

I piani di ANICAV per rilanciare un'eccellenza del made in Italy

Chiara Brandi

A campagna praticamente conclusa restano, per il pomodoro da industria, i temi di fondo. Storica eccellenza dell'agroalimentare made in Italy, la filiera del pomodoro da industria sconta ancora un livello reputazionale inadeguato su cui è necessario lavorare. Il tema è affrontato dall'ANICAV, l'Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali. "Per dare nuova immagine al pomodoro trasformato, abbiamo cambiato il nostro paradigma operativo, cercando di passare da un'attività meramente associativa a una pro-attività a sostegno di tutto il sistema. Purtroppo ci scontriamo a volte con l'incapacità della filiera di fare sistema", dichiara il direttore generale ANICAV, Giovanni De Angelis.

La soluzione sembra chiara ma non immediata: il comparto deve fare ancora i conti con alcuni pregiudizi devastanti, uno su tutti il binomio "pomodoro-caporalato". Secondo quanto emerso da una recente indagine commissionata da ANICAV al Reputation Institute, società leader mondiale specializzata in corporate reputation, l'82% degli intervistati associa il pomodoro ad un sistema di illegalità in cui la manodopera viene reclutata dai caporali e pagata cifre assolutamente non congrue e dignitose. "Si tratta di un'opinione



Giovanni De Angelis, direttore generale di ANICAV

sedimentata, frutto di un'inesatta percezione e di un'informazione non sempre corretta", commenta il direttore. Ciò che il consumatore non sa, infatti, è che la raccolta del pomodoro da industria è perlopiù meccanica, le sole eccezioni sono riconducibili ai territori in cui il suolo argilloso impedisce il passaggio della macchina in caso di stagioni particolarmente piovose. In generale, tuttavia, nel distretto del Nord la raccolta è 100% meccanizzata mentre al Sud tale percentuale è compresa tra il 90 e il 95%. L'impiego di manodopera, dunque, negli anni si è ridotto notevolmente a vantaggio della legalità. "Tra l'altro per noi dell'industria la raccolta meccanica è preferibile rispetto a quella manuale, poiché il bracciante raccoglie 'per sradicamento e scuoti-

mento' lasciando terra e foglie tra i pomodori con conseguenze sul peso dei bins, dunque sul costo del trasporto, e sui tempi di lavorazione industriale", aggiunge in merito De Angelis.

Una seconda minaccia, che dopo anni di smentite è sempre pronta a far tremare il comparto, è legata alla questione 'concentrato di pomodoro cinese'. "In questo senso - ha spiegato il direttore ANICAV - mi preme specificare che i derivati del pomodoro venduti sugli scaffali della GDO sono ottenuti da prodotto 100% italiano. Che si parli di pomodoro cinese per i pelati, la polpa e i pomodorini è assurdo. Dal concentrato, sia esso importato o realizzato in Italia, non si possono ottenere prodotti solidi proprio perché liquido; sarebbe come pretendere di ricavare

**980 produttori di 9 regioni
per garantire
la filiera della vita**



ORTOFRUTTA SOL SUD

Ortofrutta Sol Sud, Soc. Coop. Agricola - Termoli (CB) - tel. 0875 724031 - ortofruttasolud@gmail.com

grappoli d'uva da una bottiglia di vino".

Esistono altri due motivi che smentiscono questa insinuazione, uno legato alle esigenze di conservazione: il pomodoro deve essere processato entro le 24 ore da quando è stato raccolto, immaginare che ciò avvenga con materia prima cinese o di altro Paese anche vicino, sarebbe praticamente impossibile, se non economicamente insostenibile; il secondo relativo al regime di TPA (traffico di perfezionamento attivo) o temporanea importazione, attraverso cui viene importato circa il 90% del concentrato di pomodoro da Paesi extracomunitari, Cina compresa. In base a questo sistema il concentrato – prodotto liquido – entra temporaneamente nel territorio nazionale a scopo di perfezionamento (lavorazione, trasformazione o riparazione), per poi essere ri-esportato verso Paesi dell'Africa e Medio Oriente con la dicitura in etichetta "confezionato in Italia". Tutto il percorso è documentato e sottoposto a controlli da parte della Guardia di Finanza, delle Dogane e delle autorità sanitarie.

