



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Questa è la versione dell'autore dell'opera:

*D. Borra, R. Gianoglio, S. Mazzarino, PROBLEMATICHE INERENTI ALLA PRODUZIONE
E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA MENTA IN PIEMONTE, Quaderni del Dipartimento
di Economia e Ingegneria Agraria, Forestale e Ambientale - GRUGLIASCO, 2009,*

ISBN 978 88 88854 19 9, CAP. 2, PAGG. 13-37

Quaderni
del Dipartimento di Economia e Ingegneria
Agraria, Forestale e Ambientale

**PROBLEMATICHE INERENTI ALLA PRODUZIONE
E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA MENTA
IN PIEMONTE**

D. BORRA, R. GIANOGLIO, S. MAZZARINO

Grugliasco, 2009

Scopo dei Quaderni del Dipartimento di Economia e Ingegneria Agraria, Forestale e Ambientale dell'Università di Torino è di fornire un'occasione di presentazione rapida di concetti, idee e risultati di ricerca per la comunità scientifica. I lavori sono pubblicati nei Quaderni solo dopo essere stati presentati e discussi in un convegno, o in un seminario di Dipartimento.

The purpose of the "Quaderni del Dipartimento di Economia e Ingegneria Agraria, Forestale e Ambientale" of the University of Torino is to provide a forum for presenting issues, concepts, ideas and research results within the academic and professional community as working papers. Papers are published as Quaderni conditional on a previous presentation in a Conference or in a Department seminar.

*Finito di stampare nel mese di dicembre 2009
per conto del Dipartimento di Economia e
Ingegneria Agraria, Forestale e Ambientale
dell'Università di Torino*

ISBN 978 88 88854 19 9

VOLUME NON IN VENDITA

Il volume è il risultato del lavoro congiunto degli Autori; tuttavia si possono individuare le seguenti attribuzioni: Danielle Borra ha redatto il capitolo 5, Roberto Gianoglio ha redatto i cap. 3 e 4; Simonetta Mazzarino ha redatto i cap. 1 e 2. Introduzione e conclusioni sono stati redatti in comune da tutti gli autori.

Ha attivamente collaborato alla rilevazione ed all'elaborazione dei dati relativi al capitolo 5 il Dottor Edoardo Sangalli.

E' consentita la riproduzione previa citazione.

Sommario

INTRODUZIONE.....	7
1 L'IMPORTANZA DELLA COLTURA IN PIEMONTE.....	10
2 METODOLOGIA DI INDAGINE SUI COSTI DI PRODUZIONE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE	13
2.1 LO STATO DELL'ARTE: RICERCA BIBLIOGRAFICA E ANALISI GENERALE DEL SETTORE DELLA MENTA IN PIEMONTE	13
2.2 L'ACQUISIZIONE DEI DATI: LE INTERVISTE AGLI IMPRENDITORI E LE ALTRE FONTI DI INFORMAZIONE	15
2.2.1 <i>Le aziende agricole sottoposte ad analisi.....</i>	<i>16</i>
2.3 IL PROCESSO PRODUTTIVO STANDARD DELLA MENTA IN PIEMONTE	22
2.4 LA DETERMINAZIONE DELLE VOCI DI COSTO.....	27
2.4.1 <i>I costi specifici.....</i>	<i>28</i>
2.4.2 <i>I costi generali aziendali</i>	<i>34</i>
2.5 ALCUNE CONSIDERAZIONI DI CARATTERE TECNICO AGRONOMICO CON RIFLESSI SUI COSTI DI PRODUZIONE	35
3 RISULTATI.....	38
3.1 STIMA DEL COSTO DI PRODUZIONE DELLA MENTA PIEMONTE NELLE AZIENDE INTERVISTATE	38
<i>Azienda 1.....</i>	<i>39</i>
<i>Azienda 2.....</i>	<i>42</i>
<i>Azienda 3.....</i>	<i>45</i>
<i>Azienda 4.....</i>	<i>48</i>
<i>Azienda 5.....</i>	<i>51</i>
4 ALCUNE CONSIDERAZIONI SULLA REDDITIVITÀ E SUI POSSIBILI SCENARI DI PRODUZIONE DELLA MENTA.....	54
5 LA SITUAZIONE ATTUALE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DELLA MENTA DI PANCALIERI.....	59
5.1 LE AZIONI DI VALORIZZAZIONE ATTUALI.....	59
5.1.1 <i>Il Paniere della Provincia di Torino</i>	<i>59</i>
5.1.2 <i>I P.A.T.</i>	<i>61</i>
5.1.3 <i>LA DOP.....</i>	<i>62</i>
5.1.4 <i>Altri segni di qualità.....</i>	<i>63</i>
5.1.5 <i>Altre azioni di valorizzazione</i>	<i>63</i>
5.2 METODOLOGIA DI ANALISI	64
5.3 LA COOPERATIVA "ERBE AROMATICHE"	66
5.3.1 <i>Attività agricola e Struttura societaria.....</i>	<i>66</i>
5.3.2 <i>Analisi della struttura.....</i>	<i>68</i>
5.3.3 <i>Produzioni Commerciali e Canali di vendita</i>	<i>69</i>

5.4	AZIENDE AGRICOLE.....	71
5.4.1	<i>Azienda Agricola 1</i>	71
5.4.2	<i>Azienda Agricola 2</i>	73
5.4.3	<i>Azienda Agricola 3 e 4</i>	77
5.4.4	<i>Azienda agricola 5</i>	77
	CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE	82
	BIBLIOGRAFIA	86
	ALLEGATI	87

INTRODUZIONE

La menta – o per meglio dire l'insieme delle numerose specie che oggi contraddistinguono il termine – è senza dubbio una delle più antiche e diffuse essenze aromatiche che per le numerose proprietà (fitoterapiche, digestive, antisettiche, aromatizzanti) da sempre ha trovato, in Europa come in altre aree, un impiego assai ampio, peraltro condizionato dalle specifiche caratteristiche della specie e cultivar utilizzata.

Il presente lavoro ha preso spunto dalla concreta esigenza di una nota industria dolciaria piemontese di conoscere la realtà produttiva, economica ed organizzativa che si cela dietro la coltivazione della *menta piperita*, una pianta poco nota ai consumatori se non come condimento sporadicamente usato in cucina, ma il cui impiego industriale, in effetti, risulta potenzialmente piuttosto ampio essendo l'essenza da essa ricavata utilizzata sia nell'industria dolciaria (caramelle, pastiglie, gomme da masticare) e liquoristica, sia anche, in tempi più recenti, in quella cosmetica e dell'igiene personale.

L'interesse principale che ha mosso questo lavoro è stato quello di conoscere i costi di produzione sostenuti in ambito aziendale agricolo, allo scopo di verificare la congruità del prezzo richiesto dai produttori. Nel contempo, però, è sembrato di un certo interesse, nello stesso studio, porre in evidenza le problematiche e gli strumenti adottati nella commercializzazione di un prodotto – la menta, appunto, e i suoi prodotti derivati – che la Regione Piemonte e la Provincia di Torino da sempre considerano importante fattore di diversificazione e di sviluppo locale in ambiti territoriali ben definiti.

Agli scarsissimi dati quantitativi riscontrabili nelle statistiche ufficiali, si è cercato di affiancare dati e informazioni di origine aziendale, ricavabili da operatori attivi localmente in Piemonte. Come areale di riferimento si è preso in considerazione il Pancalierese, area di pianura ai confini tra la provincia di Torino e

quella di Cuneo, che rappresenta da sempre la zona di massima elezione per la produzione della menta piperita e ne costituisce attualmente il bacino produttivo più importante, anche a livello nazionale. Proprio la raccolta di informazioni quali-quantitative aggiornate e riferite ad un contesto produttivo e commerciale di assoluto rilievo per la menta italiana costituisce il maggior pregio/limite del presente lavoro.

Al fine della sua realizzazione è stato necessario identificare un certo numero di operatori di vario tipo (aziende agricole, trasformatori, commercianti all'ingrosso, Associazioni Produttori, ecc.) che hanno fattivamente collaborato all'identificazione e al rilievo di dati ed informazioni utili per delineare il quadro produttivo e commerciale relativo al prodotto in esame. La fase di rilevazione è stata svolta nel corso del 2008 mediante interviste condotte con l'ausilio di questionari a risposta chiusa e aperta, e mediante la redazione di bilanci aziendali da cui sono stati desunti dati economici e strutturali relativi ad un campione di aziende agricole considerate rappresentative di questa realtà produttiva. La fase di rilevazione ha coinvolto complessivamente 6 aziende agricole per i dati tecnici ed economici inerenti il processo colturale, 5 aziende agricole per quanto riguarda la rilevazione dei canali commerciali e la cooperativa di produttori di Pancalieri.

La verifica, la selezione e l'elaborazione dei dati, svolte in seguito alle rilevazioni, ha permesso di delineare i risultati qui di seguito presentati.

Nel capitolo uno viene riportato un quadro generale sulla diffusione ed importanza della coltura in Piemonte. Nel capitolo due viene presentata la metodologia adottata nel corso dell'indagine sui costi di produzione della menta. Nei capitoli tre e quattro vengono riportati i dati relativi al processo colturale adottato nell'area considerata e le elaborazioni sui relativi costi. Nel capitolo cinque viene delineata la situazione attuale per quanto riguarda la commercializzazione del prodotto e le azioni di valorizzazione

Al presente lavoro hanno partecipato molti soggetti privati (in particolare persone e imprese) senza il cui apporto – materiale e immateriale – lo studio non

avrebbe potuto aver luogo. In questa sede si vogliono quindi ringraziare quanti, a vario titolo, sono intervenuti per consentire la raccolta di dati ed informazioni aziendali e di mercato, le rilevazioni aziendali e di elaborazioni successive, l'impostazione dei bilanci parziali e delle relative elaborazioni, nonché le notizie sulla commercializzazione del prodotto e le sue azioni di valorizzazione, che hanno permesso di avviare e portare a conclusione questa pubblicazione.

1 L'IMPORTANZA DELLA COLTURA IN PIEMONTE

Com'è noto, non esistono statistiche attendibili sulle superfici in produzione a menta, né in Italia né in Piemonte. Dati relativi alle superfici investite sono stati recentemente messi a disposizione dalla Regione Piemonte (e solo a partire dal 2008) tramite l'Anagrafe Agricola Unica, ma – dato il modo con cui la presente banca dati è organizzata¹ – essi riguardano solo una parte delle aziende in produzione.

In ogni caso, secondo questa fonte nel 2009 in Piemonte risultano in produzione poco meno di 100 ettari, per complessive 43 aziende concentrate nella provincia di Cuneo (24 aziende, per un totale di 47,8 ettari) e di Torino (18 aziende, per un totale di 50,9 ettari). Secondo la stessa fonte i comuni maggiormente interessati sono rappresentati da Cavallermaggiore, Cavallerleone, Moretta, Faule, Casalgrasso nella provincia di Cuneo; Vigone, Pancalieri e Villafranca Piemonte nella provincia di Torino.

Gli operatori del settore contattati ai fini del presente lavoro considerano queste statistiche largamente sottostimate, essendo la coltura della menta probabilmente presente anche in aziende (marginali, part-time o hobbistiche) che non intrattengono con l'amministrazione regionale rapporti tali da venir incluse nell'universo censito dall'Anagrafe Unica. Tuttavia l'area produttiva che gli operatori ritengono di massima elezione per la menta si sovrappone appieno ai comuni sopra riportati, collocandosi nella area di pianura a cavallo tra il Basso Pinerolese e la provincia di Cuneo, ad una quarantina di chilometri dal capoluogo piemontese. Pancalieri, in particolare, rappresenta il comune che storicamente per primo ha creduto nelle potenzialità connesse alla produzione e alla trasformazione di

¹ L'Anagrafe Unica è l'elemento centrale del sistema informativo SIAP (Sistema Informativo Agricolo Piemontese). I dati in essa raccolti sono relativi ai soggetti (aziende agricole, imprese di trasformazione, cooperative, consorzi, persone fisiche, ecc.), che hanno a qualsiasi titolo rapporto con la Pubblica Amministrazione piemontese in materia di agricoltura o di sviluppo rurale. Pertanto non riguardano l'universo delle aziende agricole della Regione.

piante aromatiche ed officinali, e che ha permesso alla menta di affermarsi come prodotto di assoluto rilievo per l'agricoltura locale.

La produzione di menta ottenuta in questo areale possiede caratteristiche particolari, legate soprattutto alle varietà coltivate e alla natura dei terreni, che conferiscono ai prodotti derivati – *in primis* l'olio essenziale – pregi riconosciuti a livello nazionale e internazionale. I terreni, per la loro natura chimica e origine geologica (alluvioni quaternarie), risultano particolarmente adatti a questa coltura, in quanto possiedono buona fertilità e buona permeabilità, che permette di mantenere umidi gli strati più profondi. La specie botanica coltivata è la *Mentha piperita* varietà *Officinalis Sole*, forma *Rubescens Camus*, nota come Menta Italo-Mitcham.

Gli operatori di settore stimano le superfici in produzione a partire dalla produzione annuale di olio essenziale. La coltura in media fornisce uno sfalcio di menta verde all'anno, per 2-3 anni consecutivi, impiegato (come pianta intera) nella distillazione in corrente di vapore per ottenere l'olio essenziale. A volte, dal punto di vista agronomico, ci può essere un buon ricaccio autunnale, che però fornisce un prodotto destinato esclusivamente all'essiccazione. Praticamente il 98-99% della produzione annuale di menta verde è quindi destinato alla distillazione in olio essenziale.

All'incirca la produzione piemontese di olio essenziale si aggira annualmente intorno alle 16-17 fino a 19 tonnellate, dipendentemente dalle annate e dalle tendenze del mercato. Poiché la resa in olio di un ettaro investito a menta è di 60 kg, a seconda delle annate la superficie investita a livello regionale teoricamente dovrebbe oscillare tra un minimo di 270-280 e un massimo di 320-330 ettari. Questi dati risultano, peraltro, confermati dai risultati di una ricerca condotta per conto della Regione dal Dipartimento di Agronomia dell'Università di Torino (Regione Piemonte, 2003), con la quale si è messo in evidenza che negli anni 2001-2002 la superficie a menta in Piemonte risultava superiore ai 325 ettari.

Nella zona di produzione insistono 12 distillerie², che raccolgono e lavorano il prodotto di più agricoltori. In prevalenza si tratta di distillerie private, mentre solo una di esse ha struttura cooperativa e trasforma una pluralità di erbe aromatiche. Le distillerie sono così collocate: Osasio (1), Casalgrasso (1), Racconigi (2), Cavallermaggiore (2), Moretta (2), Pancalieri (4). Dietro ogni distilleria ci sono in media 1000-2000 kg consegnati di menta sfalciata verde.

Attualmente non esistono quote né contributi previsti dall'U.E., non essendo la menta mai stata presa in considerazione, come coltura, dalle norme comunitarie PAC.

L'impiego dell'olio distillato ottenuto annualmente in questa area è in buona parte (50-60%) destinato alla profumazione di pastiglie alla menta di una nota industria dolciaria piemontese (Ferrero), ed è sufficiente l'introduzione nella gamma di pastiglie di una nuova profumazione a causare interferenze notevoli sul mercato di questo prodotto.

² Fino ad un paio di anni fa erano 15.

2 METODOLOGIA DI INDAGINE SUI COSTI DI PRODUZIONE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE

2.1 Lo stato dell'arte: ricerca bibliografica e analisi generale del settore della menta in Piemonte

La menta piperita (*Menta x piperita* L.) è un ibrido naturale della famiglia delle *Labiatae*, spesso intersterile, tra *Menta viridis* L. (*Menta Spicata* L.) e *Menta acquatica* L.. Esistono due forme di menta piperita: la *pallescens*, detta comunemente menta bianca, e la *rubescens*, conosciuta come “Italo-Mitcham” o menta nera (ISAFSA, 2001).

La menta nera presenta un maggior tenore di essenza e un aroma più intenso e penetrante. Queste caratteristiche, apprezzate dall'industria dolciaria, farmaceutica ed erboristica, ne hanno favorito la diffusione e la coltivazione in diverse parti del mondo, incluso il Piemonte. Qui la coltura si è affermata in particolare nella fertile pianura alluvionale del Po, a cavallo tra le Province di Cuneo e Torino, andando a costituire l'areale storico di produzione piemontese della menta.

Pur essendo la menta una pianta perenne la coltura viene effettuata in genere per una durata annuale o biennale, poiché esistono problematiche di ordine tecnico e agronomico che ne riducono la qualità e la produttività negli anni successivi (Lugani, 1986).

Di anno in anno, pertanto, la pianta viene propagata per via agamica (ovvero senza riproduzione sessuale) nel mese di novembre, tramite fusti sotterranei detti *stoloni* prelevati dal campo dove è stata coltivata l'anno precedente, che vengono reinterati su una nuova superficie. Qui si svolgerà il nuovo ciclo produttivo, che si concluderà con la raccolta, tramite sfalcio, della massa verde a partire dalla fine del mese di giugno. Nel comprensorio di produzione piemontese, tuttavia, è ampiamente diffusa la consuetudine di eseguire un unico sfalcio, a fioritura avvenuta, nel mese di agosto. Con l'adozione di questa pratica si ottiene un

prodotto di qualità migliore, in grado di esprimere alla distillazione un elevato contenuto in oli essenziali.

Per ottenere tali produzioni è tuttavia fondamentale integrare fortemente i suoli con macroelementi, poiché la menta è una coltura estremamente esigente soprattutto in azoto e potassio; tali esigenze ne suggeriscono (laddove tecnicamente ed economicamente fattibile) la rotazione con erba medica e mais.

Di fondamentale importanza per garantire un'adeguata produttività della coltura risultano gli aspetti fitosanitari e di controllo delle infestanti. Quest'ultimo aspetto di tecnica colturale va impostato tramite l'utilizzo di diserbanti in fase di pre-emergenza e con interventi di pulitura delle interfile, manuali o meccanici a seconda dello stadio di sviluppo della coltura.

La ricerca bibliografica di base riferita all'areale produttivo oggetto di questo studio (ISAFSA, 2001) ha permesso di definire, pur con un ventaglio di opzioni piuttosto ampio, legato alle condizioni climatiche ed alle caratteristiche strutturali delle aziende, un modello colturale standard per la produzione della menta. Le operazioni colturali (riportate schematicamente in tabella 11) si concludono con il trasporto della massa raccolta presso i locali aziendali adibiti a distilleria. La menta non trasformata, infatti, in Piemonte non ha praticamente mercato, se non per quote di prodotto assolutamente marginali, vendute presso i banchi dei mercati o lungo le strade ancora allo stato fresco o più spesso essiccato. La distillazione è dunque il processo di trasformazione che conclude il ciclo aziendale della menta nella stragrande maggioranza dei casi.

