



Le imprese agricole nella transizione

Seminario di Formazione
Risorse dell'ambiente e patrimoni culturali, idee per lo sviluppo rurale
Seulo, 25/26 Novembre 2011

Angela Guarino
Laboratorio di Studi Rurali 'Sismondi'
angel.guarino@tiscali.it

- Trasformazioni e transizioni
- Casi studio
- Riflessioni conclusive



Un contesto nuovo per le imprese agricole

- L'impresa agricola si trova ad operare in un contesto fortemente mutato rispetto al decennio precedente.
- L'agricoltura è infatti tornata ad essere uno dei punti centrali dell'agenda politica internazionale, dal cambiamento climatico agli obiettivi del millennio, dal commercio internazionale alla biosicurezza, dalle politiche energetiche alla sicurezza nazionale, e questo la rende oggetto potenziale di politiche di intervento a vari livelli.
- Per quanto riguarda i mercati, la globalizzazione ha diversificato la domanda (dalle masse di nuovi proletari urbani ai vecchi e nuovi ricchi) e riarticolato l'offerta su scala geografica (in particolare tra Sud e Nord del mondo), favorito nuove alleanze produttive e commerciali, creato nuove aree di concentrazione del potere e nuovi centri di controllo del sistema.

Cinque importanti fattori di cambiamento

Nel contesto europeo, le imprese agricole hanno dovuto adattare la propria strategia e le proprie strutture ad almeno cinque importanti fattori di cambiamento:

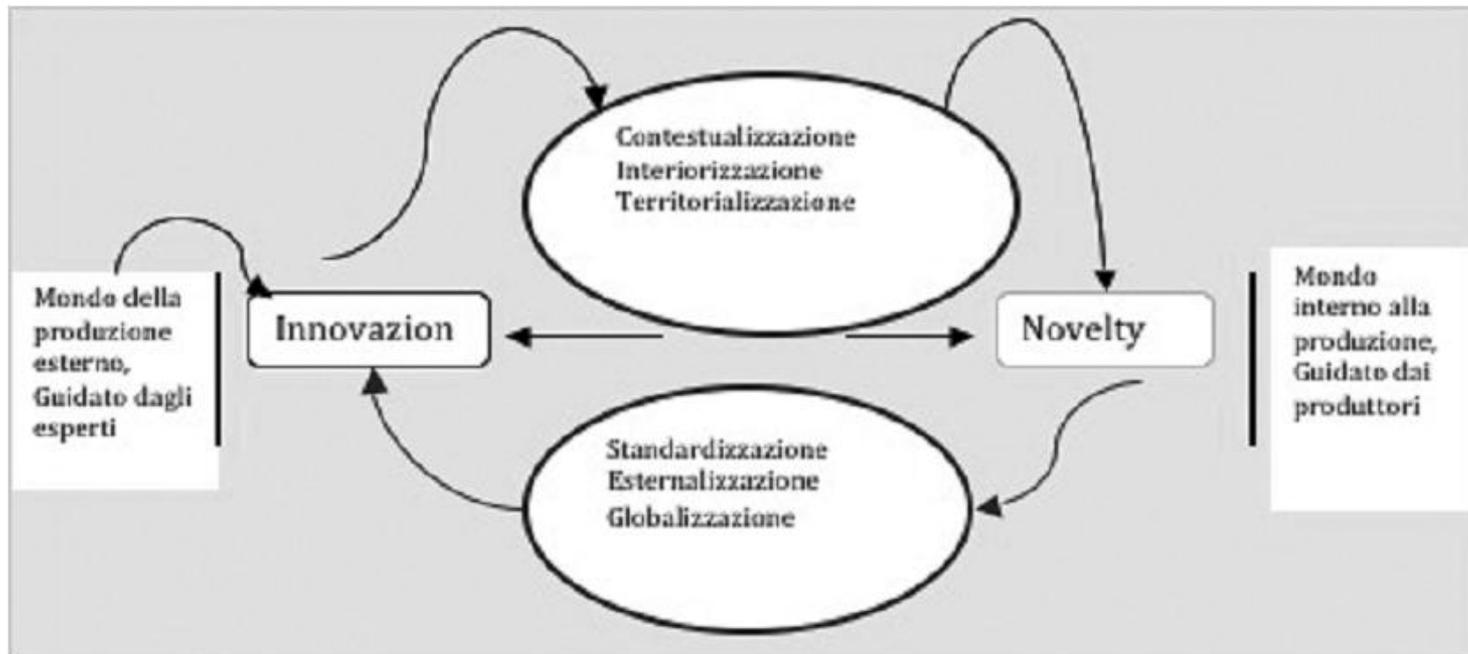
- a) Il venir meno delle forme di sostegno ai prezzi;
- b) l'avvio della politica di sviluppo rurale, che ha sostenuto investimenti e attività diverse da quelle convenzionali;
- c) la (parziale) liberalizzazione degli scambi, che ha aperto molti spazi alla libertà imprenditoriale (compresa la libertà di sbagliare);
- d) la crescente segmentazione dei mercati;
- e) il mutamento strutturale nella distribuzione alimentare, con il peso crescente della grande distribuzione organizzata.

