

**I SISTEMI
AGROALIMENTARI
E RURALI IN CAMPANIA**

Filiere e territori

a cura di
**Dario Cacace
Antonio Falessi
Giuseppe Marotta**

FrancoAngeli

Pubblicazioni DASES

*Dipartimento di Analisi
dei sistemi economici e sociali
Università degli Studi del Sannio*

CACACE DARIO, QUARANTA GIOVANNI,
PERGAMO RAFFAELLA

5. ANALISI TERRITORIALE ED ASSETTO ORGANIZZATIVO DELLA FILIERA ZOOTECNICA

Premessa

L'analisi di seguito esposta propone uno schema di sintesi della struttura della filiera zootecnica regionale, tenendo conto della sua complessità ed eterogeneità: di fatto, non si può parlare di una "singola" filiera giacché, a seconda delle specie allevate, degli indirizzi produttivi e delle tipologie di prodotto (lattiero caseario, oppure carni), ci si trova di fronte a modelli aziendali, processi produttivi, mercati di riferimento e strutture di trasformazione e distribuzione difatto eterogenee.

Pertanto, dopo una breve presentazione dello scenario relativo alla zootecnia regionale (capitolo 5.1), l'analisi si articola in due "sezioni": la prima (capitolo 5.2) ospita una descrizione della filiera lattiero-casearia e si scompone, a sua volta, in due paragrafi, nei quali si espongono le analisi, rispettivamente, del comparto bovino e del comparto bufalino che rappresentano, per dimensioni e per incidenza delle produzioni sulla PIV regionale, quelle di maggiore interesse; una seconda parte (capitolo 5.3), invece, presenta i caratteri della filiera "carni", con particolare riferimento al prodotto di origine bovina.

5.1 Caratteri generali della zootecnia campana

I dati emersi dal 5° censimento generale dell'agricoltura del 2000 descrivono un settore in piena ristrutturazione, similmente a quanto registrato sull'intero territorio nazionale, nel quale, rispetto alla precedente rilevazione censuaria (1990), ad una forte contrazione nel numero di allevamenti (-26,8%) fa riscontro una generale riduzione nel numero di capi allevati in misura proporzionalmente inferiore, sintomo di una tendenza all'incremento delle dimensioni medie aziendali. E, difatti, si segnala una decisa riduzione del nume-

ro di allevamenti appartenenti alle classi di Sau di minori dimensioni (fino a 10 ettari) mentre, oltre questa soglia, le aziende sono aumentate in proporzioni crescenti man mano che si passa dalle classi di dimensioni intermedie fino a quelle di dimensioni maggiori (oltre i 100 ettari, che risultano aumentate di oltre il 43%).

Il fenomeno dell'abbandono della pratica zootecnica ha interessato tutti i comparti produttivi ma, in tale scenario si distingue il settore bufalino, nel quale, al contrario, si è osservato un incremento tanto nel numero di aziende (+18,2%) quanto dei capi (+112,1%).

Nel dettaglio, in Campania le aziende agricole impegnate nel settore zootecnico sono, nel complesso, 70.278, ossia circa il 28,2% del totale. Dal punto di vista demografico e da quello etnico, la struttura aziendale appare, generalmente, piuttosto complessa: molto spesso, infatti, in una stessa azienda convivono specie diverse e, tra queste, tipi genetici differenti.

Tab. 5.1: Aziende con allevamenti e capi di bestiame per specie. Campania 2000

Totale	Bovini	Bufalini	Suini	Ovini	Caprini	Equini	Avicoli
70.278	15.350	1.298	34.641	8.560	5.317	2.180	60.964
-26,8	-49,5	18,2	-40,0	-42,3	-53,1	-48,0	-25,4
	CAPI - Valori assoluti - 2000						
	212.267	130.732	141.772	227.232	49.455	4.967	5.765.546
	CAPI - Variazioni % 2000-1990						
	-17,0	112,1	-13,4	-5,5	-28,4	-29,0	42,2

Fonte: ISTAT, IV e V Censimento Generale dell'agricoltura

Riguardo alle specie allevate, è stata evidenziata la seguente situazione:

Bovini. L'allevamento di bovini è praticato da 15.350 aziende, ossia il 21,8% delle aziende allevatrici. È il comparto che più degli altri ha visto ridurre il numero di aziende (praticamente dimezzato nel corso del periodo intercensuario: -49,5% rispetto al '90). La consistenza del patrimonio bovino è rappresentata da 212.267 capi (-17,0% rispetto al '90), con una scarsa incidenza (il 3,5%) rispetto al totale nazionale.

Tali dati descrivono un fenomeno di ristrutturazione del settore, con un deciso avvio di una fase di concentrazione produttiva attraverso l'espulsione delle unità produttive di dimensioni minime ed un incremento delle dimensioni medie che rimangono, comunque, piuttosto ridotte (13,8 capi per azienda). Questo risultato è diretta conseguenza delle linee d'indirizzo della Politica

Agricola Comune ma, anche, di crisi maturate a seguito di emergenze registrate sin dalla fine degli anni '90 (in particolare con la diffusione della BSE che ha portato, sull'intero territorio comunitario, all'abbattimento di migliaia di capi).

Quanto alle dimensioni, la gran parte delle aziende rientra in classi dimensionali ridotte: il 39,2% di queste presenta allevamenti con non più di 5 capi, mentre appena lo 0,8% del totale supera i 100 capi.

Riguardo alle forme di conduzione, la quasi totalità degli allevamenti (15.074, pari al 98,2% del totale) è a conduzione diretta del coltivatore, e nella gran parte dei casi è utilizzata manodopera familiare in via esclusiva (in 13.324 aziende, pari all'86,8% del totale) o prevalente (1.578 aziende, pari al 10,3%).

Relativamente alla zona altimetrica, gli allevamenti sono distribuiti prevalentemente nelle aree collinari (9.101 aziende) e montane (5.675 aziende).

Gli allevamenti bovini sono diffusi su gran parte del territorio regionale, con indici di maggiore concentrazione nelle aree montane del Matese, del Fortore e del Vallo di Diano. Di norma si tratta di strutture di dimensioni medio-piccole, gestite secondo tecniche tradizionali e di tipo estensivo. Non mancano, tuttavia, stalle di dimensioni interessanti nelle aree di maggiore concentrazione produttiva.

Dettagliando l'analisi su scala provinciale, si osserva che il Casertano mostra una più solida struttura, con la presenza delle aziende di maggiori dimensioni (le quattro aziende regionali che superano la soglia dei 1.000 capi sono tutte localizzate nel Casertano) ed una media di 22,2 capi per azienda. Le maggiori concentrazioni si osservano in alcuni areali del Matese e del Monte Maggiore. Va tuttavia segnalato che proprio in questa provincia (e segnatamente in alcuni areali del Basso Casertano) il settore è stato devastato dalla recente "emergenza diossina" che ha portato all'abbattimento di migliaia di capi ed il sostanziale smantellamento dell'attività.

In assoluto, comunque, la provincia che vanta il maggior numero di allevamenti (4.648) e di capi (61.690) è quella di Salerno, nella quale la dimensione media degli allevamenti è pari a 13,3 capi. Le aree maggiormente vocate sono quelle del Vallo di Diano e del Calore Salernitano.

In provincia di Benevento si contano 4.028 aziende con 54.322 capi, per una media di 13,5 capi/allevamento. Le aree di maggiore concentrazione sono rappresentate dal Fortore e dell'Alto Tammaro, ma si riscontra una discreta diffusione anche nelle altre aree montane della provincia.

In Irpinia operano 3.257 aziende, per un totale di 35.120 capi ed una dimensione media di 10,8 capi/azienda. Gli allevamenti sono maggiormente presenti nei territori dell'Ufita e dell'Alta Irpinia.

clis

Infine, in provincia di Napoli si rileva la presenza di 1.083 allevamenti, per un totale di 8.488 capi. In questa provincia circa il 62% delle aziende possiede non più di 5 capi, e la dimensione media è di appena 8,1 capi per azienda.

Tab. 5.2: *Allevamenti bovini, numero di capi e dimensioni medie per provincia*

Provincia	n. aziende	n. Capi	capi/azienda
Avellino	3.257	35.120	10,8
Benevento	4.028	54.322	13,5
Caserta	2.374	52.647	22,2
Napoli	1.043	8.488	8,1
Salerno	4.648	61.690	13,3
Campania	15.350	212.267	13,8

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Bufalini. L'allevamento bufalino rappresenta uno dei settori di punta dell'intero agroalimentare campano, non solo per il numero di aziende che lo praticano (1.298, pari al 57,8% del totale nazionale) e dei capi allevati (pari a 130.732, ossia il 71,9% del totale Italia) ma, anche, perché è in piena espansione (come osservato poc'anzi, è aumentato il numero di allevamenti e, in misura esponenziale, quello dei capi, che è più che raddoppiato). Inoltre, tale comparto, come sarà analizzato in dettaglio nelle pagine seguenti, propone prodotti di "punta" nell'agroalimentare campano, che trovano ampio e convinto apprezzamento da parte di una domanda proveniente dai mercati centrosetentrionali e dall'estero, quali la Mozzarella di Bufala Campana che è stata riconosciuta con marchio DOP dal '96. Per la carne di Bufalo Campana è stata avanzata richiesta di riconoscimento del marchio IGP.

Anche nel settore bufalino gli allevamenti sono prevalentemente a conduzione diretta del coltivatore (94,5% del totale). E' molto elevata la percentuale di aziende che adoperano in via esclusiva manodopera familiare (circa il 70%).

Contrariamente all'allevamento bovino, quello bufalino è praticato in prevalenza nelle aree di pianura (65,0% del totale) e di collina (33,6%).

Gli allevamenti bufalini si concentrano prevalentemente nella Piana del Volturno e nella Piana del Sele, ma sono piuttosto diffusi anche in alcune aree collinari della provincia di Caserta (Matese e Monte Maggiore). In particolare, con le sue 899 aziende e gli oltre 94.000 capi la provincia di Caserta primeggia in Campania ed in Italia.

Anche la provincia di Salerno presenta una notevole consistenza in termini di aziende (365) e di capi (34.757), con elevato indice di concentrazione, oltre

che nella piana del Sele, anche nei territori pianeggianti del Calore Salernitano.

Nelle altre province il settore appare relativamente poco rappresentato. Va tuttavia segnalato che nel Napolitano si rileva, in media, la più elevata dimensione aziendale in termini di capi allevati (circa 128 capi/azienda).

Nel complesso, dunque, il settore si presenta piuttosto concentrato e caratterizzato da elevati indici di specializzazione. Non di rado, peraltro, l'allevamento si integra a valle con la trasformazione casearia.