La collocazione delle aziende agricole produttrici di menta in aree caratterizzate da suoli e microclimi particolarmente adatti a tale coltura determina rese allo sfalcio che mediamente si attestano intorno ai 210 q/ha, con punte di oltre i 280 q/ha; la resa alla distillazione si aggira intorno allo 0.3% con produzioni medie di olio essenziale non rettificato di circa 60-70 kg/ha.

2.2 L'acquisizione dei dati: le interviste agli imprenditori e le altre fonti di informazione

I dati necessari per procedere alla determinazione dei costi di produzione sono stati rilevati tramite la conduzione di interviste agli imprenditori agricoli di cinque distinte aziende³ indicate dalla committenza. Le interviste sono state condotte con un primo *focus* sul processo produttivo della menta in campo (fino al trasporto in distilleria), e successivamente mediante uno schema contabile di bilancio medio-conguagliato per il rilievo dei dati strutturali, economici e organizzativi delle aziende, valutate nella propria attività produttiva complessiva.

Il processo produttivo della menta, dunque, è stato indagato analiticamente per arrivare alla definizione, per ciascuna operazione colturale, dei fattori produttivi impiegati in termini qualitativi e quantitativi, del loro costo unitario e del costo totale.

Poiché l'obiettivo dell'analisi era la determinazione di un costo di produzione non teorico bensì riferito *all'azienda*, è stato necessario procedere alla rilevazione di tutti quei costi indiretti, cioè non direttamente imputabili al centro di costo "processo produttivo menta", ma comunque aventi un proprio peso nel determinare il costo di produzione della menta verde. In particolare si è proceduto a rilevare gli oneri relativi all'impiego di beni strumentali (essenzialmente macchine) comuni a più processi produttivi e quelli inquadrabili come costi generali aziendali.

Dati tecnici ed economici riportati nel presente lavoro sono riferiti alla campagna 2007-2008. Va tuttavia sottolineato che alcuni valori forniti dagli imprenditori intervistati (relativi a rese produttive e all'impiego di fattori) devono essere considerati come dati medi riferiti a più campagne. In particolare sono da considerarsi come valori medi i dati relativi alla produzione in quintali di massa verde ed alla resa alla distillazione che, essendo fortemente influenzati

³ In realtà le aziende prescelte inizialmente erano sei, ma una è stata scartata, come meglio verrà precisato più avanti.

dall'andamento climatico, possono essere suscettibili di ampie variazioni da un anno all'altro.

2.2.1 Le aziende agricole sottoposte ad analisi

L'indagine è stata effettuata presso cinque distinte aziende situate nelle province di Torino e Cuneo. Dall'indagine è stata esclusa una delle aziende a suo tempo individuate, per le caratteristiche strutturali sostanzialmente analoghe rispetto ad una delle altre aziende considerate e per il fatto che con quest'ultima viene condivisa gran parte delle trattrici e macchine operatrici utilizzate.

Tutte le aziende prese in considerazione operano, seppur con incidenze relative alla S.A.U. estremamente varie, all'interno della filiera cerealicolo-zootecnica, che in generale si presenta molto sviluppata nella zona considerata. A questa attività si affianca in maniera importante la coltura della menta e, in alcuni casi, anche di altre officinali.

Tutte le aziende agricole intervistate operano in aree eco-geografiche caratterizzate da suoli di prima e seconda classe di capacità d'uso. La capacità d'uso del suolo (Klingebiel e Montgomery, 1961) è uno strumento di valutazione delle terre in funzione delle possibilità di coltura praticabili. La classificazione che ne deriva suddivide i suoli in 8 classi, di cui le prime quattro, in ordine decrescente di potenzialità, vengono considerate adatte ad essere oggetto di coltivazione.

Di seguito vengono riassunte e presentate le principali caratteristiche delle aziende prese in considerazione per l'analisi e l'elaborazione dei costi di produzione.

Azienda 1

L'azienda agricola n°1 è situata nel settore eco-geografico della pianura Cuneese, all'interno del territorio comunale di Racconigi. Dal punto di vista pedologico l'azienda è collocata all'interno di un'area caratterizzata da suoli di prima e seconda classe di capacità d'uso.

Come si osserva nella tab. 1, che riporta alcuni dati strutturali aziendali, l'impresa può essere classificata come "impresa lavoratrice" poiché il fabbisogno di manodopera aziendale è coperto quasi totalmente dal lavoro familiare, apportato dal conduttore (310 giornate/anno), un familiare (310 giornate/anno), un secondo familiare (140 giornate/anno). Non sono presenti salariati fissi e la manodopera avventizia è presente solo in alcuni brevi periodi dell'anno.

Tabella 1 - Dati strutturali azienda 1

Settori produttivi	Cerealicolo; orticolo; produzione officinali
SAU, ha	225
Personale familiare coinvolto	3 persone
Salariati fissi	0
Salariati avventizi	3
U.L.U. ⁴	2,49
U.L.U./ha	0,01
Capitale macchine stimato, valore attuale [€]	368.367

Come è descritto in tab. 2, l'azienda destina oltre il 70% della propria S.A.U. alla produzione cerealicola e ripartisce la restante parte tra la menta (40 ha) e la coltivazione di pomodoro (20 ha) per uso industriale.

Tabella 2 - Ripartizione della S.A.U. nell'azienda 1

Ordinamento colturale	Superfici [ha]	Incidenza sulla S.A.U.
Menta	40	17,8%
Mais	125	55,6%
Grano tenero	40	17,8%
Pomodori	20	8,9%
S.A.U totale	225	100,0%

Azienda 2

L'azienda agricola n° 2, è situata a Moretta, regione Boglio, in provincia di Cuneo. L'area è caratterizzata da suoli di prima classe di capacità d'uso che contribuiscono a renderla come una delle più fertili del Piemonte.

⁴ Unità Lavorative Uomo: una ULU rappresenta una persona in piena capacità lavorativa che lavora mediamente in azienda 287 giorni all'anno.

Anche in questo caso l'impresa può essere classificata come "lavoratrice" poiché il fabbisogno di manodopera aziendale è coperto quasi totalmente dal lavoro familiare (tab. 3), apportato da 3 membri della famiglia del conduttore con impiego annuo di circa 300 giornate di lavoro *pro capite*; non sono presenti salariati fissi e la manodopera avventizia è presente solo in alcuni brevi periodi dell'anno. Il rapporto U.L.U./ha è molto basso, mentre l'indice di meccanizzazione aziendale risulta decisamente elevato.

L'azienda destina parte della superficie alla produzione cerealicola, parte alla produzione di piante officinali, mentre ampie superfici vengono destinate ad arboricoltura da legno a ciclo breve (pioppicoltura). E' presente inoltre una componente produttiva zootecnica di grande rilevanza, rappresentata da un allevamento avicolo per un totale di circa 40.000 unità.

Tabella 3 - Dati strutturali azienda 2

Settori produttivi	Cerealicolo-zootecnico; arboricoltura da legno; produzione officinali
SAU, ha	114
Personale familiare coinvolto	3 persone
Salariati fissi	0
Salariati avventizi	3
U.L.U.	3,13
U.L.U./ha	0,03
Capitale macchine stimato, valore attuale [€]	668.203

La tabella 4 mostra la distribuzione degli ordinamenti colturali dell'azienda, la superficie destinata ad ogni coltura e l'incidenza percentuale delle singole produzioni sulla superficie agricola utilizzata.

Tabella 4 - Ripartizione della S.A.U. nell'azienda 2

Ordinamento colturale	Superfici [ha]	Incidenza sulla S.A.U.
Menta	45,80	42,9%
Mais	57,25	53,6%
Grano tenero	3,82	3,6%
S.A.U. totale	106,87	100,0%

Si può notare come l'imprenditore destini oltre il 40 % della propria S.A.U. alla coltivazione della menta. Come già detto, in azienda è inoltre presente un pioppeto di 7,5 ettari circa⁵.

Azienda 3

L'azienda agricola n° 3 è situata a Cavallermaggiore, in località Olmetto, in provincia di Cuneo. Anche in questo caso i suoli sono attribuibili alla prima classe di capacità d'uso.

Si tratta di un'azienda cerealicola di dimensioni più limitate rispetto alle due precedenti (tab. 5). La manodopera è apportata quasi totalmente dal conduttore con un impiego annuo di circa 300 giornate di lavoro *pro capite*; non sono presenti salariati fissi e la manodopera avventizia è presente solo in alcuni brevi periodi dell'anno.

⁵ Con riferimento alle componenti aziendali "pioppeto" e "allevamento avicolo", ai fini del bilancio si è deciso di non prenderle in considerazione, in quanto tali attività vengono condotte in modo del tutto indipendenti dalla rimanente parte dell'ordinamento colturale. Approfondire nel dettaglio l'incidenza economica di queste due attività sul rimanente complesso aziendale avrebbe comportato un aggravio notevole nei tempi di rilevazione, senza peraltro condurre a significativi elementi differenziali di costo a carico del processo produttivo in esame.

Tabella 5 - Dati strutturali azienda 3

Settori produttivi	Cerealicolo, produzione officinali
SAU, ettari	55
Personale familiare coinvolto	1 persona
Salariati fissi	0
Salariati avventizi	4
U.L.U.	1,05
U.L.U./ha	0,01
Capitale macchine stimato [€]	296.041

L'azienda destina oltre due terzi della propria S.A.U. alla produzione cerealicola e solo il restante terzo alla coltivazione di piante officinali. L'imprenditore opera nel settore delle piante officinali anche con la produzione di camomilla romana che, al pari della menta, viene distillata direttamente in azienda.

Tabella 6 - Ripartizione della S.A.U. nell'azienda 3

Ordinamento colturale	Superfici [ha]	Incidenza sulla S.A.U.
Menta	11,45	20,7%
Mais	32,44	58,6%
Grano tenero	5,73	10,3%
Camomilla romana	5,73	10,3%
S.A.U. totale	55,34	100,0%

Azienda 4

L'azienda n°4 è situata a Pancalieri, in provincia di Torino, in un'area a forte vocazione agricola. Il fabbisogno di manodopera aziendale è assicurato quasi totalmente dall'apporto di lavoro del conduttore e di altri 3 familiari, di cui 2 a tempo pieno (impiego annuo di circa 300 giorni) ed 1 a tempo parziale (pari a circa 160 giorni). Non ci sono salariati fissi e la manodopera avventizia è presente solo in alcuni brevi periodi dell'anno.

Tabella 7 - Dati strutturali azienda 4

Settori produttivi	Cerealicolo, produzione officinali
SAU, ettari	53
Personale familiare coinvolto	4 persone
Salariati fissi	0
Salariati avventizi	3
U.L.U.	4,33
U.L.U./ha	0,08
Capitale macchine stimato [€]	440.599

L'ordinamento colturale (tab. 8) è fortemente orientato alle officinali (con oltre il 77% della SAU), mentre il mais riveste un'importanza accessoria.

Tabella 8 - Ripartizione della S.A.U. nell'azienda 4

Ordinamento colturale	Superfici [ha]	Incidenza sulla S.A.U.
Menta	38,2	71,6%
Mais	12,2	22,9%
Passiflora	1,5	2,9%
Escolzia	0,6	1,1%
Salvia sclarea	0,8	1,5%
S.A.U. totale	53,3	100%

Azienda 5

Anche l'azienda agricola n°5 è situata a Pancalieri, in provincia di Torino. In azienda è presente, inoltre, un vivaio di piante porta-innesto selvatico da frutto, di circa 3 ettari⁶. Il fabbisogno di manodopera aziendale è coperto quasi totalmente dal lavoro familiare, apportato dal conduttore e da altri 3 membri della famiglia con impiego annuo di circa 300 giornate di lavoro *pro capite* cadauno. Non sono presenti salariati fissi e la manodopera esterna è presente solo in alcuni brevi periodi dell'anno.

⁶ Al pari dell'azienda n° 2, questa componente non è stata considerata ai fini del bilancio per le medesime ragioni.

Tabella 9 - Dati strutturali azienda 5

Settori produttivi	Cerealicolo, produzione officinali
SAU, ettari	68
Personale familiare coinvolto	4
Salariati fissi	0
Salariati avventizi	2
U.L.U.	4,35
U.L.U./ha	0,06
Capitale macchine stimato [€]	425.168

Anche in questo caso l'azienda, presenta uno spiccato orientamento verso le officinali (tab. 10), destinando a queste colture oltre due terzi della propria superficie.

Tabella 10 - Ripartizione della S.A.U. nell'azienda 5

Ordinamento colturale	Superfici [ha]	Incidenza sulla S.A.U.
Menta	25	36,8%
Mais	21	30,9%
Camomilla romana	12	17,6%
Assenzio (sp. varie)	5	7,4%
Salvia sclarea	1	1,5%
Passiflora	4	5,9%
S.A.U. totale	68	100,0%

2.3 Il processo produttivo standard della menta in Piemonte

Il processo produttivo della menta in pieno campo prende avvio nel mese di novembre con le operazioni di preparazione del suolo (tab. 11).

La lavorazione primaria consiste di norma in un'aratura a media profondità che viene eseguita con una trattrice a 2 o 4 ruote motrici ed un aratro trivomere; vengono utilizzate trattrici di potenza non inferiore ai 145 HP (effettuata con questo tipo di macchine l'aratura di un ettaro di superficie viene eseguita in circa due ore). La fase immediatamente successiva all'aratura è l'erpatura che viene effettuata utilizzando trattrici di potenza inferiore e permette di frangere le zolle sollevate a

seguito dell'aratura. Questa lavorazione richiede un tempo di esercizio inferiore e viene svolta mediamente in 75-80 minuti.

Sebbene prevista come indicazione tecnica in alcuni testi consultati, non risulta essere praticata, se non in via eccezionale, la concimazione letamica di fondo al momento dell'aratura (nei casi in cui la letamazione viene eseguita, l'erpatura assume anche la funzione di interrare il concime organico distribuito al suolo e la lavorazione richiede un tempo maggiore per la sua completa esecuzione).

Terminata la fase di preparazione del terreno si procede, sempre nel mese di novembre, al prelievo degli stoloni dall'appezzamento sul quale la menta è stata prodotta durante la campagna precedente e al trasporto degli stessi presso il terreno appena preparato dove, tramite l'utilizzo di una macchina trapiantatrice collegata ad una trattore di media potenza, si procede alla messa a dimora. Questa fase ha una durata variabile in funzione della posizione reciproca dei due appezzamenti.

Al termine, sempre nel mese di novembre, si effettua una rullatura che, regolarizzando il piano di campagna, permette di mantenere un'adeguata umidità nel terreno.

La lotta alle infestanti, di fondamentale importanza nell'agrotecnica delle piante officinali, inizia dal mese di febbraio. Si procede, pertanto, ad eseguire un diserbo pre-emergenza utilizzando formulati commerciali come il KARMEX[®] il cui principio attivo, il DIURON, è un potente erbicida di sintesi che, agendo in maniera sistemica per assorbimento radicale, colpisce le infestanti sia in fase pre-germinativa che in fase di sviluppo. Mediamente vengono utilizzati 3-4 kg/ha di KARMEX[®]. In casi particolari è possibile che il trattamento venga ripetuto più volte; tuttavia - secondo la normativa - non è possibile utilizzare il KARMEX[®] dopo l'emergenza della pianta.

Nel mese di marzo vengono poi eseguite, normalmente, due concimazioni. La prima, a base di concimi ternari (5 q/ha ed oltre) con diverse possibili formulazioni commerciali, ma comunque sempre volta ad una reintegrazione

potassica del suolo. Immediatamente dopo questa operazione, vengono distribuiti al suolo circa 3 q/ha di urea. L'urea, con un titolo di azoto pari al 46%, permette il regolare sviluppo della coltura.

Come sopra riportato, ad emergenza avvenuta non è più possibile utilizzare composti a base di DIURON. Pertanto nei mesi aprile e maggio viene eseguita almeno una sarchiatura nelle interfile, volta all'eliminazione delle infestanti; questa lavorazione non richiede trattrici di potenza elevata, ma necessita di molto tempo e particolare cura per non recare danno alle giovani piantine di menta. L'esecuzione della sarchiatura è anche preliminare alla prima irrigazione che viene eseguita per scorrimento generalmente tra la fine di aprile e l'inizio di maggio. Il prelievo dell'acqua da pozzo (aziendale o consortile) e la distribuzione ai solchi adacquatori avviene di norma tramite impiego di pompa azionata dalla presa di forza di una trattrice. Nella fase di rilievo il costo del fattore produttivo (acqua) è stato fornito in termini di costo di "durata dell'adacquata" e, quindi, espresso in ore.

Tra maggio e giugno, quando la pianta di menta, ormai cresciuta, non permette l'ingresso della sarchiatrice in campo, occorre effettuare la scerbatura manuale. L'operazione viene svolta mediamente due volte nell'arco di una stagione. Questa lavorazione richiede un contributo in ore di lavoro molto importante, che impone il ricorso sistematico alla manodopera avventizia stagionale.

Nel mese di giugno viene eseguita una seconda irrigazione. Il ciclo produttivo in campo termina nel mese di agosto con la raccolta della pianta. Si effettua, di norma, un unico taglio tramite l'utilizzo di un carro falcia-autocaricante semovente o trainato. L'operazione si conclude mediamente in 4 ore per ogni ettaro di coltura. Durante questa fase è possibile che una discreta quota parte del raccolto cada o rimanga al suolo; per questo motivo l'agricoltore utilizza spesso un aspiratore trainato da una trattrice di media potenza con il quale arriva a recuperare fino all'1% in peso di massa verde totale.

Tabella 11 – Processo produttivo standard della menta

Operazione Colturale	Epoca intervento	Fattore di produzione impiegato	Quant /ha	U. m.	Macchine trattrici ed operatrici	Quant /ha	U. m.
Aratura profonda	novembre				trattrice hp 145	2,0	h
					aratro trivomere	2,0	h
		manodopera fam.	2,0	h			
Erpicatura	novembre				trattrice hp 100	1,3	h
					erpice	1,3	h
		manodopera fam.	1,3	h			
Estirpazione, raccolta e trasporto stoloni nel nuovo campo	novembre				trattrice hp 100	3,5	h
					cava stoloni	3,5	h
		manodopera fam.	3,5	h			
					trattrice hp 100	2,3	h
					rimorchio	2,3	h
		manodopera fam.	2,3	h			
Messa a dimora degli stoloni	novembre				trattrice hp 95	2,5	h
					trapiantatrice	2,5	h
		manodopera fam.	2,5	h			
Rullatura	novembre				trattrice hp 70	0,9	h
					rullo	0,9	h
		manodopera fam.	0,9	h			
Diserbo pre-emergenza	febbraio-marzo	diserbante	3,5	kg			
					trattrice hp 80	1,1	h
					carro botte	1,1	h
		manodopera fam.	1,1	h			
Concimazione 1	marzo	concime NPK	5,2	q			
					trattrice hp 80	0,8	h
					spandiconcime	0,8	h
		manodopera fam.	0,8	h			
Concimazione 2	marzo	Urea	3,0	q			
					trattrice hp 80	0,8	h
					spandiconcime	0,8	h
		manodopera fam.	0,8	h			
Sarchiatura	aprile/maggio				trattrice hp 70	2,0	h
					sarchiatrice	2,0	h
		manodopera fam.	2,0	h			
Irrigazione 1	maggio	Acqua	4,5	h			
					trattore hp 100	4,5	h
		manodopera fam.	4,5	h			
Pulitura manuale interfile 1	maggio	manodopera avv.	8,0	h			
		manodopera fam.	6,0	h			
Pulitura manuale interfile 2	giugno	manodopera avv.	8,0	h			
		manodopera fam.	6,0	h			
Irrigazione 2	giugno	Acqua	4,5	h			
					trattrice hp 100	4,5	h
		manodopera fam.	4,5	h			
Raccolta e trasporto in distilleria	agosto				trattrice hp 100	4,0	H
					carro falciaautoc.	4,0	h
		manodopera fam.	4,0	h			
					trattrice e hp 70	3,2	h
					aspiratore	3,2	h
		manodopera fam.	3,2	h			
Irrigazione post raccolta	agosto	Acqua	4,5	h			
					trattrice hp 100	4,5	h
		manodopera fam.	4,5	h			

Dopo la raccolta è necessario, infine, effettuare un'ultima irrigazione per mantenere umido il terreno e facilitare il ricaccio di germogli; da questo materiale, infatti, si ricaveranno gli stoloni per l'anno successivo.

