione tesa a far conoscere e a valorizzare la storia, la cultura e le tradizioni legate al pane di Altamura;
- fissare uno standard qualitativo e porre in essere tutti i controlli consequenziali per il mantenimento dello stesso;
- pubblicizzare il marchio e presentare collettivamente il prodotto a mostre e fiere;
- agevolare l'attività dei soci perfezionandola, sotto l'aspetto produttivo, al fine di ridurre i costi ed offrire ai consumatori prodotti migliori a prezzi competitivi.

Possono essere soci del Consorzio gli imprenditori, artigiani esercenti l'attività di panificazione e affini, le cui imprese siano iscritte all'albo di cui all'art. 9 della Legge 860/1956 e siano localizzate nel comune di Altamura.

Gli *organi amministrativi* del Consorzio sono:

1. l'*Assemblea Generale dei Consorziati*, costituita da tutti i consorziati in regola con il pagamento delle quote;
2. il *Comitato Direttivo*, composto dal Presidente, dal Vice Presidente da tre membri scelti tra i consorziati;
3. il *Presidente*, nominato dall'Assemblea Ordinaria.

⁸ Cfr. B. TRANI, *Altamura, Storia, Arte, Cultura e Gastronomia*, Filo Editore, Manduria 1997.

C. LE IMPRESE DELLA FASE TERZIARIA

Per quanto riguarda le attività terziarie i *servizi di movimentazione e commercializzazione dei prodotti agricoli* sono svolti in gran parte dai seguenti operatori, in gran parte locali:

- *commercianti all'ingrosso di piccola e media dimensione*, che generalmente hanno disponibilità di impianti di stoccaggio, ritira il frumento dalle aziende agricole e vende direttamente alle imprese di trasformazione;
- *intermediari commerciali (mediatori)*, che sono a diretto contatto con gli agricoltori, soprattutto con i piccoli, e generalmente non dispone di impianti per lo stoccaggio o la trasformazione, prepara le partite adattandole alle esigenze dei compratori e si occupa della transizione tra le parti.

Gli intermediari agiscono per conto di soggetti operanti nelle fasi della trasformazione. Sono generalmente figure che nel tempo hanno acquisito e conservano credibilità e fiducia nelle relazioni con gli imprenditori agricoli.

L'acquisto di frumento viene effettuato solitamente a peso, con prezzi determinati in relazione al mercato, oppure in conto deposito dall'agricoltore che sostiene i costi di stoccaggio e può decidere di vendere la propria merce quando ritiene i prezzi di mercato più convenienti. In questo caso il prezzo di riferimento è quello della Borsa Merci di Bologna e di Foggia⁹.

Lo svolgimento delle attività di cui sopra varia in relazione alla dimensione delle imprese agricole:

- le piccole e medie imprese agricole vendono frumento sul campo ed hanno come acquirenti o intermediari per conto terzi o piccole imprese commerciali che lavorano per conto proprio;
- le medie-grandi imprese solitamente tendono a vendere direttamente ai molini o ai grossi commercianti;
- le imprese cooperative e i consorzi, dotati di impianti e di attrezzature, stoccano il prodotto dei soci e lo commercializzano direttamente. Dalle indagini è risultato che gli acquirenti sono anche grandi imprese extradistrettuali.

Per quanto riguarda, infine, la *distribuzione finale*, risulta che, allo stato attuale, i servizi di distribuzione sono svolti, localmente, direttamente dalle imprese produttrici del pane e dei principali comparti produttivi, e meno frequentemente dalle imprese acquirenti, comprese le imprese della GDO.

⁹ Dalle indagini è risultato che, pur funzionando la borsa merci di Foggia, i molitori fanno riferimento al prezzo fissato dalla Camera di Commercio di Bologna soprattutto per quanto concerne i sottoprodotti.

Raramente la distribuzione avviene mediante strutture commerciali che vendono con il proprio marchio o tramite commercio elettronico.

Secondo i dati del Censimento generale dell'industria e servizi del 2001, risulta che:

- a. le *imprese di commercio all'ingrosso* che commercializzano prodotti primari cerealicoli¹⁰ sono complessivamente 126, con un numero di addetti pari a 300 ed una dimensione media di 2,4 addetti;
- b. le *imprese di intermediazione di materie prime agricole, di animali vivi, di materie prime tessili e di semilavorati*¹¹ sono complessivamente 144 con un numero di addetti pari 210 unità.
- c. le *imprese di intermediazione di prodotti alimentari, bevande e tabacco*¹² sono complessivamente 332 con un numero di addetti pari 394 unità;
- d. le *imprese di commercio all'ingrosso dei prodotti da forno (nonché di zucchero, cioccolato e dolci)*¹³ sono complessivamente 15 con un numero di addetti pari 35 unità;
- e. le *imprese di commercio all'ingrosso della pasta alimentare (nonché di altri prodotti alimentari)*¹⁴ sono complessivamente 93 con un numero di addetti pari 375 unità;
- f. le *imprese che offrono servizi di magazzini di custodia o di magazzini frigoriferi per conto terzi* sono 14, con 59 addetti;
- g. consistente è il numero delle *imprese di trasporto merci su strada* (1.331), la cui dimensione media di 2,7 addetti riflette la diffusione del cosiddetto trasporto per conto terzi.