Tab. 5.3: *Allevamenti bufalini, numero di capi e dimensioni medie per provincia*

Provincia	n. aziende	n. Capi	capi/azienda
Avellino	7	208	29,7
Benevento	17	213	12,5
Caserta	899	94.278	104,9
Napoli	10	1.276	127,6
Salerno	365	34.757	95,2
Campania	1.298	130.732	100,7

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Suini. L'allevamento suinicolo è piuttosto diffuso sul territorio regionale e praticato da 34.641 aziende (il 17,7% delle aziende suinicole italiane). Si tratta, tuttavia, di allevamenti di piccole dimensioni: il numero di capi, pari a 141.772, rappresenta appena l'1,6% del totale nazionale. Nel periodo intercensuario si è registrata una significativa contrazione tanto nel numero di allevamenti (-40,0%) che di capi allevati (-13,4%). Tali dati evidenziano un fenomeno di ristrutturazione in atto, con una espulsione dal mercato degli allevamenti di carattere più marginale.

Le dimensioni medie aziendali denunciano un bassissimo indice di specializzazione. In media si contano 4,1 capi per azienda, con valori oscillanti tra i 2,6 (provincia di Caserta) ed i 9,3 capi/azienda (provincia di Napoli).

Gli allevamenti sono prevalentemente a conduzione diretta del coltivatore (97,9%), e per la maggior parte ricompresi nella classe dimensionale con meno di 10 capi (88,7%).

Il 61,6% degli allevamenti è localizzato in aree collinari, il 32,0% in aree montane e la quota residua in pianura. Riguardo alla localizzazione degli allevamenti si osservano maggiori indici di concentrazione nelle aree montane e collinari del Benevento (Taburno, Tiferno e Fortore) e del Salernitano (Vallo di Diano e Alento Monte Stella).

L'analisi su scala provinciale evidenzia una significativa presenza di allevamenti in provincia di Salerno. Tuttavia, per numerosità di capi è la provincia di Benevento a primeggiare, con oltre il 38% del totale.

gionale. La provincia di Napoli vede operare appena 1.358 allevamenti, caratterizzati tuttavia dalla più elevata dimensione media registrata sul territorio regionale (9,3 capi).

Tab. 5.4: Allevamenti suini, numero di capi e dimensioni medie per provincia

Provincia	n. aziende	n. Capi	capi/azienda
Avellino	8.326	23.851	2,9
Benevento	9.790	54.292	5,5
Caserta	3.408	8.828	2,6
Napoli	1.358	12.624	9,3
Salerno	11.759	42.177	3,6
Campania	34.641	141.772	4,1

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Ovini. Gli allevamenti ovini in Campania sono 8.560 (-42,3% rispetto al '90), per un numero complessivo di capi pari a 227.232 (-5,5%). Anche in questo comparto, dunque, il processo di ristrutturazione appare piuttosto evidente. Rispetto allo scenario nazionale, in termini di capi allevati il patrimonio ovino regionale rappresenta il 3,3%.

Di norma le dimensioni dell'ovile sono piuttosto limitate e la maggior parte delle aziende è riconducibile alla classe di dimensione tra i 10 ed i 50 capi. Non mancano, tuttavia, aziende di dimensioni anche superiori ai 1.000 capi.

Gli allevamenti si concentrano nelle aree montane (49,8%) e collinari (49,4%) della regione, ed in particolare nei territori dell'Ufita, del Matese ed in alcune aree montane della provincia sannita (Fortore ed Alto Tammaro).

In provincia di Benevento si localizza il maggior numero di aziende (2.803) e di capi allevati (69.337). Un elevato numero di aziende è stato censito anche in Irpinia (2.721) con un patrimonio ovino composto da 59.281 capi. In questa provincia si registra una minore dimensione media degli ovili (21,8 capi per azienda). In provincia di Salerno gli allevamenti sono diffusi soprattutto nelle aree montane del Vallo di Diano e del Tanagro.

Nel complesso sono state censite 2.116 aziende con oltre 57.000 capi allevati. Nel Casertano il settore appare maggiormente concentrato, con un minor numero di aziende (896) ma una più elevata dimensione media unitaria (44,3 capi per azienda). Infine, l'allevamento ovino è poco praticato nella provincia di Napoli.

Tab. 5.5: Allevamenti ovini, numero di capi e dimensioni medie per provincia

Provincia	n. aziende	n. Capi	capi/azienda
Avellino	2.721	59.281	21,8
Benevento	2.803	69.337	24,7
Caserta	896	39.718	44,3
Napoli	24	984	41,0
Salerno	2.116	57.912	27,4
Campania	8.560	227.232	26,5

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Caprini. La contrazione nel numero di aziende, rispetto al '90 è stata la più evidente di tutto il settore zootecnico regionale (-53,1%). Il numero di capi si è ridotto in modo consistente (-28,4%). Nel complesso, gli allevamenti sono 5.317, per un numero di capi allevati di 49.455, che rappresentano il 5,4% della consistenza a livello nazionale. Le dimensioni aziendali, in termini di capi allevati, sono decisamente ridotte (mediamente 9,3 capi per azienda) e l'allevamento caprino è spesso associato a quello ovino. Oltre il 70% degli allevamenti è localizzato in zona altimetrica collinare e circa il 27% in aree montane, con particolari indici di concentrazione geografica nell'area cilentana.

In provincia di Salerno si concentra oltre il 74% degli allevamenti caprini campani, con la presenza di 3.938 aziende e 33.555 capi.

Tab. 5.6: Allevamenti caprini, numero di capi e dimensioni medie per provincia

Provincia	n. aziende	n. Capi	capi/azienda
Avellino	513	4.139	8,1
Benevento	536	6.582	12,3
Caserta	277	4.448	16,1
Napoli	53	731	13,8
Salerno	3.938	33.555	8,5
Campania	5.317	49.455	9,3

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Equini. Le aziende con allevamenti equini sono 2.180 (-48%) rispetto al '90, per un numero di capi pari a 4.967 unità (-29%). Si tratta di allevamenti di dimensioni minime, (mediamente 2,3 capi per azienda) il cui patrimonio rappresenta, in termini di capi allevati, il 2,7% del totale nazionale.

Oltre il 59% degli allevamenti è localizzato in zona altimetrica collinare, ed in particolare nella provincia di Salerno, dove si concentra circa il 47% delle aziende. Nella gran parte dei casi la finalizzazione dell'allevamento è funzionale a strategie di diversificazione in chiave turistica dell'azienda agricola.

Tab. 5.7: Allevamenti equini, numero di capi e dimensioni medie per provincia

Provincia	n. aziende	n. Capi	capi/azienda
Avellino	317	648	2,0
Benevento	336	690	2,1
Caserta	396	1.252	3,2
Napoli	107	244	2,3
Salerno	1.024	2.133	2,1
Campania	2.180	4.967	2,3

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Avicoli. Circa l'87% delle aziende zootecniche campane è impegnata anche nel settore avicolo. Si tratta, in particolare, di 60.964 allevamenti, il più delle volte di piccolissime dimensioni e la cui produzione è destinata prevalentemente all'autoconsumo.

Si è rilevata, tuttavia, una significativa tendenza alla concentrazione produttiva: il numero di allevamenti si è ridotto, nel corso degli anni '90, di 25,4 punti percentuali, mentre, nel contempo, il numero di capi si è notevolmente accresciuto (+42,2%) fino a raggiungere le circa 5.766.000 unità, pari al 3,4% del totale nazionale.

Riguardo alle forme di conduzione, la quasi totalità degli allevamenti (59.420, pari al 97,5% del totale) è a conduzione diretta del coltivatore, e nella gran parte dei casi è utilizzata manodopera familiare in via esclusiva (86,1% del totale). Non mancano, tuttavia, soprattutto nelle province di Napoli e Caserta, casi di aziende altamente specializzate, con dimensioni anche di diverse decine o centinaia di migliaia di capi. Dal V Censimento dell'agricoltura risulta che 67 aziende superano la soglia dei 5.000 capi.

Il 65% delle aziende è localizzato in collina, e circa il 31% in aree montane. Il patrimonio avicolo si presenta relativamente consistente in alcune aree pianeggianti delle province di Napoli e Caserta, nel Fortore, nel Montedonico Tribucco e nel Monte S. Croce.

Le province di Avellino, Benevento e Salerno presentano un rilevante numero di aziende e di capi allevati, nella gran parte dei casi di ridottissime dimensioni. Nel Casertano e nel Napoletano, invece, si registrano maggiori indici di specializzazione, con un minor numero di aziende coinvolte e la presenza di aziende di grosse dimensioni ed aperte al mercato.

Tab. 5.8: Allevamenti avicoli, numero di capi e dimensioni medie per provincia

Provincia	n. aziende	n. Capi	capi/azienda
Avellino	17.688	542.217	30,7
Benevento	15.533	1.034.203	66,6
Caserta	6.533	708.612	108,5
Napoli	2.914	2.610.907	896,0
Salerno	18.296	869.607	47,5
Campania	60.964	5.765.546	94,6

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

5.2 La filiera lattiero-casearia

In Campania la filiera lattiero-casearia è diffusa su quasi tutto il territorio, dalla pianura costiera alla collina interna e ai pascoli demaniali montani; presenta caratteristiche di assoluta eterogeneità, sia in relazione al profilo strutturale e tecnologico delle imprese, sia riguardo agli aspetti organizzativi ed alla natura delle interrelazioni tra i vari attori che vi operano. A situazioni di indubbia eccellenza, rilevabili con maggior frequenza soprattutto nel comparto bufalino, nelle quali si rileva la presenza di aziende all'avanguardia, gestite razionalmente ed integrate in sistema con gli altri operatori della filiera, si contrappongono un modello, ampiamente diffuso su tutto il territorio regionale, nel quale i vari segmenti della filiera appaiono non collegati tra di loro e le aziende in essi operanti caratterizzate da scarsa innovazione tecnologica e da modelli gestionali arcaici che non consentono di sviluppare appieno le potenzialità del settore.

Secondo recenti elaborazioni INEA (2002) su dati Istat ed Assolatte la produzione nazionale complessiva di latte (bovino, ovino, caprino e bufalino) al netto dei reimpieghi è pari a circa 11.823 tonnellate. Rispetto al dato del '90, si è osservata dunque una riduzione pari al 3,2%. Tuttavia, per effetto di una sensibile contrazione dei consumi apparenti (passati dai circa 19,7 milioni di tonnellate a poco più di 17,3 milioni) la produzione nazionale copre una maggior quota dei consumi apparenti (68,3%) rispetto al passato. I volumi delle importazioni si sono sostanzialmente mantenuti stabili, in dimensioni assolute, sebbene si registri un notevole incremento delle importazioni di latte liquido e di formaggi, a fronte di una consistente contrazione dei volumi importati di latte in polvere. Le esportazioni, invece, sono aumentate in modo vertiginoso, sia per quanto riguarda i formaggi (oltre 1,9 milioni di tonnellate) sia per quanto riguarda il latte in polvere (poco più di 1 milione di tonnellate).

Circa l'86,6% dei volumi di latte liquido disponibili sul mercato italiano sono di provenienza nazionale, mentre la restante quota è rappresentata dalle importazioni. Secondo stime Assolatte, di tale disponibilità, circa il 24%

(grosso modo 3 milioni di tonnellate) è destinato al consumo liquido, di cui una consistente quota, pari al 55% è rappresentato da latte uht ed il 45% da latte fresco. La quota del 75% assorbita dalle trasformazioni industriali è rappresentata in prevalenza dalla produzione di formaggi. Si stima, difatti, che il 70% del totale disponibile sia utilizzato per alimentare la trasformazione casearia e, in prevalenza, per la produzione di formaggi DOP (39%).