L'imprenditore agricolo, tuttavia, vende di norma il distillato grezzo di menta e non la massa verde; nella grande maggioranza dei casi gli imprenditori possiedono quindi in azienda locali specificatamente dedicati alla distillazione del verde e realizzano direttamente in azienda il processo di trasformazione.

Per ottenere un prodotto di qualità, evitare fenomeni di marcescenza e limitare al massimo riduzioni di resa in olio essenziale⁷ è fondamentale che il processo di distillazione avvenga immediatamente a ridosso della fase di raccolta. Questo processo prevede lo scarico del verde nei pressi del distillatore e il caricamento di quest'ultimo. Tale operazione richiede la presenza di più persone, quindi anche in questa fase è spesso possibile il ricorso a manodopera esterna.

Caricati gli alambicchi si procede con la distillazione vera e propria durante la quale si utilizzano vari fattori produttivi che incidono in maniera piuttosto rilevante sui costi di produzione dell'olio. Oltre all'utilizzo dell'acqua e della corrente elettrica viene usata anche una grande quantità di nafta⁸ che rappresenta una delle maggiori voci di costo imputabili a questo processo. Terminata la distillazione occorre svuotare gli alambicchi e procedere con lo smaltimento dei residui di distillazione.

In tabella 12 viene schematizzato il processo di distillazione dell'olio essenziale. La ricostruzione del processo standard di distillazione è avvenuta utilizzando, in maniera combinata, le informazioni ricavate dalle singole interviste agli imprenditori. Si tratta pertanto di una procedura che nello specifico di ciascuna azienda può avvenire tramite una successione di lavorazioni in parte differente.

⁷ Il contenuto nella pianta viene facilmente degradato dal calore, dalla luce e dall'esposizione all'aria.

⁸ Olio combustibile per uso industriale all' 1% di zolfo.

Tuttavia la ricostruzione del processo sotto riportata, anche in base all'indagine bibliografica, appare la più aderente alla realtà indagata.

Tabella 12 - Processo di distillazione standard

Operazioni culturali	Epoca di intervento	Fattore di produzione	Dose	Unita'	Macchine	Dose	Unità
Scarico del verde e caricamento dell'alambicco	Agosto				Trattrice 100 hp	4,0	h
					Pinza idraulica	4,0	h
		Manodopera fam.	5,0	h			
		Manodopera avv.	5,0	h			
Distillazione	Agosto	Acqua	5,0	m ³			
		Energia elettrica	21,0	h			
		Nafta (olio combustibile)	640,0	kg			
		Manodopera avv.	6,0	h			
		Manodopera fam.	1,0	h			
Svuotamento dell'alambicco	Agosto	Manodopera avv.	1,0	h			
		Manodopera fam.	1,0	h			
Smaltimento dei residui	Settembre				Trattrice 100 hp	2,0	
					rimorchio	2,0	
		Manodopera fam.	2,0	h			

2.4 La determinazione delle voci di costo

Di seguito, molto sinteticamente, si descrive la metodologia seguita per valutare le singole voci di costo analizzate. Gli imprenditori agricoli nel corso delle interviste hanno fatto riferimento, nella maggior parte dei casi, alla “giornata piemontese”; tuttavia nel presente lavoro le voci di costo e qualunque altra grandezza fisica o economica sono state riferite all'unità di superficie (ha)⁹.

Per la valutazione economica dei fattori produttivi che l'imprenditore deve reperire sul mercato è stata verificata la coerenza tra quanto riportato dagli intervistati e quanto ufficialmente pubblicato dalle Camere di Commercio di Torino

⁹ Per effettuare la conversione è stata utilizzata la relazione: 1 ha = 2.62 giornate piemontesi.

e Cuneo; laddove la discrepanza è risultata significativa, dopo un ulteriore approfondimento con l'imprenditore intervistato si è scelto di utilizzare il dato ufficiale dei listini delle camere di Commercio.

2.4.1 I costi specifici

I costi specifici sono quei costi che l'imprenditore agricolo sostiene per realizzare all'interno della propria azienda un determinato processo di produzione o di trasformazione e che possono essere valutati indagando il processo stesso poiché ad esso sono interamente ascrivibili. Rientrano in questa categoria e sono pertanto stati oggetto di indagine:

- il costo dei fattori di produzione a logorio totale
- il costo dei fattori di produzione a logorio parziale
- il costo del lavoro
- gli interessi sul capitale di anticipazione.

I fattori a logorio totale

I fattori a logorio totale che vengono utilizzati nel processo produttivo della menta sono:

- concimi (composti ternari e urea agricola)
- erbicidi sintetici per il controllo delle infestanti
- acqua per l'irrigazione.

Nel corso delle interviste agli imprenditori sono state richieste le quantità fisiche utilizzate per ogni fattore nel corso di un ciclo produttivo ed il relativo prezzo unitario di acquisto¹⁰.

¹⁰ Per l'acqua il prezzo è stato espresso in €/h poiché tutti gli imprenditori hanno indicato il costo d'uso della risorsa idrica in tali termini.

Il lavoro

Il costo della manodopera incide in maniera abbastanza significativa sul processo produttivo della menta, per questo occorre fare alcune precisazioni sul metodo utilizzato al fine della sua valutazione.

Sulla base di quanto emerso durante la fase di rilievo dei dati, il lavoro è stato suddiviso in due tipologie:

- la manodopera avventizia presente solo in alcuni periodi dell'anno
- la manodopera familiare, interna all'azienda, apportata in maniera variabile dall'imprenditore e dai familiari, ma continua durante il corso dell'intero anno.

In nessun caso è stata rilevata la presenza di salariati fissi.

Al fine della valutazione del costo di produzione si è considerato che la manodopera avventizia non utilizza mai i macchinari, ma che sia sempre manodopera familiare ad utilizzare le macchine presenti in azienda.

La manodopera avventizia, utilizzata soprattutto nelle operazioni di pulitura delle interfile e nelle operazioni preliminari alla distillazione, viene remunerata mediamente 10 €/h; l'utilizzo di questa manodopera non grava l'imprenditore di altri oneri fiscali ed amministrativi.

La valutazione della remunerazione del lavoro familiare pone invece problemi notoriamente privi di una soluzione che non sia arbitraria e convenzionale. Per giungere ad una valutazione analitica si è operato valutando i dati forniti dalla Confederazione Italiana Agricoltura (C.I.A.) di Torino e analizzando nel dettaglio il CCNL per gli operai agricoli e florovivaistici. Tale contratto, tuttavia, stabilisce unicamente dei minimi salariali nazionali rimandando a specifiche integrazioni provinciali la definizione della paga oraria effettivamente percepita dal lavoratore. Per questo motivo si è fatto riferimento al Contratto Provinciale di Lavoro degli operai agricoli e florovivaistici della provincia di Cuneo.

Sulla base di questi documenti si è deciso di attribuire al fornitore di manodopera familiare la qualifica di “operaio qualificato super” poiché, in relazione alle mansioni attribuite a questa figura professionale nell’ambito degli strumenti contrattuali, sembra essere la meglio aderente con la tipologia di lavoro effettivamente eseguita in azienda dall’imprenditore agricolo e dai suoi familiari.

Tale costo è stato poi decurtato del 20% ipotizzando il costo-opportunità del lavoro agricolo interno ad un livello più basso del costo del lavoro dipendente¹¹. Al costo così ottenuto sono stati aggiunti i contributi dovuti per legge valutati in base a quanto dichiarato dagli imprenditori stessi.

I fattori a logorio parziale

I fattori a logorio parziale utilizzati nel processo produttivo della coltura della menta sono circoscrivibili unicamente alle macchine utilizzate nelle lavorazioni di campo. Sono pertanto state considerate:

- le trattrici agricole
- le macchine operatrici.

Poiché il calcolo del costo complessivo di questi fattori avviene su base oraria è stato necessario calcolare un costo orario per ciascuna macchina utilizzata da ogni impresa agricola nel processo produttivo analizzato.

Per arrivare ad una stima adeguata del costo di utilizzo orario, dopo aver raccolto tutte le informazioni sul parco macchine delle 5 aziende intervistate, è stato impostato un foglio di calcolo che, partendo da alcuni dati di *input*, fornisce in automatico come *output* il costo desiderato. Il valore a nuovo di ogni macchina è stato valutato incrociando le indicazioni in merito alla casa costruttrice, al modello e

¹¹ Spesso per l'imprenditore agricolo non vi sono effettive e reali opportunità di impieghi alternativi al lavoro svolto in azienda.

alla potenza forniteci dall'imprenditore con i prezzi di listino in vigore al momento delle rilevazioni¹².

Tale valore è stato incrementato del 20% in riferimento all'I.V.A.¹³; successivamente al prezzo comprensivo di I.V.A. è stato poi applicato uno sconto, stimato mediamente nell'ordine del 15%, praticato comunemente dai rivenditori dei mezzi agricoli. Il valore così ottenuto è stato considerato come costo aggiornato realmente da sostenere per l'acquisto delle macchine necessarie.

La tabella 13 riporta le voci che sono state considerate ai fini del calcolo del costo orario medio delle trattrici e le relative metodologie di valutazione.

Tabella 13 - Voci utilizzate per la stima del costo orario delle trattrici

Voce di costo	Metodologia di calcolo
Quota di reintegrazione	calcolata in modo lineare, dividendo il valore a nuovo della macchina per una vita utile teorica pari a 20 anni (aderente alla concreta potenzialità tecnica delle macchine)
Interessi sul capitale macchina	calcolati applicando un tasso d'interesse del 4% sulla metà del valore a nuovo
Quota di assicurazione	stabilita pari 150 euro, valore medio tra quelli indicati dalle varie aziende
Quota di manutenzione	valutata come il 2% del valore a nuovo della trattrice
Costo di ricovero	ottenuto moltiplicando al costo annuo d'uso di un mq di tettoia/ricovero un valore che rappresenta la superficie media occupata dalle trattrici, stimata intorno a 8 mq. Il costo annuo del mq di ricovero è stato ricavato dividendo il prezzo a nuovo di un mq di fabbricato per il periodo teorico di utilizzo.

¹² A tal fine è stato utilizzato il supplemento de "L'informatore agrario n°42 del 2007".

¹³ Le aziende valutate operano tutte in "regime speciale agricolo", pertanto non recuperano pienamente l'I.V.A.

La somma di tutte le voci riportate in tabella 13 rappresenta il costo fisso annuo dell'utilizzo della macchina, dividendo tale valore per le ore totali di utilizzo annuo della stessa in azienda si ottiene un costo orario fisso. A questo costo occorre ancora aggiungere le componenti di costo variabili in funzione dell'effettivo utilizzo della macchina. Il costo del carburante e del lubrificante sono infatti estremamente variabili a seconda della potenza erogata per ogni lavorazione eseguita.

I costi orari del carburante e dell'olio lubrificante, quindi, sono stati calcolati moltiplicando il consumo specifico di carburante o lubrificante (kg/kwh) per il relativo costo unitario (€/l), il tutto ancora moltiplicato per un teorico valore di potenza realmente erogata (kw). A tale scopo è stato attribuito (cfr. tabella 14) ad ogni processo produttivo una percentuale di potenza assorbita del 40%, 60% o 80% rispetto ai kw totali della trattrice¹⁴. Si sono così ottenuti tre diversi costi orari per ogni livello di potenza erogata, di seguito elencati:

- Costo orario fisso + costo orario del carburante e del lubrificante riferiti al 40% di potenza assorbita;
- Costo orario fisso + costo orario del carburante e del lubrificante riferiti al 60% di potenza assorbita;
- Costo orario fisso + costo orario del carburante e del lubrificante riferiti al 80% di potenza assorbita.

Il fatto che ad ogni operazione svolta da una stessa trattrice vengano attribuiti costi orari differenti è giustificato in quanto ad ogni lavorazione/operazione è stato attribuito un differente livello di potenza assorbita.

¹⁴ Ottenuti moltiplicando la potenza espressa in cavalli per il fattore di conversione 1,36.

Tabella 14 - Percentuale di potenza assorbita per ogni operazione colturale

Operazioni colturali	Percentuale di potenza assorbita
Aratura	80%
Erpicatura	60%
Spianatura	60%
Affinamento del terreno	60%
Estirpazione/raccolta degli stoloni (o piantini)	60%
Trasporto con rimorchio	40%
Messa a dimora degli stoloni (o piantini)	60%
Rullatura	40%
Concimazione	40%
Diserbo	40%
Irrigazione	40%
Sarchiatura	60%
Falciatura	60%
Andanatura o accumulo del verde	40%
Raccolta del verde	80%
Aspirazione delle foglie sul terreno	40%

Il costo orario delle macchine operatrici è stato valutato sommando solo quattro voci di costo, poiché in questo caso non sono presenti costi variabili in termini di carburanti e lubrificanti, mentre l'assicurazione non è stata considerata poiché, laddove dovuta, viene solitamente compresa nell'assicurazione dell'azienda, già presente nei costi generali.

Sono, pertanto state valutate:

- la quota di reintegrazione, calcolata dividendo il valore a nuovo d'acquisto, reperito su listino comprensivo di I.V.A. al 20% e scontato del 15%, per la durata in anni dell'operatrice;
- la quota di manutenzione, valutata pari al 2% del valore a nuovo d'acquisto della macchina;
- gli interessi sul capitale macchina, considerati pari al 4% della metà del valore a nuovo d'acquisto;
- il costo di ricovero.

Il costo di ricovero è stato calcolato in modo analogo a quanto effettuato per le trattrici. Sono state a questo proposito individuate 3 categorie di macchine in funzione della dimensione e, dunque, dell'effettivo spazio per il loro ricovero così come riportato in tabella 15.

Tabella 15 - Calcolo del costo di ricovero per le macchine operatrici

Tipologia di macchina da ricoverare	Costo annuo di ricovero
Macchine di piccole dimensioni	133,00 €
Macchine di medie dimensioni	267,00 €
Macchine di grandi dimensioni	567,00 €

Gli interessi sul capitale di anticipazione

Il capitale mediamente anticipato è stato valutato come una frazione¹⁵ del capitale circolante¹⁶. Gli interessi sul capitale di anticipazione sono stati ottenuti applicando un tasso d'interesse del 5% sulla somma dei capitali anticipati.

Il costo d'uso del suolo sostenuto per la produzione della menta fresca è rappresentato dal canone d'affitto sostenuto dagli imprenditori poiché tutta la produzione di menta nel caso delle imprese intervistate avviene su suoli non di proprietà. Per le ragioni evidenziate nel paragrafo 3.5, il costo d'uso del suolo per la menta risulta decisamente maggiore del costo d'uso per altre colture e varia tra 786,00 €/ha e 1.179,00 €/ha.

2.4.2 I costi generali aziendali

Durante le interviste sono state rilevate tutti le voci di costo ascrivibili alla suddetta categoria, ed in particolare:

- i costi di assicurazione aziendale;

¹⁵ 6/12: tale frazione rappresenta il periodo medio di anticipazione del processo colturale menta.

¹⁶ Dato dalla somma del costo dei fattori produttivi a logorio totale, del costo della manodopera dedicata alla produzione della menta, dal canone d'affitto per ettaro di terreno utilizzato e dal costo annuo dei macchinari utilizzati durante il processo produttivo al netto delle quote di reintegrazione.

- la quota di adesione ad un'Organizzazione di categoria (Coldiretti, Confagricoltura, ecc.);
- le spese sostenute per la gestione della contabilità e per la gestione delle pratiche P.A.C¹⁷;
- l'eventuale quota di adesione ad un consorzio irriguo ;
- le spese per la pubblicità aziendale.

Com'è noto, la maggior difficoltà nel valutare l'incidenza dei costi generali aziendali sullo specifico processo in esame sta nello stabilire un sensato parametro di ripartizione tra i diversi processi attuati.

Poiché l'impostazione del presente lavoro prevedeva l'indagine approfondita di un unico processo aziendale, non avendo a disposizione altre informazioni, i costi generali sono stati ripartiti in funzione dell'incidenza della superficie investita a menta sulla S.A.U. aziendale¹⁸.

2.5 Alcune considerazioni di carattere tecnico agronomico con riflessi sui costi di produzione

Nel corso della ricerca bibliografica e delle indagini presso le aziende sono emersi alcuni aspetti di carattere tecnico-agronomico – di seguito riportati – che influenzano in maniera importante la produzione di menta.

La coltura della menta richiede, per mantenere gli standard qualitativi e quantitativi espressi attualmente, di essere collocata in rotazione annuale (o al massimo ogni due anni) con altre colture. In caso contrario si manifestano pesanti attacchi fungini in grado di deperire fortemente la coltura stessa.

¹⁷ Politica Agraria Comune: rientrano in questa voce le spese sostenute dall'imprenditore per le pratiche finalizzate ad ottenere i contributi spettanti in funzione dei titoli posseduti.

¹⁸ Non è, infatti, stato possibile ripartire tali costi in funzione della Produzione Lorda Totale (P.L.T.) - criterio certamente più corretto - poiché la conoscenza dell'effettiva P.L.T. avrebbe richiesto un approfondimento di analisi non compatibile con le caratteristiche del presente studio.

La necessità di attivare una rotazione così serrata, oltre che per gli aspetti fitoiatrici specifici, è anche legata al forte effetto depauperante esercitato dalla coltura menta a carico degli elementi nutritivi presenti nel suolo.

