

## Sarno. Il distretto di qualità dell'agroalimentare

di Vincenzo Curion

Distretto Agroalimentare di Qualità  
**AGRO SARNESE-VESUVIANO**

promosso da

**1°** INCONTRO DI ANIMAZIONE TERRITORIALE

**27.12.2019**  
ORE 17.30

**LINEE STRATEGICHE PER LA VALORIZZAZIONE E LO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DELL'AGRO SARNESE-VESUVIANO**

PALAZZO LANZARA  
PRESSO LA SEDE DEL CONSORZIO DEL POMODORO SAN MARZANO  
DELL'AGRO SARNESE NOCERINO DOP  
VIA LANZARA, 27 SARNO (SA)

COMITATO PROMOTORE DEL DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ "AGRO SARNESE-VESUVIANO"  
VIA LANZARA, 27 SARNO (SA)

È terminata il 31 dicembre scorso la campagna di sensibilizzazione per la raccolta delle manifestazioni d'interesse a creare distretti agroalimentari sul territorio Campano.

Si tratta di una ulteriore iniziativa che la Regione, guidata dal Presidente De Luca, ha messo in piedi per creare un'amministrazione più attenta alle particolarità ed alle specificità del territorio e degli operatori regionali. A essere coinvolti per questa iniziativa, gli operatori del settore agroalimentare, i quali sono chiamati, se dotati delle caratteristiche indicate nel regolamento attuativo della legge regionale n 20 dell'otto agosto 2014, promulgato il 19 febbraio 2019, a costituirsi in settori Agroalimentari che possano tutelare e valorizzare più precisamente le produzioni tipiche e tradizionali. La Legge di Bilancio del 2018, che ha proposto i Distretti del Cibo, ha riportato all'attenzione il modello organizzativo distrettuale nell'agroalimentare. La storia dei distretti in agricoltura inizia nel 2001 in attuazione della Legge di Orientamento che definiva i Distretti Rurali (DIR) e

Distretti Agroalimentari di Qualità (DAQ) come strumenti per rafforzare la competitività delle imprese agricole e lo sviluppo delle aree rurali. Compito delle Regioni, l'individuazione dei criteri e delle modalità per procedere al loro riconoscimento. Sul territorio nazionale, già altre regioni si sono impegnate nel definire il processo di riconoscimento e provveduto a identificare molteplici di distretti.

Secondo il regolamento il Distretto agroalimentare di qualità è un'area territoriale caratterizzata da una importante e significativa insistenza economica di imprese agricole e agroalimentari interrelate e interdipendenti tra loro; e da una o più produzioni tipiche, o tradizionali, o certificate e tutelate ai sensi della normativa comunitaria o nazionale. Dal punto di vista amministrativo il distretto, una volta attivato, diventa uno strumento di progettazione integrata del territorio di riferimento. Questo nuovo organismo punta a coinvolgere sinergicamente, iniziative sia pubbliche che private. A differenza dei già esistenti Distretti Rurali, che hanno come obiettivo lo sviluppo del territorio e che già sono oggetto di normativa regionale, i Distretti

Agroalimentari di Qualità dovranno sorgere ed operare specificatamente per la competitività di un prodotto a marchio di qualità (“prodotto pivot”) così come definiti dall’art. 16 del Reg. 1305/13, comma a. Si attiverebbe così un circolo virtuoso che a vari gradi produrrebbe un coinvolgimento a catena del comparto produttivo e di quello dei servizi, con evidenti, positive, ricadute economiche per tutti.

Anche se non esplicitamente, l’istituzione di un distretto agroalimentare di qualità coinvolge fortemente i Consorzi di tutela dei molteplici prodotti riconosciuti, prodotti sul territorio. Da parte dei Consorzi è richiesta una forte responsabilizzazione verso i produttori che con non poche difficoltà custodiscono queste produzioni e che, oltre la valorizzazione delle peculiarità del prodotto, necessitano di un supporto che li accompagni verso l’efficienza produttiva e una maggiore competitività sui mercati. Spazio dunque a tutte quelle imprese che operano con prodotti DOP, IGP e Bio europei o in protezione nazionale transitoria e in conversione, che rappresentano specialità uniche nel panorama nazionale e internazionale.

