

Sviluppo rurale e certificazioni di qualità. Il caso delle d.o.p. Nocellara del Belice

Martina Lo Cascio

ECONOMIA SICILIANA

Si analizza l'impatto della normativa sulle certificazioni di qualità sui modelli di sviluppo rurale.

Questo lavoro ha l'obiettivo principale di analizzare gli effetti sui territori delle certificazioni di qualità, pubbliche e private, in agricoltura attraverso lo studio di caso della filiera olivicola in provincia di Trapani. I dati rilevati sui marchi DOP "Valle del Belice" per l'olio e "Nocellara del Belice" per le olive da tavola, si concentrano sul differente utilizzo di questo strumento da parte dei diversi attori della filiera. Questa riflessione su un caso di studio è introdotta da un approfondimento sul concetto stesso di sviluppo rurale e sul ruolo delle certificazioni private e pubbliche nel modello odierno di produzioni agro-alimentari¹.

1. Sviluppo rurale: diversi modelli interpretativi

I numerosi attori impegnati nell'elaborazione delle politiche pubbliche fanno sempre più riferimento ad un generico concetto "di sviluppo rurale" che più nelle dichiarazioni di intento che nelle azioni concrete viene perseguito (Mantino 2008 p. 10). Secondo Marsden (2003) sono tre i modelli che interpretano i cambiamenti nelle aree rurali e dell'agricoltura. Questi non solo sono espressione di dinamiche socioeconomiche ma altresì coinvolgono concettualizzazioni politiche e scientifiche, nelle quali le diverse relazioni tra società e natura costituiscono un elemento importante. Il primo è il modello agro-industriale basato su un'agricoltura produttivista e l'intensificazione di economie di scala. Il secondo è il modello post-produttivista secondo cui la "campagna" è un bene di consumo degli abitanti delle città. Secondo lo studioso questo modello è da considerare in continuità con quello agro-industriale. Il terzo modello è uno sviluppo basato su una nuova ruralità; in questo caso i contadini mobilitano nuove risorse al fine di implementare strategie di sopravvivenza per fronteggiare lo "schiacciamento" dei prezzi in agricoltura. Alcuni autori affermano che questo modello trae le sue origini in aree tradizionalmente periferiche e considerate in ritardo rispetto ai processi di

¹ La produzione olivicola caratterizza diverse parti della Sicilia, in questa ricerca mi concentrerò sulla produzione in Sicilia occidentale nella Valle del Belice, dove negli ultimi dieci anni sono nate 4 certificazioni DOP tre per l'olio e una per le olive da tavola (Val di Mazara, Valli Trapanesi, Valle del Belice, Nocellara del Belice). La particolarità è la doppia denominazione per una stessa cultivar (la Nocellara) che grazie alla sua pezzatura imponente si presta per un consumo da tavola. Nel mio caso studio focalizzo l'attenzione sulla filiera olivicola che insiste tra Campobello di Mazara e Castelvetrano.

modernizzazione. Questo schema conduce ad una risignificazione di alcuni elementi costitutivi della condizione di marginalità, tra questi per esempio la pluri-attività e la diversificazione della produzione furono considerati d'ostacolo alla modernizzazione del sistema agricolo e in un secondo momento rivalutati in un'ottica di modernizzazione qualitativa (De Benedictis, 2002).

Questo modello di sviluppo rurale concepisce tali processi come opportunità per costruire nuove relazioni di consumo e produzione di cui beneficiano le comunità rurali (Kinsella et al. Ventura, Milone 2000). L'elaborazione normativa e la sua applicazione pratica, che si traduce in programmi nazionali e regionali, non sempre vanno di pari passo con l'elaborazione teorica e con i processi reali di sviluppo rurale (Van der Ploeg et al., 2000; Van Der Ploeg e Long, 2002 in Mantino 2008). Secondo Mantino (2008) si possono distinguere tre concezioni dello sviluppo rurale: una settoriale, inquadrata nel paradigma della modernizzazione in cui l'attore principale è l'organizzazione di categoria. Una redistributiva, che si identifica con l'intento di ridurre il divario tra aree marginali rurali e non, in cui gli attori considerati oltre alle organizzazioni di categoria sono non necessariamente collegati al settore agricolo ma espressione in qualche modo del territorio. Infine la terza considera essenziale l'integrazione di diverse risorse e quella del settore agricolo con la dimensione locale: quest'ultimo modello è inteso come un processo multi-attore e in cui fondamentali sono le relazioni orizzontali. Questo è il modello più distante dalla nozione che fonda il concetto di sviluppo rurale a cui fa riferimento la normativa europea. È però quello a cui tende la maggior parte dell'elaborazione teorica che si pone l'obiettivo di promuovere un'agricoltura sostenibile e contadina fondata su un nuovo modello oltre la modernizzazione.

