



PIANO REGIONALE FRUTTA SECCA della REGIONE SICILIANA

[ottobre 2012]

PIANO DI SETTORE DELLA FRUTTA SECCA – REGIONE SICILIANA

[Mandorlo, Nocciolo, Noce, Pistacchio, Carrubo]

Le specie comprese nel piano di settore della frutta secca presentano tratti comuni derivanti dall'ascrizione al medesimo comparto della frutta in guscio, ma anche importanti differenze determinate da caratteristiche bio-agronomiche, diffusione sul territorio nazionale ed importanza economica assai diversificate. Esse esprimono, peraltro, una valenza multifunzionale in molte delle aree dove sono diffuse e dove assolvono a funzioni non solo produttive ma anche protettive, naturalistiche, paesaggistiche. Da queste discendono forti legami con il territorio per cui la valorizzazione delle produzioni in alcuni contesti va certamente accompagnata anche da una efficace azione di marketing territoriale.

L'agricoltura siciliana è stata da sempre descritta e raccontata per la grande variabilità di ambienti, climi, vegetazioni e produzioni. Da Nord a Sud dell'Isola dalla zona Etna fino a quella caratterizzata dalle saline trapanesi, ogni area agricola ha declinato da sempre inconfondibili elementi di diversità che hanno fatto della Regione un ambiente di ricchezza nel comparto della biodiversità agraria ampiamente riconosciuta a livello nazionale ed internazionale.

Un contributo sostanziale è sempre stato attribuito al comparto della frutta secca dal quale in Sicilia sono spesso derivati elementi di economia agricola importante che oggi evidenziano peculiarità intramontabili con vividi contrasti in termini di sviluppo e di prospettiva.

La frutta secca è quel comparto che, in linea generale, fa riferimento alle specie vegetali di carattere arboreo che producono frutti che a maturità si presentano in forma parzialmente essiccata e che, dopo la raccolta, vengono avviati ad un processo di completa asciugatura prima di poter essere commercializzati o sottoposti a trasformazione post-raccolta. Tutte le specie arboree da frutta secca sono presenti in Sicilia e molte di queste hanno contribuito ad uno sviluppo agricolo consistente nell'Isola, soprattutto in passato; alcune specie sono addirittura di esclusivo interesse siciliano determinando una leadership di tipo certamente nazionale e una posizione di rilievo sul piano internazionale.

Caratteristica abbastanza diffusa, in questo comparto, è la localizzazione estremamente definita delle diverse specie. Per quanto, infatti, la presenza di mandorlo, pistacchio, nocciolo, carrubo, sia abbastanza diffusa in tutta l'Isola, va da sé che nel territorio regionale, nei secoli, si siano consolidate aree con maggiore tradizione, cultura e specializzazione per ogni singola specie. Il carrubo, ad esempio, è una specie che si riscontra nel paesaggio agrario di tutta la Sicilia ma è inequivocabile che la provincia di Ragusa, l'altipiano ibleo e il paesaggio agrario tipico di questa area è legato in modo indissolubile con la presenza del carrubo che non è solo elemento di continuità e presenza ma anche fonte di reddito e di economia locale. O quanto meno lo è stato moltissimo in passato. Lo stesso vale, ad esempio, per il pistacchio che è storicamente presente nell'area di Bronte, in provincia di Catania, dove si concentra il 90 % della pistacchicoltura italiana, anche se è possibile riscontrare interessanti esperienze di coltivazione della specie, ancorché limitate per superficie, in provincia di Caltanissetta e di Agrigento.

Il periodo d'oro della frutta secca siciliana, fatta eccezione per le produzioni di pistacchio che ancora oggi rivestono un ruolo di grande importanza economica, si conclude tra la fine degli anni '60 e la metà degli anni '70 quando inizia ad assumere rilevanza la crescita degli scambi commerciali che tendono a globalizzare le derrate agricole e, di conseguenza, i consumi alimentari. Da una leadership mondiale nella coltivazione di mandorle, ad esempio, a poco a poco, il declino produttivo e di interesse assunse sempre maggiore rilevanza senza che venissero individuati interventi in grado di contrastare tale trend lasciando, invece, che il settore assumesse sempre più un ruolo marginale a livello nazionale ed internazionale. Lo stesso può dirsi per il nocciolo che nella provincia di Messina e, in misura minore, in quella di Palermo, aveva raggiunto un ruolo importante con diversi ecotipi locali di grande pregio. La meccanizzazione delle aree corilicole nazionali, con maggiori rese e minori costi di produzione, insieme alla crescente pressione delle produzioni straniere, turche in particolare, ha sospinto il comparto verso la marginalità tanto che oggi molti nocciolieti sono in stato di abbandono e in fortissimo pericolo di distruzione per incendio e, soprattutto, non riescono più a sostenere quell'importantissima funzione anti-erosiva che ha permesso di mantenere territori a fortissimo rischio geologico.