Queste forze hanno allargato enormemente il ventaglio delle opportunità per le imprese, consentendo loro di collocarsi tanto nelle grandi filiere globali che nelle nicchie più esclusive.

Il ruolo delle novelties

Le novelties sono un qualcosa che si colloca nella linea di confine tra il conosciuto e lo sconosciuto. La novelty è qualcosa di nuovo: una pratica, un nuovo segno, un risultato inaspettato ma interessante, è la promessa di un esito, di un'intuizione. Le novelties comprese sfuggono alle definizioni, non corrispondono a niente di cui si sia già scritto, si sottraggono alla conoscenza convenzionale, vanno oltre alle regole conosciute e spiegabili.

Wiskerke e Van der Ploeg (2004)



Due aree marginali a confronto



Montiferru e Barigadu



Regione storico-geografica senza confini amministrativi

Stato: Italia

Regione: Sardegna – regione prevalentemente agricola

Politica UE di coesione: *phasing –in*

Classificazione ZS: Zona svantaggiate minacciata di spopolamento

Provincia: Oristano

Comuni: 17

MONTIFERRU: Cuglieri; Santu Lussurgiu; Paulilatino; Tresnuraghes; Sennariolo; Scano Di Montiferru; Seneghe; Bonarcado

BARIGADU: Abbasanta; Ardauli; Allai; Busachi; Fordongianus; Neoneli; Nughedu Santa Vittoria; Samugheo; Ula' Tirso

Abitanti: 36.211 ab - 15.426(Montiferru) + 20.785 (Barigadu)

Estensione: 849.35 km² - 486,53 km² (Montiferru) + 362,82 km² (Barigadu)

Densità abitanti/km2: 42,63 ab/ km²

Centri maggiori: Cuglieri (3132 ab) (Montiferru), Samugheo (3565) (Barigadu); nessun comune supera i 5000 abitanti

Sistema socio-economico: I settori economici rilevanti sono l'agricoltura, l'artigianato, la trasformazione dei prodotti agricoli. Tra questi spiccano la produzione di olio extravergine di Oliva, le carni della razza sardo-modicana e settore caseario.

Agenzie Sviluppo rurale e governo del territorio: GAL MBS del Leader +, Comunità Montana del Montiferru

Osservazioni: 2 Presidi Slow Food, condotta Slow Food del cibo, albergo diffuso.

Alpujarra Granadina



Regione storico-geografica senza confini amministrativi

Stato: Spagna

Regione: Andalusia – regione intermedia

Politica UE di coesione: *convergenza*

Classificazione Zs: Zona Montane

Provincia: Granada

Comuni: 32

Albondón; Albuñol; Almegijar; Alpujarra de la Sierra; Bérchules; Bubión; Busquistar; Cádiar; Cáñar; Capileira; Carataunas; Cástaras; Gualchós; Juviles; Lanjarón; Lobras; Lújar; Murtas; Nevada; Órgiva; Pampaneira; Polopos; Pórtugos; Rubite; Soportújar; Sorvilán; La Taha; Torvizcón; Trevélez; Turón; Ugíjar; Válor

Abitanti: 35.727 ab

Estensione: 915 km²

Densità abitanti/ km²: 39 ab/ km²

Centri maggiori: Órgiva (5.510 ab), Cádiar che pur avendo una popolazione di meno di 2000 abitanti è sede di numerosi servizi.

Dei 32 municipi solo 8 superano i 1000 abitanti.

Sistema socio-economico: I settori economici rilevanti sono l'agricoltura, il turismo e la trasformazione dei prodotti agricoli.