¹⁰ Sono state considerate le imprese censite nelle categorie (Ateco 1991) 51.21.1, Commercio all'ingrosso di cereali e legumi secchi e 51.21.2, Commercio all'ingrosso di sementi e alimenti per bestiame, piante officinali, semi oleosi, oli e grassi non commestibili, patate da semina.

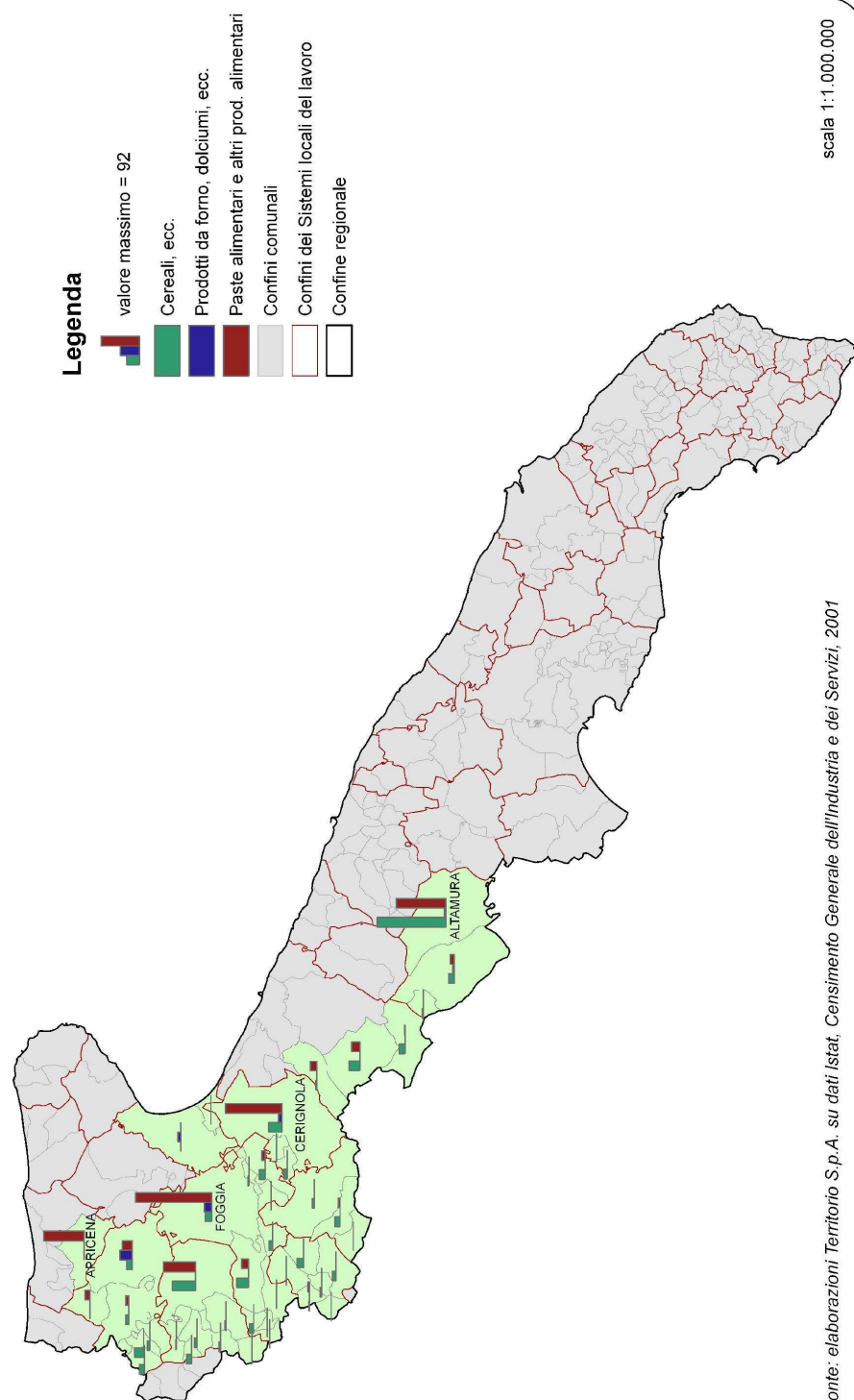
¹¹ Sono state considerate le imprese censite nella classe (Ateco 1991) 51.11, Intermediari del commercio di materie prime agricole, di animali vivi, di materie prime tessili e di semilavorati.