Di fronte ad un comparto agricolo che, seppure rappresenti il fondamento primario dell'economia nazionale e regionale, evidenzia sempre più limiti di sopravvivenza e difficoltà strutturali di tutta evidenza, uno sguardo di attenzione alle peculiarità regionali e uno sforzo concreto per il recupero di economie legati a tali produzioni appare oggi inderogabile.

Già a livello nazionale, a partire dal 2010, il competente Ministero ha istituito un tavolo permanente che, prima per il nocciolo e, successivamente, per mandorlo, noce,

pistacchio e carrubo, ha svolto un ruolo determinante nell'individuazione dei punti di forza e di quelli di debolezza di un settore nazionale di grande rilevanza all'interno del quale la Sicilia, per le ragioni citate, gioca un ruolo di assoluta priorità. Il tavolo ministeriale, che ha visto coinvolti esperti del mondo scientifico e rappresentanti del mondo produttivo e delle associazioni di categoria, ha prodotto una corposa documentazione in via di approvazione da parte delle politiche regionali e che, in un futuro, potrà rappresentare un percorso virtuoso per un comparto importante per l'economia agricola nazionale.

Sul piano regionale, ferma restando la piena condivisione del percorso nazionale ed in piena sintonia con le linee generali che da esso sono derivate, l'Amministrazione reputa importante esprimere un segnale forte ed inequivocabile dell'attenzione che riserva a questo comparto e delle ipotesi di impegno che in tale ambito può assumere al fine di consolidare il ruolo che queste specie rivestono e possono ancora rivestire per la crescita economica dell'agricoltura regionale.

Le linee di intervento da porre in atto sono molteplici e spaziano dal sostegno alle imprese impegnate nella produzione e nella trasformazione al sostegno al mondo della ricerca che deve garantire il giusto supporto al rinnovamento e al continuo ammodernamento del settore. Va, in ogni caso, fatta una breve valutazione di ogni singolo comparto onde esprimere meglio i punti di forza e di debolezza che in esso si manifestano.

I SETTORI DELLA FRUTTA SECCA IN SICILIA

MANDORLO

La distribuzione delle aziende conferma la prevalenza delle aree del Sud e delle Isole, che registrano complessivamente oltre il 97% delle aziende produttrici di mandorlo (*Prunus dulcis* (Mill.) D.A.Webb). Va rilevato che, nonostante le Isole registrino una maggiore superficie coltivata, è il Sud ad avere un maggior numero di aziende produttrici di mandorlo, che depone per una minore estensione media delle superfici coltivate.

Per quanto riguarda la distribuzione delle superfici nelle Regioni del Sud e delle Isole, i dati del Censimento 2010 riconfermano la storica prevalenza della Sicilia (55,40% - ca. 21.000) e della Puglia (39,56% ca. 15.000 ha) come regioni mandorlicole italiane, pur in presenza di una notevole riduzione delle superfici coltivate rispetto al passato.

Le zone ove da sempre si concentra in Sicilia la coltivazione del mandorlo sono due. La prima è ubicata nella Sicilia centromeridionale, con un patrimonio varietale vastissimo e con notevoli differenze da un territorio all'altro. La seconda, dislocata nella Sicilia sudorientale presenta una mandorlicoltura specializzata, dove prevalgono varietà quali la "Pizzuta", la "Fascionello" e la "Romana".

La superficie attualmente coltivata a mandorlo risulta di circa 21 mila ettari, con una forte presenza in 4 province: Agrigento (29% del totale), Caltanissetta (22%), Siracusa (19%) Enna (18%). Complessivamente queste 4 province superano l'85% della superficie mandorlicola siciliana, mentre Palermo, Ragusa, Catania Messina e Trapani contribuiscono con il rimanente 13% circa.

La produzione mandorlicola regionale è impiegata soprattutto nell'industria agroalimentare e nella trasformazione in pasticceria. Molte delle cultivar autoctone hanno un impiego specifico tradizionalmente riconosciuto ma anche molte delle cultivar oggi impiegate in una mandorlicoltura più innovativa, di origine non siciliana, trovano una vasta approvazione da parte dei mercati nazionali ed internazionali. Destinazioni alternative, ma non secondarie, del prodotto possono riscontrarsi nell'industria cosmetica e farmaceutica che attraverso l'estrazione dell'olio contenuto nei semi trova con esso vaste applicazioni.

È ormai scientificamente provata la potenzialità nutraceutica dei semi di mandorle soprattutto per il contenuto di Vitamina E alla quale è riconosciuta un'azione preventiva in campo oncologico.