Uno scenario complesso, che diventa ancor più difficile sul piano internazionale, dove la competizione è elevatissima e il prestigio di questa filiera è per certi versi a rischio. Un esempio su tutti, le accuse di dumping che di tanto in tanto arrivano da alcuni Paesi, quali l'Australia; una critica più volte giudicata dallo stesso De Angelis come "una questione meramente politica, fondata sulla volontà del governo australiano di

tutelare la produzione e la trasformazione interna".

Per risollevarne l'immagine del comparto agli occhi dell'opinione pubblica e rimandare di fatto le accuse ai mittenti, ANICAV da tempo si è impegnata su più fronti mettendo a punto codici etici e progetti per il monitoraggio e la tutela delle produzioni.

Oltre a seguire specifiche linee di condotta e disciplinari di produzione e certificazioni, si sta lavorando per il riconoscimento di un regime facoltativo di certificazione per la filiera italiana del pomodoro da industria, ai sensi del Regolamento (UE) 1305/2013, oltre a portare avanti due importanti progetti. Il primo, in essere ormai da 7 anni, è dedicato alla rilevazione satellitare dei campi al Centro Sud per mappare le produzioni, lo stadio di maturazione dei prodotti per la raccolta e, di conseguenza, fornire informazioni fondamentali per il reclutamento e la mobilità da e per i campi della manodopera, intervento inserito nel più ampio progetto FI.LE. (Filiera Legale) finanziato con le risorse del "PON Legalità" con il coinvolgimento dei Ministeri dell'Agricoltura, Interni e Lavoro con capofila la Borsa Merci di Unioncamere. L'altro è in fase di avviamento in Emilia-Romagna, dove si sta implementando un secondo

Dal caporalato al concentrato di pomodoro cinese: tutte le ombre da spazzare via per la buona reputazione di una leadership nazionale

programma di monitoraggio via satellite, per la verifica dell'aspetto qualitativo dei pomodori coltivati tra le province di Parma, Piacenza e Ferrara.

"Si tratta di progetti che perseguono un obiettivo di miglioramento verticale del sistema in entrambi i bacini produttivi a vantaggio di tutti gli stakeholder, anche in un'ottica di semplificazione dello scenario. Dati e statistiche condivisi e incontrovertibili sono infatti utili laddove industria e produzione talvolta faticano a fare sistema per le difficoltà legate al numero di interlocutori. Al Nord il confronto è tra quindicina di OP e circa 25 industrie conserviere mentre al Sud il rapporto è di circa 30 OP a fronte di 85-90 trasformatori, perlopiù di medio piccole dimensioni, basti pensare che le prime 20 realtà fanno l'80% circa della produzione trasformata finale", precisa De Angelis.

Sul fronte internazionale lo stesso obiettivo di promozione e supporto alla filiera è perseguito da ANICAV grazie a due progetti realizzati nell'ambito del Regolamento 1144/2014 e finanziati dalla stessa associazione per circa 6 milioni di euro nel triennio 2020/2022. Il primo per il mercato americano "Greatest Tomato from Europe", dove è forte il problema dell'Italian Sounding, mentre l'altro rivolto a Cina, Corea del Sud e Giappone, "Red Gold from Europe", con lo scopo principale di educare i consumatori locali all'acquisto dei derivati di pomodoro e, al contempo, accrescere e consolidare l'export in queste aree.



**DAL 1978 ORGANIZZATI
PER VALORIZZARE
LA PRODUZIONE**

APOC Salerno - soc. agr. coop. arl - Salerno - tel. 089 331 756/58 - info@apocsalerno.it - www.apocsalerno.it

2020, è finita con il botto una campagna a briglia sciolta

Chiara Brandi

L'Italia è il secondo produttore mondiale di pomodoro da industria, dopo gli Stati Uniti, con il 13% del giro d'affari globale e il 50% di quello europeo. Nel 2019 a fronte di 64.528 ettari messi a coltura sono state prodotte circa 4,8 milioni di tonnellate di pomodoro destinato alla trasformazione industriale, equamente ripartite tra bacino Centro Sud (50,7%) e bacino Nord (49,3%). In termini di esportazione il primato è assoluto, grazie a un fatturato annuo di circa 1,7 miliardi di euro generato dalle vendite in UE, USA, Giappone e Australia.

La campagna 2020, mentre scriviamo è agli sgoccioli. Al Nord è praticamente conclusa, al Sud resta da raccogliere il 5% del prodotto. Non è andata male, anzi, nonostante le difficoltà nella chiusura degli accordi tra produttori e industria, i prezzi poi sono stati mediamente buoni, anche al Sud, dove pure gli eventi atmosferici hanno qua e là causato danni, in Campania ad esempio, ad eccezione dell'area casertana.