Ambiente: riserva della biosfera dell'UNESCO, Parco Nazionale e Naturale della Sierra Nevada (1996), soprattutto per la sua ricchezza botanica e per la sua particolare ecocultura.

Agenzie Sviluppo rurale e governo del territorio: ADR Alpujarra del leader +, UTE de la Junta de Andalusia (Unidad Territorial de Empleo)

Osservazioni: l'11% della popolazione è straniera, con una netta maggioranza di popolazione del Regno Unito. Sede di comunità spirituali e religiose. Due prodotti con IPG

I casi aziendali



Sa Marchesa

La Repubblica del 29/12/2006

Articolo "I cento nomi
dell'anno per Gianni
Mura"

Cugusi Giuseppe

(pastore) di Gavoi, ma operante nella zona di Fordongianus. I suoi pecorini si trovano da Pinchiorri a Firenze e da Beck a Roma, e fortunatamente anche nelle mie due tane milanesi. Come il whisky Laphroaig trent'anni fa, il suo pecorino affumicato e stagionato segna il radioso punto del non ritorno: 8,5.

15 Settembre 2007

Gambero Rosso®

[login](#) | [iscriviti al girone](#) | [contattaci](#)

[english version](#)

Community

GIRONE DEI GOLOSI®
FORUM
SOCIAL SPACE

Mensile



STORIA DI COPERTINA
EDITORIALE DI STEFANO
BONILLI
EDITORIALE DI DANIELE

[Home](#) → [Mensile](#) → [In Edicola](#) → L'articolo

WEEK END GOURMET

Il produttore: Sa Marchesa

Sa Marchesa / Fordongianus (OR) / loc. Sa Marchesa / tel. 078 452 243 - 3286 027 60 <http://www.samarchesa.com/> /chiuso sempre aperto su appuntamento
Agosto 2007

Sardegna al 100 per cento

Se lo chiamate casaro o allevatore protesta, «*sono un pastore*» dice. Se gli domandate quante pecore ha vi risponde «*la metà del doppio*». **Giuseppe Cugusi**, "Cuccara" per gli amici, 46 anni e una vita dedicata al pecorino, è un **uomo di poche parole**. Risponde a monosillabi: per timidezza, per quel dignitoso riserbo tipico degli isolani (e per scaramanzia riguardo all'entità del gregge) più che per diffidenza. È la moglie, **Laura Ginesu**, di 10 anni più giovane, un bell'esempio di **donna sarda evoluta, grintosa e dinamica**, a pareggiare il conto.

Azienda “ Sa Prenda” – Bonarcado



«Serve fantasia. Io non lavoravo nel settore della ristorazione. Ho sempre avuto la passione per la cucina inculcata da mia mamma [...]. Noi lavoriamo anche sulle piccole produzioni montane come i cardi selvatici, gli asparagi selvatici. Marmellata di mirto, confettura di more di rovo oltre naturalmente ai classici prodotti. Le more devo andare a coglierle io perché non trovo nessuno che lo faccia, come il mirto, come anche i fichi di cui siamo pieni ma nessuno li raccoglie»

La percentuale del lavoro manuale è del 90%, i macchinari si occupano della cottura della pastorizzazione, ho una affettatrice e macchinari per lo sminuzzamento, tutto il resto è lavoro manuale. [...] Prima di tutto bisogna scegliere la frutta e la verdura nel periodo ottimale di maturazione, che poi viene pulita e sminuzzata in base all'utilizzo che ne verrà fatto, in seguito conservata in vasetti sottoposti al trattamento termico. A questo punto i vasetti sono pronti per l'etichettatura e di conseguenza alla vendita. Questa è il nostro sistema di produzione»

“Bonaria”

DI DANIELA FALSITTA



ANTENNE

GLI INDIRIZZI DEI LOCALI E DEI NEGOZI CHE VALGONO UNA VISITA

BONARCA DO(O R) *Da leccarsi i baffi*

Cardi selvatici, pomodori secchi, fave e carciofini annegati nell'olio extravergine di oliva, peperoncini farciti, confetture di more selvatiche e di ciliegie, marmellate di limone e menta, arance, mele cotogne e fichi. Sono alcune delle squisite conserve che Bonaria Pintus prepara nel suo laboratorio artigianale. Solo i prodotti locali, coltivati nell'orto di casa o nati spontaneamente, vengono scelti per essere trasformati in concentrati di gusto e sapore, prelibatezze assolutamente e tipicamente sarde. Le delizie di Bonaria si possono acquistare direttamente nel laboratorio, in mezzo a ceste di frutta e verdura. L'unica raccomandazione è di prendere appuntamento prima di farle visita: Bonaria, infatti, è spesso impegnata in campagna, a raccogliere i prodotti che trasformerà in marmellate e sott'olio.