¹² Sono state considerate le imprese censite nella classe (Ateco 1991) 51.17, Intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco.

¹³ Sono state considerate le imprese censite nella classe (Ateco 1991) 51.36, Commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolci.

¹⁴ Sono state considerate le imprese censite nella categoria (Ateco 1991) 51.39.4, Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari.

Carta 6 - Addetti alle imprese di commercio all'ingrosso di filiera



4. I PRODOTTI ED IL MERCATO

4.1. I PRODOTTI

Il prodotto simbolo dell'area di studio è il pane, padre di una vasta famiglia di prodotti della trasformazione che fanno capo al grano duro, quali le paste e i prodotti da forno.



Prospetto 2 – I prodotti	
<i>Principali prodotti finali dell'area di studio</i>	<i>Tipologia prevalente dei prodotti confezionati</i>
A) Grano	500 gr.
B) Pane	
- Pane di Altamura (forma del prodotto: alto, basso, filone, ciambella, ciabatta)	500 gr; 1000 gr..
- Panini di grano duro	
- Friselle	500 gr; 1000 gr.
C) Pasta secca (o all'uovo)	
- Pastina	500 gr.
- Pasta corta (penne mezzane, penne rigate, rigatoni, fusilli)	500 gr.
- Pasta lunga (spaghetti, bucatini, ziti, fettuccine, ecc.)	500 gr; 1000 gr.
- Caserecce tradizionali (capunti, capuntini, rusticelle, chitarre, fusilli ai ferri, maltagliati, orecchiette, strascinate, tagliolini, ecc.)	500 gr.
D) Pasta biologica (coccottine, orecchiette, penne mezzane, penne rigate, caserecce tagliati, canerozzzi, ziti da forno, fettuccine, spaghetti, ecc.)	500 gr.
E) Pasta fresca	
- Surgelata (caserecce tradizionali)	500 gr.
- Pasta ripiena: tortellini, ravioli	500 gr.; 1000 gr.
F) Prodotti da forno	
G) Semola di grano duro, semola integrale, rimacinata di grano duro e rimacinata integrale	

Il *Pane di Altamura* è stato già riconosciuto come DOP. L'iter per il riconoscimento della denominazione di origine protetta, in base al Reg. 2081/92 della CEE si è concluso il 30 novembre 2001.

La denominazione è stata iscritta nel registro tenuto dalla Commissione, denominato "Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette".

Nella famiglia dei prodotti rientrano anche quelli contenuti nell'elenco ministeriale sui prodotti tradizionali¹⁵: cavatelli; friselle di grano; lagane; lasagne arrotolate; maccheroni; orecchiette; scaldatelli; troccoli; cicerata; ravioli; mostaccioli.

Questi prodotti, ed in particolare il *pane* ed i *prodotti da forno*, hanno trovato il riscontro favorevole dei consumatori italiani e d'oltreoceano, soprattutto emigranti, che in essi ritrovano echi di storie personali e di immagini del territorio d'origine.



Oltre al pane, la principale forma di utilizzazione del grano duro è la *pasta*, basata sulla lavorazione di semole provenienti da grani duri selezionati, tra quelli a più elevato contenuto in glutine.

Rafforzare i processi di identificazione tra il pane, la pasta ed il territorio - già fortemente segnato dagli ordinamenti cerealicoli e custode di questi segni - significa ricostruire e mettere le basi perché l'intera Fascia Bradanico-Murgiana diventi soggetto competitore nazionale ed internazionale nella filiera del grano duro.

Ulteriori condizioni favorevoli sono:

- la dislocazione geografica dell'area contigua ai nodi principali del trasporto (Bari/Taranto);
- la forte e diffusa base imprenditoriale di origine endogena;
- la forte capacità evocativa del territorio.



La qualità della farina e della pasta è espressa attraverso il *valore molitorio* e il *valore di pastificazione*. La scelta varietale del produttore risulta fondamentale per rispondere alle esigenze dell'industria di un frumento di qualità.

¹⁵ L'elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni italiane è riportato nel decreto 16/6/ 2008 del Mipaf, pubblicato nella GURI del 30 giugno 2008, n. 151, S.O.