La necessità di attuare una rotazione annuale, unitamente ad un fabbisogno di superficie importante per mantenere produzioni elevate e far lavorare gli impianti di distillazione sempre al massimo regime, causa ciclicamente il verificarsi di una situazione di accentuata frammentazione fondiaria delle superfici coltivate a menta. Tale frammentazione non può che tradursi in un aumento delle ore dedicate al raggiungimento degli appezzamenti ed in un conseguente aumento dei costi specifici legati al lavoro ed all'utilizzo delle macchine.

Il sommarsi di queste condizioni fa sì che tutti gli imprenditori intervistati non utilizzino per la coltura della menta terreni di proprietà, ma ricorrano all'affitto. La possibilità offerta oggi dai cosiddetti "patti in deroga" fa sì che gli imprenditori si trovino a pagare, per contratti riferiti a superfici da destinare alla menta, canoni d'affitto piuttosto sostenuti, la cui entità può arrivare ad essere pari a 1.5 – 1.7 volte l'importo di un canone dovuto per l'affitto di un analogo terreno da destinarsi a colture cerealicole.

Un altro aspetto, che è causa della brevità dei contratti d'affitto in essere nelle zone indagate, è legato al premio unico aziendale determinato in seno alla P.A.C. Nel caso di contratti standard di affitto l'affittuario, di norma, acquisisce i titoli relativi alla superficie affittata (che quindi vengono ceduti dal proprietario). Tali titoli sono necessari alla richiesta del contributo unico aziendale. Tuttavia si è rilevato nella totalità dei casi intervistati la mancata cessione dei titoli da parte del proprietario. Tale condizione genera per l'azienda agricola una situazione paragonabile ad un «mancato reddito» relativo alle superfici destinate alla coltura della menta.

Tra i fattori produttivi a logorio totale presenti nel processo colturale della menta risulta utilizzato in tutte le aziende un erbicida di una multinazionale operante

nel settore dell'agrochimica. Questo agrofarmaco non deve però essere presente al momento della raccolta in dosi superiori ai limiti previsti a livello europeo dal Reg. 396 del 2005, modificato recentemente dal Reg. 149 del 28 gennaio 2008. In particolare per le piante officinali si fa riferimento alle limitazioni segnalate sulla Farmacopea nella sezione dedicata all'utilizzo di agrofarmaci. Il Limite Massimo di Residuo (L.M.R.)¹⁹ nel caso della menta si aggira mediamente intorno allo 0,05 mg/kg. Nel caso in cui un agrofarmaco non sia espressamente menzionato e non sia inserito nella lista dei prodotti non utilizzabili, come valore limite di L.M.R. si utilizza un valore precauzionale di 0,01 mg/kg (ppm). Le limitazioni previste da tale normativa, indubbiamente importanti per garantire un prodotto più sano al consumatore finale, contribuiscono tuttavia ad aumentare la quantità di lavoro manuale che deve essere impiegato per contenere le infestanti a partire dalla fase di emergenza delle piantine.

¹⁹ Rappresenta il livello più alto di residuo legalmente tollerato nei prodotti vegetali e negli alimenti.

3 RISULTATI

3.1 Stima del costo di produzione della menta Piemonte nelle aziende intervistate

Di seguito si riportano, suddivisi per azienda, i costi di produzione in funzione del processo produttivo rilevato.

I dati sono stati organizzati in due tabelle per ciascuna impresa. La prima fornisce un quadro dei costi direttamente imputabili al processo, ovvero dei costi sostenuti per eseguire ciascuna delle operazioni/lavorazioni previste durante tutto il ciclo produttivo della menta, fino al momento della falciatura e del trasporto in distilleria.

Nella seconda tabella è, invece, riportata la stima del costo di produzione complessivo che l'imprenditore deve sostenere effettivamente per arrivare alla fine del ciclo produttivo. Questa seconda tabella, infatti, tiene conto oltre che dei costi specifici (legati all'impiego dei fattori produttivi a logorio totale e del lavoro) e di quelli comuni (legati essenzialmente alle macchine), anche di altri costi specifici della coltura, quali il canone d'affitto dei terreni e gli interessi sul capitale di anticipazione effettivamente utilizzato nel processo produttivo. Inoltre sono stati anche valutati i costi generali aziendali (non direttamente imputabili ad alcun processo) che devono in parte essere imputati sul processo produttivo della menta stessa.

Ai fini della valutazione del costo di produzione, non è stato possibile computare le imposte poiché gli imprenditori hanno assunto un atteggiamento di assoluta reticenza circa le imposte effettivamente versate. Per quanto riguarda l'IVA gli imprenditori hanno riferito di arrivare ad una parità sostanziale nel bilancio credito/debito I.V.A. al termine dell'anno fiscale.

Azienda 1

Tabella 16 – Processo produttivo e costi ad esso riferiti dell'azienda 1

Operazioni colturali	Epoca interv	Fattore di produzione	Costo unitario	Dose	Unita'	Macchine	Costo unitario	Dose	Unita'	Costo totale
Aratura	Novembre					trattore hp 174	€31,23	2,0	h	€62,47
						aratro quadriv.	€4,57	2,0	h	€9,14
		Manod. familiare	€8,61	2,0	h					€17,23
Ercpicatura	Novembre					trattore hp 91	€8,93	1,0	h	€8,93
						Rototerra	€9,70	1,0	h	€9,70
		Manod. familiare	€8,61	1,0	h					€8,61
Estirpazione/raccolta e trasporto stoloni per nuovo impianto	Novembre					trattore hp 91	€8,93	4,0	h	€35,71
						cavastoloni	€5,47	4,0	h	€21,86
		Manod. familiare	€8,61	4,0	h					€34,45
						trattore hp143	€17,33	1,0	h	€17,33
						rimorchio	€5,82	1,0	h	€5,82
Messa a dimora degli stoloni	Novembre					trattore hp 91	€8,93	1,5	h	€13,39
						pianta stoloni	€16,44	1,5	h	€24,66
		Manod. familiare	€8,61	1,5	h					€12,92
Rullatura	Novembre					Trattore hp 68	€7,80	1,0	h	€7,80
						rullo	€1,58	1,0	h	€1,58
		Manod. familiare	€8,61	1,0	h					€8,61
Concimazione 1	Febbraio-Marzo		€70,00	7,86	q					€550,20
						Trattore hp 68	€7,80	0,5	h	€3,90
						Spandiconcime	€5,00	0,5	h	€2,50
		Manod. familiare	€8,61	0,5	h					€4,31
Diserbo pre-emergenza	Febbraio-Marzo		€40,00	1,31	kg					€52,40
						Trattore hp 91	€6,93	0,8	h	€5,54
						Botte per diserbo	€4,11	0,8	h	€3,29
		Manod. familiare	€8,61	0,8	h					€6,89
Concimazione 2	Aprile		€40,00	2,62	q					€104,80
						Trattore hp 68	€7,80	0,5	h	€3,90
						Spandiconcime	€5,00	0,5	h	€2,50
		Manod. familiare	€8,61	0,5	h					€4,31
Irrigazione 1	Maggio	Acqua	€12,00	3,9	h					€46,80
		Manod. familiare	€8,61	3,9	h					€33,59
Irrigazione 2	Giugno	Acqua	€12,00	3,9	h					€46,80
		Manod. familiare	€8,61	3,9	h	Trattore hp143	€17,33	3,9	h	€67,57
Sarchiatura 1	Aprile-Maggio					Trattore hp 68	€9,30	2,6	h	€24,36
						Sarchiatrice	€48	2,6	h	€3,88
		Manodopera avventizia	€10,00	7,0	h					€70,00
		Manodopera familiare	€8,61	5,6	h					€48,23

Tabella 16 - Processo produttivo e costi ad esso riferiti dell'azienda 1 (segue)

Operazioni colturali	Epoca into	Fattore di prod.	Costo unit	Dose	Unita'	Macchine	Costo unit	Dose	Unita'	Costo tot
Sarchiatura 2	Aprile-Maggio					Trattore hp 68	€9,30	2,6	h	€24,36
						Sarchiatrice	€1,48	2,6	h	€3,88
		Manod. avventizia	€10,00	7,0	h					€70,00
		Manod. familiare	€8,61	5,6	h					€48,23
Pulitura interfile 1	Maggio	Manod. avventizia	€10,00	7,0	h					€70,00
		Manod. familiare	€ 8,61	3,0	h					€ 25,84
Pulitura interfile 2	Maggio	Manod. avventizia	€10,00	7,0	h					€ 70,00
		Manod. familiare	€ 8,61	3,0	h					€ 25,84
Raccolta e trasporto	Agosto					Trattore hp 91	€0,93	7,8	h	€ 85,23
						Autocaricante	€ 7,65	7,8	h	€ 59,69
		Manod. familiare	€ 8,61	7,8	h					€ 67,18
						Trattore hp 68	€ 7,80	2,6	h	€ 20,29
						Aspiratore	€ 5,19	2,6	h	€ 13,48
		Manod. familiare	€ 8,61	2,6	h					€ 22,39

Tabella 17 - Costo totale di produzione per l'azienda 1

Stima del costo di produzione per ettaro di coltura		
COSTI SPECIFICI E COMUNI		
	€	%
Costo manodopera	690,84	23,8
Costo macchine	542,74	18,7
Costo fattori produttivi	801,00	27,6
Costo affitto terreno	786,00	27,1
Interessi sul Capitale di anticipazione	65,94	2,3
TOTALE	2.886,52	99,5
COSTI GENERALI		
Assicurazione aziendale	800,00	
Quota di adesione ad associazione di categoria	280,00	
Spese per tenuta contabilità e gestione pratiche P.A.C.	2.000,00	
Quota di adesione al consorzio irriguo	-	
Spese per pubblicità	-	
COSTI GENERALI TOTALI	3.080,00	
S.A.U. totale	225,00	
TOTALE A CARICO DEL PROCESSO	13,70	0,5
COSTO TOTALE DI PRODUZIONE	2.900,20	100,0

L'azienda 1 effettua un processo produttivo molto simile a quello standard ipotizzato, eccezion fatta per la lotta contro le infestanti. L'azienda infatti, oltre al diserbo chimico, svolge due sarchiature meccaniche tra aprile e maggio e, contemporaneamente, effettua una pulitura interfile manuale avvalendosi di manodopera avventizia. Verso fine maggio procede, poi, con due ulteriori puliture interfile, sempre utilizzando lavoro esterno oltre la manodopera familiare. Questa tecnica colturale determina costi di produzione abbastanza contenuti, nonostante la manodopera incida per più del 20% sul costo totale.

Trattandosi di un'azienda di grandi dimensioni, i costi generali aziendali pesano in maniera decisamente marginale sul processo produttivo della menta.

Azienda 2

Tabella 18 - Processo produttivo e costi ad esso riferiti dell'azienda 2

Operazioni colturali	Epoca di intervento	Fattore di produzione	costo unitario	Dose	Unita'	Macchine	costo unitario	Dose	Unita'	costo totale
Aratura	Novembre					Trattore hp 305	€61,47	1,3	h	€79,92
						Aratro quadriv.	€6,63	1,3	h	€8,62
		Manodopera familiare	€ 8,61	1,3	h					€11,20
Erpicatura	Novembre					Trattore hp 160	€31,19	1,3	h	€40,55
						Rototerra	€6,00	1,3	h	€7,80
		Manodopera familiare	€ 8,61	1,3	h					€11,20
Estirpazione/raccolta stoloni per impianto	Novembre					Trattore hp 99	€17,84	7,8	h	€ 139,13
						Cava-stoloni	€3,19	7,8	h	€24,88
		Manodopera familiare	€ 8,61	7,8	h					€67,18
						Trattore hp120	€13,38	4,0	h	€53,51
						Rimorchio	€3,72	4,0	h	€14,87
		Manodopera familiare	€ 8,61	4,0	h				€34,45	
Messa in dimora degli stoloni	Novembre					Trattore hp 75	€14,41	5,2	h	€74,94
						Pianta stoloni	€3,64	5,2	h	€18,91
		Manodopera familiare	€ 8,61	5,2	h					€44,79
Rullatura	Novembre					Trattore hp 70	€12,76	0,5	h	€6,38
						Rullo	€3,63	0,5	h	€1,81
		Manodopera familiare	€ 8,61	0,5	h					€4,31
Diserbo emergenza	pre- Febbraio-Marzo	Karmex	€40,00	1,8	kg					€72,00
						Trattore hp 70	€12,76	1,3	h	€16,59
						Botte diserbo	€3,28	1,3	h	€4,27
		Manod. familiare	€ 8,61	1,3	h					€11,20

Tabella 18 - Processo produttivo e costi ad esso riferiti dell'azienda 2 (segue)

Operazioni culturali	Epoca di intervento	Fattore di produzione	costo unitario	Dose	Unita'	Macchine	Costo unitario	Dose	Unita'	costo totale
Concimazione 1	Aprile	NPK 15-15-15	€45,00	5,2	q					€234,00
						Trattore hp 75	€12,76	1,3	h	€16,59
						Spandiconcime	€3,35	1,3	h	€4,36
		Manod. familiare	€ 8,61	1,3	h					€11,20
Pulitura interfile 1	Maggio	Manod. avventizia	€10,00	12,0	h					€120,00
		Manod. familiare	€ 8,61	9,0	h					€77,52
Irrigazione 1	Giugno	Acqua	€12,00	5,2	h					€62,40
						Trattore hp120	€13,38	5,2	h	€69,56
		Manod. familiare	€ 8,61	5,2	h					€44,79
Pulitura interfile 2	Luglio	Manod. avventizia	€10,00	12,0	h					€120,00
		Manod. familiare	€ 8,61	9,0	h					€77,52
Irrigazione 2	Luglio	Acqua	€12,00	5,2	h					€62,40
						Trattore hp120	€13,38	5,2	h	€
		Manod. familiare	€ 8,61	5,2	h					€44,79
Taglio e accumulo del verde	Agosto					Trattore hp 70	€14,41	2,6	h	€37,47
						Falciatrice	€1,67	2,6	h	€4,34
		Manod. familiare	€ 8,61	2,6	h					€22,39
						Trattore hp 45	€7,78	2,6	h	€20,24
Raccolta e trasporto	Agosto					Trattore hp 99	€20,01	5,2	h	€104,06
						Autocaricante	€6,86	5,2	h	€35,66
		Manod. familiare	€ 8,61	5,2	h					€44,79
Irrigazione 3 (post-raccolta)	Agosto	Acqua	€12,00	5,2	h					€62,40
						Trattore hp120	€13,38	5,2	h	€69,56
		Manod. familiare	€ 8,61	5,2	h					€44,79

Tabella 19 - Costo totale di produzione per l'azienda 2

Stima del costo di produzione per ettaro di coltura		
COSTI SPECIFICI E COMUNI		
	€	%
Costo manodopera	814,48	24,6
Costo macchine	854,03	25,7
Costo fattori produttivi	493,20	14,9
Costo affitto terreno	1.048,00	31,6
Interessi sul Capitale di anticipazione	71,59	2,2
TOTALE	3.281,31	98,9
COSTI GENERALI		
Assicurazione aziendale	1.500,00	
Quota di adesione ad associazione di categoria	150,00	
Spese per tenuta contabilità e gestione pratiche P.A.C.	2.000,00	
Quota di adesione al consorzio irriguo	-	
Spese per pubblicità	-	
COSTI GENERALI TOTALI	3.650,00	
S.A.U. totale	103,10	
TOTALE A CARICO DEL PROCESSO	35,40	1,1
COSTO TOTALE DI PRODUZIONE	3.316,70	100,0

L'azienda 2 presenta un processo produttivo in cui non vengono effettuate sarchiature meccaniche; dopo il diserbo chimico si eseguono, infatti, solo puliture manuali delle interfile con l'ausilio di manodopera esterna. Non passando la sarchiatrice si impiegano più ore per eliminare le infestanti, e questo comporta un aumento del costo della manodopera. L'azienda non esegue l'aspirazione delle foglie cadute al suolo poiché ritiene improduttiva tale lavorazione in considerazione del veloce processo di marcescenza al quale vanno incontro le foglie stesse.

La meccanizzazione molto spinta, in rapporto alla dimensione aziendale, fa lievitare sensibilmente il costo d'utilizzo delle macchine che, insieme all'elevato canone d'affitto del suolo, determina un costo che incide per oltre il 56% sul costo complessivo di produzione.