La principale differenza tra una visione produttivista e una contadina è il modo di concepire lo spazio rurale. Per la prima questo si definisce attraverso gli indicatori tradizionali di densità demografica e promuove la valorizzazione indifferentemente di risorse ambientali, storiche, culturali. La seconda lo definisce come luogo della "coproduzione", dove si esprime cioè la relazione tra natura e società. Questa di fatto differisce di molto dalla concezione tecnico-istituzionale, che considera lo sviluppo rurale, al pari dello sviluppo economico, come prodotto delle politiche e delle iniziative promosse dall'esterno. Lo sviluppo rurale a cui fanno riferimento movimenti contadini e animatori di esperienze autonome è un processo determinato da un mix di fattori sia esogeni che endogeni e non un prodotto di politiche pubbliche. Tale processo si caratterizza per la sua natura complessa ed eterogenea: si realizza su piani diversi e interconnessi, coinvolge una pluralità di attori, riguarda molteplici dimensioni. Si configura inoltre come processo autonomo, quindi essenzialmente determinato dai soggetti sociali che operano a livello locale e che elaborano strategie di sviluppo economicamente e socialmente sostenibile. Secondo Marsden (2003) il modello di sviluppo rurale e il sottostante concetto di

multifunzionalità si traducono in pratiche concrete e azioni politiche che differiscono in base al paradigma a cui si fa riferimento. Per il modello produttivista la multifunzionalità è un processo che i produttori intraprendono per fronteggiare lo schiacciamento dei prezzi attraverso una pluri-attività, che infine condurrà al superamento dell'attività agricola stessa. Per il modello post-produttivista, in cui l'attore non è il contadino ma lo spazio rurale, la multifunzionalità ha come obiettivo lo sfruttamento della campagna come nuovo bene di consumo per abitanti delle città. Per il modello di nuovo sviluppo rurale la multifunzionalità è uno strumento per promuovere economie sostenibili di scopo e sinergiche collegate con la teoria agro-ecologica (Marsden 2003).

2. Che sviluppo rurale? La risposta delle produzioni di qualità.

La ricerca di una specificità qualitativa dei prodotti è una modalità utilizzata dagli attori locali di vario genere per fronteggiare lo schiacciamento dei prezzi dei beni agricoli ed in ultima istanza una delle più importanti declinazioni della multifunzionalità.

L'UE istituisce due principali strumenti di tutela e differenziazione delle produzioni locali di qualità a servizio di imprese agro-alimentari, organismi associativi e istituzioni pubbliche: la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e l'Indicazione Geografica Protetta (IGP), istituite con il Reg. CEE 2081/92, recentemente sostituito dal Reg. CE 510/2006.

Dalla lettura dei "considerando" del regolamento emergono le ragioni sottostanti all'introduzione dei disciplinari all'interno dell'impianto normativo europeo. Tra queste vi è la crescente domanda di qualità intesa come identità e genuinità del prodotto; la possibilità di fronteggiare una concorrenza sempre più dura in un mercato sempre più aperto attraverso queste nuove modalità di produzione; la necessità di fornire ai consumatori una informazione corretta e leale; in ultimo la ragione più strutturale è quella della diffusione dello sviluppo rurale. Quest'ultimo obiettivo si basa sull'idea della multidimensionalità territoriale la quale, se valorizzata, può avere degli effetti positivi sull'economia locale. Altro aspetto sottolineato da Arfini (2006) è la potenzialità di questo strumento in contesti definiti "svantaggiati o marginali", i quali attraverso la valorizzazione di risorse variegata come le relazioni economico sociali o le tradizioni culturali trovano occasione di crescita (Arfini 2006).