CONSERVE ALIMENTARI SA PRENDA VIA SIOTTO PINTOR 17, TEL. 0783.569.012
o 328.684.1442, WWW.SAPRENDA.IT, APERTO SU APPUNTAMENTO.



Azienda “ La Murtena– Murtas (ES)

Il futuro lo vediamo bene, continuiamo così perché le persone [...] stanno chiedendo qualità, e questo è quello che noi offriamo, più quantità non possiamo, ma più qualità sì.



Prima facevano solo i prodotti tipici, realmente tipici della zona, alcuni dei quali erano stagionali e quindi proponibili solo per tre o quattro mesi all'anno, mentre gli altri venivano ugualmente prodotti, ma la loro forma di operare prima era, producevano, riempivano un furgone e andavano a vendere ad esempio nei mercatini....

Figura 12. Il caso dell'azienda La Murteña. Murtas, Alpujarra (Spagna).

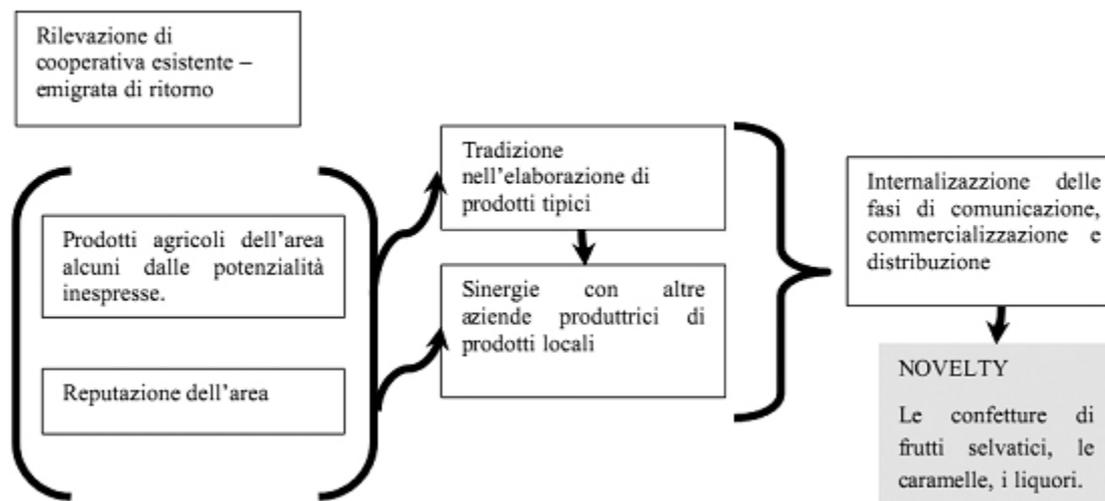


Figura 13. Il caso dell'azienda Sa Prenda. Bonarcado, Montiferru (Italia).