Azienda 3

Tabella 20 - Processo produttivo e costi ad esso riferiti dell'azienda 3

Operazioni culturali	Epoca di intervento	Fattore di produzione	costo unitario	Dose	Unita'	Macchine	costo unitario	Dose	Unita'	costo totale
Aratura	Novembre					Trattore Hp 107	€ 19,21	2,6	h	€49,96
						Aratro trivomere	€5,11	2,6	h	€13,28
		Manodopera familiare	€8,61	2,6	h					€22,39
Spianatura terreno	Novembre					Trattore hp 101	€ 20,34	1,3	h	€26,65
						Spianatrice	€7,62	1,3	h	€9,98
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,28
Erpicatura	Novembre					Trattore hp 101	€ 20,34	0,5	h	€10,58
						Erpice a molle	€2,85	0,5	h	€1,48
		Manodopera familiare	€8,61	0,5	h					€4,48
Affinamento terreno	Novembre					Trattore hp 101	€ 20,34	1,3	h	€26,65
						Rototerra	€ 14,41	1,3	h	€18,88
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,28
Estirpazione/raccolta stoloni per impianto	Novembre					Trattore hp 101	€ 20,34	1,3	h	€26,65
						Cavastoloni	€ 76,22	1,3	h	€99,85
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,28
						Trattore hp 101	€ 18,13	1,3	h	€23,74
						Rimorchio	€ 20,36	1,3	h	€26,65
Messa in dimora degli stoloni	Novembre					Trattore hp 107	€ 16,86	2,0	h	€33,73
						Trapiantatrice	€ 20,78	2,0	h	€41,56
		Manodopera familiare	€8,61	2	h					€17,23
Rullatura 1	Novembre					Trattore hp 44	€ 10,83	0,6	h	€6,50
						Rullo	€7,80	0,6	h	€4,68
		Manodopera familiare	€8,61	0,6	h					€5,17
Rullatura 2	Febbraio					Trattore hp 44	€ 10,83	0,6	h	€6,50
						Rullo	€7,80	0,6	h	€4,68
		Manodopera familiare	€8,61	0,6	h					€5,17
Diserbo pre-emergenza	Febbraio-Marzo	Diserbante	€ 16,00	4,6	kg					€73,60
						Trattore hp 44	€ 10,83	0,6	h	€6,50
		Manodopera familiare	€8,61	0,6	h					€5,17
Concimazione 1	Marzo	NPK 5-15-30	€ 40,00	1,31	q					€52,40
						Trattore hp 107	€ 14,51	0,6	h	€8,71
		Manodopera familiare	€8,61	0,6	h					€7,61
Concimazione 2	Marzo	NPK 5-15-30	€ 40,00	1,31	q					€52,40
						Trattore hp 107	€ 14,51	0,6	h	€8,71
		Manodopera familiare	€8,61	0,6	h					€7,61

Tabella 20 - Processo produttivo e costi ad esso riferiti dell'azienda 3 (segue)

Operazioni colturali	Epoca di intervento	Fattore di produzione	costo unitario	Dose	Unita'	Macchine	costo unitario	Dose	Unita'	costo totale
Sarchiatura 1	Aprile-Maggio					Trattore hp 44	€ 11,79	1,3	h	€15,33
						Sarchiatrice	€7,62	1,3	h	€9,90
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,20
Sarchiatura 2	Aprile-Maggio					Trattore hp 44	€ 11,79	1,3	h	€15,33
						Sarchiatrice	€7,62	1,3	h	€9,90
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,20
Sarchiatura 3	Aprile-Maggio					Trattore hp 44	€ 11,79	1,3	h	€15,33
						Sarchiatrice	€7,62	1,3	h	€9,90
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,20
Concimazione 3	Maggio	Urea agricola	€ 37,00	3,9	q					€ 144,30
						Trattore hp 107	€ 14,51	1,3	h	€18,87
						Spandiletame	€ 32,75	1,3	h	€42,58
		Manodopera familiare	€8,61	0,6	h					€5,17
Irrigazione 1	Maggio	Acqua	€ 10,00	2,6	h					€26,00
						Trattore hp 101	€ 18,13	2,6	h	€47,13
		Manodopera familiare	€8,61	2,6	h					€22,39
Pulitura interfile 1	Maggio	Manodopera avventizia	€ 10,00	8	h					€80,00
		Manodopera familiare	€8,61	5	h					€43,06
Pulitura interfile 2	Giugno	Manodopera avventizia	€ 10,00	7	h					€70,00
		Manodopera familiare	€8,61	5,6	h					€48,23
Irrigazione 2	Giugno	Acqua	€ 10,00	2,6	h					€26,00
						Trattore hp 101	€ 18,13	2,6	h	€47,13
		Manodopera familiare	€8,61	2,6	h					€22,39
Raccolta e trasporto	Agosto					Trattore hp 107	€ 19,21	10,5	h	€ 201,74
						Autocaricante	€ 20,60	10,5	h	€ 216,33
		Manodopera familiare	€8,61	10,5	h					€90,44
						Trattore hp 72	€ 14,85	5,2	h	€77,20
						Aspiratore	€2,93	5,2	h	€15,22
		Manodopera familiare	€8,61	5,2	h					€44,79
						Trattore hp 107	€ 14,51	2,6	h	€37,73
				Rimorchio	€ 20,36	2,6	h	€52,93		
Irrigazione 3	Agosto	Manodopera familiare	€8,61	2,6	h					€22,57
		Acqua	€ 10,00	2,6	h					€26,00
						Trattore hp 101	€ 18,13	2,6	h	€47,13
Irrigazione 4	Settembre	Manodopera familiare	€8,61	2,6	h					€22,39
		Acqua	€ 10,00	2,6	h					€26,00
						Trattore hp 101	€ 18,13	2,6	h	€47,13

Tabella 21 - Costo totale di produzione per l'azienda 3

Stima del costo di produzione per ettaro di coltura		
COSTI SPECIFICI E COMUNI		
	€	%
Costo manodopera	653,60	17,1
Costo macchine	1.385,54	36,3
Costo fattori produttivi	426,700	11,2
Costo affitto terreno	1.179,00	30,9
Interessi sul Capitale di anticipazione	€74,93	2,0
TOTALE	3.719,77	97,4
COSTI GENERALI		
Assicurazione aziendale	3.000,00	
Quota di adesione ad associazione di categoria	160,00	
Spese per tenuta contabilità e gestione pratiche P.A.C.	2.500,00	
Quota di adesione al consorzio irriguo	-	
Spese per pubblicità	120,00	
COSTI GENERALI TOTALI	5.780,00	
S.A.U. totale	57,30	
TOTALE A CARICO DEL PROCESSO	101,00	2,6
COSTO TOTALE DI PRODUZIONE	3.820,70	100,0

L'azienda 3 presta molta attenzione nella preparazione del terreno prima della messa a dimora; esegue, infatti, oltre alle operazioni elencate nel processo standard anche un livellamento del terreno prima dell'erpicoltura e un affinamento con rototerra successivo a quest'ultima.

Per mantenere l'umidità del terreno vengono inoltre eseguite due rullature una immediatamente successiva all'impianto e una a febbraio; vengono poi effettuate due concimazioni con N-P-K a marzo con conseguente aumento dei costi riferiti all'utilizzo di fattori produttivi a logorio totale.

Poiché la superficie aziendale non è molto estesa il costo orario delle macchine è elevato. L'uso delle macchine incide notevolmente sul costo totale (36,3%) .

La ridotta dimensione aziendale aumenta l'incidenza dei costi generali che arrivano a pesare il 2,6% del costo complessivo.

Azienda 4

Tabella 22 - Processo produttivo e costi ad esso riferiti dell'azienda 4

Operazioni colturali	Epoca interv.	Fattore di produzione	costo unitario	Dose	Unita'	Macchine	costo unitario	Dose	Unita'	costo totale
Aratura	Novembre					Trattore hp 140	€28,49	2,0	h	€56,99
						Aratro trivomere	€ 9,74	2,0	h	€19,47
Erpicatura 1	Novembre	Manodopera familiare	€8,61	2	h					€17,23
						Trattore hp 140	€25,42	1,3	h	€33,04
Erpicatura 2	Novembre					Erpice	€11,41	1,3	h	€14,84
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,20
Estirpazione/raccolta stoloni per impianto	Novembre					Trattore hp 140	€25,42	1,3	h	€33,04
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h	Erpice	€11,41	1,3	h	€14,84
										€11,20
						Trattore hp 95	€15,78	2,6	h	€41,02
						Cava-stoloni	€17,82	2,6	h	€46,32
		Manodopera familiare	€8,61	2,6	h					€22,39
						Trattore hp 120	€23,60	1,3	h	€30,68
						Rimorchio	€ 5,42	1,3	h	€7,05
						Trattore hp 140	€22,34	1,3	h	€29,04
		Manodopera familiare	€8,61	2,6	h	Rimorchio	€12,38	1,3	h	€16,09
Messa in dimora degli stoloni	Novembre									€22,39
						Trattore hp 120	€28,87	1,6	h	€46,20
						Autocaricante	€15,40	1,6	h	€24,64
						Trattore hp 95	€15,78	1,6	h	€25,25
						Trapiantatrice	€22,17	1,6	h	€35,48
		Manodopera familiare	€8,61	3,2	h					€27,56
Rullatura 1	Novembre					Trattore hp 95	€13,69	1,3	h	€17,80
						Rullo	€ 2,42	1,3	h	€3,14
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,20
						Trattore hp 95	€13,69	1,3	h	€17,80
Rullatura 2	Febbraio					Rullo	€ 2,42	1,3	h	€3,14
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,20
Diserbo pre-emergenza 1	Febbraio	Diserbante	€20,00	5,2	kg					€ 104,00
						Trattore hp 95	€13,69	1,3	h	€17,80
						Irroratrice	€ 7,30	1,3	h	€9,50
		Manodopera familiare	€8,61	1,3	h					€11,20
Concimazione 1	Febbraio	NPK 5-12-25	€28,00	2,6	q					€72,80
		NPK 5-10-20	€30,00	2,6						€78,00
						Trattore hp 95	€13,69	1,0	h	€13,69
		Manodopera familiare	€8,61	1,0	h	Spandiconcime	€ 4,64	1,0	h	€4,64
										€8,61
		Manodopera familiare	€8,61	0,5	h	Trattore hp 120	€23,60	0,5	h	€11,80
Concimazione 2	Aprile-Maggio									€4,31
		NPK 5-12-25	€28,00	2,6	q					€72,80
		NPK 5-10-20	€30,00	2,6						€78,00

Tabella 23 - Costo totale di produzione per l'azienda 4

Stima del costo di produzione per ettaro di coltura		
COSTI SPECIFICI E COMUNI		
	€	%
Costo manodopera	645,10	17,9
Costo macchine	1.275,51	35,4
Costo fattori produttivi	634,40	17,6
Costo affitto terreno	917,00	25,4
Interessi sul Capitale di anticipazione	73,22	2,0
TOTALE	3.545,23	98,3
COSTI GENERALI		
Assicurazione aziendale	900,00	
Quota di adesione ad associazione di categoria	280,00	
Spese per tenuta contabilità e gestione pratiche P.A.C.	2.000,00	
Quota di adesione al consorzio irriguo	140,00	
Spese per pubblicità	-	
COSTI GENERALI TOTALI	3.320,00	
S.A.U. totale	53,30	
TOTALE A CARICO DEL PROCESSO	62,30	1,7
COSTO TOTALE DI PRODUZIONE	3.607,50	100,0

L'analisi dell'azienda 4 evidenzia nelle macchine la principale voce di costo del processo di produzione della menta, che arriva a rappresentare oltre il 35% del costo complessivo di produzione. E' la ridotta S.A.U. aziendale (circa 50 ettari, in gran parte dedicati alla coltura della menta) che innalza in maniera importante il costo orario e quello complessivo delle macchine.

Azienda 5

Tabella 24 - Processo produttivo e costi ad esso relativi dell'azienda 5

Operazioni colturali	Epoca intervento	di	Fattore di produzione	costo unitario	Dose	Unita'	Macchine	costo unitario	Dose	Unita'	costo totale
Aratura	Novembre						Trattore hp 114	€25,14	1,3	h	€32,68
							Aratro trivomere	€7,17	1,3	h	€9,32
		Manodopera fam.	€8,61	1,3	h						€11,20
Erpicatura	Novembre						Trattore hp 98	€12,98	2,6	h	€33,75
							Erpice	€11,41	2,6	h	€29,67
		Manodopera fam.	€8,61	2,6	h						€22,39
Estirpazione/raccolta piantini per impianto	Novembre						Trattore hp 101	€20,13	1,3	h	€26,17
							Falce autocaricante	€8,15	1,3	h	€10,59
		Manodopera fam.	€8,61	1,3	h						€11,20
							Trattore hp 65	€10,42	0,6	h	€6,25
							Pinza	€2,13	0,6	h	€1,28
		Manodopera fam.	€8,61	0,6	h						€5,17
Messa in dimora dei piantini	Novembre						Trattore hp 95	€15,36	2,0	h	€30,71
							Trapiantatrice	€8,96	2,0	h	€17,91
		Manodopera avventizia	€10,00	4	h						€40,00
		Manodopera fam.	€8,61	8	h						€68,90
Rullatura	Novembre						Trattore hp 39	€14,69	1,3	h	€19,10
							Rullo	€5,97	1,3	h	€7,76
		Manodopera fam.	€8,61	1,3	h						€11,20
Diserbo emergenza 1	pre-Marzo		Diserbante 1	€25,00	4,0	kg					€100,00
							Trattore hp 95	€13,27	1,3	h	€17,25
							Botte diserbo	€2,54	1,3	h	€3,31
		Manodopera fam.	€8,61	1,3	h						€11,20
Concimazione 1	Aprile		Blu formula	€62,00	6,55	q					€406,10
							Trattore hp 87	€7,48	0,6	h	€4,49
							Spandiconcime	€6,72	0,6	h	€4,03
		Manodopera fam.	€8,61	0,6	h					€5,17	

Tabella 24 - Processo produttivo e costi ad esso relativi dell'azienda 5 (segue)

Operazioni colturali	Epoca di interv.	Fattore di produzione	costo unit.	Dose	Unita'	Macchine	costo unit.	Dose	Unita'	costo totale
Irrigazione 1	Maggio	Acqua	€10,00	5,2	h					€52,00
						Trattore hp 87	€7,48	5,2	h	€38,90
						Pompa	€0,90	5,2	h	€4,65
		Manodopera fam.	€8,61	5,2	h					€44,79
Diserbo emergenza 2	pre-Maggio	Diserbante 1	€25,00	4,0	kg					€100,00
						Trattore hp 95	€13,27	1,3	h	€17,25
						Botte diserbo	€2,54	1,3	h	€3,31
		Manodopera fam.	€8,61	1,3	h					€11,20
Irrigazione 2	Giugno	Acqua	€10,00	5,2	h					€52,00
						Trattore hp 87	€7,48	5,2	h	€38,90
						Pompa	€0,90	5,2	h	€4,65
		Manodopera fam.	€8,61	5,2	h					€44,79
Pulitura interfile 1	Giugno	Manod. avventizia	€10,00	6,55	h					€65,50
		Manodopera fam.	€8,61	6,55	h					€56,41
Raccolta e trasporto	Agosto					Trattore hp 98	€12,98	1,3	h	€16,88
						Rotofalce	€4,81	1,3	h	€6,25
		Manodopera fam.	€8,61	1,3	h					€11,20
						Trattore hp 87	€7,48	1,3	h	€9,72
						Andanatrice	€5,93	1,3	h	€7,70
		Manodopera fam.	€8,61	1,3	h					€11,20
						Trattore hp 101	€20,13	2,6	h	€52,75
						Autocaricante	€5,69	2,6	h	€14,91
		Manodopera fam.	€8,61	2,6	h					€22,57
						Trattore hp 95	€13,27	2,6	h	€34,76
				Aspiratore	€3,37	2,6	h	€8,82		
Manodopera fam.	€8,61	2,6	h					€22,57		
Irrigazione 3 (post-raccolta)	Agosto	Acqua	€10,00	5,2	h					€52,00
						Trattore hp 87	€7,48	5,2	h	€38,90
						Pompa	€0,90	5,2	h	€4,65
		Manod. familiare	€8,61	5,2	h					€44,79

Tabella 25 - Costo totale di produzione per l'azienda 5

Stima del costo di produzione per ettaro di coltura		
COSTI SPECIFICI E COMUNI		
	€	%
Costo manodopera	521,42	17,3
Costo macchine	557,27	18,5
Costo fattori produttivi	762,10	25,3
Costo affitto terreno	1.048,00	34,8
Interessi sul Capitale di anticipazione	69,46	2,3
TOTALE	2.958,25	98,2
COSTI GENERALI		
Assicurazione aziendale	1.800,00	
Quota di adesione ad associazione di categoria	250,00	
Spese per tenuta contabilità e gestione pratiche P.A.C.	1.200,00	
Quota di adesione al consorzio irriguo	140,00	
Spese per pubblicità	-	
COSTI GENERALI TOTALI	3.390,00	
S.A.U. totale	64,00	
TOTALE A CARICO DEL PROCESSO	53,00	1,8
COSTO TOTALE DI PRODUZIONE	3.011,20	100,0

L'azienda 5 effettua due interventi di diserbo; questo comporta che non vengano effettuate sarchiature del terreno e che sia sufficiente una singola scerbatura interfila a giugno. Viene in questa maniera sensibilmente ridotto il costo della manodopera ma contestualmente si nota un aumento del costo sostenuto per i fattori a logorio totale in cui rientrano i prodotti utilizzati per i diserbi. Tali prodotti hanno subito nel corso del 2007 e dell'inizio del 2008 ampie oscillazioni al rialzo dei listini di vendita che solo nel terzo trimestre dell'anno 2008, contestualmente ad un generale moto deflativo, hanno iniziato una lenta discesa.

L'azienda 5, inoltre, sostiene un canone di oltre 1.000 €/ha che influisce per oltre il 30% sul costo complessivo di produzione.

4 ALCUNE CONSIDERAZIONI SULLA REDDITIVITÀ E SUI POSSIBILI SCENARI DI PRODUZIONE DELLA MENTA

Avendo valutato a determinate condizioni il costo di produzione, è possibile risalire alla determinazione teorica del profitto ritraibile dalla coltura stessa (tabelle 26 e 27). Ciò può essere importante al fine della predisposizione di strategie utili per il settore.

Per arrivare alla determinazione di un possibile scenario relativo alla profittabilità che la coltura è in grado di generare, poiché - così come riportato nel paragrafo 2.1 - la menta fresca tal quale in Piemonte non ha mercato, è stato necessario indagare ancora su due parametri fondamentali:

- la resa alla distillazione;
- la fase ed il costo della distillazione.

Per quanto riguarda la resa in olio alla distillazione, le indicazioni fornite dagli intervistati hanno fatto registrare valori medi pari a 60 – 70 kg/ha. Tuttavia la resa alla distillazione risulta fortemente influenzata dalla qualità del prodotto di partenza che, seppur in maniera contenuta, subisce variazioni legate alle condizioni climatiche e fitopatologiche difficilmente prevedibili e quantificabili a priori.

Sulla base di queste considerazioni, ed in funzione del fatto che tutte le aziende intervistate utilizzano da diversi anni una metodica di distillazione consolidata assolutamente equivalente dal punto di vista tecnico (distillazione in corrente di vapore), si è deciso di utilizzare per tutte le aziende il massimo valore riportato in bibliografia per la resa alla distillazione della menta “Italo-Mitcham” (Catizone et al., 1986). Il valore utilizzato, pertanto, è dello 0,3%.

Conoscendo la resa alla distillazione è, dunque, possibile calcolare il quantitativo di olio essenziale che può essere venduto dall'imprenditore.

Tabella 26 - Quadro riassuntivo dei costi di produzione dell'olio essenziale per le 5 aziende intervistate

	Azienda 1	Azienda 2	Azienda 3	Azienda 4	Azienda 5
Resa in campo [q/ha]	220	230	288	210	220
Resa alla distillazione [%]	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%
Costo di produzione del verde[€/ha]	€2.900,20	€3.316,70	€3.820,70	€3.607,50	€3.011,20
Costo di distillazione [€/ha]	€900,00	€900,00	€900,00	€900,00	€900,00

Per stimare un ricavo ritraibile occorre, infine, conoscere il prezzo di vendita dell'olio. A tale scopo sono stati ipotizzati 3 scenari di ricavo:

- sulla base del prezzo di vendita stabilito nel precedente contratto di ritiro (scaduto nel 2007) pari a 51,60 €/Kg;
- sulla base del prezzo di vendita stabilito dall'attuale contratto di ritiro pari a 58,00 €/Kg;
- sulla base di un prezzo di vendita pari a 60,00 €/Kg.

Fatta eccezione per l'ultimo prezzo di vendita, stabilito in maniera arbitraria, gli altri due valori sono stati riferiti dagli imprenditori nel corso delle interviste. Come già accennato, per poter calcolare il profitto teorico generato è stato necessario attribuire un costo al processo di distillazione che termina il ciclo produttivo della menta. Poiché la produzione di olio essenziale di menta si configura come un processo produttivo autonomo a livello aziendale, il prodotto "menta allo stato fresco" deve essere considerato come un "reimpiego aziendale", ovvero come un prodotto/fattore produttivo necessario alla realizzazione del processo di distillazione.

Il calcolo del costo di distillazione è stato sinteticamente ricostruito sulla base delle interviste (cfr. tab.11). Dall'elaborazione effettuata, secondo le nostre stime, i costi specifici del processo di distillazione (essenzialmente spese varie e costo del lavoro) possono essere valutati intorno a 750,00 €/ha, ai quali occorre

aggiungere i costi fissi legati, in particolare, agli immobili ed ai macchinari utilizzati (quote, imposte, interessi sui capitali investiti, mobili e immobili) che in funzione delle dotazioni delle aziende possono essere valutati mediamente intorno a 150,00 €/ha.

