



# Fermenti per una imprenditoria giovane

Ivana Infantino

PARLA GIOVANNI QUARANTA  
DOCENTE DELL'UNIVERSITÀ  
DELLA BASILICATA,  
CHE SUGGERISCE MISURE  
FONDATE SULLA CONOSCENZA E  
LO SVILUPPO DI SERVIZI INOVATIVI

La cerealicoltura lucana oggi è penalizzata per le bassissime rese e l'assenza di rotazioni agronomiche. A sottolinearlo è l'economista agrario Giovanni Quaranta, docente della facoltà di Agraria (Dipartimento Tecnico-Economico e gestione del Territorio) dell'Università degli Studi di Basilicata, che abbiamo intervistato in qualità di esperto del settore.

## Quali sono i punti di forza della cerealicoltura lucana?

La cerealicoltura lucana è considerata da tempo settore di alta qualità. Basti pensare, ad esempio, che durante il periodo dell'ammasso obbligatorio, ai grani provenienti dal materano veniva corrisposto un prezzo più alto del 20 per cento rispetto agli altri grani. Le terre tenaci e argillose, se da un lato riducono le rese, dall'altro producono una qualità superiore. Questo, ovviamente in termini generali, ma non mancano casi di erranee scelte varietali, poco adatte al territorio lucano, che producono risultati meno interessanti.

## E le criticità?

Le criticità, anch'esse storiche riguardano soprattutto le bassissime rese e l'assenza di rotazioni agronomiche che pregiudicano la conservazione del suolo nelle aree dove il grano segue se stesso da molti anni. Questo, evidentemente, pregiudica sia la resa, sia la qualità e soprattutto la possibilità di fare una cerealicoltura sostenibile dal punto di vista ambientale.

Nel 2000 la cerealicoltura ricopriva 240.127 ettari, pari a circa il 45 per cento della SAU (superficie agricola utile) regionale. Dopo cinque anni la superficie risultava pari a circa 214.940 ettari e contribuiva per circa il 20 per cento alla produzione lorda vendibile regionale, mentre nel 2007 (dati Istat) a 209.737,

per poi risalire (sia pure di poco) nel 2008. Come si può rilanciare il settore?

I dati risentono della congiuntura internazionale e non di variabili locali. La crisi alimentare mondiale, determinata soprattutto dalla siccità in Australia (-60 per cento della produzione di questo grande Paese esportatore), unita alle mutate esigenze alimentari dei paesi in via di sviluppo (che stanno cambiando la loro dieta a vantaggio della carne, che necessita di grandi quantità di cereali per la sua produzione), oltre alle scelte di alcuni Paesi di produrre energie da cereali (oltre il 25 per cento del mais USA è destinato a biodiesel), sono tra i fattori determinanti un innalzamento di prezzo che ha portato molti cerealicoltori a credere ancora in questa coltura. Parte di questi effetti si sono esauriti, anche se la tendenza di medio periodo è ancora al rialzo dei prezzi. Tutto è, come sempre, esacerbato dalle speculazioni dei mercati.

## Su cosa si deve puntare?

Su una produzione sostenibile e di alta qualità per i grani duri, magari tradizionali, che danno migliori risultati in questi ambienti. Se si unisce questa scelta a processi di trasformazione locale, basandosi sull'effetto "paese d'origine" che evoca genuinità e tradizione, la cosa potrebbe avere buoni risultati nel breve e medio termine.

Che tipo di interventi di natura pubblica è consigliabile attuare per il mantenimento delle aziende esistenti e un eventuale sviluppo del comparto?

Non penso esista un unico tipo di intervento valido per tutte le situazioni. Ci sono alcune aziende che vanno solo ac-

compagnate per la ricerca di un mercato interessante, in linea con quanto detto prima. Ci sono altre realtà, forse la maggioranza in termini di numero di imprese, che necessitano di interventi tesi ad accrescere la loro capacità competitiva, con interventi di tipo strutturale.

### **Che ruolo può giocare la cooperazione per le aziende cerealicole?**

La cooperazione e l'associazionismo, giocano lo stesso ruolo per tutti i settori, spesso mal compreso da chi lo propone e da chi lo subisce. Certo è che soprattutto per quelle realtà più deboli, questa è l'unica strada per la sopravvivenza. Magari con un messaggio e servizi innovativi, capaci di avvicinare i giovani. Infatti, le esperienze passate difficilmente sono da portare come esempio di efficienze e trasparenza. Ma questo vale per tutti i settori. È ora di fare passi importanti in questo senso, credo ci siano ora le condizioni.