4.2. IL MERCATO

Il *pane* rientra tra i prodotti caratterizzati da un basso livello di concorrenza e da un alto grado di protezione territoriale, perché:

- a. è un bene insopprimibile a livello locale con una domanda diffusa e quantitativamente costante nel tempo;
- b. in ogni area la domanda di pane è generalmente costante non solo nella quantità ma anche nella tipologia produttiva;
- c. le forme ed i contenuti del pane sono spesso, più di qualsiasi altro prodotto alimentare, il simbolo non solo di una città, di un territorio, di tradizioni, di abitudini, di storie, ma anche della forte personalizzazione di un imprenditore o di un artigiano.

Il pane negli ultimi tempi ha assunto anche rilevanza industriale per effetto di una convergenza di fattori di varia natura, tra i quali vanno registrati:

- l'interesse crescente dei consumatori non locali verso prodotti tipici di qualità;
- le soluzioni positive che, attraverso i servizi di logistica, sono state individuate nella consegna di pane fresco nei mercati nazionali ed internazionali;
- il richiamo che il consumo del pane prodotto nei territori di origine esercita sugli emigrati ora residenti fuori regione;
- le innovazioni introdotte nelle tecniche della conservazione e del confezionamento in serie;
- la diversificazione dei prodotti e la cura, maggiore che nel passato, dell'immagine dei punti di distribuzione;
- i risultati positivi di nuove relazioni tra produttori e distribuzione moderna.

Per quanto riguarda la *pasta* vanno distinte la struttura e le dinamiche del mercato della pasta secca da quelle della pasta fresca.

Mentre la pasta fresca, nonostante le recenti evoluzioni di tipo industriale è ancorata ai mercati locali ed alle imprese artigiane, l'industria della pasta secca è fortemente concentrata in pochi gruppi nazionali che, nel corso degli ultimi decenni, hanno completamente modificato le gerarchie produttive del comparto che nel passato vedevano ai primi posti imprese meridionali.

Nonostante la rigidità di queste gerarchie, sono sempre numerosi gli ingressi sul mercato o di imprese tradizionali che hanno innovato strategie e prodotti o di nuove imprese, dimostrando i margini ancora ampi di mercato, soprattutto per i prodotti con forte identità. A questo proposito, le indagini hanno registrato una forte propensione delle imprese dell'area di studio, e segnatamente di quelle interessate da riconoscimenti DOP, a risolvere direttamente sia i problemi di

quantità delle relative produzioni sia anche i problemi distributivi con proprie reti di consegna.

Il posizionamento sul mercato dei prodotti della filiera di studio è sinteticamente riportato nella seguente griglia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

<i>Potenzialità di assorbimento del mercato</i>	<i>Grado di concorrenza</i>		
	<i>Elevato</i>	<i>Buono</i>	<i>Modesto (Prodotti territorialmente condizionati)</i>
	<i>Elevato</i>		Pane Pasta fresca Pasticceria
	<i>Buono</i>	Pasta secca	
	<i>Modesto</i>		
	<i>Soggetto a limitazioni</i>	Farina Semola	

Si riscontra nell'area che *pane e pasta fresca* sono inseribili tra i prodotti a più elevata potenzialità di assorbimento del mercato e a grado di concorrenza modesta in quanto prodotti territorialmente condizionati.

La *pasta secca* ed i *prodotti da forno* rientrano, invece, tra i prodotti a buona potenzialità di assorbimento del mercato e a grado di concorrenza buona.

4.3. L'INTERSCAMBIO CON L'ESTERO

Secondo i dati Inea¹⁶ i segmenti di mercato delle filiere cerealicole di maggiore rilevanza nell'interscambio con l'estero sono:

- a la materia prima agricola (grano);
- b. le paste alimentari.

Per quanto riguarda la materia prima, è importante rilevare che la Puglia, regione leader nelle produzioni cerealicole, registra, nel 2006, un saldo negativo di notevole dimensione tra le esportazioni, valutate in 25 milioni di euro, e le importazioni, che hanno ormai superato i 200 milioni di euro.

Per le paste alimentari, il saldo è, invece, positivo per 57,1 milioni di euro, con esportazioni pari a 59,6 milioni di euro ed importazioni pari a 2,5 milioni di euro.

¹⁶ Inea, Il Commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari 2006, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 2007.