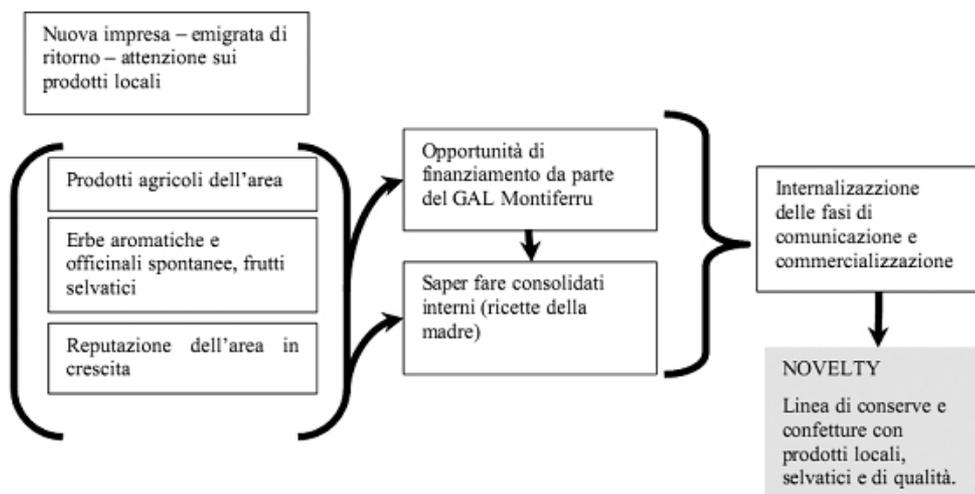
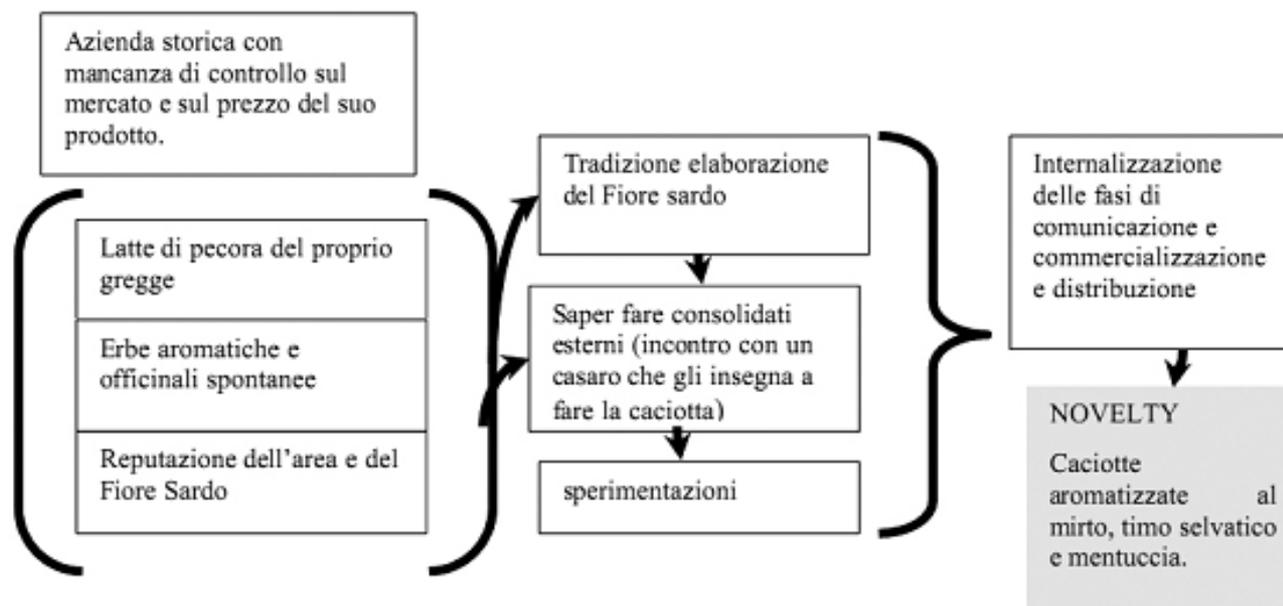