Un altro aspetto da considerare è che tutti gli imprenditori hanno dichiarato di retribuire ad un livello inferiore la manodopera avventizia impiegata nel processo di distillazione; pertanto il costo orario in questa lavorazione è stato valutato in 8 €/h.

Il costo complessivo di distillazione, pertanto, è stato valutato per tutte le aziende in circa 900,00 €/ha. Occorre notare come il processo di distillazione sia fortemente influenzato dall'andamento del mercato dei prodotti petroliferi, poiché circa il 40% del costo complessivo della distillazione è legato, ovviamente, all'utilizzo di energia per il funzionamento degli alambicchi.

Nella sottostante tabella 27 sono riportati i tre scenari economici ipotizzati.

Tabella 27 - Ipotesi di redditività legate a differenti prezzi di vendita dell'olio

		Prezzo dell'olio [€/q]				
Scenario 1		€5.160,00				
		Azienda 1	Azienda 2	Azienda 3	Azienda 4	Azienda 5
Ricavo €/ha		€3.405,60	€3.560,40	€4.458,24	€3.250,80	€3.405,60
Profitto (perdita) €/ha		€- 394,61	€- 656,33	€- 262,48	€- 1.256,74	€- 505,62
Scenario 2		€5.800,00				
		Azienda 1	Azienda 2	Azienda 3	Azienda 4	Azienda 5
Ricavo €/ha		€3.828,00	€4.002,00	€5.011,20	€3.654,00	€3.828,00
Profitto (perdita) €/ha		€77,79	€- 214,73	€290,48	€- 853,54	€-83,22
Scenario 3		€6.000,00				
		Azienda 1	Azienda 2	Azienda 3	Azienda 4	Azienda 5
Ricavo €/ha		€3.960,00	€4.140,00	€5.184,00	€3.780,00	€3.960,00
Profitto (perdita) €/ha		€159,79	€-76,73	€463,28	€- 727,54	€ 48,78

Rispetto ai tre scenari sopra ipotizzati, è bene ricordare che nel costo di produzione e distillazione è contenuto il costo del lavoro dell'imprenditore e dei suoi familiari, costo interno che l'imprenditore, ovviamente, non sostiene direttamente. I profitti e le perdite evidenziate, pertanto, sono espressione di uno scenario corretto dal punto di vista metodologico ma virtuale dal punto di vista finanziario.

Nella tabella sottostante sono riportati i costi complessivi del lavoro interno riferito all'intero processo, compresa la fase di distillazione.

Tabella 28 - Costo complessivo della manodopera interna nelle diverse aziende

	Azienda 1	Azienda 2	Azienda 3	Azienda 4	Azienda 5
Costo manodopera interna €/ha	€488,87	€652,51	€81,63	€502,65	€193,95

In conclusione, sulla base delle interviste effettuate e dei dati economici e finanziari riscontrati, sono emersi alcuni aspetti che fanno immaginare altamente improbabili, nel breve e medio periodo, scenari nei quali le aziende oggetto del presente studio – e presumibilmente quelle operanti nello stesso comprensorio – abbandonino la produzione della menta sostituendola con altre produzioni. Le ragioni alla base di questa deduzione possono essere sintetizzate nei seguenti punti:

- l'immobilizzazione di capitali specifici per la produzione della menta nelle aziende intervistate, in rapporto alle dimensioni medie aziendali, è tale da scoraggiare l'uscita dal mercato degli imprenditori; tali capitali, costituiti in particolare dalle strutture specifiche per la distillazione presenti in ogni azienda, alla data di realizzazione del presente studio, non risultano in nessuna azienda completamente ammortizzate;
- l'applicazione a regime della riforma della P.A.C. (riforma Fishler) ha introdotto il disaccoppiamento del premio attribuito all'azienda agricola. Non vengono più concessi contributi in funzione della coltura; l'attuale Regime di Pagamento Unico (R.P.U.) prevede infatti che il contributo

venga erogato in funzione della superficie effettivamente detenuta dall'imprenditore. Tale impostazione penalizza, dal punto di vista economico, alcune colture, come il mais che ricevevano, ante riforma, i contributi maggiori;

- poiché le scelte strategiche nazionali e regionali sull'utilizzo di prodotti agricoli ad uso energetico prevedono *in primis* lo sfruttamento delle biomasse di origine forestale, tutto ciò non dovrebbe indurre variazioni significative sul prezzo di mercato dei cereali, gli unici prodotti che potrebbero essere concorrenti della menta in una ipotetica variazione degli ordinamenti colturali;
- la rapida ascesa che nel 2007 ha portato il prezzo del mais a oltre 220 €/t (fonte Camera di Commercio di Cuneo), nel corso del 2008 ha esaurito la propria spinta riportando il prezzo all'ingrosso di questo cereale intorno ai 130/140 €/t.

5 LA SITUAZIONE ATTUALE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DELLA MENTA DI PANCALIERI

5.1 Le azioni di valorizzazione attuali

5.1.1 Il Paniere della Provincia di Torino

Il Paniere è un marchio ombrello creato dalla Provincia di Torino per riunire tutti i prodotti agroalimentari ed agricoli del territorio provinciale, che in base a verifiche tecnico-scientifiche:

- siano prodotti in maniera artigianale da produttori locali
- appartengano alla tradizione storica locale
- siano prodotti con materie prime locali

la Provincia di Torino ha messo a punto il progetto “Paniere”, a partire dal 2000, avvalendosi anche dei finanziamenti legati all’organizzazione dei Giochi Olimpici Invernali di Torino 2006. L’obiettivo di questo progetto è stato chiaro fin dall’inizio: la valorizzazione di tutte le produzioni agroalimentari tipiche trasformate e fresche, come le lattiero–casearie, le ortofrutticole, le carnee, le apicole, le vinicole o quelle concernenti le erbe aromatiche.

A partire dall’anno 2000, il progetto è andato incontro a diverse fasi che hanno poi portato alla sua attuazione definitiva:

- costruzione di una base condivisa di valori e significati sul prodotto;
- censimento dei produttori;
- creazione di un marchio;
- sviluppo di azioni di comunicazione concrete;
- apertura di punti vendita di prodotti tipici in Provincia di Torino.

La prima fase ha portato allo sviluppo della consapevolezza dei valori incorporabili o potenzialmente incorporabili nel prodotto, con particolare attenzione alla possibilità/necessità di garantire la tutela e la riproduzione delle risorse culturali e naturali del territorio. La seconda fase, che è stata realizzata nel triennio 2000-

2002, ha permesso una riflessione sulla situazione del sistema produttivo e sulle sue possibilità di sviluppo, attraverso l'acquisizione di conoscenze e la costruzione di una diagnosi territoriale, ovvero di un quadro interpretativo comune su cui basare la scelta delle iniziative più opportune; in questa parte del lavoro c'è stata una forte interazione tra esperti e attori locali. Il 2003 è l'anno della scelta degli allora 18 prodotti da introdurre nel Paniere e dei relativi produttori; segue la formazione di un disciplinare di produzione, la messa a punto del marchio collettivo dei singoli prodotti e del marchio del Paniere, la definizione delle interazioni con le Comunità Montane, i Comuni, le Associazioni di produttori e i Consorzi già esistenti e la somministrazione di aiuti alle aziende per poter produrre attraverso sistemi di qualità.

La menta entra da subito nei prodotti del "Paniere": l'entrata avviene il 19 settembre 2003 ciò ribadisce l'importanza di tale prodotto artigianale, facente parte della tradizione locale e che utilizza materie prime locali. La Provincia inoltre riteneva il prodotto importante per lo sviluppo economico locale.

Allo stato attuale fanno parte del paniere 13 aziende agricole di cui 10 sono situate a Pancalieri e la Cooperativa "Erbe aromatiche Pancalieri" alla quale aderiscono 22 aziende agricole.

Il "Paniere" vuole essere un'occasione di sviluppo che partendo dalle specificità locali valorizzi e promuova quanto di meglio il territorio produce, in questo specifico caso la nostra menta. Grazie al "Paniere" si è cercato in questi ultimi anni di rivalorizzare la coltivazione della menta allargandone il mercato. Nel passato la Provincia di Torino ha messo a punto molte azioni volte alla valorizzazione dei prodotti promuovendo:

- lo sviluppo di canali di vendita che valorizzassero la filiera corta. I prodotti del Paniere sono presenti nei punti vendita realizzati con il contributo della Provincia a Torino e a Pinerolo e, sempre grazie al contributo della Provincia, ad Eataly

- Comunicazione dei prodotti tramite giornali locali e grazie alla partecipazione a fiere e mercati di carattere nazionale ed internazionale
- Promozione del turismo locale attraverso l'iniziativa "i viaggi del Paniere"

Azioni di valorizzazione, degustazioni programmate per azioni educative alimentari, valorizzazione della filiera corta e il potenziamento delle strutture produttive sono tutti progetti che sono stati e verranno ulteriormente sviluppati nei prossimi anni per aumentare le potenzialità di mercato di questa produzione di nicchia.

Il potenziale del Paniere, secondo l'opinione del Dirigente Provinciale Elena Di Bella, non è stato completamente compreso dai produttori di menta; in particolare le azioni di valorizzazione non sono molto conosciute e molte aziende non utilizzano neppure il marchio nella vendita del loro prodotto.

5.1.2 I.P.A.T.

Prodotti Agro-alimentari Tradizionali della Regione Piemonte, i PAT, sono una categoria di prodotti regolamentati dall'art. 8 del Decreto Legislativo 173/98.

Si tratta di un insieme di prodotti agro-alimentari tradizionali, di recente individuazione, classificati dal Decreto Ministeriale 350/99: lo stesso Decreto ne prevede un periodico aggiornamento. Il riconoscimento avviene sulla base della compilazione di schede tecniche che identificano i nuovi prodotti. Sono esaminate per l'individuazione: la descrizione delle caratteristiche salienti, le metodologie della lavorazione, la conservazione, la stagionatura, le eventuali deroghe igienico sanitarie ai sensi della normativa comunitaria. Attualmente l'elenco dei prodotti agroalimentari del Piemonte compreso nei PAT è di 369 prodotti suddivisi in 9 categorie (D.G.R. 46-5823 del 15 aprile 2002 e D.D. 81 del 24 aprile 2002).

Per la Menta di Pancalieri l'entrata a far parte dei prodotti tradizionali piemontesi è una successiva conferma delle notevoli proprietà organolettiche e della qualità di questa coltura oltre a sottolineare la notevole qualità di tale prodotto.

5.1.3 LA DOP

Denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo **DOP**, è un marchio europeo di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali come il clima o le caratteristiche ambientali, sia fattori umani come le tecniche di produzione tramandate nel tempo, l'artigianalità, il *savoir-faire* che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva, che in questo specifico caso sottolineerebbe ulteriormente l'importanza della coltivazione di tale erba officinale. Affinché un prodotto sia DOP le fasi di produzione e trasformazione debbono avvenire in un'area geografica delimitata.

Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

Dal 2006 Pancalieri è in attesa di ottenere il riconoscimento DOP ma dopo differenti analisi tale marchio risulta ancora lontano poiché mancano ancora differenti garanzie sulla sicurezza e tracciabilità del prodotto.

Altro fattore determinante è l'assenza della filiera completamente posta nel comune di produzione; oggi i pochi prodotti finali vengono lavorati con la menta tipica ma fuori dal comune di Pancalieri. L'ottenimento della DOP risulterebbe sicuramente importante per le possibili azioni di valorizzazione del prodotto.

5.1.4 Altri segni di qualità

La Menta piperita di Pancalieri era iscritta negli ormai storici registri ministeriali, presenti negli archivi a Roma, risalenti all'anno 1940. Tale iscrizione ha un valore storico e potrebbe essere valorizzato.

5.1.5 Altre azioni di valorizzazione

Per valorizzare sia la coltivazione specifica della menta che le innumerevoli erbe officinali coltivate sul fertile suolo di Pancalieri nel 1980 venne istituita una manifestazione denominata Viverbe.

Tale manifestazione aveva ed ha lo scopo di diffondere e approfondire, attraverso incontri programmati annualmente, la conoscenza e la tradizione delle colture officinali e vivaistiche che fin dall'inizio del secolo hanno caratterizzato la zona di Pancalieri. Il territorio di Pancalieri infatti, grazie alla naturale fertilità del terreno e alle favorevoli condizioni climatiche, è diventato sede ideale per lo sviluppo e la crescita di queste colture specializzate.

Questa rassegna dei vivai e delle erbe officinali presenta una mostra mercato sull'erboristeria, la cosmetica e l'alimentazione, tutti settori d'impiego naturale delle differenti specie officinali.

Tale manifestazione ha pertanto non solo il semplice scopo di far conoscere alle persone tutte le varie ed innumerevoli produzioni ma è principalmente un punto di ritrovo ed incontro per i tecnici del settore, luogo in cui vengono trattate le problematiche riguardanti le tecniche colturali delle differenti specie, i metodi di lavorazione e trasformazione e soprattutto vengono riportate analisi sull'andamento dei mercati sia italiani che esteri.

La manifestazione negli anni ha un po' perso il suo carattere di luogo di incontro fra operatori e studiosi del settore e ha assunto una dimensione più legata al consumatore finale.

Di recente creazione e legato alla valorizzazione del paese di Pancalieri e delle sue peculiarità in campo agro-alimentare è il Museo della Menta aperto il 31 ottobre 2007.

Nel museo della menta vengono sottolineate e valorizzate le tradizioni agricole locali e in particolare la menta. Nel museo vengono esposte le tradizioni, gli usi e i costumi di storia contadina a partire dal 1860, epoca in cui Chiaffredo Gamba iniziò le prime piantagioni e sperimentazioni di menta e di altre officinali sul territorio comunale. Nel museo si trovano gigantografie in bianco e nero con la storia e le fotografie dell'epoca, gli attrezzi di un tempo messi direttamente a confronto con i prodotti di oggi, gli alambicchi usati per l'estrazione degli oli essenziali presenti in differenti cascine della zona fino agli anni Sessanta, un'antologia di immagini e di racconti degli anziani.

Il museo è quindi l'espressione della volontà da parte dei cittadini e degli enti locali e regionali di ricordare e valorizzare questo territorio e tutte le sue peculiarità.

5.2 Metodologia di analisi

Per analizzare la situazione della menta di Pancalieri sono state contattate e successivamente intervistate alcune realtà produttive della zona, prima fra tutte la Cooperativa delle Erbe Aromatiche che accorpa circa una trentina di soci.

Sono state inoltre intervistate 5 aziende agricole non associate alla cooperativa che risultano essere fra le principali aziende produttrici di erbe officinali.

I questionari sono stati messi a punto in collaborazione con la Provincia di Torino e fanno parte di un progetto di ricerca più ampio volto ad analizzare la situazione attuale dei prodotti del Paniere della Provincia di Torino.

Per lo studio delle aziende agricole (*vedi allegato I*) è stato utilizzato un questionario nel quale sono riportate sia domande generali sia domande più specifiche riguardanti il prodotto, in particolare:

- Quadro generale dell'azienda: domande più generali sul tipo di attività, sulla produzione, sulla grandezza degli spazi dell'azienda, sul fatturato, sull'incidenza del prodotto in questione sul totale del fatturato;
- Trend delle vendite del prodotto in questione negli ultimi cinque anni ai diversi canali di vendita interessati;
- Prezzi e destinazioni commerciali del prodotto in questione;
- Motivazioni che hanno spinto l'azienda ad entrare a far parte del gruppo Paniere;
- Vantaggi che l'azienda ha ottenuto dato che uno dei suoi prodotti fa parte del Paniere;
- Attività promozionale: domande inerenti il tipo di promozione scelta dall'azienda per capire verso quali settori (partecipazione a fiere e mercati, promozioni in saloni internazionali, carta stampata, brochure aziendali, sponsorizzazione di eventi) essa è più orientata e se partecipa all'attività promozionale solo come azienda oppure anche come Paniere, come Consorzio di Tutela del Prodotto e/o con altri marchi;
- Giudizi e suggerimenti per quanto riguarda l'attività del Consorzio o dell'Associazione dei Produttori se l'azienda partecipa, e/o per quanto riguarda l'attività della Provincia sul progetto Paniere.

Per lo studio della cooperativa (*vedi allegato II*) è stato utilizzato un altro tipo di questionario anche questo suddiviso in più parti:

- Quadro generale: domande riguardanti la denominazione della cooperativa, la sua localizzazione e la sua organizzazione complessiva, compresa una parte inerente il capitale investito;

- Finanziamenti: domande sul tipo di finanziamenti ricevuti, sulle fonti e sull'importanza percentuale del finanziamento stesso;
- Giudizi e suggerimenti per quanto riguarda l'operato dei singoli produttori e per quanto riguarda l'attività della Provincia per il progetto Paniere;
- Logistica e distribuzione: domande generali per avere maggiori informazioni sull'attività della cooperativa, ovvero per capire se si occupa anche della vendita del prodotto finale, oppure solo dei disciplinari di produzione, degli eventi e della promozione.

5.3 La Cooperativa “Erbe Aromatiche”

Il 27/03/1985 si è costituita la cooperativa Erbe Aromatiche Pancalieri, società cooperativa agricola erbe aromatiche Pancalieri. Da allora la cooperativa si occupa di: produzione, raccolta, trasformazione, commercializzazione delle piante officinali e loro derivati; inoltre si occupa dell'utilizzazione, anche a fini commerciali, dei prodotti e sotto prodotti della lavorazione.

Inizialmente la cooperativa riuniva una trentina di coltivatori/soci mentre attualmente i soci agricoltori ancora iscritti risultano essere ventidue.

5.3.1 Attività agricola e Struttura societaria

La cooperativa, da Statuto, ha diversi scopi:

- Raccolta della produzione, trasformazione e commercializzazione delle erbe aromatiche, in particolar modo della menta
- Vendita di piante officinali e loro prodotti derivati
- Studio e sperimentazione di nuovi macchinari e mezzi tecnologici da adibire per l'esercizio dell'attività agricola
- Studio e sperimentazione di nuove colture per ampliare la gamma di produzione

- Ricerca delle cause e dei rimedi delle malattie delle colture specifiche.

Negli anni la cooperativa si è occupata di diversi argomenti di seguito riassunti:

- Raccolta, trasformazione delle erbe officinali e commercializzazione dei diversi prodotti finiti
- Impianto, costruzione e mantenimento dei locali appositi e degli attrezzi destinati alla trasformazione. Viene coperta l'intera filiera dalla fase produttiva in campo alla fase finale di commercializzazione del prodotto finito
- Compravendita di materiali inerenti la filiera produttiva
- Corsi di formazione e istruzione destinati al consumatore o alle società che acquistano i prodotti
- Possibili attività agrituristiche collegate
- Collaborazione con le aziende agricole che possono utilizzare i macchinari della cooperativa
- Promozione del prodotto
- Promozione del riconoscimento della DOP per l'olio essenziale di menta di Pancalieri e promozione di differenti riconoscimenti o marchi.