Tab. 6 - Il commercio con l'estero dei prodotti della filiera cerealicola pugliese (valori correnti in milioni di euro)

Prodotti	Valore 2006			Variazioni % 2006/05	
	Esportazioni	Importazioni	Saldo	Esportazioni	Importazioni
Cereali ed altri prodotti agricoli n.c.a	25,0	203,1	-178,2	4,6	-1,4
Prodotti della macinazione	3,9	0,4	3,6	-18,9	150,9
Fette biscottate e biscotti; prodotti di pasticceria conservati	4,9	4,4	0,4	25,3	-24,5
Paste alimentari, cuscus e prodotti farinacei simili	59,6	2,5	57,1	5,5	185,5

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati INEA, Il commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari, 2006.

Sulla base di valutazioni dell'Unione Industriale Pastai Italiani, il mercato internazionale delle paste alimentari è in espansione e la penetrazione dei prodotti pastari italiani sui mercati esteri è destinata a compensare eventuali trend negativi del consumo nazionale di prodotti pastari.

Se si considera, tuttavia, che delle 11 imprese iscritte all'Unione Industriale Pastai Italiani solo 3 hanno stabilimenti localizzati nell'Area Bradanico-Murgiana (Barilla e Tamma a Foggia e la Sovrana di Puglia a Canosa), risulta dai dati dell'interscambio con l'estero che verosimilmente anche nell'Area di studio i saldi positivi delle fasi di trasformazione sono insufficienti per colmare i saldi negativi proprio nella fase agricola della filiera cerealicola.

Si tratta di chiari indicatori che riflettono, da un lato, il grado modesto di integrazione tra le varie fasi della filiera cerealicola, e, dall'altro, i grandi margini di espansione che la filiera possiede nell'Area di studio.

5. GLI SCENARI EVOLUTIVI

Le analisi finora condotte mettono in evidenza che la filiera cerealicola dell'Area di studio è caratterizzata da punti di forza che, nonostante la loro rilevanza, non sono riusciti finora a compensare i punti di debolezza, ugualmente rilevanti.

Sono punti di forza:

- la disponibilità di una tradizione produttiva nelle attività di filiera, omogeneamente diffuse in una delle aree più estese d'Italia;
- la presenza di imprese molitorie, che hanno già conquistato quote di rilievo nel mercato nazionale ed internazionale;
- la forte espansione delle imprese di panificazione, sollecitate dal successo sui mercati indotto dal riconoscimento della DOP "Pane di Altamura";
- il raggiungimento di un alto livello d'identificazione tra territorio e prodotti simbolo, a loro volta identificabili nel "Pane di Altamura".

Sono punti di debolezza, invece:

- il grado modesto di integrazione tra le imprese operanti nelle fasi agricole, industriali e terziarie della filiera;
- la carenza generalizzata di rapporti di fiducia tra gli imprenditori della filiera, che rende difficoltose non solo le interrelazioni produttive ma anche la gestione delle iniziative di collaborazioni già avvenute (Consorzi, Associazioni, ecc.);
- il progressivo innalzamento delle barriere d'ingresso sui mercati, deciso dalle imprese leader, che ostacola l'espansione delle nuove imprese e delle imprese locali preesistenti, proprio sul comparto dei prodotti più orientati verso i mercati, come la pasta ed i prodotti da forno.

Nell'area Bradanico-murgiana si ritiene, secondo le valutazioni effettuate, che il tasso attuale di utilizzazione del potenziale produttivo dell'area è misurabile intorno al 40%. Di conseguenza i margini di sviluppo possono considerarsi almeno doppi di quelli attuali.

La piena utilizzazione del potenziale produttivo è tuttavia prospettiva realizzabile solo alla condizione

- di aumentare i volumi di esportazioni dei prodotti finali della filiera al di fuori dell'area, in modo corrispondente agli incrementi di produzione che ne conseguono;
- di rispettare pienamente i parametri sullo sviluppo sostenibile, condizione essenziale per garantire nel tempo la piena identificazione tra prodotto e territorio murgiano.

Esiste, infatti, tra territorio e prodotto simbolo un rapporto biunivoco, nel senso che il territorio, nelle sue componenti storiche, culturali, naturalistiche, consente di tipizzare il prodotto e/o la famiglia dei prodotti che ne sono il simbolo; al tempo stesso lo sviluppo dei prodotti simbolo richiede la tutela e la conservazione del territorio, inteso non solo come contesto fisico e naturalistico, ma anche come contesto umano e culturale¹⁷.

Rispetto a questo dato, emerge con forza la necessità di individuare sentieri innovativi in grado di aumentare il potenziale di sviluppo produttivo esistente

¹⁷ La sostenibilità dello sviluppo è, di conseguenza, obiettivo che va in ultima analisi definito in relazione:

- al potenziale delle filiere più rappresentative;
- alla verifica della compatibilità tra tutela e conservazione del "territorio" e sviluppo economico.

