

Il comparto agroalimentare sta attraversando un processo di trasformazione di lungo periodo che sta portando alla lenta, ma continua riduzione delle quote di mercato.

La conseguenza è una serie di criticità quali:

- l'innalzamento dell'età media degli imprenditori agricoli
- una progressiva diminuzione dell'occupazione stabile a favore di quella temporanea
- una mancanza di programmazione a medio lungo termine che porta molto spesso a fare le scelte aziendali in funzione solo degli aiuti comunitari, nazionali e regionali
- la prevalenza di produzioni non qualificate
- la scarsa forza contrattuale dei produttori a scapito delle altre parti che compongono la filiera produttiva (trasformazione e commercializzazione)
- mancanza di diversificazione delle attività aziendali

A questi fattori dobbiamo aggiungere la riforma della PAC sempre meno accomodante ed intenzionata a portare nel prossimo futuro le aziende a contare solo sulle loro forze e sul mercato (cfr.

<http://www.informatoreagrario.it/ita/Riviste/Infoagri/Lia3206/pag15.asp>)

La conseguenza di questo stato di cose, ad esempio per quanto riguarda la produzione di grano, è che nei primi tre mesi del 2006 le importazioni di grano tenero sono aumentate del 2,6% (30.000 tonnellate) mentre quelle di grano duro addirittura del 9,3% (217.000 tonnellate) e non sempre la qualità viene salvaguardata come dimostra lo scandalo dello scorso anno sul grano contaminato proveniente dal Canada che ha portato anche all'arresto di alcuni noti produttori di pasta (http://digilander.libero.it/nerowolfe/testi%20sito/Grano_contaminato.htm) . A livello globale le cose non vanno certo meglio se una recente pubblicazione riporta che le stime sulla raccolta di grano per quest'anno sono circa 61 milioni di tonnellate inferiori al fabbisogno mondiale e che per la settima volta consecutiva saranno intaccate le scorte di sicurezza.

E' anche vero che i prezzi pagati ai produttori molte volte permettono a mala pena la copertura dei costi: sempre per rimanere nell'esempio del grano, circa vent'anni fa il prezzo pagato al produttore si aggirava intorno alle 45.000 lire, pari a circa 23 euro, nel 1993 è sceso a circa 37-38 mila lire (19 euro) e la discesa è arrivata ai 13-16 euro attuali (sett.2006). Una riduzione quasi del 50% rispetto a venti anni fa mentre le spese, per prima quella del gasolio, hanno subito aumenti impressionanti. Da considerare che il prezzo del grano incide sul prodotto finito (pane) solo un 3-6% ed infinitamente meno su tutti gli altri prodotti da forno mentre nel caso dell'ortofrutta i prezzi pagati al produttore sono, nel migliore dei casi, un decimo dei prezzi che il consumatore paga al negozio o alla grande distribuzione.

Per evitare che la trasformazione in atto pregiudichi irrimediabilmente il settore agroalimentare ed il tessuto socio-economico a lui connesso, occorre che i produttori e gli enti locali necessariamente pongano in atto contromisure volte all'incremento della redditività aziendale ed allo sviluppo del tessuto economico locale.

Il progetto *Il sapore del cuore* si ripropone di rilanciare l'agricoltura e l'economia locale attraverso i seguenti punti:

1. raggruppamento degli imprenditori agricoli in **associazione** per attuare un piano strategico comune di medio termine a più ampio respiro che possa coinvolgere tutto il tessuto economico locale
2. viene perseguita la **qualità** anche riconvertendo la produzione all'agricoltura integrata o utilizzando metodi biologici ed aderendo ai vari consorzi di qualità
3. i produttori associati diventano parte attiva fino alla **vendita** dei prodotti accorciando in tal modo la filiera produttiva in modo consistente che permette di ricevere un'equa retribuzione per i propri prodotti e garantire al consumatore un prezzo uguale o addirittura inferiore a quello della media-grande distribuzione
4. si aprono **punti vendita e di ristoro** nei comuni interessati col marchio *Il sapore del cuore*
5. nelle zone interessate, oltre alla moneta ufficiale, viene utilizzato un **Buono Locale** che circola solo a livello locale il cui scopo è quello di mantenere nel territorio la ricchezza prodotta incentivando gli scambi tra consumatori, esercenti, artigiani e professionisti locali.
6. Il **Comune** o i Comuni dove hanno sede le aziende associate, possono aiutare il processo di rivitalizzazione dell'economie locali attraverso il finanziamento di campagne di sensibilizzazione sul progetto, di incentivazione all'uso privato ed aziendale di energie rinnovabili, agevolando l'iter di tutte le pratiche burocratiche e reperendo dal patrimonio immobiliare pubblico e mettendo a disposizione locali idonei all'apertura dei punti vendita.