La struttura societaria prevede le seguenti figure:

- **Presidente del consiglio d'amministrazione consigliere.** E' un socio della cooperativa e viene eletto ogni 3 esercizi dai soci. Ha il compito di amministrare la cooperativa sotto un profilo finanziario e amministrativo, rappresenta la cooperativa nelle manifestazioni o riunioni del settore agro-alimentare.
- **Vice presidente** E' un socio della cooperativa e affianca il presidente nelle sue mansioni o , se il caso, lo sostituisce. Dura in carica 3

esercizi e nello specifico ha il compito di occuparsi di tutte le questioni tecniche inerenti il processo di coltivazione e trasformazione della materia prima.

- **Consiglieri.** Sono tre soci eletti nel Consiglio e rimangono in carica 3 esercizi. Insieme al Presidente e al Vicepresidente costituiscono il Consiglio di amministrazione. Hanno il compito di coadiuvare il Vicepresidente nell'analisi e gestione di ogni singola fase di produzione e trasformazione.
- **Soci.** Tutti i membri della cooperativa sono entrati a farne parte con quote di partecipazione differenti, quote dettate principalmente dall'importanza e dalla capacità produttiva dell'azienda, dal quantitativo di produzione annuo delle differenti specie officinali. Inizialmente i soci si sono riuniti nella cooperativa per conferire tutto il prodotto, abbattere i costi di produzione e avere un maggiore potere contrattuale sul mercato. I soci hanno il compito di produrre la menta, o le altre specie officinali, e fornirle unicamente alla cooperativa. Il prodotto conferito alla cooperativa deve essere stato coltivato seguendo delle regolamentazioni dettate dal disciplinare di produzione.

5.3.2 Analisi della struttura

La cooperativa è attualmente composta da ventidue soci produttori di erbe officinali. Come detto in precedenza, al momento di fondazione della cooperativa il numero dei soci produttori superava la trentina. Ora il numero di soci risulta esser in continua diminuzione evidenziando la criticità della situazione.

I soci conferenti sono tutti coltivatori diretti con terre proprie o in affitto che coltivano la menta o le erbe officinali e successivamente le conferiscono, per la trasformazione, alla cooperativa.

Il capitale agrario e fondiario della cooperativa è costituito:

- n°3 alambicchi per la distillazione verticale;
- n°3 essiccatori orizzontali;
- n°2 carri d'essiccazione orizzontali da distribuire ai vari soci per essiccare direttamente il prodotto in modo da ottimizzare i tempi;
- caseggiato esterno coperto per il carico e scarico merci;
- locali appositi per la conservazione dell'olio essenziale;
- locali appositi per la conservazione, a temperatura e umidità controllata, delle erbe essiccate;
- differenti locali usati come uffici e sala riunione.

L'acquisto di ulteriori macchinari, ristrutturazioni o ampliamenti non vengono prese attualmente in considerazione visto l'andamento del mercato e gli obiettivi definiti dai soci.

5.3.3 Produzioni Commerciali e Canali di vendita

Complessivamente la cooperativa con ventidue soci attivi lavora 18 tipi di colture differenti. Gli ettari coltivati dai soci per la cooperativa sono 65 rispettivamente suddivisi:

- 50 ettari di erbe officinali coltivate per l'essiccazione ;
- 15 ettari di erbe officinali destinate alla distillazione.

Per quanto riguarda la sola Menta piperita i dati dichiarati dalla cooperativa sono:

- 15 ettari di menta da essiccare;
- 10 ettari di menta da distillare.

In conclusione i soci della cooperativa di Pancalieri coltivano 25 ettari a sola Menta piperita.

I soci ottengono mediamente rese che si aggirano sui 50 quintali ettaro.

Per tutte le erbe aromatiche e le piante officinali i singoli agricoltori conferiscono alla cooperativa il loro raccolto; la cooperativa si occupa della

trasformazione e, per quanto riguarda il prodotto essiccato, della vendita e distribuzione, tramite i propri canali di vendita, del prodotto finito. La cooperativa fino all'anno 2005 vendeva il prodotto trasformato. Alcuni problemi gestionali sopravvenuti hanno limitato fino a ridurre a zero l'attività commerciale di olio essenziale. Allo stato attuale i soci portano il loro raccolto a lavorare e trasformare alla cooperativa e successivamente lo vendono come singoli agricoltori. I principali clienti, a seconda degli anni, sono Martin Bauer SpA o la Ferrero.

La cooperativa continua invece a vendere direttamente menta e altre erbe aromatiche essiccate quali: *Passiflora*, *Salvia officinalis*, *Iperico*. Il cliente principale è l'azienda Martin Bauer SpA, seguono aziende farmaceutiche, farmacie ed erboristerie private.

Da quest'anno, a seguito della riorganizzazione del Consiglio di amministrazione, la cooperativa sta cercando di riacquistare il mercato diretto anche come olio essenziale di Menta piperita.

Quello di Pancalieri non è certo un mercato che non conosce la concorrenza, i produttori si devono infatti confrontare con le importazioni che arrivano dall'America e dal Giappone e ultimamente anche dalla Cina, ma in questo caso la qualità della menta è normalmente non confrontabile con quella ottenibile sul territorio piemontese. Viene segnalata però, da parte dei responsabili della Cooperativa, una tendenza recente all'acquisto di menta da differenti parti del mondo e al successivo "taglio", per innalzarne le qualità organolettiche e la percentuale di mentolo presente, con menta di Pancalieri. Tale azione viene eseguita sia da aziende italiane ma anche da aziende estere e viene vista con notevole preoccupazione da parte della cooperativa.

Il rapporto con i produttori è stato piuttosto difficile in questi ultimi anni anche in conseguenza della mancata commercializzazione del prodotto. Molti soci hanno quindi preferito uscire dalla cooperativa e far trasformare e vendere il prodotto per conto loro.

La cooperativa è stato uno dei promotori dell'entrata della menta nel Paniere della Provincia di Torino ma le sopravvenute difficoltà gestionali non hanno consentito da parte della Cooperativa un fattivo utilizzo del marchio. La Cooperativa aderisce al marchio "prodotti del Paniere della Provincia di Torino" ma allo stato attuale non utilizza il marchio nella commercializzazione e valorizzazione del prodotto. Uno degli obiettivi futuri dell'attuale amministrazione è provare a valorizzare il prodotto trasformato. Secondo gli attuali amministratori l'operato della Provincia è stato fino a qui buono anche se vorrebbero un maggiore aiuto per la commercializzazione del prodotto trasformato.

La cooperativa è inoltre stata il promotore della richiesta della DOP, tuttora sospesa, e del riconoscimento come PAT ottenuto dalla Regione Piemonte.

La cooperativa partecipa inoltre a tutte le iniziative locali, come Viverbe, ma non essendo disponibile il prodotto trasformato le ricadute economiche di tali azioni sono da considerarsi praticamente nulle.

5.4 Aziende agricole

5.4.1 Azienda Agricola 1

L'azienda 1 è da ormai una cinquantina di anni sul mercato di Pancalieri, come una delle massime aziende produttrici di erbe aromatiche, officinali e più nello specifico nella coltivazione della Menta piperita. Con la terza generazione questa famiglia di imprenditori sta continuando a mantenere le tecniche colturali di coltivazione delle piante officinali tramandate di generazione in generazione da padre in figlio.

L'azienda attualmente si estende su 45 ettari coltivati esclusivamente a menta e altri 50 destinati ad altre erbe officinali. Questa azienda riesce a mantenere una produzione di menta costante negli anni mentre molte altre aziende sono infatti soggette a vari fattori soprattutto climatici e patogeni che ne alterano i quantitativi di produzione nel corso delle annate. Altre colture presenti sono la Passiflora, la

Salvia, l'Assenzio, la Camomilla e altre differenti erbe officinali. La coltura della passiflora in questi anni sta avendo una notevole valorizzazione con conseguente incremento sia nella messa a coltura sia nel prezzo di vendita pari a 1,80 euro/kg, dovuto al successo come antidepressivo a alle qualità di questa officinale.

La coltivazione della menta piperita viene attuata per la produzione del solo olio essenziale, e non come in altre aziende anche per una minima produzione di menta essiccata da distribuire successivamente ad erboristerie o farmacie.

Questa azienda produce all'incirca 2800 kg di olio essenziale di menta l'anno e grazie alla quantità di prodotto lavorato riesce a strappare prezzi di mercato che si aggirano sui 54/55 euro/kg. Produce inoltre, anche se in minima quantità, olio essenziale di camomilla.

L'azienda trasforma direttamente il prodotto ottenendo in questo modo un ulteriore vantaggio competitivo rispetto alle altre aziende locali.

La produzione complessiva dell'azienda viene commercializzata con l'azienda Martin Bauer SPA per il 70% e ad altre imprese di minore importanza; non viene effettuata una vendita diretta al consumatore finale. Le produzioni e le vendite sono stabili.

L'azienda non ha mai fatto parte della cooperativa in quanto, come enunciato in precedenza, essendo indipendente non solo come tecnica colturale ma anche come trasformazione del prodotto non avrebbe nessun vantaggio ad unirsi con altre aziende.

La DOP secondo l'imprenditore è un ottimo marchio ma in una realtà produttiva come Pancalieri non ha molte ricadute positive. Secondo l'imprenditore i marchi di qualità sono utili nel caso di filiere corte o quando il produttore interagisce direttamente con il consumatore, meno importante quando il prodotto viene destinato ad industrie farmaceutiche o dolciarie come succede per la menta di Pancalieri.

Lo stesso discorso vale per il “Paniere” di cui l’azienda fa parte. Secondo l’imprenditore il marchio “menta di Pancalieri” non è conosciuto né dagli intermediari né dal consumatore finale e quindi non apporta nessun valore aggiunto né in termini di maggiore commercializzazione né in termini di maggiore prezzo. La Provincia dovrebbe effettuare interventi di tipo pubblicitario per aumentare la notorietà del marchio presso il consumatore finale; solo in questo modo si potrebbero avere conseguenze positive sulla zona. L’operato della Provincia in questi anni è risultato abbastanza limitato e poco influente. L’azienda comunque non è molto interessata a questo genere di iniziative in quanto ritiene di avere un mercato consolidato e abbastanza stabile. E’ entrata a far parte del Paniere un po’ perché lo facevano tutti ed un po’ perché sperava in una maggiore tutela del prodotto.

L’azienda partecipa al Viverbe , la manifestazione annualmente organizzata dal Comune di Pancalieri, anche se ormai non è più una fiera professionale delle specie officinali e aromatiche ma si è trasformata in una semplice fiera paesana perdendo quindi di importanza. Non partecipa ad altre iniziative commerciali e non ritiene di averne bisogno.

5.4.2 Azienda Agricola 2

L’azienda 2 è una delle aziende agricole più antiche e tradizionali, specializzate nella coltivazione ed elaborazione/trasformazione delle erbe officinali, di Pancalieri. E’ stata fondata nel 1926 e da allora la famiglia si è dedicata alla coltivazione e distillazione di menta, contribuendo in modo significativo alla evoluzione delle colture officinali della zona inventando nuovi macchinari e sperimentando nuove tecniche colturali e nuove colture.

Nel 1988 l’Azienda ha ricevuto il Premio Fedeltà al Lavoro istituito dalla Camera di Commercio di Torino. L’Azienda è ora alla quarta generazione di coltivatori e distillatori in Pancalieri.

La coltivazione a menta è sviluppata su una superficie che si aggira sui 35 ettari. Negli anni precedenti la superficie destinata a menta era decisamente più ampia e raggiungeva anche 45 ettari. Le oscillazioni sono legate al sistema di rotazioni messo a punto dall'azienda e alle richieste del mercato.

Altri 23 ettari sono attualmente destinati alla coltivazione di differenti erbe officinali che il mercato richiede annualmente. L'azienda, a differenza di molte altre aziende agricole italiane, passa rapidamente da una specie all'altra in base alle esigenze del mercato e questo la rende molto concorrenziale e competitiva sul mercato.

Uno dei fattori di forza di questa azienda è la sperimentazione innovativa di pratiche agricole, specie e macchinari sempre all'avanguardia, pur nel rispetto delle tradizionali regole, per ottenere un'ottima qualità dei prodotti.

La qualità del prodotto è uno degli obiettivi dell'azienda, qualità che non viene solo vista come un buon prodotto sotto un profilo salutistico, ma anche come cercare di soddisfare la domanda di mercato, sia sotto un profilo quantitativo che qualitativo, venendo incontro ai bisogni dei singoli clienti.

La perfetta intima conoscenza dei processi produttivi agronomici ed industriali, delle varie forme di utilizzo dei propri prodotti e l'applicazione delle più avanzate tecnologie di controllo qualitativo rappresentano la migliore garanzia che l'azienda possa proporre ai propri clienti che diventano partner nella tendenza costante verso la perfezione qualitativa.

L'Azienda infatti produce secondo le linee guida della Buona Pratica Agricola (GAP) ed applica il Manuale di Autocontrollo secondo le procedure HACCP. Risulta essere inoltre membro e socio fondatore della FIPPO (Federazione Italiana Produttori Piante Officinali).

L'Azienda oltre alla coltivazione delle differenti specie officinali è specializzata nella trasformazione ed elaborazione delle differenti erbe,

trasformazione sia sotto un profilo della distillazione sia sotto un profilo di essiccazione. Le produzioni principali sono:

- **Distillazione:** oli essenziali di Menta piperita Piemonte, Estragone, Camomilla romana, Camomilla, Melissa ed altri. La destinazione principale degli oli essenziali sono aziende di produzione di dentifrici o aziende dolciarie. La quantità di prodotto destinato alla trasformazione in olio essenziale varia di anno in anno a seconda delle richieste di mercato.
- **Piante aromatiche essiccate e condizionate:** di Menta piperita Piemonte, Assenzio Gentile, Assenzio Romano, Iperico, Salvia Sclarea, Escolzia, Echiancea Angustifolia, Melissa, Issopo ecc. per l'industria delle bevande alcoliche e analcoliche, degli aromi e profumi, farmaceutica.

Il mercato dell'azienda è principalmente costituito da aziende leader nel settore dolciario come la Ferrero, a cui va il 60 % circa dell'olio di menta, anche se la destinazione può essere diversa di anno in anno. Seguono aziende farmaceutiche e aziende alimentari del settore bevande. Fra i clienti ci sono comunque molte erboristerie e aziende che lavorano nel settore dei profumi.

Il mercato dell'azienda non risulta infatti essere solo italiano bensì si hanno esportazioni anche in Germania, Francia e altri Stati. Le esportazioni costituiscono dal 10 al 30 % del fatturato a seconda degli anni.

L'azienda non ha mai fatto parte della cooperativa in quanto, similmente all'azienda 1, è indipendente non solo come tecnica colturale ma anche come trasformazione del prodotto.

L'azienda ritiene molto importanti i marchi di qualità come la DOP. L'imprenditore pensa che, per poter essere più forti sul mercato delle differenti erbe officinali, sarebbe auspicabile l'unificazione di tutte le aziende italiane del settore sotto un unico marchio di qualità. Così facendo le prospettive di sviluppo

commerciale e di mercato si amplierebbero perché si potrebbero raggiungere nuovi mercati, come quello americano o i mercati orientali, con prodotti di qualità competitivi anche nei confronti delle produzioni orientali di erbe officinali aromatiche.

Una azione importante potrebbe averla anche il conseguimento della DOP che potrebbe essere utilizzata per valorizzare le produzioni locali. Lo stesso discorso vale per il “Paniere” di cui l’azienda fa parte. L’imprenditore allo stato attuale non utilizza il marchio del “Paniere” per valorizzare il proprio prodotto poiché non vende direttamente al consumatore finale. I suoi clienti per ora sono poco interessati al marchio “menta di Pancalieri” poiché poco conosciuto e quindi poco valorizzabile. Sicuramente una maggiore azione da parte della Provincia per la notorietà del marchio porterebbe risultati positivi in particolare per le aziende che hanno dimensioni minori e maggiori difficoltà di mercato e servirebbe a salvaguardare la coltura della menta nell’area.

La DOP secondo l’imprenditore è più nota al pubblico italiano e straniero e permetterebbe quindi il raggiungimento di risultati migliori.

L’operato della Provincia in questi anni è giudicato positivamente dall’imprenditore che ammette che spesso non ci sono stati risultati anche per la scarsa propensione a collaborare delle varie aziende locali. L’azienda è entrata a far parte del “Paniere” perché sperava in una maggiore tutela del prodotto e perché crede che sia importante valorizzare il prodotto. L’entrata nel “Paniere” non ha portato, per ora, a risultati evidenti. L’azienda è favorevole a registrare il marchio del “Paniere” in modo da renderlo più operativo e funzionale.

L’azienda partecipa al Viverbe , la manifestazione annualmente organizzata dal Comune di Pancalieri. Non partecipa ad altre iniziative commerciali e non ritiene di averne bisogno.

5.4.3 Azienda Agricola 3 e 4

Le due aziende vengono trattate insieme poiché hanno caratteristiche molto simili. Una è situata nel Comune di Pancalieri e l'altra in un comune limitrofo. La SAU è rispettivamente di 68 e 55 ettari e la superficie destinata a Menta è di 15 e 18 ettari, anche se le superfici possono cambiare a seconda degli anni. La rimanente superficie agricola è destinata normalmente a seminativi in rotazione.

Nessuna delle due aziende trasforma direttamente il prodotto; la trasformazione in olio essenziale viene fatta da due trasformatori della zona. Il prodotto trasformato viene venduto alla Ferrero o alla Martin Bauer a seconda degli anni e delle richieste. L'andamento delle vendite e il prezzo di vendita sono variabili; in particolare la Ferrero, che sembra garantire prezzi migliori, non tutti gli anni acquista il prodotto anche in funzione della scelte di gamma che effettua di anno in anno sulla linea Tic Tac.

Nessuna delle aziende acquirenti è interessata a valorizzare il prodotto con marchi di garanzia di qualche tipo; di conseguenza gli imprenditori delle due aziende non sono interessati ai vari progetti avviati negli anni per la valorizzazione della menta di Pancalieri di cui sono però a conoscenza. Non hanno aderito al "Paniere" e non ritengono di farlo in un futuro prossimo poiché non ne vedono alcun vantaggio. Non hanno neppure aderito alla cooperativa perché non pensavano avrebbe apportato vantaggi significativi.

Entrambi gli imprenditori non vedono una possibilità di ulteriore sviluppo del settore e pensano che probabilmente la superficie destinata a menta diminuirà nel futuro sostituita da altri seminativi, seguendo un trend già in atto.

