

vata in grado di occupare i cosiddetti spazi di “nicchia”.

6. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Le analisi precedentemente svolte con riferimento ai diversi segmenti della filiera cerealicola finalizzati alla produzione di pasta e l'indagine puntuale delle imprese pastarie siciliane hanno consentito l'accertamento di un gran numero di aspetti e problemi di rilevante interesse, meritevoli di essere brevemente richiamati.

In primo luogo risulta interessante sottolineare il rilevante ruolo che rivestono la disponibilità e le caratteristiche qualitative del grano duro, il quale costituisce la materia prima esclusiva per la produzione di pasta secca nel nostro Paese, nel cui ambito è in vigore una rigorosa normativa che esclude l'impiego di altri cereali per la realizzazione di pasta secca.

Dall'indagine è emerso che l'Italia, pur occupando il primo posto in ambito europeo per superfici investite e produzioni conseguite, non riesce a soddisfare le esigenze della propria industria di trasformazione e ricorre alle importazioni da altri Paesi produttori. Dall'esame delle dinamiche che hanno interessato gli scambi di grano duro risulta che, anche a causa degli aumenti registratisi nell'offerta interna, il ricorso alle importazioni di materia prima è diminuito negli ultimi anni ed è sovente collegato da un lato alla disponibilità di prodotto estero a prezzi inferiori di quelli registrati sul mercato interno e dall'altro a colmare esigenze qualitative della domanda dell'industria pastaria che punta su prodotti di qualità superiore ed è, pertanto, disposta a pagare anche prezzi elevati per i grani provenienti dal Nord America o dalla Francia per garantirsi materia prima con ottime caratteristiche tecnologiche.

In questa ottica, risulta importante che la ricerca e la sperimentazione mettano a punto, anche in Italia, varietà di grano duro

rispondenti alle esigenze degli utilizzatori e che i produttori di grano duro si impegnino sul fronte del miglioramento degli standard qualitativi delle produzioni e delle successive fasi dello stoccaggio per partite omogenee, al fine di soddisfare le richieste di grano di qualità che consentirebbero, fra l'altro, di migliorare i redditi dei produttori stessi.

Uno stimolo in questa direzione è stato offerto dai provvedimenti emanati nell'ambito della politica agricola comune, che, sostenendo la produzione di grano duro nelle aree geografiche tradizionalmente vocate, ha imposto ai produttori l'impiego di seme certificato.

Dall'analisi del comparto molitorio è emerso che gli impianti utilizzati per la macinazione del grano duro risultano localizzati per oltre l'80 % nelle regioni del Mezzogiorno d'Italia, mentre il contrario si verifica prendendo in considerazione quelli per il grano tenero, ubicati prevalentemente nelle regioni del Centro-Nord. L'esame delle imprese molitorie in Italia ha permesso, fra l'altro, di osservare i fenomeni di concentrazione in atto e l'espulsione dall'attività di quelle unità di ridotte dimensioni; in particolare è emersa una dimensione media superiore per i molini che operano la macinazione del grano duro rispetto a quelli per il grano tenero. La situazione della Sicilia risulta, comunque, peculiare, in quanto nel suo territorio si localizzano, con riferimento ai dati relativi al 1994, il 45 % dei molini per il grano duro presenti in Italia, anche se essi presentano una potenzialità unitaria fra le più basse rispetto a quelle osservate nelle altre regioni italiane. Infatti nell'Isola si assiste ad un ritardo nell'attuazione di quei processi di concentrazione sopra evidenziati e risultano ancora attivi molti impianti di ridotte dimensioni direttamente collegati alla fase agricola.

Quanto alle produzioni italiane di semola si può affermare che esse risultano superiori (oltre 3 milioni di tonnellate nel 1998) al 70 % di quelle realizzate in tutti i Paesi della Unione Europea; tali

quantitativi, oltre a soddisfare il fabbisogno dell'industria pastaria italiana, generano consistenti esportazioni, indirizzate prevalentemente verso i Paesi africani e dell'Europa dell'Est.

Passando ad esaminare le industrie pastarie, con particolare riferimento a quelle che producono la pasta secca di semola, è emerso il ruolo leader che riveste l'Italia in ambito internazionale ed europeo, in quanto proprio nel nostro Paese, dove si localizza quasi il 70 % del totale dei pastifici della Unione Europea, esiste una consolidata tradizione in questo settore, confortata da uno sviluppo tecnologico rilevante, che, fra l'altro, consente di registrare una produttività per addetto più elevata rispetto a quanto osservato negli altri Paesi europei.