Indicatori, tra gli altri, di questa sostenibilità sono:

- a. il rispetto tra sviluppo e paesaggi agricoli e/o rurali, incorporati o meno in aree naturali protette;
- b. il rispetto delle regole "di qualità" da parte delle iniziative di sviluppo, contenute nei piani regolatori;
- c. il rispetto della normativa ambientale.

6. LA GRIGLIA DELLE INNOVAZIONI POSSIBILI PER LA FILIERA

Di seguito, si riporta l'elenco delle innovazioni applicabili alla filiera cerealicola, ordinate per tipologia.

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A1 - QUALITÀ		
	1. Interventi agrotecnica e genetici per il miglioramento quanti-qualitativo del frumento duro e tenero e la valorizzazione dei prodotti derivati. Sviluppo di una filiera biologica per frumento duro e tenero a basso rischio di contaminazione	12
	2. Cerealicoltura biologica. Interventi agrotecnica e genetici per il miglioramento quanti-qualitativo del frumento duro e tenero e la valorizzazione dei prodotti derivati	13
	3. Nuovi alimenti per celiaci	23
	4. Studio, caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di produzioni agro-alimentari tipiche del F.V.G.	38
	5. L'innovazione varietale e dei sistemi colturali per la valorizzazione qualitativa della produzione cerealicola lombarda	47
	6. Sperimentazione interregionale cereali	48
	7. Confronto varietale di frumento	49
	8. Monitoraggio della qualità del frumento duro	50
	9. Miglioramento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche dei pani tipici da semola di grano duro	51
	10. Sperimentazione in Puglia: durogranicoltura orientata verso la produzione di qualità	52
	11. Studio dei "Lieviti naturali" per la valorizzazione di pani tipici del Mezzogiorno	53
	12. Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei prodotti alimentari a base di grano e altri cereali	54
	13. Realizzazione di un processo innovativo di classificazione e stoccaggio della materia prima per l'industria molitoria-pastaria basato sulla valutazione del contenuto proteico del grano	55
	14. Redigere un protocollo industriale per l'utilizzo di batteri lattici in grado di detossificare prodotti gluten-free e di migliorarne le	56

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A1 - QUALITÀ		
	caratteristiche organolettiche e nutrizionali	
	15. Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali	57
	16. Produzione di pasta alimentare secca da destinare ad individui affetti da celiachia	58
	17. Pasta alimentare: miglioramento della qualità tecnologica e riduzione dell'intolleranza alimentare al glutine	61
	18. Produzione di pasta con essiccamento lento	65
	19. Miglioramento delle caratteristiche sensoriali della pasta secca alimentare mediante l'impiego di lievito naturale	68
	20. Monitoraggio genetico di cultivar localmente adattate di frumento duro allevate in pieno campo e destinate alla produzione di semola di alta qualità	72
	21. Confronto di strategie di lotta ai Fusarium su frumento tenero in Piemonte 1	73
	22. Confronto di strategie di lotta ai Fusarium su frumento tenero in Piemonte 2	74
	23. Studio sulla shelf life di pasta ripiena essiccata	75
	24. Monitoraggio della qualità dei prodotti agro-alimentari mediante analisi biotecnologiche	81
	25. Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici	86
	26. Produzione di pasta prebiotica	87
	27. Prodotti tipici, percezione di qualità lungo la filiera e possibilità di sviluppo nel mercato	89
	28. Grano duro: Confronto tra le varietà non ancora iscritte al Registro Nazionale	95
	29. Sviluppo di nuovi metodi per la determinazione di prodotti fitosanitari	96
	30. Nuovo film superiore stampabile	106
	31. Procedimento per prevenire l'alterazione microbiologica dei prodotti da forno	111
	32. Packaging e innovazione nei prodotti da forno	112
	33. Monococco per l'innovazione cerealicola e alimentare	113
	34. Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la	114

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A1 - QUALITÀ		
	produzione di alimenti funzionali	
	35. Ricerca di prodotti alimentari intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale	115
	36. “THINK SHRINK”: confezionamento industriale sottovuoto	116
	37. Innovazioni biotecnologiche	127
	38. Sistemi di qualità alimentare	130
	39. Igiene dei prodotti alimentari	132
	40. Definizione dei tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari	137
	41. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	138