La versatilità della mandorla è, quindi, un punto di forza della strategia di rilancio della mandorlicoltura italiana per la riconquista di spazi nei settori di utilizzo tradizionali (pasticceria, confetteria, gelateria, gastronomia) e in quelli nuovi (in particolare dietetico).

Di fronte a questo scenario, l'unica reale arma a disposizione della mandorlicoltura italiana passa per la valorizzazione della sua qualità, legata alla tradizione produttiva, alle tecniche di coltivazione e raccolta, alle condizioni pedoclimatiche, con possibili ulteriori valori aggiunti sostenuti dalle coltivazioni in regime biologico.

PISTACCHIO

La produzione mondiale di pistacchio (*Pistacia vera* L.) ha raggiunto quasi 470 mila tonnellate nel quadriennio 2001-2004 grazie anche ad un aumento dei consumi pro-capite per via dell'ampliamento della gamma di utilizzazione del prodotto. Inoltre, Paesi tradizionalmente produttori quali Iran, Turchia e Siria hanno dato luogo ad un'impennata della propria produzione pistacchicola, mentre altri (come ad esempio gli Stati Uniti d'America), si sono affacciati al mercato con produzioni proprie atte a soddisfare in prevalenza il loro crescente fabbisogno interno.

In Italia il pistacchio ha interesse economico praticamente solo in Sicilia dove viene coltivato per lo più sui terreni lavici del versante sud-occidentale delle pendici dell'Etna (Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Ragalna) e in poche aree delle province di Agrigento, Caltanissetta e Palermo. Il 90% della produzione di pistacchio in Italia è comunque costituita dal cv 'Bianca' nell'areale di Bronte per la quale recentemente, è stata attivata la Denominazione di Origine Protetta "Pistacchio Verde di Bronte" con relativo Disciplinare di produzione e con la necessaria istituzione del Consorzio di Tutela.

Il pistacchio italiano sembra apprezzato, in particolar modo, da Paesi quali Regno Unito, Germania, Francia e Giappone, dove, sgusciato e pelato, viene gradito per le sue pregiate caratteristiche quali la colorazione verde intensa dei cotiledoni, il gusto e l'aroma particolarmente decisi.

La gamma di utilizzazioni delle produzioni di pistacchio è piuttosto ampia, sia nel settore alimentare che in altri comparti. Può essere sottoposto a salatura (sgusciato e non) e tostatura, per il consumo diretto o per la gastronomia; quello sgusciato e pelato è prevalentemente destinato, invece, agli usi, industriali o artigianali, del comparto agroindustriale (settore insaccati, settore dolciario, artigianato della pasticceria, settore della cosmetica, ecc.). Il macinato di pistacchio è impiegato per la preparazione di gelati

sia a livello industriale che artigianale; per la stessa destinazione, oggi viene prodotta la pasta di pistacchio commercializzata direttamente presso le gelaterie.

CARRUBO

Il Bacino del Mediterraneo è culla della coltivazione specie e in questa area essa fornisce una materia prima di importanza strategica, e spesso poco conosciuta al consumo, nell'industria legata alla trasformazione dei prodotti agricoli. Nel corso degli ultimi decenni, però, la coltivazione del carrubo (*Ceratonia siliqua* L.) ha registrato un trend in decisa discesa, sia in termini di superfici investite che di produzioni realizzate, relegando sempre più le aree carrubicole alle zone collinari, mentre colture maggiormente redditizie si diffondevano nei terreni pianeggianti e più fertili.

La coltivazione del carrubo in Italia è concentrata prevalentemente nelle aree interne della Sicilia sud-orientale, con particolare riferimento alle province di Siracusa e Ragusa, dove il prodotto viene direttamente commercializzato o trasformato nei derivati destinati all'alimentazione animale o a quella umana, oppure impiegati nell'industria agroalimentare, chimica, farmaceutica, tessile, sia per il mercato nazionale che per quello estero. È proprio la molteplicità di utilizzazione del frutto e delle sue diverse componenti che ha permesso a questa coltura di essere al centro dell'attenzione di una vasta comunità agricola; dalla separazione della buccia, che rappresenta il 30% del baccello, dell'endosperma (il 45%) e del germe (25%), prende avvio la lavorazione del prodotto che rimane finalizzata alla parte di maggiore valore che è l'endosperma dal quale si ricava la farina di semi. La farina di semi di carrube è utilizzata principalmente nel settore alimentare, in quello cosmetico e farmaceutico. Nel settore alimentare gli usi principali riguardano i gelati, la preparazione di salse e prodotti in scatola, i prodotti a base di carne quali gli insaccati, ove funge da legante e stabilizzante delle emulsioni, i semilavorati di frutta (destinati all'industria delle bevande, all'industria dolciaria ed a quella pasticceria).