Il 92% del latte disponibile è di origine bovina, il 6,7% è di origine ovicaprina e l'1,3% è di origine bufalina.

Tab. 5.9: Bilancio di approvvigionamento e utilizzazione del settore lattiero caseario in equivalente latte in Italia

	1990		2002	
	000 t	%	000 t	%
Produzione ¹	12.217	62,1	11.823	68,3
Importazioni	8.408	45,2	8.548	49,4
- latte liquido	1.204	6,1	1.830	10,6
- polvere di latte	3.237	16,4	1.954	11,3
- formaggi	2.895	14,7	3.422	19,8
Disponibilità	20.625	104,8	20.371	117,7
Esportazioni	945	4,8	3.064	17,7
- formaggi	745	3,9	1.937	11,2
- polvere di latte	179	0,9	1.042	6,0
Consumi apparenti	19.680	100,0	17.307	100,0
Latte alimentare	3.701	18,8	3.393	19,6
- da latte interno	3.092	15,7	2.462	14,2
- da latte estero	492	2,5	588	3,4
- importazioni nette	118	0,6	343	2,0
Derivati	15.979	81,2	13.914	80,4
- da latte interno	9.127	46,4	9.361	54,1
- da latte estero	594	3,0	899	5,2
- importazioni nette	6.258	31,8	3.654	21,1

¹ Produzione complessiva di latte (bovino, ovino, caprino e bufalino) al netto dei reimpieghi.

Fonte: elaborazioni INEA su dati ISTAT e Assolate (2002).

Tab. 5.10: Disponibilità ed utilizzazione del latte in Italia (Tonnellate). Anno 2002

Disponibilità:	Bovino	Ovino	Caprino	Bufalino	Totale
	12.368.374	623.677	128.455	190.000	13.310.506
Produzione nazionale (*)	10.881.000	623.677	128.455	190.000	11.823.132
Importazione	1.487.374	-	-	-	1.487.374
Utilizzazione:					
Consumo diretto	2.989.960	-	32.000	-	3.021.960
- crudo e pastorizzato	1.349.960	-	32.000	-	1.381.960
- a lunga conservazione	1.640.000	-	-	-	1.640.000
Impiego industriale	9.378.414	623.677	96.455	190.000	10.288.546

(*) Al netto dei reimpieghi.

Fonte: stime Assolate 2002.

In tale scenario, in Campania la produzione di latte al 2003 è stata pari, nel complesso a 4.321 migliaia di ettolitri, per un valore della produzione pari a 176,7 milioni di euro a prezzi costanti. Rispetto al dato nazionale, dunque, il peso della produzione di latte campano è pari al 3,9% in quantità ed al 4,0% in valore.

Concentrando l'analisi sui comparti bovino e bufalino, la produzione è stata pari a 4.185 migliaia di ettolitri, per un valore a prezzi correnti pari a 166,6 milioni di euro (Inea, 2003, su dati Istat). Rispetto allo scenario produttivo nazionale, dunque, l'apporto della filiera Campania è pari al 4,0% in quantità ed al 4,2% in valore.

Tab. 5.11: Produzione di latte in Campania nel 2003 e raffronto con il dato nazionale

	Quantità (000 hl)	Valore (000 Euro)	Quota rispetto al totale nazionale	
			Quantità	Valore
Latte di vacca e bufala	4.185	166.580	4,0%	4,2%
Latte di pecora e capra	136	10.091	2,2%	2,2%
Totale	4.321	176.671	3,9%	4,0%

Fonte: Ns. elaborazione dati INEA 2004.

Il potenziale produttivo, ed in particolare la gamma di prodotti della trasformazione lattiero-casearia campana, si presenta generalmente ampio e caratterizzato da elementi di tipicità territoriale. Si segnala, a tal proposito, che alcune produzioni rappresentano specificità di punta dell'agroalimentare nazionale (Mozzarella di Bufala Campana DOP, Caciocavallo Silano DOP, Fiordilatte Appennino Meridionale DOP) ma, anche ampliando lo sguardo su altri prodotti, si rileva la presenza di produzioni tipiche del territorio tanto che,

nel complesso, sono ben 31 i formaggi ed i prodotti a base di latte inseriti nella lista dei prodotti tradizionali stilata da Ministero.

5.2.4 Il comparto bovino

Gli allevamenti. L'analisi che segue si concentra sulle aziende nelle quali il recente Censimento dell'agricoltura ha individuato la presenza di vacche da latte.

Tra le 15.350 aziende bovine campane in 8.368 casi (54,5% del totale) è stata rilevata la presenza di vacche da latte (nel complesso, 68.439 capi). Dal punto di vista geografico tali aziende sono diffuse su tutto il territorio regionale, ma è soprattutto nella provincia di Caserta (1.439 aziende per un numero di vacche da latte pari a 21.696) che gli allevamenti appaiono di maggiori dimensioni (15,1 vacche per azienda) e maggiormente specializzati. Una maggiore concentrazione degli allevamenti si rileva nell'area matesina e nel medio Volturno. Nella provincia di Salerno sono presenti 2.588 aziende con 20.568 vacche da latte, con una buona concentrazione di aziende nel Vallo di Diano. Nelle province di Avellino (Ufita ed Alta Irpinia, in prevalenza) e Benevento (Fortore ed Alto Tammaro), infine, si alleva complessivamente il 33,2% dell'intero numero di vacche da latte allevate in Campania, mentre nel napoletano la percentuale è di gran lunga più bassa (solo il 5%) ed è riferita ad un ristretto ambito dei Monti Lattari.

Va, comunque, sottolineato che proprio in provincia di Caserta, la filiera zootecnica orientata alla trasformazione lattiero-casearia è stata di recente colpita dall'emergenza diossina, a seguito della quale sono stati abbattuti migliaia di capi ed è stato inferto un grave colpo non solo alla struttura produttiva, ma, più in generale, all'immagine complessiva della filiera e dei suoi prodotti. Non di meno la filiera è entrata in una fase di crisi ed incertezze legate al collasso finanziario di alcuni dei principali gruppi agroalimentari italiani operanti nel settore.

La ristrutturazione del settore zootecnico, descritta in termini generali nelle pagine precedenti, è stata osservata anche negli allevamenti a prevalente indirizzo lattiero-caseario, accompagnata da una generalizzata espulsione di aziende di piccole dimensioni ed un maggiore orientamento all'innovazione ed all'introduzione di tecniche di allevamento maggiormente efficienti e caratterizzate dall'introduzione della meccanizzazione in alcune fasi di processo. Come indicatore utilizzato per verificare la diffusione della tecnologia negli allevamenti si è tenuto conto della numerosità di aziende che praticano la

mungitura meccanizzata. Questa è diffusa nel 58,3% degli allevamenti campani, con significative differenze a livello provinciale.

Tab. 5.12: Allevamenti bovini con vacche da latte. Aziende, numero di capi e dimensioni medie per provincia

Provincia	n. aziende	%	n. Capi	%	capi/azienda
Avellino	1.606	19,2%	8.579	12,5%	5,3
Benevento	2.149	25,7%	14.162	20,7%	6,6
Caserta	1.439	17,2%	21.696	31,7%	15,1
Napoli	586	7,0%	3.434	5,0%	5,9
Salerno	2.588	30,9%	20.568	30,1%	7,9
Campania	8.368	100%	68.439	100%	8,2

Fonte: Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Nel Casertano il 66,6% delle aziende è dotato di impianti di mungitura meccanizzata ed una discreta percentuale (60,3%) è stata riscontrata anche nella provincia di Salerno. Per contro, nella provincia di Avellino la meccanizzazione della mungitura è introdotta solo nel 49,9% dei casi. Resta pertanto confermata la relazione intercorrente tra le dimensioni aziendali e l'introduzione dell'innovazione tecnologica tra gli allevamenti.

Tab. 5.13: Allevamenti bovini con vacche da latte. Aziende, che dispongono di impianti di mungitura meccanica per provincia

Provincia	n. aziende	% su totale provinciale
Avellino	801	49,9%
Benevento	1.232	57,3%
Caserta	958	66,6%
Napoli	324	55,3%
Salerno	1.560	60,3%
Campania	4.875	58,3%

Fonte: Ns. elaborazioni dati Istat. 5° Censimento generale agricoltura

La trasformazione. La struttura del settore della trasformazione casearia si sviluppa in modo analogo a quello della produzione a monte della filiera, con la presenza di un notevole numero di impianti di piccole dimensioni. Generalizzando all'intero settore della trasformazione lattiero-casearia (comprendendo, dunque, anche i comparti bufalino ed ovicaprino), contrariamente a quanto rilevato nell'ambito della produzione, il settore della trasformazione ha registrato, nel periodo intercensuario, una tendenza alla polverizzazione, con un incremento del numero delle imprese ed una contrazione del numero di addetti. Le aziende di minori dimensioni, rappresentano, comunque, la gran mag-

¹ MIPAF. Decreto 22 luglio 2004. Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. G.U. n. 199 del 18.08.04 S.O. n. 144

gioranza e sono capillarmente diffuse su tutto il territorio vocato. Le caratteristiche strutturali (conduzione artigianale, con pochi addetti o a base familiare e dotazioni tecnologiche di tipo tradizionale) non consentono di sviluppare appieno strategie improntate alla innovazione di prodotto/processo e di mantenere standard qualitativi omogenei. Le aziende di dimensioni medio grandi, che si approvvigionano prevalentemente presso le grandi centrali del latte, sono più orientate al soddisfacimento della domanda ed in particolare alle esigenze della moderna distribuzione, puntando su standard costanti di qualità.

L'eterogeneità strutturale del settore, unitamente alla diversità di tecniche, materie prime di lavorazione e processi produttivi, consente al comparto di proporre un'offerta ampia di prodotti caseari, il più delle volte intimamente legati alle tradizioni produttive ed alimentari di specifici contesti locali. Il paniere di offerta propone, pertanto, prodotti di indubbia qualità, alcuni dei quali (Caciocavallo Silano, fior di latte) protetti da marchio comunitario. Va comunque sottolineato che appena 10 sono i caseifici campani certificati produttori del Caciocavallo Silano DOP.

In Campania operano 25 imprese del settore del trattamento igienico, del confezionamento e della pastorizzazione del latte, con prevalente presenza in provincia di Salerno (10 imprese), Caserta (6 imprese) e Napoli (5 imprese). Gli impianti di maggiori dimensioni sono localizzati in provincia di Salerno, dove la media è di 11,4 addetti per singola impresa.

