



Primosole



Antonio Corrado

Foto di Francesco Lomonaco

In un panorama europeo di settore non proprio favorevole alle produzioni agricole, la Basilicata ha realtà produttive ancora in piena salute, tanto da sfidare quotidianamente avversità di mercato, crisi cicliche e la concorrenza spesso sleale di alcuni Paesi dove la genuinità del prodotto e il rispetto del lavoro non rappresentano ancora delle priorità. Un esempio di eccellenza tutta lucana è la cooperativa "Primosole", in contrada Selvapiana a Montescaglioso (Mt), che da 15 anni lavora per esportare ortaggi invernali *made in Basilicata* in Italia e centro Europa. La realtà è nata nel 1996 dall'iniziativa di un gruppo di giovani soci, che si sono uniti al nucleo originario, costituito dall'azienda di Giuseppe Appio, oggi amministratore unico della coop. Dopo un decennio di attività con sede legale a Montescaglioso, dal 2002 la cooperativa si è trasferita nella nuova sede di Selvapiana, avvicinando il centro direzionale ai circa 300 ettari di terreno coltivato che si trovano tutti nella felice piana al confine con la Puglia jonica, da cui provengono anche alcuni degli attuali 15 soci. Il capannone, di proprietà della cooperativa, è stato realizzato per metà con finanziamenti pub-

FONDATA NEL 1996 DALL'IDEA DI ALCUNI GIOVANI PRODUTTORI, L'AZIENDA, 300 ETTARI DI TERRENO, 15 SOCI, 9 UNITÀ STABILI E DA 20 A 40 DIPENDENTI STAGIONALI, HA FATTO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL RISPETTO DELL'AMBIENTE I PROPRI CAVALLI DI BATTAGLIA. CAVOLFIORI BIANCHI E VERDI, CARCIOFI VIOLETTI E FINOCCHI LE VARIETÀ CHE GIUNGONO SUI MERCATI NAZIONALI ED EUROPEI



blici. Un esempio di riuscita sinergia interregionale, dunque, che consente alla coop di diversificare l'offerta di settore. Il prodotto principale è costituito dagli ortaggi invernali, finocchio in primis (120 ettari sui 180 totali coltivati), che la Primosole produce da ottobre a maggio anche per l'estero, grazie al clima particolarmente favorevole rispetto alla vicina Puglia garganica, principale concorrente sul mercato. Poi ci sono i cavolfiori bianchi e verdi, prodotti da ottobre a marzo; il carciofo violetto da gennaio a maggio e le arance da novembre a marzo. In estate la produzione si concentra sull'anguria rossa (40 ettari), seguita da melone retato (20-25 ettari) e melone gialletto (15 ettari), oltre a una piccola fetta di ortaggi e frutta di stagione. Il mercato privilegiato da Primosole è quello generale di Milano, ma anche la grande distribuzione, dalla Sisa per il centro-sud alla Gda di Potenza per Campania, Puglia, Basilicata e Calabria; poi c'è la Despar e la Carrefour; oltre alla piazza francese di Crenoaux. Primosole può contare anche su importanti collaborazioni con aziende specializzate, come "Ortofrutta Meridionale" di Corato (Fg), "Peviani" di Milano, "Calligari&Babbi" di Savignano sul Rubi-

cone (Ce) per le verdure, la "Ariotti" di Mantova per il melone e la piattaforma nazionale di "Carnica" nel Veneto. La coop lucana impiega da 20 a 40 dipendenti, quasi tutti stagionali, tranne 9 unità stabili, che si occupano della manutenzione dei terreni. Nel 2009 la Primosole ha chiuso con un fatturato di 1.748.000 euro, sceso di poco nel 2010 con 1.641.000 euro ma rafforzato già nei primi mesi del 2011 con un movimento di 387.000 euro in appena due mesi e copre un 15-20 per cento della produzione totale in Basilicata. L'azienda dell'amministratore Appio detiene il 50-60 per cento delle quote produttive e di utile. Un'azienda sana, insomma, con i giusti contatti sui mercati, anche se la Basilicata continua a patire una sostanziale incapacità di fare massa critica tra i produttori, come ha dimostrato anche quest'anno la frammentazione alla fiera "Fruit Logistica" di Berlino. "Subiamo una forte concorrenza estera - spiega Giuseppe Appio - perché Paesi come la Spagna e la Francia sono in grado di introdurre sul mercato quantità enormi di prodotto, proprio perché fanno massa critica in quelle aree. Ci sono aziende in grado di conferire in magazzino 500 pedane al giorno di