Il territorio agro sarnese vesuviano entra di diritto in questa definizione potendo contare sulla produzione, conosciuta in tutto il mondo, del pomodoro San Marzano DOP, un prodotto già tutelato direttamente da un disciplinare regionale, che tutela la sua produzione, raccolta e lavorazione, ma che, in tempi di “italian sounding” e di contraffazioni alimentari, subisce attacchi da altre produzioni che rischiano di finire sulle tavole dei consumatori finali, nonostante, fin dal 1996, il prodotto possa vantare il riconoscimento dell’Unione Europea come prodotto DOP. Al di là dei problemi di contraffazione, altre difficoltà, legati alla delicatezza della coltivazione, che prevede l’allevamento di tipo verticale delle piante con l’uso di sostegni, - rispettando così la tradizione secolare-; che risente di problematiche fitosanitarie che richiedono cure molto scrupolose e l’elevato numero di ore di manodopera richieste, che incidono fortemente sui costi di produzione, devono essere contenute, per impedire che la produzione possa ulteriormente ridursi, causando la perdita di un ecotipo e delle sue linee migliorative, che ha delle peculiarità e delle qualità nutrizionali eccezionali.

Il DAQ potrebbe rappresentare, secondo i promotori che a vario titolo si sono mossi sul territorio campano per tutelare le numerose specialità che lo contraddistinguono, uno strumento per affrontare in maniera coesa problemi quali la competizione con i prodotti provenienti dall’estero, una non perfetta concentrazione

dell'offerta, la scelta di canali commerciali tradizionali, i cambiamenti climatici e l'ecosostenibilità della produzione. "Il distretto agroalimentare sarebbe il luogo preposto alla concertazione di una strategia comune che consenta di intervenire per garantire una maggiore efficienza lungo la filiera, di sviluppare nuovi modelli di commercializzazione e di cogliere le opportunità legate ai nuovi mercati".

Ben venga dunque l'iniziativa di creare un distretto agroalimentare di qualità che possa dare ulteriore impulso alle aziende del territorio campano che, fino a qualche decennio fa era capace di produrre un quarto del pomodoro da industria, sotto forma di pomodoro "pelato" e di passata, e che ora invece, partecipa al comparto nazionale una percentuale di prodotto molto più bassa. La "disaffezione" a questo tipo di coltivazione che pure contraddistingue il territorio sarnese vesuviano, sarebbe legata, a detta dei partecipanti all'incontro, anche al prezzo estremamente basso pagato ai produttori, a fronte di costi che lievitano di anno in anno e che non sarebbero comparabili con quelli di altre coltivazioni.

Laddove questa eccellenza del territorio dovesse andare trascurata, a rimetterci non sarebbero solo i produttori ma soprattutto i consumatori finali. Il pelato San Marzano DOP, oltre che per innumerevoli preparazioni, ha un canale di consumo preferenziale legato alla tipicità della "pizza verace napoletana", prodotto di larghissimo consumo, conosciuta ed amata da tutti che è regolamentata da un rigido disciplinare internazionale che ne tutela la tipicità. A norma di tale disciplinare, solo alcune particolari varietà tra cui proprio il pomodoro San Marzano DOP possono essere adoperate per la guarnizione delle gustose pizze margherita e marinara, le uniche due specialità che, prodotte secondo quanto dettato dal regolamento, *"con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito e derivanti dalla materia prima e dai metodi di preparazione e cottura"*, possono fregiarsi del titolo di "pizza verace napoletana".