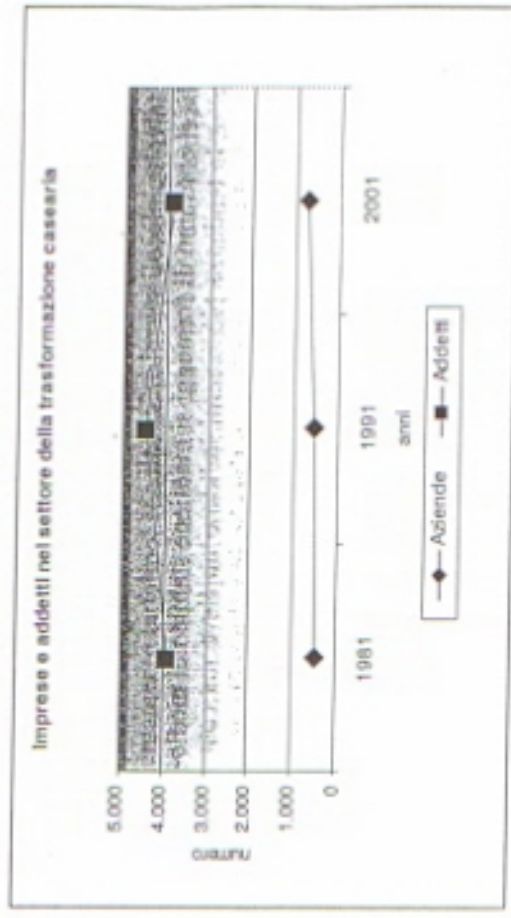
Decisamente elevato il numero di caseifici, il cui sviluppo riproduce la struttura del settore a monte. Il recente Censimento Istat 2001 ha rilevato la presenza di 744 imprese nel settore della produzione casearia. In tale numero sono tuttavia ricompresi anche i caseifici specializzati nella trasformazione di latte bufalino (non meno di 113) e ovicaprino (in genere la lavorazione non è specializzata ed affiancata a quella di latte vaccino). Pertanto, si può dedurre che il settore è rappresentato da non meno di 630 imprese specializzate o, comunque, impegnate in prevalenza nella lavorazione di latte vaccino, in gran parte di piccole dimensioni (5,2 addetti/impresa). Va, peraltro, evidenziato che in molti impianti a prevalente indirizzo bufalino sono attive anche linee di produzione per formaggi di latte vaccino. Nel complesso, dunque, la struttura produttiva, rappresentata nella tabella 5.14, vede operare una significativa quota delle imprese nella provincia di Napoli (36,2%), seguita dalla provincia di Salerno (28,4%) e dalla provincia di Caserta (25,9%), nella quale si rileva la presenza di imprese di maggiori dimensioni medie, come dimostra il fatto che detiene il maggior numero di addetti rispetto al totale regionale (32,6%). Va, ancora, sottolineato che nel Casertano e nel Salernitano opera la maggior parte delle imprese a prevalente od esclusivo indirizzo produttivo bufalino.

Tab. 5.14: Caseifici e addetti in Campania

Provincia	n. imprese	%	n. addetti	%
Avellino	50	6,7%	247	6,4%
Benevento	21	2,8%	169	4,4%
Caserta	193	25,9%	1.267	32,6%
Napoli	269	36,2%	1.143	29,4%
Salerno	211	28,4%	1.057	27,2%
Campania	744	100,0%	3.883	100,0%

Fonte: Ns. elaborazioni dati Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Si osserva, inoltre, una dinamica del settore piuttosto disomogenea nel tempo: Nel complesso, dal 1981 al 2001 il numero di imprese è costantemente aumentato, passando dalle 475 censite nel 1981 alle 520 del 1991, fino al dato attuale. Di contro, ad un incremento degli addetti piuttosto consistente registrato nel corso degli anni '80 (da 3.898 a 4.457), ha fatto seguito un'altrettanto consistente riduzione, rilevata nel 2001 (3.883 addetti).



In genere, salvo per le imprese di maggiori dimensioni, le tecnologie adottate ed il carattere prevalentemente artigianale del processo produttivo rappresentano seri vincoli per lo sviluppo; non solo per le maggiori difficoltà ad acquisire i vantaggi delle economie di scala o ad imporre il proprio potere contrattuale con fornitori e canali distributivi, ma anche per la ridotta capacità di garantire, nel tempo, standard qualitativi omogenei. Tutto ciò rende difficile la riconoscibilità del prodotto da parte dei consumatori, generando disorientamento da parte della domanda.

Riguardo alle strategie di approvvigionamento si osservano, in generale, orientamenti diversificati in relazione alle dimensioni aziendali ed ai volumi di produzione. I piccoli caseifici, con particolare riferimento a quelli ubicati nelle aree tradizionalmente vocate, si approvvigionano prevalentemente sul mercato locale. Le aziende di medie e grandi dimensioni lavorano principalmente materie prime (caseine, semilavorati e latte) di importazione, ottenendo una produzione più omogenea, più concorrenziale e quindi maggiormente esportabile al di fuori dei confini regionali, a discapito, tuttavia, della conoscenza di tipicità del prodotto.

La distribuzione ed i consumi lattiero-caseari. La destinazione di latte fresco è rappresentata principalmente dalla trasformazione casearia e, in proporzione minore, dal consumo liquido.

La distribuzione dei prodotti caseari di origine bovina risente della struttura del settore della trasformazione e si adegua alle esigenze di un tessuto produttivo frammentato e composto, perlopiù, da piccole unità produttive orientate principalmente al soddisfacimento del mercato locale. Pertanto, gran parte della produzione casearia regionale giunge al mercato finale attraverso i grossisti, che provvedono a distribuire il prodotto capillarmente nella rete del dettaglio regionale. Tale formula è prevalentemente adottata da caseifici di medie dimensioni, mentre nelle strutture più piccole, il cui raggio di azione è estremamente limitato, sono presenti forme di contatto diretto con la rete di dettaglianti e, talvolta, piccoli spacci aziendali.

In Italia il consumo di formaggi si mantiene stabile nel medio-lungo periodo, anche se le tendenze più recenti indicano un lieve ma costante aumento nel corso degli ultimi anni, sia in quantità che in valore. Da un lato, difatti, il consumo apparente pro-capite ha superato, nel 2002, i 20 kg (Inea, 2003 su stime Assolatte) e tale circostanza ha posto l'Italia ai vertici europei per consumo di formaggi. D'altro canto, la spesa aggregata delle famiglie per la famiglia di prodotti "Latte, formaggi ed uova" appare, nel triennio 2000-2002, in crescita dell'1,2% l'anno (elaborazioni Inea 2003 su dati Istat).

Riguardo alla composizione della spesa alimentare delle famiglie, l'aggregato "latte, formaggi ed uova" rappresenta in media circa il 13,8% del totale destinato all'acquisto di beni alimentari.

Limitatamente alla Campania, il dato segue quello rilevato a livello nazionale. Tuttavia, va osservato che, rispetto alla media nazionale, in Campania e nelle altre regioni meridionali la quota di spesa destinata al consumo di prodotti lattiero-caseari ed uova è sensibilmente superiore (14,3%).

Le aree di localizzazione. Analizzando i dati censuari elaborati dall'Istat a livello comunale, la stretta relazione territoriale tra la fase della produzione e quella della trasformazione casearia non sempre è confermata. Nelle aree vo-

cate alle attività zootecniche, in altre parole, non sempre si riscontra la presenza di caseifici impegnati nella trasformazione del prodotto locale.

Nel dettaglio, la presenza di allevamenti con vacche da latte è piuttosto elevata, come osservato in precedenza: in alcuni territori montani della provincia di Caserta, con particolare riferimento al territorio del Matese e ad alcune aree limitrofe, appartenenti alla Comunità Montana del Monte Maggiore ed al Vairanese, nonché al territorio di Marcianise, il quale, tuttavia, ha recentemente vissuto una fase di smantellamento delle attività produttive in conseguenza dell'emergenza diossina;

in provincia di Salerno, e segnatamente nel territorio del Vallo di Diano, nella Piana del Sele e nelle aree montane ai margini della Piana (Medio Sele, Alburni e Calore Salernitano).

in alcune aree montane delle province di Benevento (in particolare il Fortore) e di Avellino (Ufita ed Alta Irpinia); in un ristretto areale della Penisola Sorrentina, in provincia di Napoli.

Le centrali per il trattamento del latte sono principalmente localizzate:

- nell'area del Matese

- nell'area urbana di Napoli

- nell'area urbana di Salerno e nelle sue vicinanze;

Le imprese impegnate nella trasformazione casearia, escludendo quelle ad orientamento bufalino, sono principalmente concentrate:

- in provincia di Napoli, con elevata concentrazione in Penisola Sorrentina, nella città di Napoli ed in alcuni territori urbani ad essa limitrofi;

- nel Vallo di Diano, in provincia di Salerno;

- nell'area pianeggiante di Caserta, nella quale, tuttavia, prevale la trasformazione di latte bufalino.

Siffatto scenario induce a ritenere che in alcuni territori la filiera è relativamente organizzata, e si è in presenza di sistema produttivi che, sebbene non assumono le sembianze di veri e propri distretti, mostrano comunque un buon indice di integrazione e l'esistenza di consolidati rapporti e relazioni economiche tra gli attori della filiera. In altre aree l'attività zootecnica non è adeguatamente integrata a valle. In particolare, le strategie di localizzazione degli impianti di trasformazione seguono principalmente, dal punto di vista geografico, la domanda. La funzione delle aree interne a vocazione zootecnica si limita alla fornitura delle materie prime, che solo in parte vengono lavorate in loco per la produzione di formaggi tradizionali, espressione delle tecniche produttive ma anche della cultura e delle tradizioni dei singoli contesti locali.

Tuttavia, i volumi produttivi sono piuttosto limitati e ciò limita le potenzialità di sviluppo e valorizzazione commerciale dei prodotti sui mercati extra locali.

In considerazione di quanto detto, il territorio regionale può essere suddiviso in 3 macroaree, non necessariamente contigue fisicamente, ognuna delle quali presenta caratteristiche specifiche in ordine all'organizzazione ed alla strutturazione della filiera.

Macroarea A. Il primo raggruppamento è rappresentato da aree caratterizzate dalla presenza di un patrimonio bovino (vacche da latte) superiore alla media regionale e, contestualmente, di un discreto numero di caseifici per la trasformazione del prodotto locale. Come osservato in precedenza, in queste aree si registrano significativi livelli di integrazione tra gli attori della filiera. L'analisi sviluppata a livello comunale consente di individuare tra queste aree:

- l'Alto Casertano, comprendente parte del territorio delle Comunità Montane del Matese e del Monte Maggiore;
- l'area litoranea casertana, nella quale, tuttavia, la filiera casearia bovina si integra con quella, ben più forte, rappresentata dal comparto bufalino. Va detto, comunque, che tale complementarietà sussiste solo al livello della trasformazione e della distribuzione, giacché allevamenti bovini e bufalini non vengono condotti in modo promiscuo;
- la Penisola Sorrentina, nella quale si registra la massima concentrazione di imprese casearie ed una antica tradizione zootecnica, decisamente aperta al mercato;
- l'Arianese, e l'Alta Irpinia, in provincia di Avellino, aree nelle quali, tuttavia, la filiera appare piuttosto frammentata e poco avanzata dal punto di vista tecnologico;
- la valle del Sele, nella quale si riscontrano alcuni tratti comuni all'area litoranea casertana (complementarità con il comparto bufalino) ma che appare più orientata al mercato ed all'innovazione tecnologica di processo;
- il Vallo di Diano, tradizionalmente vocato alle attività zootecniche e nel quale si rileva l'esistenza di una filiera piuttosto integrata, con la presenza di centrali di trasformazione e di numerosi caseifici.