Al Centro Sud sono state lunghissime ed estenuanti le trattative per l'accordo sui prezzi di riferimento all'origine. Al Nord l'agreement è stato raggiunto a metà febbraio, chiuso a 87 euro a tonnellata più un euro di costi aggiuntivi per l'industria. A giocare un ruolo rilevante nella trattativa al tavolo del Meridione, era stato il contratto triennale sancito tra la Princes Industrie Alimentari, importante realtà foggiana di proprietà anglo-nipponica, e Coldiretti. Un patto chiuso a 121 euro a tonnellata per il tondo e 125 euro/tons per il lungo se consideriamo anche il potenziale premio di 15 euro/ton per il rispetto dei quantitativi previsti. "Una mossa discutibile che riguarda la sola zona compresa tra il Foggiano, il Molise e la Basilicata, con quantitativi intorno alle 300 mila tonnellate di prodotto, imparagonabili al totale produttivo pari a circa 2,6 milioni di tonnellate del Centro Sud", aveva commentato **Angelo Garofano**, presidente di APOC Salerno, organizzazione di produttori

campana con all'attivo circa 2.000 ettari dedicati alla produzione di pomodoro da industria. "Credo sia inappropriato paragonare tale iniziativa a un'azione del comparto, prendendola come esempio nelle trattative e distraendo di fatto il tavolo dal vero obiettivo di coesione finale della filiera", aveva precisato il presidente di APOC Salerno.

Sta di fatto che nel Sud, dopo mesi di negoziazioni, prolungatesi a causa dello stop imposto dall'epidemia, la fumata nera ha chiuso tutti i tavoli riunitisi nelle settimane pre-campagna. La stagione del pomodoro da industria 2020 nel bacino del Centro Sud si è svolta dunque sotto precise indicazioni in merito alle modalità di raccolta, agli obiettivi produttivi, ai parametri qualitativi e alle tempistiche di consegna ma senza un accordo scritto e condiviso circa le quotazioni all'origine. Un tacito concordato tra produttori e industria ha posto tuttavia, almeno in partenza, i prezzi mediamente intorno ai 105 euro a tonnellata per il tondo e 115 euro/tons per il lungo.

A questo punto però una domanda sorge spontanea: come si giustifica un differenziale di prezzo tanto elevato tra i due bacini produttivi del pomodoro trasformato made in Italy? "Al Nord i pomodori si raccolgono alla rinfusa poiché destinati soprattutto a concentrati, passate e polpe, mentre al Centro Sud la produzione è perlopiù riservata all'industria del pelato. In questo caso l'attenzione al post raccolta deve essere superiore per mantenere intatta l'integrità del prodotto finale, che viene posto in bins da 250 chili. Un'accortezza che provoca una ricaduta sui costi del produttore, sui quali incidono anche i canoni di locazione e le spese per il rifornimento idrico più elevate rispetto ai colleghi del Nord Italia. Senza contare i costi della manodopera, superiori a qualsiasi altro Paese produttore, quelli legati all'impiego di principi attivi, dei trattamenti o riconducibili all'innovazione del processo produttivo", risponde **Matteo Falcucci** di OP Ortofrutta Sol Sud, realtà molisana di Termoli con circa 400 soci in rappresentanza di 900

**L'eccellenza dei prodotti
della nostra terra
che garantisce il consumatore**



A.O.A. - Scafati (SA) - tel. 081 8598628 - aoa@aoa.it - www.aoa.it

produttori che operano su oltre 3.000 ettari tra Marche, Umbria, Toscana, Molise, Abruzzo, Campania, Basilicata, Puglia e la Provincia di Crotona e una produzione per il 65% dedicata al pelato, per il 30% al tondo e per il restante 5% al datterino.

Differente il parere del direttore generale di ANICAV **De Angelis**: “La nostra filiera riconosce la qualità della materia prima pagando, da sempre, prezzi ben superiori rispetto a quelli corrisposti in altri Paesi produttori: in Spagna quest’anno la quotazione, franco partenza, è di 70 euro a tonnellata, in Portogallo di 76 euro/tons mentre in California è pari a 74,40 euro a tonnellata. Per il 2020 la richiesta della parte agricola del bacino Centro Sud Italia è arrivata ad essere di 130 euro/tons per il pomodoro tondo e 140 euro/tons per il lungo, un differenziale non giustificabile. Il prezzo medio di riferimento che l’industria organizzata ha sviluppato per il bacino produttivo del Centro-Sud, sulla base di una puntuale analisi, è di 100,00 euro/tons, 110,00€/tons e 185,00€/tons rispettivamente per pomodoro tondo, pomodoro lungo e pomodorino, con un differenziale di 12 euro/tons sul pomodoro tondo (ulteriori 3 euro in più rispetto al 2019) tra Nord e Sud Italia”.