I Regolamenti 2081/92 e 2082/92 attraverso l'utilizzo di un marchio consentono il facile riconoscimento da parte di tutti i consumatori di prodotti di qualità declinata come valorizzazione della combinazione tra il fattore umano e quello naturale. Quello che si può notare è che all'elevata proliferazione delle certificazioni di qualità in contesti quali quello italiano e quello francese in cui vi è "un'alta vocazione di tipicità" (Nomisma, 2005 in Belletti, Marescotti 2007), non corrisponde sempre una forte adesione da parte delle imprese.

StrumentiRES - Rivista online della Fondazione RES

Anno VIII - n° 4 - Dicembre 2016

Questo aspetto è stato evidenziato da un'indagine (Belletti e Marescotti 2007) svolta su 45 imprese di differente tipologia e dimensione operanti con 4 diversi prodotti ad indicazione geografica della Toscana (Prosciutto Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP, Olio Chianti Classico DOP e Fagiolo di Sorana IGP) (Belletti, Marescotti 2007). Oltre il 25% delle imprese (distribuite in maniera uniforme tra i quattro prodotti esaminati) dichiara che l'impiego della DOP-IGP sia assolutamente non remunerativo nel breve periodo. Un terzo delle imprese ritiene che i maggiori costi siano appena compensati dai maggiori ricavi. Soltanto una delle 45 imprese intervistate ha ritenuto molto remunerativo l'impiego della denominazione.

Questo elemento è uno dei nodi più importanti della relazione tra il modello di sviluppo rurale e l'utilità delle certificazioni di qualità, ancorché questa relazione è enfatizzata da alcuni autori quando ci si riferisce a contesti definiti marginali o svantaggiati. Sebbene in letteratura il concetto di sviluppo rurale rimanga poco chiaro, indefinito e polisemico, sono in molti a definirlo genericamente come un processo endogeno, integrato e sostenibile. Anche questi termini a loro volta potrebbero essere poco chiari e indefiniti ma sottolineano delle caratteristiche di base che in effetti tutte le declinazioni del concetto detengono: l'importanza delle risorse locali, l'interazione tra gli attori coinvolti e il rapporto tra uomo e natura. Il coinvolgimento degli attori locali intesi anche come risorsa endogena è un elemento centrale nella normativa europea per la costruzione dei disciplinari. Non a caso il regolamento UE n.510/2006 impone che a richiedere il riconoscimento del prodotto sia un'istituzione collettiva espressione di un contesto e in particolar modo espressione del tessuto produttivo. La comunità dei produttori è quella ritenuta depositaria delle conoscenze tradizionali necessarie a preservare la qualità di un prodotto se non di un intero territorio, in questo senso il bene che si richiede di tutelare diventa pubblico. Successivamente, ottenuta la certificazione, il bene si trasforma da pubblico a club, in quanto l'accesso è regolato da meccanismi di controllo e costi da sostenere.

Questo meccanismo di selezione può incidere notevolmente sul contesto e sulle relazioni fornendo un ruolo a imprese non necessariamente produttrici o anche a istituzioni esterne alla filiera. Si definisce in questo modo il disciplinare come uno standard di qualità a cui si aderisce volontariamente (Henson e Reardon, 2005 in Marescotti 2010) o standard di qualità dal basso in quanto l'elemento costitutivo è la partecipazione al processo dei diretti interessati e quindi principalmente dei produttori locali che si muovono nell'ambito di alcune indicazioni dettate dall'autorità pubblica. Questo legame con i contesti di cui le DOP e IGP sono espressione, è la principale ragione che spinge alcuni studiosi ad affermare che le certificazioni di qualità siano strumenti di diffusione dello sviluppo rurale.