agrumi, con varietà diversificate. Due anni fa, ad esempio, un buyer polacco alla Fruit Logistica ci ha chiesto un certo quantitativo di cavolfiore. Eravamo in cinque, ci siamo guardati in faccia e non siamo stati in grado di dare una risposta concreta. E' la prova che abbiamo aziende divise, che non riescono a concentrarsi per immettere masse consistenti di prodotto; i supermercati esteri mi chiedono, spesso, di fornire quantità che io spesso non riesco a conferire. Così loro fanno i padroni sul mercato con regioni enormi in grado di produrre un solo marchio, noi abbiamo tanti marchi differenti. In Basilicata è ancor a ➤



PRODUZIONI BIOCOMPATIBILI, LA VERA SFIDA DEI PROSSIMI ANNI

In Basilicata pochi produttori sono in grado di realizzare il biologico puro. E' la conclusione a cui è giunto, in anni di esperienza sul campo, il produttore Giuseppe Appio. "Sugli ortaggi invernali - spiega l'amministratore unico di Primosole - il Dipartimento regionale Agricoltura ha stanziato contributi per la produzione biocompatibile, ma in effetti sono davvero poche le aziende che rispettano il protocollo alla lettera. O meglio, tutte lo fanno sulla carta, prendendo il contributo a ettaro; poi, però, non riescono a rispettare il protocollo in modo conforme, e temendo i controlli, praticano solo alcuni trattamenti previsti per il biologico, finendo per compromettere comunque la salute delle piante, in quando non si effettuano neppure tutte le concimazioni per la produzione integrata. Quindi, si trovano puntualmente piante stanche, incapaci di produrre in qualità. Poi, paradossalmente, non si riesce neppure a piazzare sul mercato un prodotto puramente biologico - prosegue Appio - in quanto a nessuno interessa vendere un prodotto biologico e si finisce per realizzare un ibrido, poiché veramente poche aziende riescono a certificare realmente la qualità biologica, senza alcun residuo di trattamenti tradizionali. Insomma, oggi solo il 10 per cento delle aziende lucane riesce realmente a certificare. Su dieci trattamenti previsti per certificare il biologico, ne vengono fatti mediamente due, in quando diversamente i costi lieviterebbero oltre la copertura del contributo regionale, rendendo proibitiva la collocazione sul mercato europeo. Intanto si deve fare i conti con Paesi come la Spagna, che non fa biologico. Quindi, in Basilicata si vorrebbe produrre ortaggi di qualità biologica eccellente, ma i costi restano ancora troppo alti. La coop Primosole dal 2006 è associata alla Organizzazione di produttori "Esedra", certificata Uni En Iso 9001:2008 e protocollo Global Gap opzione 2, per la pianificazione di una migliore promozione dei prodotti e una riduzione dei costi rispetto all'ambiente. L'azienda opera secondo quanto stabilito dai principi del sistema Haccp, avvalendosi di personale qualificato e di validi professionisti esterni. I prodotti, infatti, vengono sempre seguiti durante tutte le fasi di lavorazione e confezionamento nello stabilimento di circa 1600 metri quadri, dotato di tutti gli accorgimenti moderni, con due celle frigorifere di circa 300 metri quadri. (A. C.)



Despite the fact that it is not a propitious time for agriculture in Europe, Basilicata can still boast such healthy farms that it can challenge everyday problems due to the market, cyclical crises and the stiff competition of European countries, which do not consider the quality of products and the respect for the work as their high priorities yet.

The cooperative Primosole, which is in the district Selvapiana in Montescaglioso (MT), represents a centre of excellence for our region because it has exported "made in Basilicata" fruit and vegetables to Italy and central Europe for 15 years.

Primosole was born in 1996 thanks to the initiative of a group of young associates who joined the original business unit, represented by the company owned by Giuseppe Appio, who is now Coop's sole director. After having worked ten years long in Montescaglioso, this cooperative moved its seat to Selvapiana in 2002, so that the head office could be close to the fields which amount to circa 300 hectares and border on the fertile Ionian Apulia, from which some of the current company's associates come.