Trovare un’intesa sarebbe stato importante anche per evitare conseguenze pesanti in termini speculativi. Il rischio, infatti, è stato presente al rialzo tanto quanto al ribasso. D’altra parte, nel 2019, nonostante gli accordi si fossero chiusi a 95 euro/tons per il tondo e 105 euro a tonnellata per il lungo, a fine campagna si è arrivati a pagare fino a 130 euro/tons. “Evitare speculazioni contrattuali è una forma di tutela a vantaggio di tutti, produttori e trasformatori. Proprio per questo avevamo proposto, purtroppo senza seguito, di istituire un Comitato di Monitoraggio Contrattuale all’interno dell’OI con il compito di segnalare eventuali anomalie che possono verificarsi in corso di campagna”, precisa il direttore generale di ANICAV.

Ma come è andata la stagione di raccolta nel Distretto del Sud? “Questione prezzi a parte, il caldo eccezionale registrato tra la fine di luglio e i primi giorni di agosto in tutto il Sud Italia e lo stress da carenza idrica dovuto al razionamento dell’acqua in certi areali di primo piano ha avuto qualche conseguenza sulla produzione. Possiamo dire che è andata bene al-

le produzioni del pomodoro precoce dell’area casertana, raccolte prima dell’arrivo dell’ondata di caldo”, spiega **Luciano Simonetti**, presidente di APOPA, l’Associazione di produttori partenopea con all’attivo 2.300 ettari di pomodori da industria (60% varietà tonde e 40% lunghe).

La crisi idrica a cui fa riferimento Simonetti è legata al razionamento dell’acqua alla diga di Occhito del Fortore, che minaccia la produzione nella Capitanata (Foggia), areale da dove proviene il 40% del pomodoro da industria made in Italy. Tuttavia, l’eventualità di limiti all’approvvigionamento idrico ha rappresentato un’incognita fin dalla fase pre-raccolta e, proprio per questo, sono stati piantati pomodori in altre zone vocate in Regioni limitrofe così da compensare a livello distrettuale il possibile ammanco di prodotto foggiano.

“Nei fatti la situazione creatasi alla vigilia della campagna, per la mancata ratifica formale di un accordo sui prezzi, ha in egual modo reso insoddisfatte le parti al tavolo. Tuttavia fatta eccezione per una, forse due, aziende di trasformazione si è comunque trovato un nesso comune e condiviso nei contratti realizzati tra OP e trasformatori. Ma questo è già storia. La campagna 2020, partita senza accordo, si è conclusa con un crescendo imprevedibile”, precisa Simonetti. E per il futuro? Su un punto le parti sembrano essere concordi: per la sopravvivenza stessa del comparto non è possibile continuare a dilapidare l’immagine, il prestigio, la storia e il know how di questo comparto rincorrendo prezzi al ribasso sugli scaffali della GDO e diventando di fatto un prodotto commodity. “Intraprendere la strada della promozione e comunicazione di filiera alla ricerca del giusto posizionamento e di un prezzo congruo al valore intrinseco della nostra proposta è per noi un dovere; ne va del futuro stesso del pomodoro trasformato tricolore”, dichiara **Genaro Velardo**, presidente dell’Unione Nazionale Italia Ortofrutta e direttore dell’OP AOA, l’organizzazione di produttori di Scafati (Salerno) che per la campagna 2020 prevede un raccolto intorno a 350 mila tonnellate di pomodoro da trasferire all’industria, a fronte di 3.800 ettari di terreni dedicati. Nonostante le difficoltà sugli accordi quadro sui prezzi, un percorso di crescita è in atto e lascia sperare nel futuro.



UN IMPEGNO COSTANTE AL SERVIZIO DEGLI ASSOCIATI E DEI CONSUMATORI

Da 20 anni capofila del disciplinare di prodotto per il Centro Sud

APOPA- Caivano (NA)- tel. 081 8349549 - info@apopa.it - www.apopa.it