Nel complesso, tuttavia, le microfiliere attive nelle diverse aree individuate presentano caratteristiche strutturali non del tutto omogenee, soprattutto sul versante della produzione zootecnica: in genere prevalgono allevamenti di piccole dimensioni (nella gran parte dei casi con meno di 10 capi per azienda) soprattutto nelle aree montane dell'Irpinia e della Penisola Sorrentina. In provincia di Avellino, inoltre, gli allevamenti bovini sono prevalentemente indirizzati al comparto delle carni. In molte circostanze il sistema di tenuta adottato è quello a stabulazione libera che meglio risponde alle esigenze fisiologiche degli animali.

Macroarea B. In questo raggruppamento sono incluse tutte le altre aree nelle quali è sviluppata, talvolta anche massicciamente, l'attività zootecnica, ma in cui non si riscontra la presenza, salvo isolati casi del tutto marginali, di un adeguato tessuto di imprese della trasformazione casearia. Si tratta di aree

caratterizzate da elevati indici di ruralità, nelle quali la zootecnia assume un ruolo di non secondaria importanza alla formazione della PIV locale.

47. Nel complesso si tratta di un territorio piuttosto vasto ed eterogeneo, che dalle aree vocate del Medio Volturno attraversa l'area interna e montana della regione fino alla valle del Tanagro. In alcuni di questi territori, principalmente nella provincia di Benevento ed in alcune aree dell'Irpinia, gli allevamenti sono principalmente finalizzati alla produzione di carne, mentre è marginale il ruolo svolto dall'allevamento intensivo del bovino da latte.

48. Il comparto della trasformazione è poco strutturato e composto prevalentemente da piccoli caseifici locali.

49. Altra caratteristica di queste aree di produzione è la presenza di mediatori, i quali, in molti casi, vendono mezzi tecnici ed acquistano latte e capi da macello. Il latte viene conferito ai caseifici da questi intermediari, senza che si crei, come altrove, un contatto diretto tra la produzione e la trasformazione.

50. **Macroarea C.** In questo raggruppamento sono stati inseriti tutti i territori nei quali l'attività zootecnica non è particolarmente sviluppata, ma nei quali trovano localizzazione numerosi caseifici, spesso anche di dimensioni interessanti. Come osservato in precedenza, la localizzazione degli impianti di trasformazione appare correlata alla presenza di un forte bacino di domanda e di una struttura organizzativa della distribuzione. Difatti, rientrano in questo raggruppamento territori ad alta densità abitativa delle aree pianeggianti. In particolare:

- alcuni territori della piana del Volturno e del Giuglianeso. In questi casi la nutrita presenza di caseifici è legata ad una significativa attività zootecnica nelle aree limitrofe, ma soprattutto alla presenza di una consolidata filiera attiva nel comparto bufalino. La trasformazione di latte vaccino, piuttosto diffusa, resta in molti casi complementare a quella del prodotto di origine bufalina;
- l'area metropolitana di Napoli, nella quale lo sviluppo delle attività casearie è stimolato dalla presenza di un ampio mercato potenziale di sbocco. Nella gran parte dei casi la materia prima è di provenienza extra regionale o d'importazione mentre, per quanto riguarda la materia prima locale, l'area di provenienza è principalmente rappresentata dal Casertano;
- l'Agro Nocerino-Sarnese e l'area urbana di Salerno. Le caratteristiche e l'organizzazione della filiera appaiono in tutto simili a quelle dell'area napoletana.

5.2.B Il comparto Bufalino

Gli allevamenti. L'attività zootecnica ad indirizzo bufalino ha registrato in Campania una consistente espansione, sia riguardo al numero di aziende impegnate sia, soprattutto, riguardo al numero di capi allevati. Nel giro di die-

ci anni, tra il 1990 ed il 2000, le prime sono aumentate di 18,2 punti percentuali, mentre il numero di capi è più che raddoppiato (+112,1%), giungendo a 130.732 unità. Le cause di una così vigorosa crescita sono da imputare a molteplici fattori: alcuni di natura strutturale ed organizzativa del settore (diffusione di tecniche di allevamento innovative, destagionalizzazione della produzione, standardizzazione del prodotto, miglioramento delle tecniche di conservazione e di trasporto, ecc.); altri imputabili al crescente apprezzamento del prodotto di origine bufalino da parte di ampie fasce di consumatori ed una migliore conoscenza delle sue caratteristiche anche in aree esterne a quelle tradizionali di produzione e di consumo. Tutto ciò è stato reso possibile, tra l'altro, dal riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta e dall'opera di controllo e di valorizzazione del prodotto da parte del Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala.

Gli allevamenti sono concentrati prevalentemente nelle aree di pianura delle province di Caserta e di Salerno e si caratterizzano per la specializzazione produttiva, non essendo quasi mai associati ad altre specie animali.

In particolare, in provincia di Caserta sono state censite 899 aziende (pari ad oltre il 69% del totale regionale) il cui patrimonio animale è pari a 94.278 capi, per una dimensione media pari a circa 105 capi/azienda. In provincia di Salerno sono localizzati 365 allevamenti (oltre il 28% del totale regionale) con 34.757 capi, per una dimensione media di oltre 95 capi/azienda. Nelle altre tre province, complessivamente, sono state censite 34 aziende bufaline, nelle quali sono allevati 1.497 capi. In Irpinia e nel Sannio le aziende sono caratterizzate da dimensioni piuttosto ridotte, mentre in provincia di Napoli gli allevamenti presentano dimensioni medie elevate (127,6 capi per azienda).

Tab. 5.15: *Allevamenti bufalini. Aziende, numero di capi e dimensioni medie per provincia*

Provincia	n. aziende	%	n. Capi	%	capi/azienda
Avellino	7	0,5%	208	0,2%	29,7
Benevento	17	1,3%	213	0,2%	12,5
Caserta	899	69,3%	94.278	72,1%	104,9
Napoli	10	0,8%	1.276	1,0%	127,6
Salerno	365	28,1%	34.757	26,6%	95,2
Campania	1.298	100,0%	130.732	100,0%	100,7

Fonte: Ns. elaborazione dati Istat. 5° Censimento generale agricoltura

Rispetto allo scenario osservato nel 1990, oltre alle tendenze espansive poc' anzi commentate, si registra una tendenza all'incremento delle dimensioni medie degli allevamenti, soprattutto nell'area casertana.

Riguardo alle tecniche di allevamento, nel corso dell'ultimo decennio queste hanno interessato principalmente il sistema di stabulazione del bestiame,

con il progressivo abbandono del sistema di allevamento semibrado e la diffusione, soprattutto nel Salernitano, dell'allevamento in ricovero con paddok. Anche le tecniche di mungitura sono state oggetto di diffuse innovazioni e sono ormai meccanizzate nella gran parte delle aziende, tra le quali si registra la diffusione della doppia mungitura, praticata in special modo nella provincia di Salerno.

La trasformazione. L'allevamento bufalino in Italia, contrariamente a quanto avviene in altre aree vocate asiatiche, è destinato in via quasi esclusiva alla produzione del latte, sebbene, soprattutto di recente, si stiano compiendo sforzi per promuovere la valorizzazione della carne di bufalo sui mercati. La trasformazione casearia è praticata prevalentemente nelle aree di provenienza della materia prima e tale circostanza segnala una forte integrazione a livello territoriale della filiera. In proposito, molti allevamenti sono integrati a valle e trasformano il proprio latte e, nel complesso, si stima² che circa il 22% della produzione sia destinata alla trasformazione in caseifici aziendali.

Secondo fonti Databank (giugno 2002), in Italia la produzione di Mozzarella per l'anno 2001 è stata pari a 271.700 tonnellate, di cui 236.000 tonnellate (86,8% del totale) di Mozzarella vaccina e 35.700 tonnellate (13,2%) di Mozzarella di Bufala³. La stessa fonte indica, peraltro, un progressivo incremento del prodotto bufalino, (+4,7% nel 2001) che continua ad erodere quote di mercato rispetto al prodotto vaccino (-0,9%). All'interno del solo comparto bufalino, inoltre, la produzione non certificata e quella mista è diminuita di circa il 31% nel biennio 2000-2001, a vantaggio del prodotto Dop.

La distribuzione ed i consumi. Secondo recenti indagini (Databank) circa l'86% della produzione è destinata al Retail, mentre il 14% è destinato alla ristorazione ed al catering.

Riguardo al Retail, la quota prevalente è assorbita dal dettaglio tradizionale, con percentuali che oscillano tra il 53% ed il 57%, mentre una quota sempre crescente (39-43%) di produzione raggiunge i consumatori finali attraverso i punti vendita della Distribuzione Moderna (GD+DO). Molto simili sono i risultati di una recente indagine realizzata dal Consorzio di Tutela verso i suoi associati: la quota della Distribuzione Moderna si attesterebbe intorno al 44%, mentre il dettaglio tradizionale assorbirebbe una quota pari a circa il 32% del totale. Nelle aree di produzione, inoltre, una quota non marginale del prodotto (circa il 17%) è veicolato attraverso punti vendita o spacci aziendali.

² M. Cerrato: *La filiera della "Mozzarella di Bufala Campana" nell'area della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)*, Salerno, 1999.

³ Il dato è riferito sia alla produzione DOP, sia a quella non certificata, sia, infine, al prodotto misto.

Il consumo di Mozzarella di Bufala integrale (ottenuta, cioè, con esclusivo impiego di latte bufalino) avviene principalmente nelle aree di produzione e nelle aree urbane poste nella loro immediata prossimità. Tuttavia, nel corso dell'ultimo decennio le quote di prodotto consumate in altri mercati nazionali (soprattutto nel Nord Italia) o destinati all'esportazione sono aumentate progressivamente, anche grazie all'adozione di più moderne tecniche di conservazione e trasporto del prodotto e ad una migliore organizzazione della rete distributiva. In particolare, circa l'86% del prodotto è destinato ai mercati nazionali ed il restante 14% al mercato estero.

Nell'ambito del mercato nazionale le vendite, secondo la ripartizione delle 4 aree Nielsen è la seguente:

- *Nord/Ovest* (Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Lombardia) 27%;
- *Nord/Est* (Veneto, Friuli V.G., Trentino A.A., Emilia Romagna) 13%;
- *Centro* (Toscana, Marche, Abruzzo, Umbria, Molise, Lazio) 25%;
- *Sud/Isole* (Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna) 35%.

Le vendite all'estero sono principalmente destinate agli Stati Uniti, con il 23% delle esportazioni, alla Francia (20%), alla Germania con il (19%) ed al Regno Unito (14%). Altre aree di destinazione sono la Spagna, la Svizzera, il Belgio, il Canada ed il Giappone.