NOCCIOLO

Il nocciolo (*Corylus avellana* L.) rappresenta una coltura di interesse rilevante nel panorama agricolo nazionale; essa in Italia interessa principalmente le aree collinari di quattro regioni, Lazio, Piemonte, Campania e Sicilia. In Sicilia la corilicoltura si concentra prevalentemente nella provincia di Messina (80%), e in misura minore nelle province di Catania e Palermo. I nocciolati insistono in zone declivi e scarsamente meccanizzate, con obiettive difficoltà agronomiche per eseguire le lavorazioni.

Nel 1979 Monastra scriveva che la corilicoltura siciliana, nella provincia di Messina, era da inserire in un percorso di conservazione del paesaggio e dell'agricoltura delle aree marginali da sostenere e proteggere per il ruolo economico in aree a orografia difficile ma anche per il ruolo di conservazione idrogeologica del territorio di importanza strategica. Tali affermazioni, alla luce dei dissesti di queste aree registrati negli ultimi anni, diventano di straordinaria attualità e pongono il recupero di questi impianti al centro di una politica che non è soltanto agricola ma con più vaste ambizioni ed obiettivi.

La corilicoltura siciliana ha risentito in modo assolutamente evidente della grave crisi e della pesante congiuntura internazionale in cui versa il comparto delle nocciole, con enormi ripercussioni economiche sui produttori, sugli operatori della filiera e sui territori di produzione. Non vi è dubbio che la qualità del prodotto non è mai stata in discussione anche perché sempre ampiamente riconosciuta. In un mercato globale, il fattore economico è quello che assume maggiore rilevanza nella contrattazione dei prodotti agricoli e la forte concorrenza di nocciole, soprattutto turche, a un più basso costo di produzione e, quindi, ad un prezzo più vantaggioso ha determinato una forte contrazione del settore. In alcune aree italiane in cui si è potuto intervenire con l'introduzione delle macchine agricole per ridurre il costo di produzione di specifici interventi colturali, il settore è riuscito in qualche modo a reggere; in Sicilia, invece, dove l'orografia permette pochissimi interventi di meccanizzazione, la capacità di reazione è stata sensibilmente minore.

Il nocciolo, oltre ad un consumo diretto tal quale, peraltro abbastanza limitato, è un componente importante nell'industria agroalimentare, nella pasticceria. Le nocciole sgusciate sono utilizzate dall'industria dolciaria per la preparazione di dolci (torroni, torte, creme, praline). In tale ambito, importanti caratteri merceologici quali: l'uniformità dei calibri, assenza di difetti (marciumi, avvizzimenti, cimiciato). I semi rotti, fuori calibro e raggrinziti vengono, normalmente, impiegati per la produzione di pasta e granella.

La nocciola rappresenta un alimento energetico, in grado di fornire un elevato apporto calorico. Rilevante è il contenuto di acido oleico (contenuto anche nell'olio extra-vergine di oliva) che è riconosciuto per svolgere un'azione preventiva e protettiva nei confronti delle patologie cardiache. Un altro elemento importante delle nocciole è la Vitamina E, che è considerata importante per il suo potere antiossidante.

Le future prospettive di sviluppo includono il rafforzamento dell'impegno agro-ambientale, l'ottimizzazione quali-quantitativa del prodotto e la riduzione dei costi di produzione.

NOCE

La coltura del noce da frutto (*Juglans regia* L.) svolge, in Italia, un ruolo dominante in molte aree del Paese. A partire dagli anni '90 in Italia ha sempre avuto un areale di produzione consistente nonostante la pesante flessione dei quantitativi prodotti, registrata dagli anni novanta ad oggi (-47%). Le principali cause che hanno determinato la crisi della coltura sono da ascrivere alla necessità di ammodernamento degli impianti e alla valorizzazione delle produzioni che non sono riuscite, invece, a sostenere la competizione in un mercato globalizzato.

Inoltre, la fase debole della filiera nocicola, appare anche quella della cernita e del condizionamento post-raccolta sia per il prodotto fresco, sia per quello secco e sgusciato. A tal proposito, una produzione di noci secche di qualità si ottiene con un'attenta essiccazione artificiale, perché stabilizza le degradazioni e riduce i quantitativi di acqua, e il prodotto è tanto migliore quanto più breve è l'intervallo tra la raccolta delle noci e la stessa essiccazione.

Il prodotto noce fresco, invece, è disponibile solo in periodi limitati (da metà settembre a metà ottobre) e deve presentare un tasso di umidità del 35% a garanzia della reale freschezza, un calibro minimo di 26 mm per la varietà "Sorrento" e di 28 mm per le altre varietà e una garanzia di commestibilità dovuta alla presenza di un gheriglio raccolto alla giusta maturità e, quindi, facile da sbucciare.