*mentre i primi 4 punti sono **indispensabili** per ottenere dei risultati di rilievo, i punti **5** (utilizzo di una moneta locale di scambio) e **6** (intervento dei Comuni), pur essendo importanti per tutta la comunità locale, possono essere attuati anche in un secondo momento o tralasciati se le condizioni non lo permettono.*

1 L'associazione tra produttori

L'associazione tra imprenditori agricoli risulta necessaria per arrivare alla massa critica utile a mettere in moto il ciclo virtuoso dei benefici ricavabili dal presente progetto. L'unione fra aziende permette anche di poter arrivare con maggior facilità ad una programmazione aziendale comune di medio-lungo periodo il più possibile svincolata dal piano degli aiuti comunitari oltre alla possibilità di attivare interessanti economie di scala.

(in Toscana la nascita di queste associazioni è incentivata economicamente al punto 5.3.1.2.3 pag. 43 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013)

*Nota: La tendenza della politica agricola mondiale è preoccupante e ha reso praticamente impossibile ad un piccolo produttore agricolo (sotto i 100 ettari) di poter ottenere un reddito soddisfacente dal suo lavoro. Per evitare che per mantenere la sua famiglia debba svolgere anche un altro lavoro è necessario ottenere tutti i vantaggi economici derivanti dal lavoro agricolo arrivando a controllare le varie fasi fino alla vendita dei suoi prodotti. Bisogna dire che in questo caso si deve fare uno sforzo per superare lo spiacevole ricordo delle passate e fallimentari esperienze di associazionismo (cooperative, consorzi) che avevano **solamente connotazioni politiche** e servivano solamente soddisfare esigenze clientelari. L'associazione di cui stiamo parlando in questo progetto ha basi esclusivamente aziendali ed è strumentale all'incremento del reddito da lavoro agricolo. L'associazione dei produttori è essenziale per operare importanti economie di scala (ad es. mulino, frantoio, stoccaggio, trasformazione di prodotti) che permetteranno di contenere i costi e poter ridurre i prezzi finali al consumatore che, ottenendo anche lui un vantaggio economico, potrà così sostenere la produzione locale di qualità.*

2 La qualità dei prodotti

Dopo i recenti fatti di cronaca sulla partita di grano contaminato dal Canada, le carni avariate

<http://www.beppegrillo.it/2006/09/wurstel.html#comments>, riso cinese con ogm

<http://www.greenplanet.net/Articolo16883.html> e la notizia che l'uso mondiale di pesticidi ha raggiunto i 2 kg. per ettaro

contro gli 0,49 kg. del 1961 www.centrofondi.it/Articoli/pesticidi.htm , il mercato esige sempre più un prodotto locale di qualità, sano e naturale come testimonia il consistente aumento del numero di persone che acquista prodotti biologici http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/501_06.html e che annualmente passa le sue vacanze in agriturismo. Una delle possibilità, ove naturalmente questo sia possibile, è di ritornare a produrre qualità di grano coltivato nei decenni passati nella zona e riscoprire antiche lavorazioni come ad esempio il pane ottenuto da lievito madre.

Ad es. è in fase di ultimazione la procedura per ottenere la denominazione protetta -DOP- del pane toscano. (la regione Toscana incoraggia l'adesione/partecipazione ai sistemi di qualità, come ad esempio la [Agriqualità](#), ed il passaggio alla produzione biologica o integrata con aiuti economici al punto 5.3.1.3.2. pag. 53 e al punto 5.3.2.1.4. pag. 65 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013)

NOTA: tornare alla coltura del grano, oltre ad essere una mossa strategica utile per prevenire gli effetti della crisi di produzione mondiale attualmente in atto, è essenziale per ricreare la filiera del pane, pasta, prodotti da forno, pizza, da cui si ricavano i maggiori utili aziendali.