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A2 – AMBIENTE		
	1. Applicazione delle celle a combustibile nelle filiere agroalimentari.	142
	2. Nutrizione delle piante e del terreno con compost	143
	3. Piante biocide da sovescio per il controllo biologico di alcuni patogeni del terreno	144
	4. Tecniche di fertilizzazione in coltura biologica	145
	5. I cereali aspetti produttivi, agronomici e qualitativi	147
	6. Cerealcoltura biologica. Interventi agrotecnica e genetici per il miglioramento quanti-qualitativo del frumento duro e tenero e la valorizzazione dei prodotti derivati.	148
	7. Interventi di agrotecnica e genetici per il miglioramento quanti-qualitativo del frumento duro e tenero e la valorizzazione dei prodotti derivati. Valutazione di tecniche a basso impatto ambientale per la difesa delle colture di frumento e il controllo d	149
	8. Progettazione, messa a punto e sperimentazione di moduli aziendali dimostrativi per la produzione di compost	151
	9. Definizione, sperimentazione e validazione di protocolli di sperimentazione per la produzione biologica in aziende pilota distribuite nelle realtà produttive più significative delle regioni meridionali	152
	10. “Potenziamento di una rete finalizzata alla ricerca, sviluppo, messa a punto e sperimentazione in campo di metodiche per l'assistenza alle	153

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A2 – AMBIENTE		
	PMI, del settore agro-alimentare, per l'adeguamento a procedura EMAS (GESAMB)	
	11. Agricoltura Biologica e Biodinamica toscana relativa a sistemi finalizzati alle produzioni vegetali.	154
	12. Sviluppo della filiera dei biocombustibili	160
	13. Attività sperimentale-dimostrativa in agricoltura biologica	161
	14. Nuove tecnologie di applicazione della disinfezione del terreno con il calore umido per estenderne l'applicazione in pieno campo	162
	15. Biocombustibile nel settore agricolo	163
	16. Studio bio-etologico delle cavallette (<i>Dociostaurus</i> spp.) finalizzato al controllo delle relative infestazioni con metodi di lotta a basso impatto ambientale	166
	17. Riduzione degli input energetici e salvaguardia della fertilità del terreno in sistemi cerealicoli dell'area interna siciliana.	167
	18. Nuovi sistemi colturali da confronto tra coltivazione biologica e coltivazione convenzionale	168
	19. Innovazione tecnologica di processo e di prodotto del frumento duro nel quadro di sistemi colturali sostenibili	169
	20. Valorizzazione ed impiego di compost di qualità nell'agricoltura senese e toscana	171
	21. Iniziative di collaudo e trasferimento di tecniche idonee per l'impiego di compost di qualità in agricoltura	172
	22. Sistemi di produzione agricola a basso impatto ambientale	173
	23. Monitoraggio diserbanti	174
	24. Biologia ed epidemiologia di pentatomidi dannosi a frumento tenero in Piemonte	175
	25. Sistemi colturali sostenibili nella collina Lucana: aspetti agronomici, energetici ed ambientali	176
	26. Utilizzo fanghi di depurazione in agricoltura	177
	27. Studio di tecniche innovative per la realizzazione dell'uso di fertilizzanti	178
	28. Risposta di varietà di frumento duro a diverse tecniche di fertilizzazione biologica.	179
	29. Aspetti tecnici relativi alla difesa delle fitopatie del frumento e delle leguminose foraggere e da granella	181

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A2 – AMBIENTE		
	30. Selezione di cultivar di leguminose e cereali da granella a rapida utilizzazione dell'azoto in condizioni di limitato apporto idrico	183
	31. Sistemi aziendali a biomasse per l'abbattimento dell'inquinamento puntiforme da fitofarmaci	187
	32. Ricerca finalizzata alla razionalizzazione degli interventi irrigui	188
	33. Impiego di acque reflue depurate per l'irrigazione	189
	34. Utilizzo irriguo di acque reflue depurate	190
	35. Determinanti di qualità dei prodotti dell'agricoltura biologica	198
	36. La tecnica dei sovesci per la difesa delle colture dai patogeni terricoli.	199
	37. Recupero e valorizzazione energetica (biogas) e di materia (fertilizzanti e mangimi) degli scarti organici dell'industria di trasformazione delle produzioni vegetali ed animali	200
	38. Confronti tra ordinamenti cerealicoli e cerealicoli foraggeri nella pianura irrigua del Mezzogiorno	206

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A3 – INFRASTRUTTURE/LOGISTICA		
	1. Internazionalizzarsi	208
	2. Guida all'export	209
	3. Forme sostenibili di logistica distributiva	210

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A4 - ICT		
	1. Nuove metodiche per il risparmio idrico	211
	2. Tecnologie e processi innovativi per la lotta alla desertificazione	212
	3. Realizzazione di un sistema di supporto alle decisioni dedicato alle aziende agricole per l'elaborazione, operando via web, di piani di trattamento fitosanitari sostenibili	213
	4. Bilancio Idrico	214
	5. Strumenti informatici per la programmazione eco-compatibile delle aziende agrarie	216