Esiste poi il segmento del prodotto noce sgusciato, ricercato per usi di pasticceria e culinari, oltre che per il consumo fresco, che interessa livelli quantitativi limitati, ma che potrebbe, per i consumi crescenti, raggiungere livelli discreti nel medio periodo. In questo caso, gioca un ruolo fondamentale la meccanizzazione delle operazioni che si distinguono in due fasi: lo schiacciamento della noce e l'estrazione del gheriglio.

Secondo gli ultimi dati statistici disponibili la coltivazione della noce in Italia riguarda circa 11.000 tonnellate ottenute da aziende che per l'80 % circa sono di ridotta dimensione (< 5 ha). Si tratta di circa 8.600 ha con un primato che si registra in Campania. Segue la Sicilia con 700 tonnellate di prodotto, l'Emilia Romagna e il Lazio con 600 tonnellate, la Calabria con 500 tonnellate e l'Abruzzo con 400. Il Piemonte e il Veneto riportano, rispettivamente, 200 e 100 tonnellate. Negli ultimi vent'anni, la produzione di noce in Italia è diminuita del 46%, con una perfetta proporzionalità nelle diverse regioni interessate. In nessuna regione italiana è stato registrato alcuna inversione di tendenza.

Anche nel caso della coltivazione del noce, la produzione nazionale e quella siciliana in particolare ha dovuto confrontarsi sempre più con gli effetti della globalizzazione e dell'omogeneizzazione dei consumi. A fronte di questa situazione

emerge l'esigenza di rinnovare l'offerta attraverso il rinnovamento di un settore intero. Urge il sostegno ad una reale politica di aggregazione finalizzata all'ottenimento di prodotti riconoscibili, con caratteristiche facilmente riconoscibili dal consumatore.

CRITICITÀ ED ESIGENZE DEI SETTORI

La filiera della frutta in guscio, con particolare riguardo al mandorlo, pistacchio, carrube, nocciole e noci è costituita da una consistente frammentazione della produzione e quindi dell'offerta, costituita principalmente da aziende di piccole dimensioni e, dal punto di vista commerciale, dalla presenza di numerosi intermediari che disperdono il valore aggiunto.

Un comparto così strutturato indebolisce fortemente gli attori principali e le figure professionali che in esso operano creando via via le premesse per il consolidamento di crisi strutturali dalle quali risulta sempre più complesso riemergere.

L'assenza quasi totale di forme di associazionismo, di aggregazione e di condivisione tra le aziende, siano esse di piccole o medie dimensioni, rappresenta sostanzialmente uno dei problemi di maggiore diffusione con effetti più evidenti soprattutto negli areali più meridionali.

Da un'analisi di questo tipo deriva l'opportunità di avviare procedure in grado di favorire la nascita e il consolidamento di un sistema di filiera regionale agganciato, per i settori di interesse, ad una struttura nazionale in grado di incrementare la competitività del settore a livello internazionale e riportare la frutta secca italiana verso nuovi fasti. Al contempo è necessario promuovere politiche di promozione, anche attraverso efficaci azioni di animazione e divulgazione, nei confronti dei consumatori alla luce soprattutto delle recenti acquisizioni sul piano delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche dei diversi frutti al consumo.

È assolutamente evidente che oggi è richiesto uno sforzo importante per avviare una serie di interventi in grado di sostenere il settore in una via di incremento della competizione sui mercati internazionali. Per fare ciò bisogna necessariamente partire da forme di incentivo al consumo locale, a livello regionale e nazionale e dalle successive capacità di influire sulle politiche internazionali a partire dalla programmazione europea e dalla capacità di incidere sulle politiche di difesa delle produzioni comunitarie rispetto all'invasione di quelle estere. In tutto ciò, è fondamentale l'opera di promozione del prodotto 'frutta secca' consumato tal quale, finalizzata a fare acquisire al consumatore la consapevolezza della qualità e della salubrità delle nostre produzioni a confronto con le altre produzioni straniere offerte sul mercato.

Lo sviluppo di efficaci azioni di questo tipo parte delle imprese presuppone una conoscenza approfondita del comparto frutta secca in generale e dei diversi settori specifici che presentano certamente peculiarità importanti e non trascurabili. A tale conoscenza deve associarsi una chiara fotografia delle condizioni dei più importanti

mercati di sbocco del prodotto che consenta di avere una chiara idea dei comportamenti dei paesi concorrenti, dell'evoluzione della domanda e dell'offerta. Alla luce di tali considerazioni è fondamentale l'istituzione di un "Osservatorio Regionale di Settore" che raccolga e aggiorni costantemente i dati statistici, individui i punti di forza e di debolezza del settore e imposti programmazioni aggiornate proponendo interventi strutturali ed infrastrutturali per il consolidamento del settore.