5.4.4 Azienda agricola 5

Azienda agricola 5 è l'unica azienda a Pancalieri che realizza una vendita diretta al consumatore attraverso una azienda collegata, sempre di proprietà della famiglia, e il proprio negozio. I prodotti sono commercializzati da quest'azienda

con il Marchio EssenzialMenta. L'azienda EssenzialMenta è stata creata nel 2002 per la valorizzazione e promozione della menta bianca di Pancalieri

L'imprenditrice, tecnico della ristorazione e dei servizi turistici, tiene infatti a precisare che la menta prodotta è bianca, pura e trasparentissima come è in natura, mentre la menta industriale che si trova in tutto il mondo è verde perché colorate con coloranti artificiali per favorirne la vendita.

La valorizzazione e promozione della menta nello specifico e di tutte le essenze officinali in generale è una tradizione della famiglia dell'imprenditrice.

Il padre è stato per molti anni il Presidente della Cooperativa Erbe Aromatiche fino al 2009, anno in cui ha rassegnato le dimissioni. EssenzialMenta infatti era nata come punto vendita per la commercializzazione di alcuni prodotti della cooperativa quali: olio essenziale, erbe essiccate e caramelle e di differenti altri prodotti sempre diretti e sperimentati dalla titolare.

Da quest'anno l'azienda non collabora più con la Cooperativa, ma gestisce solo i prodotti che derivano dall'Azienda Agricola.

L'azienda agricola è ancora in sviluppo e coltiva due ettari di menta ottenendo da tale coltura una resa in campo dello 0,60 q/ha di olio essenziale e all'incirca 2800 kg/ha di menta essiccata.

La distillazione viene effettuata da terzi e si ha una resa che si aggira sui 60 kg/ha di olio essenziale.

L'olio essenziale viene infine fornito a differenti laboratori artigianali, sparsi per tutto il Piemonte, selezionati dall'azienda, che ottengono differenti prodotti finiti: dal semplice sciroppo di menta al Rampin, ottima bevanda a base di cioccolato e menta, alle caramelle ecc.

L'Azienda pensa nel futuro di sviluppare anche alcuni processi di trasformazione in modo da poter seguire direttamente i singoli passaggi e gestire nel futuro l'intera filiera produttiva.

L'imprenditore crede nella possibilità di valorizzare il prodotto attraverso una filiera corta e sviluppando il contatto diretto con il consumatore, così che si possa creare un rapporto e si riesca a migliorare la consapevolezza delle qualità organolettiche delle varie materie prime e dei prodotti finiti e la conoscenza del consumatore di tutta l'intera filiera.

L'azienda, oltre ad avere il negozio EssenzialMenta a Pancalieri, fornisce i suoi prodotti a negozi "tipici" oppure a bar, ristoranti e gelaterie accuratamente selezionati.

Lo smercio avviene sia in tutta Italia ma anche all'estero; il 20 % del fatturato circa viene realizzato in Polonia, Inghilterra e Francia.

L'azienda si pone sul mercato con differenti prodotti, per ora prodotti per conto terzi da aziende esterne, sotto controllo e con ricette ideate dalla stessa imprenditrice. I prodotti sono:

- Bevande tipiche alcoliche e analcoliche (sciropo di menta, Rampin, Giget, Farinell, Birra aromatizzata alla menta, ecc.)
- Caramelle
- Cioccolatini
- Pasticceria
- Una vasta gamma di Tisane
- Profumi linea corpo e capelli
- Libri sulle erbe aromatiche, manuali culinari ecc.
- Bomboniere e Oggettistica

L'Azienda, attenta alle possibilità di marketing e valorizzazione, approva in pieno l'idea del Paniere definendolo: "un ottimo lavoro unico nel suo genere", un lavoro che è servito come sbocco per i grandi mercati a tutte quelle piccole ma tradizionali e tipiche produzioni di nicchia che non avrebbero potuto altrimenti sostenere le enormi spese necessarie per entrare nei mercati nazionali ma soprattutto internazionali.

Un buon lavoro era già stato fatto con i P.A.T., ma il Paniere è un'organizzazione completamente nuova che ha portato ad una fattiva valorizzazione del prodotto e dovrebbe essere presa come esempio anche da altre regioni e realtà produttive italiane per evitare la perdita di tutte quelle piccole produzioni che non riescono più ad affrontare i costi di produzione e di logistica necessari per rimanere, anche se in minima quantità, concorrenziali sul mercato.

L'imprenditore è fiducioso rispetto all'ottenimento nei prossimi anni della DOP, in quanto crede che un miglior controllo e valorizzazione di tutte le filiere produttive, sia per la menta che per le differenti erbe aromatiche, non possa che essere un ulteriore marchio di garanzia dell'ottima qualità sia della materia prima stessa che del prodotto finito.

L'azienda agricola essendo appena stata costituita non fa parte della Cooperativa anche se ipotizza in un futuro di aderire. L'unione di tutte le aziende agricole produttrici è fondamentale secondo l'imprenditrice per l'entrata sul mercato delle erbe officinali e più precisamente della menta con un maggiore potere contrattuale.

L'entrata in cooperativa potrebbe permettere al consumatore finale visite della linea produttiva di essiccamento e distillazione, favorirebbe la partecipazione a un numero maggiore di fiere e potrebbe permettere la programmazione di azioni di comunicazione, tutti fattori fondamentali per lo sviluppo e la valorizzazione del prodotto e, secondo l'imprenditore, poco trattati e considerati dai soci attuali.

Un esempio palese, secondo l'imprenditore, è il Viverbe. Ai suoi albori, una trentina di anni fa, era una delle migliori fiere tecniche del settore mentre oggi si è ridotta ad essere una comune fiera paesana senza la partecipazione di personalità tecniche o di imprese o professionisti del settore; inoltre non vengono realizzate visite didattiche che potrebbero attrarre il consumatore. Si tratta solo più di organizzare cene e gare alle bocce o a carte, come in ogni altra fiera paesana.

Non è sicuramente questo il modo di valorizzare un prodotto officinale interessante come la menta.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Sulla base delle indagini e delle interviste effettuate nel corso del presente studio – sia quelle utilizzate per la valutazione dei costi di produzione della menta e dell’olio essenziale derivato, sia quelle inerenti all’indagine sulla commercializzazione – è possibile trarre alcune conclusioni di carattere generale che, in qualche modo, delineano i principali punti critici riscontrabili nella fase produttiva e commerciale della menta piperita in Piemonte.

L’analisi dei costi di produzione (sia della pianta allo stato verde che dell’olio essenziale) ha messo in evidenza gli scarsi margini esistenti per i produttori piemontesi di menta che si rivolgono, quale mercato di sbocco, alle industrie alimentari o farmaceutiche. Le ragioni di questa situazione sono imputabili, come si è visto, a ragioni agronomiche, tecniche e strutturali aziendali non facilmente modificabili, che rendono i costi non facilmente comprimibili, stante l’attuale assetto produttivo della fase agricola. D’altro canto, l’entrata della menta a far parte – a partire dal 2003 – dei prodotti del “Paniere della Provincia di Torino” non ha rappresentato un efficace elemento di sostegno promozionale facilmente spendibile presso gli utilizzatori intermedi (le industrie, appunto, ove l’olio trova impiego), in quanto questo prodotto è per lo più considerato come un mero input, in qualche modo sostituibile con l’equivalente di importazione.

Inoltre si è constatato che i produttori in generale manifestano grandi aspettative, in termini di risultati economici e di visibilità, connesse all’uso di marchi territoriali (quali la DOP o il “Paniere”), senza peraltro avere ben chiaro i vincoli e le misure necessarie da adottare affinché tali strumenti non risultino, sul piano del marketing, un totale *flop*.

Nello specifico il potenziale del “Paniere” non ha avuto il dovuto riscontro presso la fase agricola coinvolta nella produzione della menta, in quanto ben pochi produttori hanno compreso la sua importanza. Per buona parte delle aziende agricole

aderire al “Paniere” non sembra comportare alcun giovamento commerciale e/o produttivo, soprattutto perché il grado di notorietà del marchio «Menta di Pancalieri» presso il consumatore finale appare decisamente basso. Le grandi industrie dolciarie o farmaceutiche dimostrano interesse per le qualità del prodotto locale, ma non pensano di aver bisogno di utilizzare un marchio di qualità che indichi l’origine della materia prima utilizzata, proprio per sua la scarsa notorietà presso il consumatore finale.

L’essere citati come “azienda produttrice di menta presente nel Paniere” senza che questo porti dei vantaggi concreti nella fase di commercializzazione non giova, sia in termini economici che di ritorno d’immagine, all’azienda produttrice e scoraggia l’uso del marchio stesso. Molte aziende quindi continuano l’attività storica di produzione della menta esitando il prodotto trasformato tramite i canali tradizionali. Le aspettative degli agricoltori non sono particolarmente positive; la sensazione generale è che in futuro l’importanza della coltura della menta tenderà a diminuire

Le stesse considerazioni effettuate per il Marchio “Paniere” si possono fare per la DOP, lo ricordiamo, non ancora ottenuta poiché mancano alcuni requisiti fra cui le garanzie sulla sicurezza e tracciabilità del prodotto e sulla lavorazione nella zona di produzione; oggi giorno i pochi prodotti trasformati a base di menta di Pancalieri destinati al consumatore finale vengono lavorati in altre aree (Torino ecc.). La maggior parte delle aziende, tra l’altro, non conosce appieno cosa comporta l’adesione alla DOP. Si vorrebbe ottenere tale marchio qualitativo senza tuttavia avere l’esatta percezione della necessità di investire adeguate risorse economiche e organizzative, indispensabili per il conseguimento e l’implementazione del marchio di tutela comunitario.

Di conseguenza è difficile valorizzare, allo stato attuale, il prodotto tramite l’uso di marchi territoriali, se non sviluppando un mercato di nicchia direttamente gestito, con prodotti di alta qualità, possibilmente a canale corto, sia a livello italiano

che internazionale. Tale ipotesi ha, peraltro, trovato riscontro nell'esperienza di un'azienda tra quelle intervistate, il che dimostra, entro certi limiti, l'applicabilità del modello.

Il presente studio ha messo in evidenza due diversi tipi di atteggiamento tra i produttori locali. Da un lato vi sono i produttori più tradizionali, che non vedono alcuna opportunità nel marchio, foriero - a loro avviso - solo di ulteriori complicazioni nella gestione aziendale per i disciplinari di produzione imposti. Dall'altra parte vi è un gruppo di imprenditori che vedono invece nella DOP un buon modo per valorizzare il prodotto, sia sul mercato italiano che estero, anche se, in qualche modo, non viene compresa a fondo la necessità di investire risorse nella comunicazione e nella nuova formulazione di prodotti. Si riscontra la convinzione che, da sola, la possibilità di disporre di un marchio DOP farà "vendere di più".

Allo stato attuale sembra difficile riuscire a mettere a punto una strategia collettiva, peraltro sempre indispensabile nel caso di utilizzo di una DOP. Sarebbe invece importante, per la filiera della menta, provare a sviluppare azioni collettive, in modo da migliorare le produzioni e creare una linea di prodotti trasformati direttamente *in loco*. Tali azioni dovrebbero coinvolgere sia i produttori singoli sia la cooperativa locale.

In particolare la cooperativa potrebbe svolgere un ruolo importante per migliorare il disciplinare di produzione e la qualità del prodotto finito. Dovrebbe inoltre cercare di sviluppare la trasformazione del prodotto, accentrando su di sé tutta la filiera produttiva di Pancalieri: dalla produzione della materia prima al confezionamento ed etichettatura dei vari prodotti derivati per la vendita finale (olio essenziale, caramelle, sciroppi, liquori, ecc.). Dovrebbe inoltre impegnarsi per sviluppare e ampliare i propri contatti commerciali in modo da realizzare quella concentrazione dell'offerta che, negli intenti, avrebbe dovuto essere alla base della sua costituzione. Solo così si potranno creare dei vantaggi per i propri soci e quindi si potrà allargare ulteriormente la base sociale.

Tutte le aziende, infine, dovrebbero provare a sviluppare azioni collettive di valorizzazione, che vanno dal fare comunicazione puntuale, all'interno di fiere e manifestazioni locali e non, al creare un "turismo" di nicchia, magari associato all'enogastronomia locale, in cui si possano mostrare i vari stadi dell'intera filiera e gustare i vari prodotti derivati dalla menta.

BIBLIOGRAFIA

P. Catizone, M. Marotti, G. Toderi, P. Tetenyi, *Coltivazione delle piante medicinali ed aromatiche*, pp. 235-241, Patron editore, 1986

ISAFSA, *Indagine sulla consistenza e le caratteristiche della produzione di piante officinali in Italia – Dati 1999*, Comunicazioni di Ricerca, n. 3, pp. 13-39, 2001

V. Lugani, *Coltivazione delle piante officinali*, pp. 67-73, CLESASV, 1986

S. Nicola, D. Taglietti, J. Hoeberechts, E. Fontana *La coltivazione di piante officinali in Piemonte. Situazione attuale e prospettive*, Quaderni della Regione Piemonte, n. 38, pp. 22-25, 2003

Klingebl, Montgomery, *Land Capability*, USDA, 1961

Paniere dei Prodotti Tipici Provincia di Torino-servizio sviluppo montano, rurale e valorizzazione delle produzioni tipiche, Torino, Ottobre 2008

Prezzi e caratteristiche delle macchine agricole nuove e usate, Supplemento all'Informatore Agrario n. 42, novembre 2007

Prezzi e caratteristiche delle macchine agricole nuove e usate, Supplemento all'Informatore Agrario n. 6, febbraio 2008

Siti web

http://www.elicriso.it/piante_aromatiche/menta/, agg. 26 giugno 2009

http://www.tercomposti.com/consigli_agronomo_scheda.asp?id=23, agg. 2009

<http://www.ilgiardinodelleerbe.it/imagesschede/Mentapiperita.pdf>, agg. 2009

<http://www.galenotech.org/estratti.htm>,

<http://www.saporidelpiemonte.it/prodotti/bevande/14.htm>, agg. 2002

<http://spazioinwind.libero.it/erboristeria/Aromi.htm>,

http://www.comune.pancalieri.to.it/manifestazioni/speciale_viverbe.htm, agg. 2009

<http://www.comune.pancalieri.to.it/risorse/risorse.htm>, agg. 2009

<http://www.veramenta.it/>,

<http://www.veramenta.it/distribuzione/essenzialmenta.php>,

<http://www.menta.it/>,

<http://www.provincia.torino.it/agrimont/>,

<http://www.provincia.torino.it/agrimont/sapori/paniere/>,

<http://www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodottitipici/pat/cereali/olio.htm>

<http://www.regione.piemonte.it/parchi/ppweb/rivista/2007/168/menta.htm>,

http://www.comune.pancalieri.to.it/manifestazioni/speciale_museo.htm,

<http://it.wikipedia.org/wiki/Mentha>, agg. 20 maggio 2009

<http://it.wikipedia.org/wiki/Distillazione>, agg. 12 settembre 2009

ALLEGATI

Allegato 1

Questionari rivolti ai Produttori e ai Trasformatori

<i>Quadro generale dell'Azienda</i>	
Denominazione Azienda	
Superficie coltivata	(ha)
Superficie adibita a menta	(ha)
Fatturato aziendale annuo	(€)
Incidenza sul fatturato totale del prodotto	(%)
Incidenza sul fatturato totale del prodotto prima di far parte del Paniere	(%)
Anno dal quale fa parte del Paniere	
Quantità del prodotto venduta grazie al fatto di far parte del Paniere o della cooperativa	(%)
Altre eventuali produzioni dell'Azienda	

Dato che il suo prodotto fa parte del Paniere, ha ottenuto dei vantaggi significativi:

- Incremento di fatturato (%)
- Incremento del prezzo spuntato per il prodotto in questione
- Incremento visite in azienda
- Incremento di prezzo spuntato per le altre produzioni aziendali
- Incremento di notorietà aziendale
- Altro

Quali sono le motivazioni che vi hanno spinto ad entrare nel Paniere o nel Consorzio (max. 2 scelte):

- Possibilità di incrementare le vendite
- Necessità di un adeguato disciplinare di produzione
- Tutela del prodotto da imitazioni
- Possibilità di creare delle economie di scala promozionali
- Visto che lo facevano tutti
- Tutelare il consumatore finale
- Altro

Attività promozionale	Partecipazione come:			
	Azienda privata	Solo come Paniere	Cooperativa	Altri marchi
Partecipazione a fiere e mercati in Piemonte				
Partecipazione a fiere e mercati fuori dal Piemonte, ma in Italia				
Promozioni all'estero (fiere e saloni internazionali)				
Promozioni presso punti vendita di terzi				
Manifestazioni presso proprio punto vendita/sede				
Siete segnalati da guide turistiche o da itinerari enogastronomici				
Sponsorizzazioni di eventi				
Distribuite depliant inerenti azienda/prodotto del Paniere				
Organizzate visite guidate in azienda				
Promozioni per i ristoranti Pubblicità (depliant, cartellonistica...)				
Altro				

Ritiene giusto che il marchio del Paniere sia trasformato in un marchio registrato?

- Sì
- No

Esprimere un giudizio da 1(minimo) a 10 (massimo) in merito all'operato del
Consorzio:_____

Indicare alcune attività/ operazioni che vorrebbe che il Consorzio mettesse in atto:

Esprimere un giudizio da 1(minimo) a 10 (massimo) in merito all'operato della
Provincia:_____

Indicare alcune attività/ operazioni che vorrebbe che la Provincia mettesse in atto:

Allegato 2

Questionario rivolto alla Cooperativa

<i>Quadro generale della Cooperativa</i>		
Denominazione cooperativa		
Localizzazione sede		
Numero di dipendenti		
Numero di associati		
Numero di produttori complessivo		
Volume d'affari	(€)	
Quantità annua complessivamente immessa sul mercato	(n° pezzi, quintali)	
Capitale annualmente investito	(€) di cui per:	
	Promozione	(€)
	Tutela prodotto	(€)
	Tutela consumatore	(€)
	Burocrazia	(€)
	Distribuzione prodotto	(€)
	Stipendio dipendenti	(€)
	Altro	(€)

Esprimere e motivare un giudizio sul rapporto con i produttori da 1 (minimo) a 10 (massimo):

_____/_____
Indicare alcune attività/operazioni che vorrebbe che i produttori mettessero in atto:

Esprimere e motivare un giudizio sul rapporto con la Provincia da 1 (minimo) a 10 (massimo): _____

Quali sono le Vostre attività che ritenete più importanti per la tutela del prodotto e dei produttori? _____

Indicare alcune attività/operazioni che vorrebbe che la Provincia mettesse in atto:

Vi occupate anche regolarmente della logistica e della distribuzione del prodotto?

- Sì
 No

Se sì, quali dei seguenti canali commerciali?

- GDO
 Industrie di trasformazione
 Fiere e mercati del Paniere
 Mercati tradizionali
 Grossisti/Distributori
 Negozi del Paniere
 Alimentari non del Paniere
 Eataly
 Export
 Altro