L'idea del consorzio agroalimentare come punto di raccolta di istanze provenienti dal territorio e come tavolo di confronto per la programmazione politica regionale, rappresenta una scelta oculata per coinvolgere maggiormente i diretti interessati nell'uso dei fondi nazionali, regionali ed europei a sostegno del comparto agroalimentare. "Si tratta di una misura per migliorare la sussistenza gestionale amministrativa in sede di programmazione economico-finanziaria regionale-europea". Un' iniziativa analoga è stata già lanciata nel territorio del Sele e dei comuni dei monti Picentini dove le aziende del territorio stanno puntando alla creazione di un altro distretto agroalimentare attorno alla rucola, il loro prodotto di punta che è in dirittura d'arrivo per il riconoscimento IGP. Un analogo distretto potrebbe nascere anche nella piana del Sele per il "Carciofo di Paestum", riconosciuta IGP, ai sensi del Reg. CE n. 2081/92, con Regolamento (CE) n. 465/2004 (pubblicato sulla GUCE n. L 77 del 13 marzo 2004). L'incontro di animazione territoriale tenutosi presso la sede del consorzio del Pomodoro San Marzano, rientra in un ciclo di incontri che sono stati previsti anche nel territorio di Acerra e di Scafati per poter raccogliere la più ampia manifestazione d'interesse. Altri analoghi incontri, sono stati pensati per la tutela di prodotti tipici nell'area dei monti lattari e per la creazione di un distretto agroalimentare di qualità riguardante la mela annurca IGP.

Dopo la scadenza del 31 dicembre, partirà l'iter per il riconoscimento del Distretto e toccherà alla Regione decidere sul DAQ, uno strumento che consentirà di sfruttare anche i programmi PSR. Oltre a coinvolgere le aziende agricole, le cooperative, le Organizzazioni di Produttori e gli enti locali, secondo gli organizzatori, per dare massima diffusione all'iniziativa, occorrerà puntare anche a coinvolgere le scuole e gli enti di formazione, che a vario titolo possano essere interessati a tutelare sì una produzione ed un relativo, pregevole know how, ma anche e soprattutto le specificità dei territori.

## Bibliografia e Sitografia

- <http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it/2019/12/27/verso-il-distretto-agroalimentare-di-qualita-agro-sarnese-vesuviamo-incontri-di-animazione-territoriale/>
- <https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/24/distretti-agroalimentari-di-qualita-e-processi-di-governance-locale-due>
- <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2019/02/22/campania-distretti-agroalimentari-di-qualita-approvato-il-regolamento/61951>
- <https://www.ottopagine.it/sa/economia/200123/nasce-il-distretto-agroalimentare-di-qualita-sele-picentini.shtml>
- <http://agricoltura.regione.campania.it/tipici/indice.htm>
- <http://agricoltura.regione.campania.it/distretti/distretti.html>
- <http://agricoltura.regione.campania.it/tipici/pizza.html>
- [http://agricoltura.regione.campania.it/tipici/cipollotto\\_nocerino.html](http://agricoltura.regione.campania.it/tipici/cipollotto_nocerino.html)
- <http://agricoltura.regione.campania.it/tipici/piennolo.html>
- [http://agricoltura.regione.campania.it/tipici/pomodoro\\_sanmarzano.html](http://agricoltura.regione.campania.it/tipici/pomodoro_sanmarzano.html)
- <http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it/>
- [http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it/wp-content/uploads/2019/09/disciplinare\\_Pomodoro\\_San\\_marzano\\_dell\\_Agro\\_Sarnese\\_Nocerino\\_26.8.2019.pdf](http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it/wp-content/uploads/2019/09/disciplinare_Pomodoro_San_marzano_dell_Agro_Sarnese_Nocerino_26.8.2019.pdf)
- <https://plantgest.imagelinenetwork.com/it/piante/orticole/pomodoro-da-industria/>
- [https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare\\_AVPN.pdf](https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare_AVPN.pdf)
- <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/colture/pomodoro/255>
- <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/vivaismo-e-sementi/2019/12/12/pomodoro-un-successo-tira-l-altro/65255>
- [http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it/wp-content/uploads/2019/09/disciplinare\\_Pomodoro\\_San\\_marzano\\_dell\\_Agro\\_Sarnese\\_Nocerino\\_26.8.2019.pdf](http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it/wp-content/uploads/2019/09/disciplinare_Pomodoro_San_marzano_dell_Agro_Sarnese_Nocerino_26.8.2019.pdf)