Tra le diverse azioni strategiche di carattere generale per il rilancio del comparto della frutta secca, una prima analisi di carattere preliminare suggerisce interventi mirati a:

- A. rinnovamento delle tecniche agronomiche per la realizzazione di nuovi impianti attraverso la valutazione delle varietà impiegate, le ipotesi di innovazione finalizzate all'incremento della quantità e della qualità della produzione;
- B. rilancio e valorizzazione dell'impiego di produzione locale soprattutto in tutti i rami dell'industria agroalimentare in cui hanno tradizionalmente trovato utilizzazione ed applicazione;
- C. rilancio e valorizzazione del prodotto attraverso la conoscenza del prodotto e delle sue peculiarità riferite soprattutto agli aspetti nutraceutici legati ai riflessi del consumo diretto sulla salute umana.

Per tali finalità è necessario inoltre:

- Condividere, sostenere e monitorare le iniziative nazionali che muovono verso il miglioramento del comparto della frutta secca partecipando attivamente alla definizione delle strategie di intervento;
- Realizzare l'interazione tra produttori e ricerca al fine di risolvere le problematiche più urgenti aumentando il livello di specializzazione sia degli operatori sia degli impianti;
- Promuovere la nascita di Associazioni tra produttori che condividano la raccolta, la lavorazione, la conservazione e la commercializzazione del prodotto;
- Dare sostegno a iniziative promosse dagli operatori del settore per la istituzione e promozione di marchi collettivi, soprattutto di un marchio collettivo regionale;

- Sostenere le aziende di produzione e lavorazione di frutta secca siciliana nel contesto nazionale ed internazionale finalizzata ad una strategia di sostegno alla frutta secca ‘tracciata’, per consentire al consumatore di distinguere il prodotto siciliano da quello straniero;
- Campagne promozionali rivolte alle aziende regionali nei settori della pasticceria, della confetteria e dei semilavorati per promuovere l'utilizzo del prodotto regionale;
- Educazione scolastica per formare le nuove generazioni verso la corretta alimentazione ed il contributo della frutta secca in tal senso;
- Sostenere sia la partecipazione a eventi promozionali nazionali ed internazionali di settore;
- Pubblicazione di documenti informativi e Guide regionali che valorizzino le produzioni tipiche regionali interfacciandosi con il settore turistico per la promozione degli operatori che utilizzano mandorla , pistacchio, carrube e noce italiana, proponendo ai turisti itinerari legati alla migliore tradizione dolciaria regionale e nazionale.

Il perseguimento di tali obiettivi deve necessariamente prendere avvio da un'azione specifica sui produttori in quanto qualunque iniziativa di valorizzazione del settore deve passare dalla nascita di forme di aggregazione di qualsiasi tipo con l'obiettivo specifico di realizzare la giusta sinergica con l'industria di trasformazione e le strutture di commercializzazione. Il sostegno a realtà aggregative già esistenti, così come l'impulso alla nascita di analoghe iniziative laddove difficilmente riscontrabili, così come il coordinamento tra esse, sono obiettivi di breve periodo a livello regionale per mirare poi ad un consolidamento a livello nazionale.

La stessa attenzione va rivolta alla collaborazione tra il mondo produttivo e quello della ricerca, spesso mediato e collaborato dal mondo delle istituzioni locali, attraverso la quale si rende più semplice l'innovazione tecnologica dei diversi settori e l'ammodernamento delle tecniche produttive in campo e in post-raccolta.

Relativamente agli interventi sulle aziende di lavorazione, si rileva come la mancanza di idonei strumenti associativi ha impedito finora l'adozione di efficienti strategie comuni per difendere, sul mercato interno, nazionale ed internazionale, la produzione delle principali specie da frutto secco diffuse a livello regionale.

L'esempio da seguire è quello dell' Almond Board, un'organizzazione che negli Stati Uniti svolge un ruolo fondamentale nella gestione della filiera produttiva del mandorlo in California. Il Board riunisce le aziende produttrici e di lavorazione di mandorlo, attua e coordina tutte le azioni di tutela, promozione e marketing sul mercato statunitense e internazionale. La creazione di un analogo strumento tra le aziende di produzione e lavorazione operanti nel nostro Paese, o meglio un'aggregazione di strutture simili operanti a livello di ciascuna regione interessata, consentirebbe alla frutta in guscio italiana non solo di rimanere sul mercato ma, soprattutto, di riprendere quella posizione lungamente detenuta di leadership del prodotto di qualità.