3 – 4 Vendita e punti vendita

Il rafforzamento e l'accorciamento delle filiere agroalimentari sono il cardine di questo progetto perché consentono alle aziende agricole di ottenere, oltre ad una giusta remunerazione della loro produzione, anche un incremento ed una diversificazione del reddito nel caso decidessero di partecipare fino alla vendita del prodotto finito. In questo senso va l'apertura, da parte dell'associazione, dei punti vendita agroalimentari dove il consumatore può trovare il pane e tutti i prodotti da forno, l'ortofrutta, l'olio il vino e le altre eventuali lavorazioni fatte in modo artigianale dalle aziende associate (passate, confetture, lavorazioni casearie e carni).

Il produttore che non se la sentisse di partecipare a tutte le fasi della filiera, può decidere eventualmente di limitarsi a fornire solo un appoggio "esterno" all'associazione conferendo solo la materia prima ed in questo caso il suo apporto termina con il ricevimento di un "prezzo equo" (in parte pagato con la *moneta di scambiolocale* se attuato il punto 5). Tutte le altre fasi fino alla vendita verranno eseguite dall'associazione.

Oltre ai punti vendita l'associazione può aprire anche dei punti di ristoro, con il marchio *Il sapore del cuore*, come fiaschetterie, pizzerie utilizzando esclusivamente le materie prime e lavorazioni provenienti dalle aziende aderenti o dall'associazione stessa e nel caso in cui questo non sia possibile verranno usati prodotti di qualità analoga.

E' cosa importante che ogni nuovo cliente sia del punto vendita che del punto di ristoro venga sensibilizzato al progetto con la consegna di un piccolo opuscolo dove saranno riportate le linee guida e la filosofia dell'iniziativa oltre naturalmente alla descrizione delle aziende produttrici.

Nota: Una corretta controinformazione al consumatore finale è determinante per contrastare gli effetti distruttivi di una informazione "ufficiale" e pubblicitaria che ha "confuso" le abitudini alimentari di noi tutti e sconvolto la concezione di stagionalità del prodotto. E' per questo che l'associazione, ma anche gli Enti Locali si devono attivare per fare campagne di corretta informazione alimentare.

L'accorciamento della filiera produce un vantaggio in termini di prezzo anche per l'utente finale che potrà trovare in tutti i punti de *Il sapore del cuore* oltre ad una qualità certificata, anche prezzi inferiori alla media di mercato.

In tutti i punti vendita e ristoro gestiti in prima persona dall'associazione, tutto il personale impiegato avrà una parte della retribuzione variabile commisurata all'andamento dell'attività in cui è occupato (nel caso di utilizzo della *moneta di scambio locale* la parte variabile sarà corrisposta con questa moneta). In accordo con i servizi sociali potranno essere integrate nelle attività sia delle aziende che dell'associazione anche persone diversamente abili o con altre problematiche e potrà essere attivato un servizio a domicilio per le persone con difficoltà motorie (anziani, diversamente abili ecc.).

Parallelamente alla gestione diretta delle attività, ma solo nel caso della produzione dei prodotti da forno e dei punti di ristoro, l'associazione può decidere di concedere l'uso del marchio *Il sapore del cuore* a panifici, ristoranti, fiaschetterie, pizzerie che si impegnino ad adottare la filosofia del progetto e utilizzare tutti i prodotti dell'associazione.