Half of the cost of the cooperative's warehouse was covered by public funding and this represents a perfect example of a successful inter regional synergy allowing Coop, in doing so, to diversify the offer.

The most important product is represented by winter vegetables. First of all, Primosole produces fennel from October to May not only for national but also for international markets (120 hectares compared to 180 hectares of all fields) thanks to the favourable climate which does not involve Gargano, its main rival on the market. Secondly, Primosole yields white and green cauliflowers from October to March; thirdly, the violet artichoke from January to May and oranges from November to March. During summer crop production focuses on red watermelon (40 hectares), melon (20-25 hectares) and honeydew melon (15 hectares) some vegetable and seasonal fruits as well. The best market for Primosole is the general market of Milan but it works also for large-scale retail trade, such as Sisa for central and southern Italy, Gda of Potenza for Campania, Apulia, Basilicata and Calabria, then Despar, Carrefour and the French market of Crenoaux.

Furthermore, Primosole can count on important partnerships with specialized firms, such as "Ortofrutta Meridionale" in Corato (FG); "Peviani" in Milan; "Calligari&Babbi" in Savignano sul Rubicone (CE) in particular for vegetables; "Ariotti" in Mantua for melon and "Camica" in Veneto.

In Basilicata Coop may avail itself of a number of employees ranging between 20 and 40 people, who are almost all seasonal, except for 9 permanent employees, who deal with the upkeep of fields. In 2009 Primosole's turnover amounted to 1.748.000 €, in 2010 it fell slightly (1.641.000 €) but it had an increase of 387.000 € during the first months of 2011. It is important to highlight that Primosole yields an amount ranging between 15% and 20% of the whole crop production in Basilicata.

The company owned by Giuseppe Appio holds 50% - 60% of the shares in this farm - in other words, this is a healthy cooperative which enjoys right and successful contacts on the market; nevertheless, Basilicata is still suffering from its incapacity to foster synergy among local producers, as the fragmentation at the fair "Fruit Logistica" in Berlin showed again.

Giuseppe Appio explains "We are subjected to a strong competition from foreign countries - indeed, countries, such as Spain and France, are able to put on the market a huge quantity of products because they can create synergy among national producers. In these countries there are firms which are able to store in their warehouses 500 platforms of citrus fruits everyday."

It is possible to say, therefore, that in Basilicata there are important firms, even though it lacks an effective infrastructural coordination and the belief that *united we stand, divided we fall*.



Roberta Pecora

marcata la visione individualistica delle produzioni, che solo le associazioni di categoria possono contribuire a cambiare, anche perché le istituzioni si rivolgono a loro per capire come muoversi. Come azienda "Appio Giuseppe" ho deciso di promuovere la cooperativa proprio perché da solo. Pur con tanti contatti di mercato già impor tanti, non riuscivo a emergere". Quindi, Appio ha realizzato in piccolo ciò che sarebbe auspicabile operare su scala regionale, ovvero un grande polo produttivo *made in Basilicata*. I costi di produzione sono ancora consistenti, manca un collegamento internet veloce, per cui la Primosole ha dovuto far ricorso alla rete satellitare. Ma la lavorazione e il confezionamento del prodotto rispettano regole condivise tra i soci. "In pratica - spiega Appio - ogni socio che conferisce copre le spese in proporzione alla quantità del prodotto, ma anche al prezzo di mercato in base al periodo di riferimento. A novembre e dicembre, sul finocchio risentiamo molto della concorrenza pugliese, per cui si ripartisce tra i soci anche l'utile proporzionato al periodo di riferimento. Una divisione equa e solidale, insomma, anche grazie alle dimensioni ridotte della coop, che nel tempo ha cercato di snellire l'appaato



burocratico. Il punto è produrre bene, avere una buona dose di fortuna e non lamentarsi perché, tutto sommato, lo scenario non è così negativo come viene descritto. In Basilicata c'è ancora un forte problema logistico, abbiamo sollecitato la creazione di una piattaforma unica, che possa coordinare i flussi di prodotti in uscita, ottimizzando anche i costi di trasferimento ai mercati'. Dunque, ci sono realtà produttive importanti, ma manca un efficace coordinamento infrastrutturale e la mentalità che l'unione fa la forza. ●