Infine il settore della trasformazione (pasticceria, confetteria, semilavorati) si caratterizza per una estrema polverizzazione di piccole e medie imprese e di piccoli trasformatori artigianali e locali che devono necessariamente essere ricondotte a forme di aggregazione associativa di filiera tramite sinergie mirate all'incremento e/o al mantenimento della qualità del prodotto.

ANALISI DELLA FILIERA

Come è noto il comparto della frutta a guscio ha seguito il percorso di crescita molto articolato e non sempre lineare che hanno determinato, nel corso dell'ultimo cinquantennio, una perdita di competitività ormai non più sostenibile. Almeno nell'ottica di un rilancio del settore e di un incremento di interesse da parte della piccola e media impresa regionale. Le produzioni che il nostro Paese era in grado di offrire, molto spesso prevalentemente provenienti dalla Sicilia, sono state soppiantate da molti altri Stati che hanno puntato all'innovazione con sistemi di impianto in grado di massimizzare le rese e, attraverso la meccanizzazione delle diverse fasi colturali, di ridurre consistentemente i costi di produzione. Per consolidare tali scelte, sono state inoltre favorite e stimolate importanti e forti sinergie tra imprenditori e ricercatori, tra trasformatori e addetti alla commercializzazione, per migliorare i prodotti e le produzioni. Per restituire competitività al comparto italiano, e siciliano in particolare, è assolutamente necessario superare decenni di chiusura e di mancato dialogo tra tutti gli attori della filiera e trovare stimoli per la nascita di forme di sinergie, dal vivaismo alla trasformazione, in modo da far rinascere una volontà univoca verso lo sviluppo del settore. Serve necessariamente una maggiore integrazione tra produttori e trasformatori, in termini di associazionismo, e tra loro e il mondo della ricerca.

Per compiere pertanto un'efficace campagna di riorganizzazione, rilancio e quindi di promozione della frutta a guscio, risulta fondamentale la conoscenza e la comprensione di ciò che avviene a livello internazionale e a ciò può ottemperare il costituendo

“Osservatorio Regionale” in grado di aggiornare periodicamente le informazioni internazionali e suggerire forme di mantenimento della competitività del comparto della frutta secca regionale. A seguito di quanto sopra menzionato, si elencano i principali punti di forza e di debolezza della Filiera della frutta a guscio che costituiscono anche le fondamenta su cui costruire le azioni da compiere.

PUNTI DI FORZA

- vasto patrimonio di risorse genetiche;
- presenza di areali vocati e di cultivar di pregio, sia tradizionali che da migliorare;
- capacità di garantire un’adeguata fonte di reddito ai produttori;
- interesse degli imprenditori e dei mercati nazionale e internazionale;
- possibilità di migliorare le varietà impiegate per aumentare la qualità e la quantità dei prodotti;
- possibilità di rinnovare le tecniche produttive per ridurre i costi di produzione ed aumentare la quantità e la qualità delle produzioni;
- adottare tecniche agronomiche per migliorare e incentivare la produttività e il sostegno a nuovi investimenti;
- valorizzare i prodotti a base di mandorle, noci, pistacchi, nocciole e carrube regionali con particolare attenzione alla divulgazione delle peculiarità organolettiche, salutistiche e di sicurezza alimentare;
- presenza di frutta a guscio tra i prodotti agroalimentari tradizionali e di qualità;
- tradizionale impiego della frutta a guscio regionale nei settori merceologici;
- esistenza di nuovi potenziali sbocchi commerciali;
- potenzialità per stabilire marchi nazionali a garanzia dell’origine e della qualità del prodotto;
- presupposti per la chiusura della filiera.

PUNTI DI DEBOLEZZA

- tecniche colturali irrazionali e vetustà degli impianti;
- areali di produzione spesso orograficamente ed agronomicamente difficili;
- mancanza di omogeneizzazione del prodotto;
- sporadici esempi di raccolta meccanizzata e alto costo della raccolta manuale;
- scarsa qualità media del prodotto in post - raccolta;
- azione saltuaria dei programmi di miglioramento genetico;
- piccola dimensione aziendale ed eccessiva frammentazione degli impianti;
- scarsa propensione dei produttori;
- scarsa promozione presso i consumatori;
- scarsa organizzazione e integrazione tra i soggetti della filiera con presenza di numerosi intermediari tra produzione, trasformazione e consumo;
- scarsità di personale formato per supportare gli imprenditori nelle varie scelte lungo la filiera;

LE INIZIATIVE PROGRAMMATE PER IL SETTORE FRUTTA SECCA

- a) **Istituzione dell'Osservatorio regionale permanente per la frutta secca in Sicilia con partecipazione di componente pubblica e privata**

Ciascun piano di settore specifico, riferito quindi ad ogni singola specie da frutto secco menzionato nel presente piano generale, dovrà tenere conto delle iniziative elencate di seguito che, correttamente contestualizzate, daranno vita alle articolazioni operative poste a finanziamento.