### **Più diffusa, dal punto di vista territoriale, appare l'attività di trasformazione (pane, biscotti, pasta), con 39 mulini, 358 panifici e 78 pastifici (dati Infocamere 2008). Quali prospettive per queste attività?**

Credo che in questa fase storica e di modelli alimentari prevalenti, le prospettive per questi settori che affondano radici nella tradizione gastronomica locale, ci siano prospettive interessanti. A patto però che riescano ad attrarre giovani. Cosa non facile. Ovviamente. Se da un lato ci possono essere interessanti prospettive economiche, dall'altro questi settori richiedono, specialmente a livello artigianale, una particolare dedizione al lavoro e al sacrificio. Non sempre purtroppo doti rinvenibili nei giovani, basti vedere quanti extracomunitari lavorano in questi settori, sia in Basilicata e soprattutto nel resto del Paese.

### **Il pane è l'elemento centrale della filiera. Negli ultimi tempi questa realtà economica è cresciuta notevolmente con 200 addetti e 240 quintali di prodotto al giorno. Quali strategie si possono attuare per una commercializzazione sempre più capillare? Su cosa è opportuno puntare: sulla grossa distribuzione o sulle boutique del gusto?**

Le strategie dipendono dal tipo di impresa. Entrambe sono adeguate se tarate sulla propria tipologia aziendale. Ci sono interi comuni lucani che basano la loro economia prevalente sulla produzione del pane. Hanno anche sviluppato una rete formale e informale capace di assicurare una buona efficienza distributiva. Per realtà medie e medio grandi, la grande distribuzione organizzata di qualità è una esigenza imprescindibile per varcare i confini regionali.

Ma i contatti con le boutique del gusto restano altrettanto valide anche per esaltare alcune peculiarità tipiche del pane lucano.

*Though considered for long a high quality sector, Lucanian cereal growing is still being penalised today due to its extremely low yield and the absence of agronomic rotations. This is highlighted by the agrarian economist Giovanni Quaranta, a professor at the faculty of Agriculture, in the Technical-Economic and Territorial Management Department at the University of Basilicata.*

*Expert opinion says we should bet on sustainable and high quality production for durum wheat and invest in local processing in order to obtain good results in the short and medium term. Among the strengths of the Lucanian cereal sector, we should mention the high quality of local production shown by the fact that, during the period of compulsory accumulation, those grains produced in the area of Matera were bought for a 20% higher price than other grains. "If, on the one hand, generally speaking, strong and clayey soils – the economist stresses – reduce the yield, on the other they produce a higher quality. Of course, there are some cases of mistakes in the choosing of varieties, those little suited to the Lucanian territory, which produce less interesting results". Thus, he suggests producers bet on sustainable and high quality production for durum wheat, maybe traditional ones, which give better results in these environments, to be marketed, through local processing, with quality certifications or based on the "land of origin" effect which evokes genuineness and tradition, in order to achieve good outcomes in the short and medium term. In a world which is changing more and more rapidly, among new economy, globalisation and market internationalisation, the risk is, in fact, one of being invaded by low-cost and standardised-quality industrial productions which give derisory space on the market to local productions. "I believe that in this historical phase, characterised by prevailing food models – professor Quaranta highlights – for these sectors which are deeply rooted in the local gastronomic tradition, there are interesting prospects. On the condition, however, that they are able to attract young people. In fact, if on the one hand, interesting economic prospects exist, on the other these sectors require, especially at the handicraft level, sacrifice and special dedication to work". From production to marketing of quality wheat and its by-products, amongst which is bread, the main element of the industrial chain on which the economy of many Lucanian towns is mainly based is the development of a formal and informal network able to ensure good, efficient distribution.*

*In recent years, in fact, this economic reality has grown remarkably, by employing more than 200 workers and with a production of 240 quintals per day. From here on, importance is on the implementation of marketing strategies, each calibrated for its own corporate typology: from medium and medium-big realities, for which the quality Big Retail Channel is inevitable, in order to cross the regional borders, to tasting tours which are still just as valid in exalting some typical peculiarities of Lucanian bread.*