Le aree di localizzazione. La filiera presenta elevati indici di specializzazione ed integrazione. Riguardo alla specializzazione, questa è osservabile sia nella sua dimensione territoriale, con una forte concentrazione geografica in aree relativamente limitate, sia a livello aziendale, in quanto l'attività zootecnica non viene praticata in modo promiscuo con altre specie animali. Riguardo all'integrazione, si osserva una interessante presenza, nelle aree vocate ad altra concentrazione zootecnica, di numerose imprese di trasformazione, che non di rado rappresentano esempi di integrazione a valle di aziende zootecniche.

Le aree maggiormente vocate, nelle quali si riscontra la presenza di questi elementi strutturali della filiera, sono localizzate nelle aree pianeggianti e collinari delle province di Caserta e Salerno. Nelle restanti aree regionali la filiera si presenta piuttosto dispersa e frammentata.

Di seguito, si propone una zonizzazione delle aree a vocazione produttiva. Il principale elemento da tenere in considerazione è rappresentato dalla definizione dell'area di produzione della DOP Mozzarella di Bufala Campana.

Limitatamente alle aree d'interesse regionale, il disciplinare produttivo include gli interi territori provinciali di Caserta, Napoli e Salerno. Tuttavia, i dati disponibili permettono di affermare che solo una porzione di tale ampio territorio è effettivamente interessata dalla produzione bufalina. Pertanto, tenendo conto dell'effettiva localizzazione degli allevamenti e della distribuzione, sul territorio regionale, di impianti di trasformazione, sono state individuate tre aree:

A. Aree vocate della provincia di Caserta. Si tratta, in particolare dell'area del Basso Casertano che si spinge, a Nord, fino all'area Alifana e nella quale si rileva la massima concentrazione di allevamenti e di capi. In quest'area l'allevamento bufalino rappresenta una tradizione consolidata e dove maggiore è la presenza di grosse aziende con salariati.

B. Aree vocate della provincia di Salerno. La filiera bufalina si concentra nella valle del Sele e nelle aree di pianura e collinari del Calore Salernitano ed dell'Alento. Rispetto all'area Casertana, qui si rilevano caratteri strutturali ed organizzativi più avanzati, sia riguardo ai sistemi di stabulazione (ricovero + paddock), sia riguardo alle tecniche di alimentazione (sistemi misti di alimentazione), sia, infine, riguardo ai sistemi di mungitura (quasi esclusivamente meccanica, con larga diffusione della doppia mungitura). Diverse indagini hanno inoltre rilevato nelle aziende salernitane una maggiore produttività media per capo (14,1 q.li di latte/bufala) rispetto alle altre aree vocate regionali.

C. Altre aree vocate. Si tratta di tutti gli altri territori individuati dal disciplinare della DOP Mozzarella di Bufala Campana nei quali, tuttavia, la filiera bufalina appare poco strutturata (Provincia di Napoli, Monte S. Croce, Matera, Vasta Cilentana). Tuttavia, con particolare riferimento all'area napoletana, si rileva la presenza di un consistente numero di impianti di trasformazione, nei quali viene trattata materia prima locale o di provenienza casertana.

5.2.C Analisi SWOT

L'analisi swot è stata sviluppata parallelamente su entrambe le filiere produttive (indirizzo bovino e bufalino) in considerazione del fatto che gli elementi strutturali dei comparti indagati presentano le medesime caratteristiche.

Punti di forza e di debolezza. L'analisi sviluppata sulle principali filiere lattiero-casearie della regione ha evidenziato, anzitutto, una significativa differenza organizzativa e strutturale tra quella bovina e quella bufalina. La prima, maggiormente diffusa sul territorio regionale, presenta elementi di maggiore eterogeneità, sia riguardo alle dimensioni aziendali, sia riguardo all'organizzazione dei fattori produttivi, alla componente tecnologica ad alla strutturazione di rapporti relazionali nei singoli contesti locali. Al contrario, la filiera bufalina è maggiormente concentrata in specifici ambiti territoriali (Piana del Volturno e Piana del Sele) e vede operare, salvo sporadiche eccezioni, prevalentemente aziende di dimensioni medie o medio-grandi, con dotazioni tecnologiche maggiormente avanzate. Inoltre, appaiono più evidenti e

⁴ M. Cerrato, *La filiera della Mozzarella di Bufala Campana nell'area della Denominazione d'Origine Protetta*. Edizioni Bubalus bubalis, Salerno, 1999.

consolidati processi di integrazione verticale tra gli attori della filiera, come testimonianza, peraltro, la diffusa adesione al Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana.

L'analisi seguente è articolata tenendo conto del differente indirizzo delle filiere e del profilo strutturale che queste assumono nei diversi ambiti regionali. In particolare, considerato che il settore bufalino, pur in presenza di caratteristiche peculiari in ciascun territorio, presenta elementi di maggiore omogeneità all'interno delle aree a maggiore vocazione (indicate sub A e B nel precedente paragrafo), l'analisi si sviluppa tenendo conto dei seguenti sistemi:

- Filiera bufalina
- Filiera bovina - Macroarea A
- Filiera bovina - Macroarea B

Nella definizione dei punti di forza e di debolezza si è tenuto inoltre conto, per ciascuna area, delle indicazioni contenute nel documento "Linee d'indirizzo per gli interventi di filiera (P.I.F.)" elaborato dalla Regione Campania nel quadro della programmazione del POR Campania 2000-2006.

Filiera bufalina

	Punti di Forza	Punti di Debolezza
Produzione	Dimensioni aziendali mediamente elevate; Buone competenze professionali e manageriali; Diffusione di sistemi meccanizzati di mungitura; Diffusione sistemi di stagionalizzazione della produzione.	Scarsa diversificazione produttiva (carni); Diffusione problemi di natura sanitaria ed ambientale (specie nell'area casertana).
Trasformazione	Elevata qualità delle produzioni; Tradizioni produttive consolidate; Elementi di collegamento con la fase a monte della filiera; Buon livello tecnologico delle imprese di trasformazione; Disponibilità di materia prima e manodopera specializzata.	Scarsa standardizzazione del prodotto (standard incostanti nel tempo e tra diverse unità produttive); Stagionalità della lavorazione e della disponibilità del latte non in linea con le esigenze di mercato.
Distribuzione	Discreta penetrazione nella GDO; Positivo trend di crescita delle esportazioni ed apertura dei mercati esteri; Miglioramenti nelle tecniche di conservazione e trasporto dei prodotti; Marchio DOP Mozzarella di bufala campana.	Deperibilità del prodotto; Stagionalità della domanda.

Filiera bovina - Macroarea A)

	Punti di Forza	Punti di Debolezza
Produzione	Buona diffusione delle attività zootecniche; Qualità della materia prima; Diffusione di più moderne tecniche di mungitura e di refrigerazione del prodotto; Funzione della zootecnia locale di presidio e salvaguardia del territorio.	Frammentazione degli allevamenti e bassa redditività; Ridotta diffusione dell'associazionismo; Rischio ambientale (in alcune aree del Casertano).
Trasformazione	Presenza di un discreto tessuto di attività di trasformazione; Presenza di un'ampia gamma di prodotti caseari, molti dei quali di elevata qualità e caratterizzati da elementi di tipicità territoriale; Stretto collegamento tra i luoghi di produzione e di trasformazioni.	Scarsa standardizzazione nelle caratteristiche qualitative delle produzioni; Ridotta adesione ai disciplinari produttivi delle DOP locali.
Distribuzione	Buone potenzialità legate alla presenza di marchi DOP; Penetrazione nei circuiti della GDO.	Scarsa penetrazione commerciale sui mercati extra-regionali.

Filiera bovina - Macroarea B)

	Punti di Forza	Punti di Debolezza
Produzione	funzione della zootecnia locale di presidio e salvaguardia del territorio; Buona diffusione di tecniche di allevamento razionali.	scarsi collegamenti con i settori a valle; Sistemi di tenuta e condizioni igieniche non ottimali per molti allevamenti.
Trasformazione	Discreta diffusione di caseifici artigianali, con produzione tipica di elevata qualità; Disponibilità di manodopera specializzata.	Ridotta adesione ai disciplinari produttivi delle DOP locali; Standard qualitativi disomogenei Presenza di produzioni indifferenziate.
Distribuzione	Avvio, per alcune produzioni locali, della penetrazione nei circuiti della GDO; Valorizzazione delle produzioni nell'ambito dei circuiti del turismo rurale.	Difficoltà nella valorizzazione commerciale delle produzioni; Scarsa presenza sul mercato extraregionale e regionale di tali prodotti.

Filiera bovina - Macroarea C)

	Punti di Forza	Punti di Debolezza
Produzione		Forte rischio ambientale; Pressione urbanistica.
Trasformazione	Fitta rete produttiva, in molti casi caratterizzata dalla presenza di impianti di buone dimensioni.	Standard qualitativi disomogenei; Utilizzo di materia prima in buona parte extra-regionale; Scarsa integrazione con il comparto a monte della filiera.
Distribuzione	Dimensioni del mercato potenziale Presenza di infrastrutture di supporto.	Inadeguatezza strutturale rispetto alle caratteristiche della domanda; Scarsa penetrazione commerciale sui mercati extra-regionali.

Minacce ed Opportunità. Gli scenari che, in prospettiva, condizioneranno le dinamiche competitive all'interno del comparto lattiero-caseario appaiono riconducibili da un lato, alle dinamiche della domanda ed agli orientamenti strategici dei grossi gruppi industriali e, dall'altro, dalle implicazioni sul settore dell'OCM latte e, più in generale, dagli orientamenti complessivi della Politica Agricola Comune recentemente riformata dai regolamenti (CE) 1782/03 e 1783/03.

Minacce

- (comparto bufalino) concorrenza diretta degli altri formaggi freschi vaccini; riconversione degli allevamenti bovini già in atto in alcune aree del Nord Italia, che porterà ad un notevole incremento nei volumi dell'offerta di latte bufalino ed una tendenziale saturazione del mercato; concorrenza proveniente da alcuni paesi nuovi membri dell'UE;
- vincolo imposto nell'ambito dell'OCM latte attraverso i contingenti menti alla produzione;
- riduzione dei sostegni ai prezzi;
- difficoltà a competere sui mercati extra-locali ove si riscontra la presenza di grossi gruppi;

concorrenza da parte di marche industriali, che presenziano in maniera massiccia gli scaffali del dettaglio specializzato e della GDO, offrendo un prodotto dalle caratteristiche standard.

Opportunità

- per il latte bovino, il chiaro indirizzo della nuova PAC a stimolare comportamenti maggiormente sensibili ai segnali di mercato ed alle esigenze della domanda. Tale aspetto, apre interessanti opportunità per gli operatori della filiera già orientati al soddisfacimento della domanda attraverso l'adozione di strategie *marketing oriented*; (comparto bufalino) andamento del mercato decisamente positivo ed ampliamento del mercato nelle aree extra-regionali; elevate potenzialità derivanti dalla valorizzazione del marchio Dop Mozzarella di Bufala Campana; possibilità di integrare la produzione del latte con quella della carne, le cui proprietà organolettiche sono state ampiamente analizzate;
- abitudini di consumo alimentare degli Italiani, che premiano prodotti in grado di coniugare una alimentazione corretta, con il piacere della buona tavola e con le esigenze pratiche di preparazione.