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A4 - ICT		
	6. Modello di valutazione del territorio in aree a differente grado di sensibilità colturale dei sistemi cerealicolo foraggeri in rapporto ai caratteri funzionali del suolo	218
	7. Incidenza di bacillus cereus in matrici alimentari	220

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
B2 – INNOVAZIONI DI PROCESSO		
	1. Proteine e geni per la protezione delle piante da stress biotici e abiotici	222
	2. Tipizzazione del rilascio nei concimi cosiddetti non a pronto effetto	233
	3. Recupero e diffusione del grano duro	234
	4. Lavorazioni del terreno alternative per la cerealicoltura estiva e vernina	237
	5. Confronto tra le varietà iscritte al Registro Nazionale.	238
	6. Razionalizzazione dell'uso dei fertilizzanti	239
	7. Diagnosi dei principali virus nelle specie cerealicole ed orticole e monitoraggio dei potenziali vettori	244

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
B3 – INNOVAZIONI DI PRODOTTO/PROCESSO		
	1. Valutazione di germoplasma ed identificazione di genotipi resistenti allo stress abiotico, per la valorizzazione di aree marginali della Sicilia	259

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C1 – DISTRETTI		
	1. Distretto produttivo	261
	2. Cooperazione interterritoriale e transnazionale	262

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C2 – FILIERE		
	1. Filiera	263
	2. Sistemi produttivi e occupazione	264

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C3 – PATTI TERRITORIALI/PATTI AGRICOLI		
	1. Patti Territoriali e Patti Agricoli	265

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C4 – PIA		
	1. Programmi Integrati Agevolati o Pacchetti integrati di agevolazione	266

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C5 – CONTRATTI DI PROGRAMMA		
	1. Contratti di programma	267

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C6 – POLI D’INNOVAZIONE		
	1. Poli d’innovazione	268

7. CONCLUSIONI

1. Per l'importanza del grano duro e dei suoi derivati nell'alimentazione nazionale, l'intera Area Murgiana-Bradanaica può considerarsi area di interesse nazionale.

Infatti, più di 1/5 della superficie e della produzione nazionale di grano duro è localizzata nell'area di studio.

Inoltre, i paesaggi cerealicoli e l'architettura storico-culturale che ha preso forma dalla tipologia degli insediamenti cerealicoli, rappresentano ormai un patrimonio di beni culturali nazionali, che va tutelato non solo dal punto di vista del contributo strategico che è in grado di offrire all'alimentazione nazionale ma anche dal punto di vista paesaggistico.

Va sottolineato, a tal proposito, le analisi hanno messo in evidenza fenomeni di svuotamento e/o di abbandono e/o di perdita dei segni "cerealicoli" del territorio (colture, borghi rurali, case coloniche, impianti di trasformazione, paesaggi, ecc..) e, di conseguenza, rischi di perdita di beni paesaggistici e storico-produttivi unici nella realtà nazionale.

2. I saldi passivi dell'interscambio con l'estero dei prodotti della filiera cerealicola mettono in evidenza la disponibilità di margini molto ampi di sviluppo non solo nella fase agricola ma anche e soprattutto nella fase di trasformazione industriale e nell'organizzazione dei servizi di distribuzione e di quelli logistici.

L'utilizzazione di questo potenziale è chiaramente connesso con la diffusione delle innovazioni sia di processo-prodotto che di tipo organizzativo.

Il percorso innovativo che viene proposto va, tuttavia, intrapreso, per essere efficace, non solo a livello dei singoli operatori della filiera ma a livello dell'intera filiera intesa come unico sistema produttivo.

3. L'Area Bradanico-Murgiana, più che qualsiasi altra area meridionale, è in grado di dare autenticità al processo di identificazione tra territorio e famiglia di prodotti della trasformazione del grano duro. Il fondamento di questa affermazione si ritrova nella storia produttiva di quest'area, nella sua antica organizzazione dell'"industria cerealicola", nel capitale fisso sociale che si è andato accumulando, nella morfologia e nell'architettura dei suoi paesaggi.
3. Innovazioni tecnologiche e competenze tecniche per il loro sostegno diventano fattori strategici di successo.

La presente pubblicazione, a cura della Territorio spa, è stata finanziata dalla Misura 3.9 del POR Puglia 2000-2006 - Fondo FSE.



TERRITORIO SPA**Sede e uffici**

Via D. Di Giura (Centro Direzionale)
85100 Potenza
Tel. +39 0971.441404
Fax +390971.51852

Uffici

Via E. Montale, 22
70022 Altamura (BA)
Tel. e fax +39 080.3149861
www.territoriospa.it