Per quanto riguarda l'apertura di un forno all'interno del punto vendita, questo potrà beneficiare delle disposizioni contenute dal decreto legge 223 del 2006 (cd. Decreto Bersani)

(la regione Toscana sostiene gli investimenti fatti dalle aziende, anche associate, effettuati per la lavorazione, trasformazione,, conservazione, confezionamento della loro produzione oltre a finanziare l'allestimento di locali e l'acquisto di attrezzature destinate alla commercializzazione dei prodotti al punto 5.3.1.2.3 pag. 43 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013; da leggere con attenzione anche il punto 5.3.3.1.2 pag. 92 sul sostegno e la creazione e lo sviluppo delle attività artigianali, commerciali e turistiche)

Nota: *La scelta delle attività commerciali da intraprendere non sono casuali, ma dettate dall'alto ritorno economico che queste possono dare.*

5 Buoni Locali (a questo proposito vedere il [progetto TAU](#))

Una caratteristica dell'economia odierna globalizzata è quella di "drenare" la ricchezza prodotta localmente per alimentare mercati lontani migliaia di chilometri. E' il caso della grande distribuzione che solo in minima parte acquista e vende prodotti locali e dell'industria che con la delocalizzazione delle produzioni in paesi dove il costo del lavoro è molto più basso investe sempre meno nel mercato domestico.

L'obiettivo è quello di invertire questo processo di progressivo impoverimento che rende la moneta un bene sempre più "raro" ed insufficiente ad alimentare le economie locali.

Il successo di questo progetto si fonda sull'adozione di *buoni di scambio locale* che si affianchino alla valuta ufficiale (euro) e vengano adottati ed accettati in tutti i punti vendita e di ristoro che adottano il marchio. Questi buoni di scambio, per la loro caratteristica peculiare di facilitare gli scambi in un ambito geografico ristretto, al contrario dell'euro che è considerato riserva di valore, hanno una velocità di circolazione molto più elevata, ovvero con la stessa quantità di moneta vengono effettuati un maggior numero di scambi con la conseguenza di apportare maggior ricchezza alla comunità che la adotta.

Semplificando molto, i buoni di scambio locale sono equiparabili alla fidelity card o al buono sconto della grande distribuzione, ma invece di circolare solo all'interno della stessa catena, viene utilizzata ed accettata in un contesto più vasto (un'esperienza napoletana lo ha chiamato "lo sconto che cammina"). La cosa ideale sarebbe che oltre ai punti vendita e di ristoro de *Il sapore del cuore* venissero adottati per piccoli pagamenti anche dagli altri commercianti, dagli artigiani, dai professionisti e perché no anche dal Comune-i dell'area interessata. Ovviamente, come è facilmente intuibile, più si allarga il bacino di utenza di questa *moneta di scambio locale* più alto è il numero degli scambi e maggiore è la ricchezza che viene prodotta.

Provando ad immaginare il percorso ideale di questa *moneta* possiamo vedere che l'imprenditore agricolo viene pagato per la sua produzione (ad es. il grano) parte in euro (es.70-80%) e parte in *moneta di scambio locale* (es.20-30%). Con gli euro pagherà tutto quello che non è reperibile in zona ovvero il gasolio, le sementi (se non sono autoprodotte), i macchinari ecc. mentre con la *moneta di scambio locale* pagherà una parte: della spesa alla panetteria (es. 20%), dell'onorario dell'idraulico (es. 20%), della spesa nel negozio di abbigliamento (10-20%), del calzolaio (20%), del geometra (15-20%), della babysitter (30%), del professore per le ripetizioni di matematica al figlio (20%), la multa comunale per divieto di sosta e la sera quando porta fuori a cena la famiglia pagherà parte del conto del ristorante (20-30%).

La percentuale di accettazione di questa *moneta* varia in funzione della possibilità dell'esercente di pagare a sua volta i propri fornitori in *Buoni Locali*.

6 Il ruolo del Comune

In questo progetto il ruolo del Comune, o dei Comuni se la zona interessata è più ampia, è importante per rilanciare l'agricoltura e l'economia locale. Innanzitutto, in virtù dei benefici che ne trarrà tutto il territorio, può agevolare l'associazione dei produttori agricoli reperendo e mettendo a disposizione i locali per l'esercizio delle attività e agevolando il disbrigo di tutte le attività burocratiche (come ha fatto il comune di Montevarchi (Arezzo) per il progetto "Il Mercatale").

(la regione Toscana incentiva i soggetti di diritto pubblico all'allestimento e l'avvio di nuovi mercati di valorizzazione delle produzioni locali al punto 5.3.3.2.1 sottomisura b pag. 97 e seguenti del Programma di sviluppo rurale 2007-2013)

Nel caso in cui la zona fornisca una quantità sufficiente di biomasse potrebbe intraprendere la strada della costruzione di piccoli impianti per il teleriscaldamento o per la produzione di energia elettrica.