5.3 La filiera della produzione di carne bovina e bufalina

La produzione di carne bovina e bufalina. Il settore della zootecnia da carne della Campania, negli ultimi anni, ha mostrato evidenti segnali di cambiamento poiché si è manifestata una progressiva diminuzione degli allevamenti bovini ed un aumento di aziende dedite all'allevamento di capi bufalini con un consistente incremento del numero stesso dei capi. Il numero dei capi bovini da carne è stato interessato da un'effettiva diminuzione, pari al 17% rispetto al 1990, mentre il numero dei bufalini da carne è di circa 131.000 capi con una variazione in aumento rispetto al 1990, del 112% (tab.5.16).

Tab. 5.16: Il numero di capi bovini e bufalini da carne in Campania ed in Italia

	bovini	bufalini
Campania	212.267	130.732
Italia	6.046.506	181.951
Incidenza % dato regionale	3,5	72,0

Fonte: elaborazioni su dati del IV Censimento Agricoltura, 2000, tav.3b

Dal confronto dei dati censuari del 1990 e quelli dell'indagine infracensuaria del 1999 emergono informazioni più puntuali sulla discrasia, ormai evidente nel 2000, tra diminuzione del numero di allevamenti, superiore alla media circoscrizionale, e contrazione contenuta del numero di capi bovini. Si deve notare, infatti, che il fenomeno di ristrutturazione del tessuto aziendale è imperniato su aziende che da una specializzazione lattiera passano ad un orientamento zootecnico misto (tab.5.17). Considerando, inoltre, la ripartizione delle aziende per categoria di bovini allevati emerge che ben 47.000 capi (17% del totale) sono destinati alla macellazione e di questi, il 73% sono capi maschi, di età compresa tra un anno e più di due anni; per i capi femmine si ha, invece, che il maggior numero di capi da macello è concentrato nella classe di età "un anno e meno di due anni". Le aziende censite della regione, inoltre, allevano prevalentemente capi bovini di età inferiore ad un anno e capi bovini di età superiore ai due anni; in questo ultimo caso, sono i capi bovini femmine a prevalere con una specializzazione lattifera piuttosto che mista.

Tab. 5.17: Il numero di aziende con capi bovini dal 1990 al 1999 (n°)

	Censimento 1990			Indagine 1999		
	Totale	di cui con		Totale	di cui con	
		Vacche da latte	Altre vacche		Vacche da latte	Altre vacche
Campania	30.373	22.924	3.581	19.099	10.750	5.973
Mezzogiorno	103.869	66.342	18.505	77.048	29.358	33.778
ITALIA	318.207	206.368	38.643	218.706	95.704	70.231

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT, 1990 e 1999

Analizzando la situazione degli allevamenti bufalini, si riscontrano anche per questo comparto, notevoli trasformazioni sia di tipo strutturale sia di organizzazione aziendale che hanno portato ad una maggiore razionalizzazione delle tecniche di allevamento. Si è passati, infatti, da un allevamento di tipo estensivo ad uno di tipo confinato che, pur limitando lo spazio a disposizione delle bufale, è in grado di assicurare meglio i fabbisogni nelle diverse fasi produttive.

L'incremento numerico della popolazione bufalina è stato favorito dalle favorevoli condizioni di mercato ma anche dalla maggiore attenzione all'allevamento della rimonta che negli anni passati, a causa della scarsa cura prestata alle bufale durante la gestazione avanzata e al vitello nei primi giorni di vita, era falciata dalle malattie neonatali, dal barbone e dalle verminosi. Dagli anni dell'Osservatorio di Economia Agraria di Portici (1938) si evince che agli inizi del 1900 esistevano in Campania circa 20.000 capi bufalini che si ridussero quasi del 50% in seguito alle bonifiche delle zone paludose effettuate in epoca fascista. Nel 1947 il patrimonio bufalino era costituito da 12.000 capi presenti soprattutto nel Salernitano mentre la maggior parte dei capi alle-

vati in Terra di Lavoro vennero decimati dai tedeschi in ritirata dopo le quattro giornate di Napoli.

Se è indubbia l'attuale consistenza del patrimonio di capi bufalini a livello regionale diventa, invece, oltremodo complicato ottenere dalle statistiche ufficiali dei dati significativi sulla carne di bufala, poiché la produzione di femmine da latte rimane ancora oggi la principale fonte di reddito dell'allevamento bufalino e nell'aggregato statistico carni bovine si fa rientrare per comodità di trattazione anche l'esigua quantità di carne bufalina prodotta. Rifacendosi, poi, alla denominazione dei bufalini nelle diverse fasi di crescita si apprende che la denominazione di bufala è corretta per l'annata (vitello dopo i tredici mesi) che si appresta al parto. Appare chiaro, dunque, che chi scrive farà riferimento a dati aggregati di carne bovina quando non saranno disponibili fonti specifiche per la carne bufalina. La dinamica produttiva regionale di carne bovina, analizzata dal 1995, è stata complessivamente del 13,3% ed è da considerarsi significativa, visto che le altre regioni si attestano sul 10%; lo sviluppo produttivo complessivo della carne bovina, a livello regionale, nonostante la sensibile diminuzione dei capi bovini, viene giustificato dai periodi di crisi dovuti alla "BSE", che hanno finito per rendere appetibili le razze autoctone o provenienti da ceppi podolici, le quali hanno saputo esercitare un'adeguata azione di garanzia agli occhi dei consumatori.

Sicuramente gli studi sulla carne sono tutti orientati all'individuazione di quei fattori che possono concorrere a migliorare la qualità sia per un consumo di massa sia per uno di élite. La produzione di carne bovina, infatti, dipende non solo dall'animale allevato per il macello ma ancor di più dai riproduttori.

I bovini da carne, perché siano economici, si devono produrre in sistemi dove l'impiego di strutture sia ridotto al minimo e l'alimentazione delle fatrici sia molto economica. Si produce carne con animali di razze da latte, con meticcii di razze da latte e con animali di razze da carne, compresi i podolici. La qualificazione del prodotto, mentre è meno importante per le prime due categorie, è sicuramente irrinunciabile e fondamentale nella terza categoria; il mancato raggiungimento di questo intento, infatti, comporterebbe una rapida diminuzione degli effettivi delle razze bianche e non sarebbe possibile mantenere in vita animali da carne in maniera artificiale con contributi a soggetti economicamente non validi. La carne bovina prodotta viene denominata "bianca" se proviene dal vitello, maschio o femmina, macellato a 5-6 mesi

⁵ Encefalite spongiforme bovina che rientra nella macrocategoria delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE). L'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) è stata individuata dapprima nei bovini (1986) e successivamente in altre specie animali. Nel 1996 viene descritta una variante umana della malattia di Creutzfeldt-Jakob (CJD) e da allora si sono raccolte prove riguardanti la similitudine dell'agente patogeno delle TSE con quello responsabile della nuova variante della malattia di Creutzfeldt-Jakob.

quando non è ancora svezzato, altrimenti la denominazione è "rossa" per quelle carni che provengono da vitelloni, animali maschi o femmine macellati a 16-20 mesi, da manzi, animali maschi o femmine macellati tra il 20° mese e fino a quattro anni di età, da tori, animale integro utilizzato prevalentemente per la riproduzione, e da vacche, animali femmine che hanno già partorito o sono in procinto di partorire. Le principali razze bovine da carne campane sono riconducibili a tre specie fondamentali: la chianina, la marchigiana e la podolica da cui si ottengono carni di elevata qualità. Si sintetizzano di seguito le principali caratteristiche delle tre razze riportandole nella tabella 5.18.

Tab. 5.18: Le principali caratteristiche delle razze bovine da carne campane

Razza Chianina	La Chianina (che trae il nome dalla Val di Chiana) è tra le più antiche del mondo, poiché l'uomo l'alleva tra Toscana, Umbria, Lazio e Campania da almeno 2200 anni, se è vero che i progenitori di tale razza sfilavano già nei cortei trionfali di Etruschi e Romani, come dimostrano antiche immagini su dipinti e reperti archeologici. Razza prestigiosa (la resa al macello dei vitelloni di razza Chianina è in media superiore al 60%), è ricercata per la sua carne, pregevole per qualità, tenerezza e finezza di fibre: una carne magra e gustosa, di color rosso chiaro, con grasso perimuscolare bianco e poco abbondante; ha eccellenti caratteristiche organolettiche, da cui si ottengono tagli pregiati (soprattutto dalla regione dorsolombare dalla quale si ricavano le bistecche alla fiorentina).
Razza Marchigiana	Originaria delle Marche, ma frutto di numerosi incroci fra vacche podoliche locali e tori chianini, si è diffusa ben presto dal centro Italia al Sud (Campania, Lucania, Puglia e Sicilia). Ha buona attitudine al lavoro, ma soprattutto è tra le razze migliori da carne, con un basso contenuto di grassi e colesterolo e ottima qualità, colore rosato, grana fine. Il vitello dà carne di eccellente e gustosa qualità, simile a quella del chianino.
Razza Podolica	Razza tenace e resistente, ha attraversato almeno sei millenni di storia, discendendo dai primi bovini addomesticati dall'uomo nel Medio Oriente. In Italia è allevata soprattutto nei pascoli del Centro Sud (Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria); dà poco latte, destinato alla produzione dei famosi caciocavalli, ma carne rossa chiara e saporita nei vitelli destinati alla macellazione.

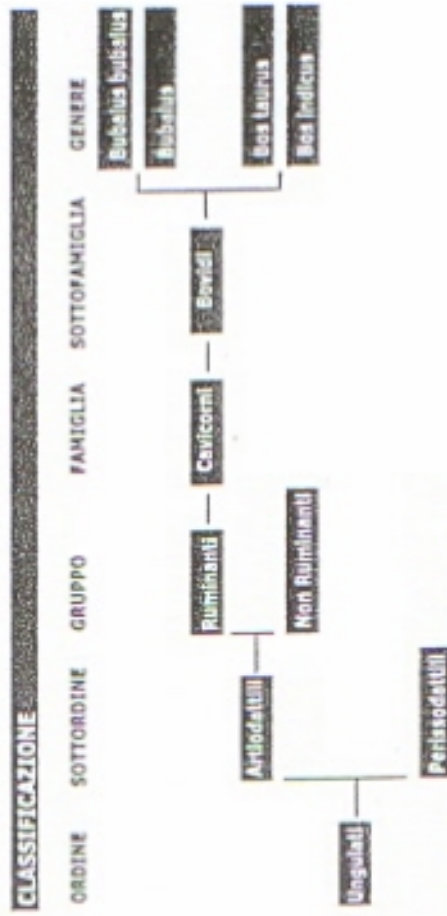
Fonte: elaborazioni su dati A.N.A.B.I.C., 2000

Dalla selezione delle razze specializzate da carne deriva poi la carne, con marchio IGP, del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale che si ottiene da bovini maschi e femmine, di razza pura chianina, marchigiana e romagnola di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. L'accrescimento, la conformazione e la composizione di questi bovini derivano dal loro patrimonio genetico, dalle tecniche di allevamento e di alimentazione e sono tali da fornire alle carni caratteristiche qualitative specifiche ed identificabili. Tutto ciò contribuisce al-

l'ottenimento di una carne pregiata dal punto di vista nutrizionale ed organolettico. L'area geografica di produzione della carne di vitellone bianco dell'Appennino centrale è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del centro Italia e nella zona di produzione vi rientrano anche due province campane, Avellino e Benevento.