Alla luce anche delle considerazioni precedentemente descritte sul concetto di sviluppo rurale è facile dedurre che anche le certificazioni di qualità possono stimolare effetti differenti in base alla

tipologia di relazioni e di attori e del paradigma di riferimento. I produttori in particolare spesso percepiscono la certificazione come un costo aggiuntivo senza alcun beneficio (Sylvander e Wallet, 2007; Casabianca, 2003 in Marescotti 2010). In conclusione è possibile affermare che al di là dell'enfasi posta sul piano normativo e delle politiche pubbliche su alcuni concetti e strumenti afferenti ai cambiamenti in agricoltura e nel rurale, in realtà le possibili declinazioni concrete di questi possono avere effetti molto differenti e muoversi all'interno di paradigmi anche contrastanti. Il tema centrale del carattere endogeno e partecipativo di tutto quello che ha a che fare con la multifunzionalità, la sostenibilità, la ruralità può dunque diventare simulacro svuotato di senso e in accordo con un paradigma produttivista. Quest'ultimo nel lungo periodo nega questi principi stessi, primo tra tutti la possibilità della sopravvivenza, prima che valorizzazione, dei piccoli produttori retoricamente presentati come l'anima della possibile conciliazione tra l'uomo, la natura e la tradizione. Sono numerosi gli autori a sostenere che alcuni strumenti, utilizzati in nome dello sviluppo rurale, siano in realtà controproducenti per la comunità dei produttori o contadini necessariamente al centro di qualsiasi valorizzazione dello spazio rurale.

Perrotta (2014) sul suo studio di filiera del pomodoro sottolinea come questi standard di qualità imposti fungano da meccanismo di selezione dei produttori e delle industrie di trasformazione. Per le piccole aziende gli oneri sono maggiori, avendo maggiori difficoltà a rimanere sul mercato sia per i prezzi richiesti dalla GDO sia soprattutto per gli standard di qualità. Per queste la situazione è ancora peggiore nel caso delle cosiddette private labels, cioè di marchi gestiti direttamente dalle catene di supermercati. Perrotta evidenzia come: "questo tipo di selezione dei fornitori presenta aspetti contraddittori". Secondo l'autore appena citato, essa ha l'effetto positivo di migliorare il prodotto, quantomeno in termini di sicurezza alimentare e diminuito utilizzo di prodotti chimici nella coltivazione. Dall'altro lato, l'Autorità antitrust italiana fa notare come la presenza di pochi grandi gruppi della distribuzione e la relazione di potere asimmetrica tra acquirenti e fornitori (il buyer power) possa provocare l'"esclusione di alcuni piccoli operatori, anche se efficienti, dovuta al generale incremento del costo di accesso alla distribuzione" (AGCM 2013, p. 140), cosa che danneggia il consumatore perché diminuisce la varietà dell'offerta, oppure può "costringere" i fornitori a fare richiesta di sussidi pubblici, come effettivamente è avvenuto per anni con i sussidi della PAC ai produttori di pomodoro. Il potere di acquisto, anche laddove non riduca la quantità offerta dai fornitori, può indurli a peggiorare la qualità del proprio prodotto, ovvero a reagire "scaricando" i costi sulla società, anche nella forma di richieste dirette di sussidi pubblici. Inoltre, laddove la pressione sui fornitori finisca per costringere alcuni di loro ad uscire dal mercato, nel medio periodo il consumatore

risulterà danneggiato per la minore differenziazione dell'offerta (AGCM, 2013, p. 117 cit. in Perrotta 2014, p. 3).

Troviamo una florida letteratura nel mondo anglosassone in particolare sul fenomeno delle private labels e tra autori impegnati nello studio della cosiddetta "supermarket revolution", food regime o retailing revolution (Friedmann and McMichael 1989 Burch and Lawrence (2005, 2007).

Il cuore di quest'approccio è l'idea di una fase di pacificazione politica sulla governance della produzione del cibo che allinea gli interessi di governanti, produttori e consumatori. Si sostiene che il potere contrattuale delle catene distributive sia aumentato al punto da soppiantare il classico ruolo dei grossisti e che si imponga attraverso gli standard di qualità privati. Questi ultimi si differenziano dalle certificazioni pubbliche perché hanno base volontaria. Alcuni di questi autori sottolineano vi siano delle caratteristiche specifiche del food regime del terzo millennio, in particolare la centralità quasi assoluta della catene distributive le quali diventano de facto policy makers all'interno del sistema di produzione del cibo e attraverso gli standard di qualità (Dixon 2012).

Questi criteri imposti fanno riferimento ad una vasta gamma di caratteristiche dei prodotti, dal colore, alla misura, all'origine al rispetto di codici etici sugli animali o lavoratori. Questo processo spinge ulteriormente fuori dal mercato i piccoli produttori incapaci di sostenere questo livello competitivo sia nella relazione diretta con i consumatori che nel ruolo di fornitori di prodotti primari (Richards, Bjorkhaug, Lawrence, Hickman 2012).