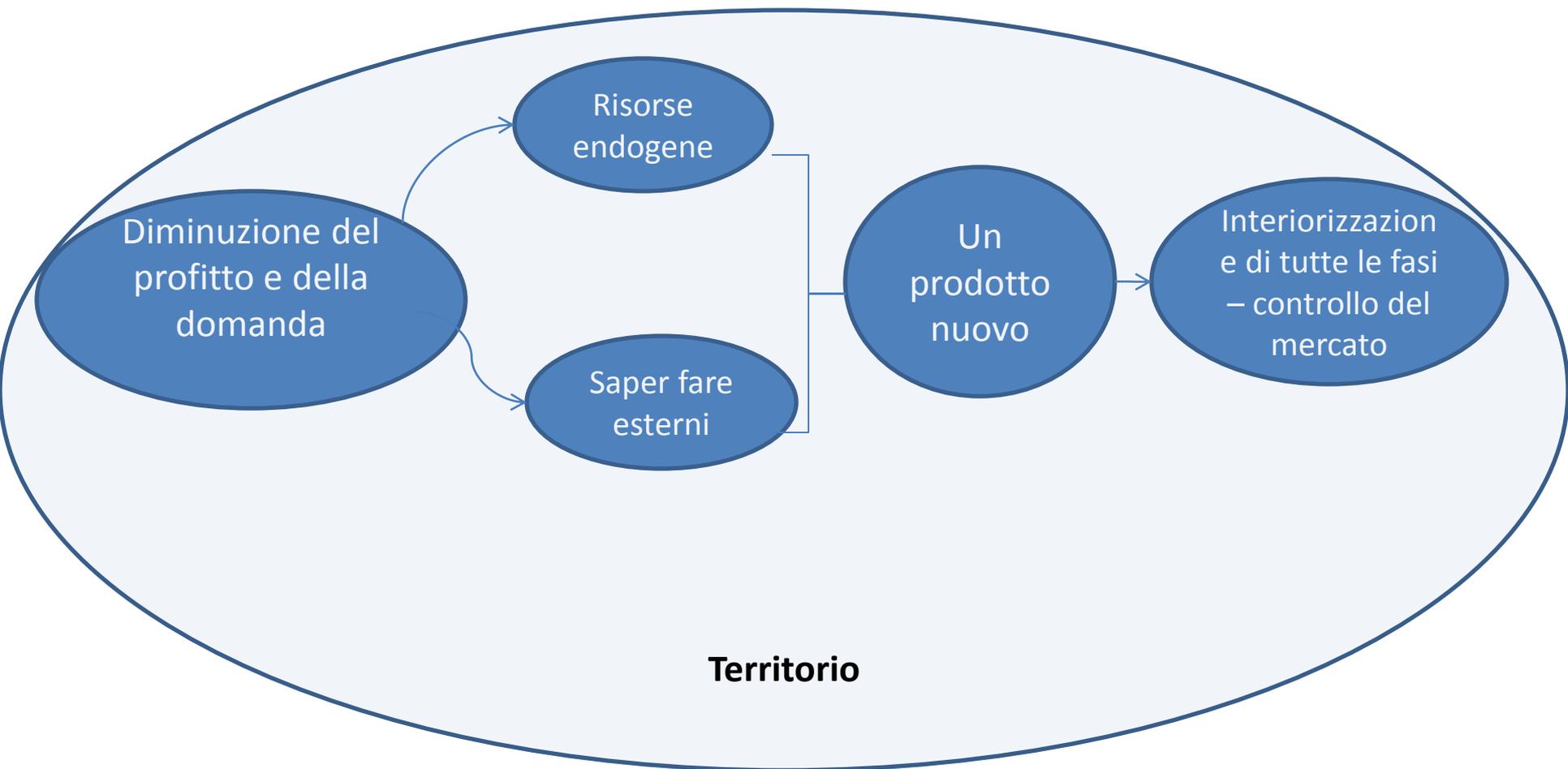
Figura 14. Il caso dell'azienda Sa Marchesa, Fordongianus, Barigadu (Italia).



L'agire collettivo e i percorsi aziendali: reprocità

- I benefici dell'azione collettiva hanno effetti anche sulle iniziative individuali;
- Legame e interazione reciproco che suggeriscono che non possono essere trattati separatamente
- I percorsi collettivi hanno una forza maggiore nella generazione di identità e immagine del territorio, che in questo modo sono a disposizione delle azioni individuali;
- I percorsi individuali sono il luogo della sperimentazione

Le strategie dei casi individuali



Lo svantaggio relativo

Non è l'agricoltura che risponde alla crisi, ma è il territorio che ricava delle opportunità nella globalizzazione della attenzione del consumatore ai cibi locali e nei flussi turistici.

Sganciamento dal legame centro periferia – chiara differenziazione che si connette a mercati e settori essenzialmente diversi da quelli che hanno caratterizzato la modernizzazione.

Verso la nascita dell'impreditorialità del territorio

Gli imprenditori di cui abbiamo raccontato non sono svincolati dall'ambiente nel quale operano, ma anzi, ne fanno l'ingrediente principale sia nell'elaborazione dei prodotti sia nella loro commercializzazione.

La loro abilità risiede nel saper da un lato **inglobare gli elementi di originalità e qualità** presenti nel territorio e dall'altro il **saperlo comunicare ai potenziali acquirenti**.

Dentro il prodotto ed insieme ad esso, è venduto e quindi pagato, un diverso modo di produrre; quell'acquisto si veste di significati simbolici strettamente connessi con il rispetto dell'ambiente, dei lavoratori e della propria salute.

Grazie per
l'attenzione