- b) **Iniziative mirate al miglioramento della competitività aziendale**

- a. Sostegno ed accompagnamento delle imprese per la istituzione, gestione e l'avviamento di marchi di qualità su scala regionale;
- b. Incentivazione di forme di aggregazione tra produttori per lo sviluppo della

competitività;

- c. Sostegno alla diffusione della conoscenza del prodotto attraverso la partecipazione ad iniziative promozionali nazionali ed internazionali;
- d. Sostegno alla diffusione dei risultati della ricerca scientifica ed al trasferimento applicativo nel campo delle tecniche agronomiche, della difesa in campo e in magazzino, del post-raccolta e del miglioramento della shelf-life;
- e. Campagne informative sulla qualità nutrizionale e nutraceutica nelle scuole primarie e secondarie;
- f. Istituzione di percorsi tematici sul territorio dell'Isola;
- g. Incentivi alla conversione degli impianti in biologico per un incremento di valore aggiunto del prodotto finale nella filiera dei prodotti ad elevata sostenibilità ambientale;
- h. Interventi a supporto delle imprese di trasformazione;
- i. Sostegno alla creazione di forme di aggregazione tra trasformatori tradizionali;
- j. Sostegno agli agricoltori per il mantenimento degli alberi storici delle specie da frutta secca finalizzato alla conservazione del paesaggio agrario e al mantenimento della cultura agraria dell'Isola attraverso sistemi di premialità ambientale;
- k. Accompagnamento e sostegno per misure riferite a specie e a programmi non inclusi e compresi nella strategia nazionale OCM Ortofrutta.

c) Iniziative mirate al miglioramento delle conoscenze attraverso la ricerca scientifica:

- a. Innovazione nel vivaismo regionale, programmazione per lo sviluppo di nuovo materiale genetico e per l'impiego di cultivar idonee e di portinnesti adeguati al miglioramento delle performances produttive e della diffusione delle diverse specie;
- b. Problematiche di impianto e di tecniche colturali finalizzate allo sviluppo di modelli idonei all'implementazione delle rese e della qualità del prodotto;
- c. Meccanizzazione dei principali interventi colturali, raccolta in primis, e individuazione delle possibili fonti rinnovabili per l'incremento della sostenibilità del settore;
- d. Difesa e controllo delle piante e del prodotto sia durante il ciclo colturale annuale che in fase di post-raccolta.

Le azioni e gli interventi programmati e attuati attraverso gli strumenti operativi che l'amministrazione regionale porrà in essere dovranno mantenere le seguenti caratteristiche:

- a) elevato carattere di concretezza e realizzabilità attraverso una progettualità verificabile in fase *ante* ed ampiamente riscontrabile in fase *post*;
- b) coerenza con le esigenze dei diversi comparti specifici, riferiti alle single specie frutticole interessate dalla presente programmazione, e stretta aderenza all'effettivo sviluppo di aree geografiche agronomicamente vocate;
- c) equilibrio economico-finanziario in una prospettiva di medio periodo;
- d) recupero e riequilibrio del valore aggiunto eventualmente disperso lungo la filiera, con livellamento delle proporzioni economiche senza disequilibri che determinino l'insorgere di fenomeni di sofferenza lungo la filiera;
- e) sostanziale e concreto sviluppo dell'esigenza di aggregazione e verifica continua della funzionalità dei sistemi realizzati e della compatibilità con un reale accrescimento dei rapporti di integrazione.

ATTUAZIONE DEL PIANO REGIONALE FRUTTA SECCA

Il programma di attuazione del presente piano passa per la redazione di **specifici piani di settore** per ciascuna specie attraverso cui attivare tutte le misure finalizzate all'ottenimento del rilancio dei diversi settori per tematiche precise.

La redazione di ciascun piano di settore terrà conto delle iniziative intraprese in ambito nazionale ed internazionale con la fattiva partecipazione della Regione Siciliana e potrà sfruttare tutte le misure compatibili nell'ambito dei piani di azione comunitaria e nazionale per lo sviluppo di settore. Inoltre, indipendentemente dalle iniziative di carattere ed interesse orizzontale sopra riportate, ciascun piano di settore potrà individuare esigenze specifiche e adottare misure di intervento puntuali.

L'Amministrazione regionale, sentito **l'Osservatorio regionale permanente per la frutta secca in Sicilia**, potrà decidere di dare priorità ad un preciso comparto in virtù di una specifica priorità che ne evidenzierà l'esigenza.