3 DOP Nocellara del Belice: opportunità per chi?

La storia dell'olivicoltura nella valle del Belice, è secolare, ereditata dagli antichi greci. Sin dal 1600 è stata una risorsa economica importante se non l'unica. In seguito la Nocellara del Belice inizia ad avere la doppia destinazione per olio oltre che da tavola. Questa cultivar copre circa il 95%; altre presenti in maniera ridotta sono la Giarraffa, la Biancolilla e la Cerasuola utilizzate per l'impollinazione della cultivar principale. I comuni della valle interessati sono: Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Santa Ninfa, Poggioreale e Salaparuta.

Sebbene la produzione olivicola abbia radici secolari nella valle del Belice, dal secondo dopoguerra in poi sono tre i principali cambiamenti che conducono alla situazione attuale. Negli anni '40 arrivano i primi commercianti napoletani: sono delle famiglie impegnate nell'acquisto e vendita di trasformati. La loro necessità specifica è quella di trovare una tipologia di oliva adatta alle loro tecniche di deamarizzazione², che a quell'epoca veniva condotta tradizionalmente in Campania con un

² La deamarizzazione è un trattamento che ha l'obiettivo di togliere il sapore amaro dalle olive appena raccolte, che può effettuarsi o con acqua semplice o con la soda caustica, questo secondo metodo è quello più utilizzato dai "napoletani".

procedimento di cottura sotto cenere. L'arrivo di questi attori per alcuni determina "l'invenzione della Nocellara".

Un agronomo della sezione operativa di assistenza tecnica di Castelvetro così si esprime in merito: "Bisogna dire che se esiste la Nocellara dobbiamo ringraziare loro che hanno inventato questo prodotto, noi prima lo conoscevamo ma non sapevamo che si poteva fare da mensa e che si poteva vendere. Sono loro gli inventori di questo prodotto perché noi prima facevamo olio. Nel dopoguerra i napoletani sono stati i pionieri di questa cosa, poi i giovani si sono allargati adesso siamo alla seconda o terza generazione. Di buono c'è che qualche realtà locale si sta inserendo. C'è da dire che se noi escludiamo i napoletani sul piano commerciale riusciremmo a vendere l'1 o il 2%". Negli anni '70 inizia la diffusione di questo prodotto: l'aspetto imponente della Nocellara è in linea con le esigenze dell'epoca, consumare prodotti di bell'aspetto e in grandi quantità è uno degli indici di benessere nella rappresentazione sociale dell'epoca. Il secondo momento determinante è l'inizio degli anni '90 quando la zona subisce una definitiva conversione dalla viticoltura all'olivicoltura. I fattori sono numerosi ed alcuni sono prettamente di carattere locale altri derivati da dinamiche internazionali e soprattutto interne alla comunità europea. Tra queste rientra l'aumento della competizione nel mercato europeo per l'ingresso della Spagna che è tra i primi produttori olivicoli. Questo ha determinato la necessità di una razionalizzazione delle produzioni ed è con questo obiettivo che in Sicilia in quegli anni viene varato il primo piano olivicolo regionale. Dovunque in quegli anni cambiano le tecniche di potatura e si va alla ricerca di cultivar che si prestano sempre più ad una massimizzazione della produzione e del profitto attraverso la meccanizzazione della raccolta. Nello specifico, nel campobellese, sono gli anni della crisi dell'immagine del settore vitivinicolo, dopo le note vicende della produzione di vino con acqua e zucchero ed è in quel frangente che gli agricoltori decidono quasi in massa di approfittare degli incentivi europei per la riduzione della produzione viticola e di investire il ricavato dell'espianzione dei vigneti nella piantumazione di uliveti. Alle soglie del 2000 dopo una lieve crisi del comparto, nascono le esperienze dei consorzi di tutela verso il riconoscimento dei disciplinari DOP e assistiamo ad una ulteriore spinta nella direzione della produzione da tavola. In quegli anni nascono delle aziende di trasformazione e confezionamento sebbene siano irrilevanti sul piano quantitativo in quanto la maggiore quantità delle olive completa il suo processo di trasformazione in Campania o nel Lazio.