In ambito nazionale si evidenzia come le imprese pastarie, che nel complesso risultano pari a 153 ed occupano circa 7.000 addetti, siano localizzate per un'aliquota superiore al 50 % nel Mezzogiorno d'Italia, anche se dall'analisi strutturale emerge che vi sono significative differenze fra le imprese ubicate nelle diverse aree del Paese. Nel Mezzogiorno si assiste prevalentemente ad una consistente presenza di imprese di ridotte dimensioni, anche se in alcune regioni (Campania, Puglia ed Abruzzo) esistono anche delle imprese medio-grandi. In Sicilia, che rappresenta la regione italiana con il maggior numero di imprese dopo la Puglia, sono invece prevalentemente presenti, come nella gran parte delle regioni del Mezzogiorno, imprese minori che non riescono ad imporsi sul mercato nazionale, che risulta sempre più caratterizzato da una elevata competizione.

Negli ultimi anni, si è assistito ad una stabilizzazione dei consumi interni complessivi di pasta (pur in presenza di opposte tendenze fra le diverse aree del Paese) e di conseguenza la crescente produzione italiana è stata destinata soprattutto verso i Paesi esteri, che nel 1999 hanno assorbito oltre il 45 % della produzione complessiva. In particolare aliquote consistenti di prodotto sono state espor-

tate verso gli altri Paesi della Unione Europea (soprattutto Germania e Francia) e del Nord America, anche se da un'approfondita analisi emerge che le destinazioni hanno interessato un elevato numero di Paesi dislocati sui 5 continenti.

Al fine di determinare le caratteristiche tecniche e la destinazione delle produzioni dell'industria pastaria del Mezzogiorno d'Italia, sono state effettuati puntuali rilievi presso un congruo campione di imprese della Sicilia.

Dall'indagine emerge che le imprese ubicate in Sicilia possono essere distinte fra due differenti tipologie: alcune risultano ancora dotate di impianti tradizionali e spesso obsoleti, realizzano ridotti volumi annui di pasta con elevati costi di produzione, determinati soprattutto dagli eccessivi impieghi di lavoro, mentre altre sono riuscite a rinnovare nel tempo gli impianti e presentano una discreta organizzazione delle attività produttive che consente loro di competere nello scenario italiano.

Con riferimento ai prezzi medi di vendita della pasta realizzati dalle imprese del campione nel 2000 si sono accertati valori medi intorno alle 1.200 lire per chilogrammo, anche se in effetti bisogna evidenziare che solo un'impresa, produttrice esclusivamente pasta con metodo "biologico", riesce ad ottenere prezzi medi elevati, mentre le altre conseguono livelli di prezzo relativamente omogenei ed oscillanti intorno alle 1.000 lire per chilogrammo.

In generale si assiste ad una ridotta capacità delle imprese di imporsi sul mercato interno, che negli ultimi anni risulta caratterizzato da profondi mutamenti determinati da una sostanziale concentrazione del settore distributivo, con tendenza verso la unificazione dei centri di acquisto per grandi ambiti territoriali, agevolando in tal modo le imprese di grandi dimensioni, capaci di offrire consistenti quantità di prodotto e servizi di supporto alla commercializzazione (campagne promozionali, raccolte punti, ecc.). In questo contesto, le imprese siciliane di ridotte dimensione hanno concentrato la loro

attenzione prevalente-mente sul mercato locale, non disponendo dei volumi di offerta congrui e delle risorse finanziarie per affrontare il mercato nazionale.

Le prospettive di sviluppo risultano differenti fra le diverse tipologie di imprese esaminate; quelle di dimensioni medie sono proiettate a mantenere una posizione di rilievo sul mercato locale, in quanto riescono a produrre pasta a costi medio-bassi e sfruttano il vantaggio territoriale per approvvigionare i punti vendita senza un eccessivo appesantimento dei costi relativi alla distribuzione. Esse, inoltre, hanno la possibilità di destinare quote di produzione verso i mercati esteri, nei quali esiste un livello competitivo inferiore rispetto a quello del Centro-Nord del Paese; è significativo constatare che, già allo stato attuale, alcune imprese presentano un volume di merce esportata superiore quantitativamente di quello destinato verso le regioni d'Italia.

Incerto, invece, appare il futuro delle imprese di piccole dimensioni; esse hanno ridotto negli ultimi anni i volumi di produzione, mantenendo una posizione marginale legata alla vendita della pasta a prezzo ridotto, che diventa sempre meno remunerativo. Per garantirsi la possibilità di continuare a svolgere l'attività pastaria (impresa in alcuni casi da oltre cento anni), esse dovrebbero modificare la strategia aziendale e puntare a soddisfare la domanda di "nicchia", attraverso la produzione di pasta di alta qualità, verso la quale esistono target di consumatori decisamente orientati. In questa direzione sono orientate alcune imprese pugliesi, le quali, già da qualche anno, riescono ad ottenere, mantenendo un metodo di produzione tradizionale, pasta di elevata qualità che collocano sui mercati, nazionali ed esteri, a prezzi doppi rispetto agli altri produttori.

Sarebbe auspicabile, inoltre, la formazione di un consorzio di piccoli imprenditori, che, adottando un disciplinare di produzione ed un marchio identificativo, sviluppino sinergiche politiche di marketing ed azioni comuni nei confronti del settore distributivo.