(opere finanziate dalla regione Toscana al punto 5.3.3.2.1 sottomisura c pag. 99 e seguenti del Programma di sviluppo rurale 2007-2013)

Al fine di migliorare la competitività delle imprese e la qualità di vita nelle aree rurali potrebbe sostenere ed intraprendere progetti per la diffusione della banda larga nelle aree non ancora servite attraverso l'utilizzo di tecnologie come il WiMax o il WiFi e attivare servizi in rete

(a tal proposito cfr. punto 5.3.3.2.1 sottomisura d pag. 99 e seguenti del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della regione Toscana)

Potrebbe incoraggiare anche economicamente l'associazione tra imprenditori agricoli ed il passaggio all'agricoltura integrata o biologica.

Potrebbe sostenere l'associazione con campagne informative sul progetto

Potrebbe accettare come pagamento, in tutto o in parte, di alcune tasse comunali il *Buono Locale*.

Potrebbe incentivare, anche economicamente, i privati e le aziende all'uso di energie alternative (biomasse, solare termico, fotovoltaico e, se lo permette la zona, l'eolico) attraverso convenzioni con installatori e ditte fornitrici del materiale in modo da sfruttare il peso contrattuale, magari promuovendo anche dei gruppi di acquisto.

PUNTI DI FORZA DEL PROGETTO

- Aiuta il settore agroalimentare a fare una programmazione comune per il medio-lungo termine uscendo dalla logica degli aiuti comunitari, statali, regionali e a diversificare le attività
- Gli investimenti hanno un impegno economico limitato e danno i loro frutti molto velocemente
- Si persegue la qualità dei prodotti tramite l'agricoltura integrata o biologica
- Il produttore ottiene un "prezzo equo" dalla vendita della sua produzione
- Dall'accorciamento della filiera il consumatore ottiene un prezzo inferiore a quelli di mercato ed una qualità migliore dei prodotti
- Insieme all'agricoltura si rivitalizza tutta l'economia locale e si aumenta la qualità della vita
- Si recuperano la cultura ed i sapori locali
- Si mette in moto un ciclo virtuoso che apre la strada ad altri progetti tesi al miglioramento della qualità della vita
- **La struttura modulare del progetto consente la sua applicazione a più livelli ed ogni soggetto interessato, pubblico o privato, può decidere il suo grado di coinvolgimento senza per questo pregiudicare il successo dell'iniziativa**

PUNTI DI DEBOLEZZA DEL PROGETTO

- Per riuscire a mettere in moto tutte le potenzialità positive del progetto è necessario, almeno inizialmente, un numero minimo di imprese e persone motivate

NOTIZIE UTILI

- L'Italia importa grano dal Canada, Stati Uniti, Australia, Kazakistan
- Nel 2006 nel mondo si produrranno 61 milioni di tonnellate in meno del fabbisogno mondiale e per il 7° anno consecutivo verranno utilizzate le riserve strategiche
- I consumi alimentari sono da anni in costante diminuzione
- I prezzi dell'ortofrutta pagati al produttore sono da 10 a 20 volte inferiori a quelli che paga il consumatore finale
- al produttore un quintale di grano viene pagato 13-16 euro, un ettaro produce da 25 a 35 quintali di grano e le spese si aggirano da 300 a 500 euro per ettaro per cui il ricavato ricopre a mala pena le spese sostenute dall'imprenditore agricolo
- se viene adottata la coltura biologica solo 1/3 della superficie può essere coltivata a grano per la necessaria rotazione delle colture
- 100 kg di grano rende circa 80 Kg. di farina e 20 di crusca, da 80 kg. di farina si ottengono circa 100 kg. di pane per cui alla fine 100 kg. di grano=100 kg. di pane
- il costo della farina varia da 34 euro a oltre 50 euro al quintale
- il prezzo medio del pane al forno si aggira intorno ai 2-3 euro al kg. (2-300 euro al quintale contro i 20-25 del grano)