Entrambe le filiere sia da olio che per olive da tavola negli anni '90 subiscono notevoli cambiamenti in seguito alla nascita e al crescente ruolo della Grande Distribuzione Organizzata.

I possibili canali di filiera sono principalmente tre; il primo che ha avuto notevole rilevanza fino a un decennio fa, vede protagonisti assoluti i trasformatori campani i quali distribuivano in ultimo ai dettaglianti in tutta Italia; oggi questo processo è marginale perché il nuovo attore che nelle dinamiche

StrumentiRES - Rivista online della Fondazione RES

Anno VIII - n° 4 - Dicembre 2016

globali si è imposto è la grande distribuzione organizzata. Quest'ultima assorbe quasi l'80% delle transazioni legate alle olive da tavola del castelvetranese. Da notare che anche nel rapporto con la GDO rimane protagonista la figura dell'intermediario "napoletano" solo in piccolissima percentuale.

Ciò che possiamo rilevare dai dati di Agroqualità (l'ente certificatore della D.O.P.) è il numero degli olivicoltori per l'una e per l'altra attività che aderiscono ai due disciplinari: 84 per l'olio e 33 per le olive a fronte di migliaia di olivicoltori.

L'Italia è il terzo produttore in Unione Europea, dopo Spagna e Grecia. La Sicilia si attesta su una quota del 42%, mentre la Puglia rappresenta circa il 27% della produzione nazionale. Da questo possiamo dedurre che quasi il 42% delle olive da tavola italiane siano prodotte tra Campobello di Mazara e Castelvetro (Unaprol 2013). Questa produzione benché abbia notevole importanza locale, resta comunque un prodotto di nicchia che rappresenta, infatti, soltanto il 3% della destinazione delle olive prodotte in Italia. Il ruolo ricoperto dai commercianti campani e laziali per le olive da tavola, nel caso dell'olio è ricoperto in parte da frantoiani locali e in parte da grossisti e buyers della G.D.O., in entrambi i casi gli olivicoltori sono pricetaker. Sebbene la filiera olivicola è presa in considerazione nella mia analisi del contesto, maggiore attenzione verrà riservata alle dinamiche del prodotto da mensa per maggiore rilevanza economica, sociale e culturale e per la particolarità delle sue dinamiche e contraddizioni.

I cosiddetti "napoletani" hanno per decenni avuto il quasi monopolio della commercializzazione delle olive della zona, non erano infatti presenti strutture aziendali preposte a questa fase produttiva in tutta la provincia di Trapani. Da qui è facile capire l'esigua rilevanza del percorso di certificazione DOP. Il consiglio d'Europa ha adottato il regolamento (CEE) n. 2081/92 per le certificazioni di origine protetta stabilendo questo possa essere attuato attraverso processi di partecipazione collettiva dei produttori, per questo anche per la "Nocellara del Belice" e "Valle del Belice" sono stati istituiti due organi rappresentativi che formalmente rappresentano una vocazione collettiva, nei fatti l'azione di questi è attribuibile a pochi singoli. L'elemento rilevante è la quasi immutabilità dei meccanismi della filiera dal punto di vista degli olivicoltori i quali rimangono assolutamente marginali. Il sistema definito "arcaico" da uno stesso produttore è rimasto tale per decenni. I 20/30 napoletani arrivano annualmente la prima settimana di ottobre e durante le "visite in campagna con il sistema a scendi pianta" impongono prezzo e condizioni e comprano il prodotto semilavorato. L'introduzione della DOP avrebbe potuto rappresentare l'opportunità per un'espansione dell'attività di trasformazione e confezionamento del prodotto sul territorio. Infatti secondo il disciplinare tutte le fasi produttive devono chiudersi nel perimetro dei comuni che aderiscono. A

Campobello di Mazara, Castelvetro, Partanna, ad oggi pochissimi sono i magazzini nati a questo scopo.

Marescotti (2010) sottolinea come il regolamento UE n. 510/2006 impone che l'input per il riconoscimento della certificazione di qualità provenga da un percorso partecipato e collettivo. Gli agricoltori dovrebbero essere i protagonisti. Essi infatti sono non solo i depositari delle conoscenze e competenze necessarie per una produzione che sia tradizionalmente legata al territorio e di qualità, ma sono anche i soggetti attraverso cui si implementa e diffonde un processo di sviluppo rurale. Il caso studio di Campobello di Mazara, a partire dal dato incontrovertibile della esigua adesione da parte degli attori della filiera al disciplinare, dimostra altresì che a dispetto delle indicazioni normative e dei principi che ispirano questi processi, questi assumono significati e rilevanza diversa a seconda della posizione che si ricopre all'interno della filiera.

Attraverso il punto di vista di rappresentanti istituzionali e operatori del settore esploriamo la diversa percezione che di questa "opportunità" hanno i vari attori. Il gradino più basso della catena produttiva è rappresentato dagli olivicoltori i quali dovrebbero essere il pilastro portante nella strategia di valorizzazione del territorio. È possibile notare che la composizione prevista dai disciplinari per i consorzi di tutela è a maggioranza composta da agricoltori. Ciò si verifica anche nel caso della DOP olearia, mentre i trasformatori sono la figura più rappresentata nella DOP delle olive da tavola. Il tema centrale del paragrafo è la percezione della DOP da parte di attori diversi della filiera olivicola locale. Il tecnico dell'ufficio locale della Soat ha un ruolo importante in questo contesto ma non ha delle implicazioni dirette per quello che concerne la certificazione. Egli però non ha dubbi sull'importanza di questo percorso: "Siamo riusciti ad avere un prodotto standard negli anni ben apprezzato anche perché si regge sul marchio DOP e in Italia siamo due o tre. Il marchio è consequenziale di una qualità intrinseca del prodotto" (Intervista n.1).

Il punto di vista cambia notevolmente se ad esprimersi è un olivicoltore, seppure si tratta di uno medio grande. A uno di questi chiedo: "Cosa ha determinato l'adozione del disciplinare DOP?" G.P.: "Fino ad oggi non è servito a niente in termini di redditività. Ci riempiamo soltanto la bocca. I nostri rappresentanti che sono cioè i titolari delle aziende di trasformazione sicuramente avranno maggiore vantaggi. Tra questi maggiore facilità di inserimento nei mercati. Per esempio il magazzino a cui conferisco mi ha fatto fare la domanda di adesione di assoggettamento ai controlli di conformità di qualità della DOP. Da questo io non ho ricevuto nessun vantaggio, non mi paga di più le olive. Dal punto di vista dei produttori ancora non cambia nulla, speriamo ... I trasformatori è da qualche anno che ci raccontano questa favoletta. Dicono che con la DOP si vende meglio ... ma noi non l'abbiamo notato" (Intervista n.4).

StrumentiRES - Rivista online della Fondazione RES

Anno VIII - n° 4 - Dicembre 2016

Interessante è il punto di vista di un olivicoltore e trasformatore che è il referente più importante per più famiglie di commercianti napoletani. “Che opportunità vi ha dato la DOP.?” M.C.: “Lasciamo stare ... per me è una sorta di tangente allo stato. Io sono iscritto alla DOP ma ci sono troppi costi e inutili. Io non posso dichiarare tutte le olive che ho, dovrebbero abbassare il prezzo ... Perché devo pagare questa tangente? Pretendono si paghi il pizzo legalizzato dallo stato” (intervista n.9, Campobello di Mazara, 08/09/2015).

Il punto di vista della figura del trasformatore cambia notevolmente se ha la possibilità di confezionare e anche di commercializzare il prodotto. S.M.: “La DOP? è solo un valore aggiunto, vale più il bio che la DOP., ovviamente se io confeziono qua sono proprio uno stupido se non metto DOP. Ma devi trovare le olive dai contadini che hanno aderito al disciplinare. Un buon 50% da qua esce DOP. Anche se poi di fatto non viene messa l’etichetta. Solo dove tu hai il canale lo fai valere, poi questi sono studi di marketing che noi facciamo a Napoli e che poi inizieremo a fare pure qua” (Intervista n.17).

Il punto di vista più singolare ed esemplare è quello di un protagonista della nascita dei disciplinari di qualità N.B. “io dico sempre noi per far credere agli altri che noi (siciliani) siamo civili che collaboriamo che progettiamo ... Oggi che lavoriamo l’olio e le olive siamo fermi a circa 50 anni fa. Tu pensa che la DOP è nata 20 anni fa nel 1992. È sempre stato così e sarà sempre così perché noi siamo figli di questo territorio, se tu non fai il mafioso passi per cretino perché qua l’educazione cioè i modi giusti e civili passano come segno di stupidità ... noi non abbiamo prodotto per il mercato ma ci comportiamo come se avessimo navi di olio. Un giapponese se ne frega di chi lo fa l’olio ... gli interessa da dove viene ... io aspiro al fatto che tutti quelli che fanno olive DOP entrino in unico marchio” (Intervista n10, Campobello di Mazara, 18/06/2015).

Questa intervista è significativa perché esplicita la contraddizione centrale che sta alla base dei riconoscimenti dei disciplinari di qualità: un singolo per quanto capace o che si autorappresenta come tale, si sostituisce alla collettività, assumendo il ruolo di rappresentarla. La collettività è a suo parere immatura o inesistente perché incapace di pensarsi come tale; per questa ragione è necessario non educarla ma agire per conto della collettività.

Oltre all’esperienza dei due consorzi di tutela, altri due sono i percorsi che simulano una partecipazione collettiva: il distretto olivicolo e il nascente consorzio di promozione I.g.p. per la produzione olearia. Quest’ultimo sta per nascere sotto stimolo di un ente regionale. Il distretto, invece, sebbene nasca dallo stimolo di una legge regionale per i distretti produttivi, è composto da tutte le componenti della filiera. Ciò che evidente è che vi sia quasi una lottizzazione di questi organismi, i trasformatori e i confezionatori più “potenti” economicamente stanno o nel consorzio o nel distretto,

StrumentiRES - Rivista online della Fondazione RES

Anno VIII - n° 4 - Dicembre 2016

dalle loro stesse voci sembrerebbe queste occasioni siano mera costruzione di fazioni e gruppi di potere, spesso contrapposti.

Riferimenti Bibliografici

Arfini, F., Belletti G. e Marescotti, A. 2010

Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di tutela e valorizzazione «Agriregionieuropa»
anno 6 n°23

Belletti, G., Marescotti, A. 2007

Costi e benefici delle denominazioni geografiche (DOP e IGP)
Agriregionieuropa anno 3, n°8, Mar 2007

Bjørkhaug, H., Lawrence, G., Hickman, E., Richards, C. 2012

Retailer-driven agricultural restructuring- Australia, the UK and Norway in comparison, «Agri Hum Values» (2013)
30:235–245

Brunori, G. 2000

Rural development: from practices and policies towards theory, jan 1 2000 «sociologia ruralis»

De Benedictis, M. 2002

L'agricoltura del Mezzogiorno: "La polpa e l'osso" cinquant'anni dopo, QA, La questione agraria, n.2.

Dixon, J., Isaacs, B. 2012

There is certainly a lot of hurting out there: navigating the trolley of progress down the supermarket aisle, «Agri Hum Values» (2013) 30:283–297

ISMEA 2007

Le tendenze del mercato delle DOP e IGP, Roma, Ismea.

Mantino, F. 2008

StrumentiRES - Rivista online della Fondazione RES

Anno VIII - n° 4 - Dicembre 2016

Lo sviluppo rurale in Europa. Politiche, istituzioni e attori locali dagli anni '70 ad oggi, Milano, Edagricole

Marescotti, A. 2010

Il ruolo del disciplinare di produzione nella costruzione dei legami tra prodotti DOP e IGP e sviluppo rurale, «Agriregionieuropa» anno 6 n°20, Mar

Massari, V. e Passari, M. 2008

Oli DOP d'Italia, seconda edizione, Nola, Rossi

Marsden, T. 2003

The condition of rural sustainability, in «Journal of Rural Studies», 9, 205*222

Perrotta, D. 2014

Ghetti, broker e imperi del cibo. La filiera agro-industriale del pomodoro nel Sud Italia, *in corso di pubblicazione*

Sitografia

www.unaprol.it

www.agrireregionieuropa.univpm.it

www.Istat.it

www.ismea.it

www.inea.it

StrumentiRES - Rivista online della Fondazione RES

Anno VIII - n° 4 - Dicembre 2016