Per la produzione di carne di bufala, invece, si rendono necessari nuovi modelli di allevamento poiché la specie bufalina, proprio in Campania, ha occupato quegli spazi dove tecnologie meno avanzate e condizioni ambientali non ottimali, hanno provocato la chiusura di molte stalle di vacche da latte meno competitive. Propriamente i capi bufalini appartengono all'ordine degli ungulati, gruppo ruminanti, famiglia cavicorni, sottofamiglia bovidi, genere bubalus (fig. 5.3.1); altri generi sono il bos taurus ed il bos indicus.

Fig. 5.3.1: La classificazione dei capi bufalini



Fonte: elaborazioni su dati A.N.A.S.R., 2000

I bufali sono molto diversi dai bovini ma anche tra loro ci sono alcune differenze, soprattutto anatomiche che ne giustificano la separazione in due generi con caratteristiche specifiche: il bufalo asiatico, Bubalus bubalus, e il bufalo africano, Bubalus syncerus. E' nel genere Bubalus bubalus, tipo River, che si inquadra la bufala allevata in Italia che fino a pochi anni fa era definita come bufala di tipo mediterraneo e che oggi ha ricevuto la denominazione di "Bufala Mediterranea Italiana". Tale traguardo è stato raggiunto grazie al lungo isolamento (almeno 16 secoli) ed alla mancanza di incroci con bufale appartenenti alla stessa razza o a razze diverse allevate in altri Paesi del mondo.

Al momento, la ricerca ha dedicato poco spazio a questo animale il cui patrimonio genetico, di ottimo livello, può essere oggetto di esportazioni in quei paesi dove la bufala è ben rappresentata. D'altra parte la produzione del vitel-

ione da carne viene, dai più, considerata, un'attività collaterale all'allevamento della bufala da latte o, comunque, un'alternativa ad eventuali crisi di mercato del latte. Lo sviluppo di questo settore, invece, potrebbe rappresentare un'occasione per l'economia della Campania e delle aree in cui si allevano bufali.

Un accrescimento più lento e un indice di conversione alimentare non dissimile rendono, infatti, la produzione della carne di bufala più costosa rispetto a quella bovina e, pertanto, non competitiva in periodi in cui la corsa alla riduzione dei prezzi ha rappresentato la politica preminente di mercato.

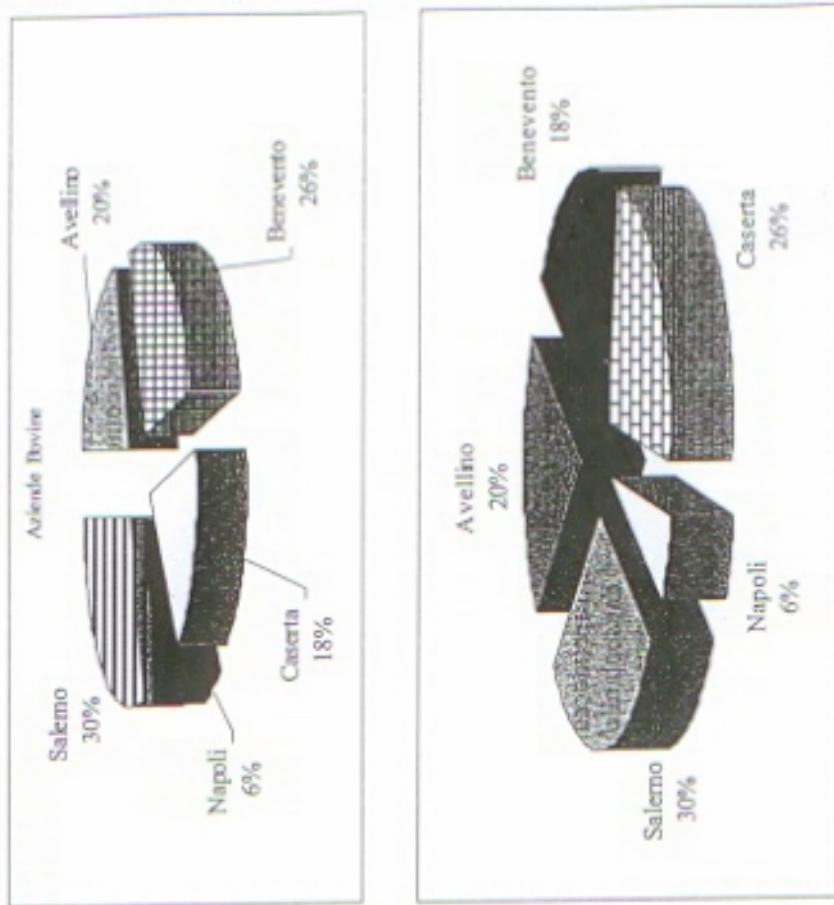
La carne di bufala, grazie alle sue caratteristiche qualitative, si presta bene, invece, come prodotto dietetico ed alternativo e presenterebbe soltanto un vantaggio/svantaggio dell'esiguità dell'offerta. Il patrimonio bufalino campano, infatti, conta al più 70.000 femmine che possono produrre annualmente 56.000 vitelli, per il 52% maschi, con una probabile mortalità neonatale del 10% e l'allevamento di tutti i maschi per il macello, si avrebbe una disponibilità di circa 90 g/pro capite che poco incide sugli 84 kg di carne/pro capite che mediamente un italiano consuma nell'anno.

Rispetto alla carne bovina, poi, la carne di bufala⁶ presenta una migliore ritenzione idrica, è più succosa ed è più tenera perché contiene meno idrossiprolina che è un componente del collagene e più vitamine come la B6, B12, Fe e K. È noto, infine, che le peculiari caratteristiche riproduttive della specie bufalina registrano una concentrazione delle nascite entro sei/sette mesi e tale realtà, per il prodotto carne, comporterebbe una discontinua disponibilità del prodotto; a tale inconveniente si potrebbe ovviare macellando i soggetti a diverse età e modulando l'accrescimento in funzione di un approvvigionamento costante del mercato.

Analizzando la produzione ai prezzi di base della carne bovina campana, si è riscontrato che essa ammonta a 211.938 migliaia di euro correnti con un incremento netto rispetto al 1999 del 9,4%; il valore della produzione regionale della carne bovina rappresenta, inoltre, il 24% del valore della medesima produzione a livello meridionale nonché il 6% del valore nazionale. Tale comparso è il più importante dei comparti carni poiché supera di circa il 70% il valore della produzione di carne suina e del pollame e gli si avvicina soltanto il valore della produzione del latte di vacca e di bufala con 166.580 migliaia di euro correnti.

Dall'analisi della consistenza del settore bovino e bufalino, a livello provinciale (fig. 5.3.2 e 5.3.3), emerge che ben 15.350 aziende sono dedite all'allevamento bovino con una concentrazione nelle province di Salerno e Benevento, mentre 1.298 aziende ospitano allevamenti bufalini con una prevalenza delle province di Salerno e Caserta.

Fig. 5.3.2 e 5.3.3: La distribuzione delle aziende bovine e bufaline da carne a livello Provinciale (%)



Fonte: elaborazioni su dati Se.SIRCA, AGC 11, Regione Campania, 2004

Per quanto riguarda la tipologia di allevamento bovino riscontrata a livello provinciale, si è sviluppata una nicchia di mercato legata agli incroci derivati da razze autoctone, con un "connubio" tra vacche da latte e tori chianini che a loro volta producono femmine allevate secondo la linea vacca-vitello, con costi di gestione contenuti. Tali femmine vengono, poi, fatte incrociare con tori di razza chianina per ottenere animali da ingrasso che spuntano prezzi molto interessanti, poiché si collocano su valori intermedi tra quelle delle razze podoliche pure e quelle delle razze pregiate da importazione. La tecnica di allevamento diffusa è la stabulazione o quella di tipo semipascolativo o pascola-

⁶ Dati forniti dal Comitato per la registrazione della IGP della carne di bufala campana.

tivo. Gli allevamenti che producono il vitello da ristallo⁷ sono molto esigui, tale animale può essere ingrassato nelle aziende stesse ma il più delle volte l'ingrasso avviene in aziende specializzate per questa fase. In questi ultimi allevamenti, il prezzo di acquisto dei ristalli rappresenta almeno il 75% della spesa totale ed è l'elemento strategico negli allevamenti intensivi da carne.

Gli allevamenti bufalini, che, comunque, hanno una storia non proprio recente⁸, si caratterizzano per strutture all'avanguardia che sorgono in ambienti adeguati alle caratteristiche della moderna azienda zootecnica e rispondono a moderni processi di produzione, trasformazione e distribuzione alimentare, nel rispetto di un migliore impatto igienico-nutrizionale. Nella piana del Volturno ed in quella del Sele sopravvivono ancora le antiche bufalare⁹, costruzioni in muratura di forma circolare con al centro un camino per la lavorazione del latte e piccoli ambienti addossati alle pareti, privi di copertura, con due giacigli contrapposti in pietra destinati a due bufalari o a un "minurente" che usufruiva di uno spazio quasi doppio per riposare.

Dalla struttura allevatoriale discendono anche le differenze qualitative dei capi allevati che producono due tipi di carne, "carne fresca di vitellone bufalino" e "carne fresca di bufalo". Il vitellone bufalino deriva da quei soggetti che tra la nascita e la macellazione hanno un incremento ponderale giornaliero compreso tra gli 800 e i 950 g; i range prescritti sono motivati dal fatto che un accrescimento ponderale giornaliero insufficiente dipende da un inadeguato razionamento che determina uno scarso sviluppo muscolare degli animali ed un'insufficiente quantità di grasso di copertura della carcassa.

La macellazione e la lavorazione delle carni. Nell'ambito dell'industria agroalimentare nazionale, la macellazione e lavorazione delle carni è un comparto di indiscussa prevalenza economica con un valore di produzione stimato, nel 2002, intorno ai 18 miliardi di euro ed in cui, un segmento di sicuro rilievo è costituito dalla macellazione delle carni che riporta un valore di produzione che supera i 5 miliardi di euro. L'industria di macellazione è riuscita nell'ultimo decennio, infatti, a sfruttare pienamente le sue capacità produttive,

⁷ Detto di bestiame destinato all'allevamento e all'ingrasso in una stalla diversa da quella in cui è stato svezzato.

⁸ Nel 1493 nell'asse ereditario di Rinaldo Fieramosca, padre del più famoso Ettore, figurano diverse "malerie de bufare" nei dintorni di Capua (N. Faraglia, *Ettore Fieramosca e la sua famiglia*). E' questo il tempo in cui tutta la zona dell'Appia al mare, dal Massico a Villa Literno si popola di centri di allevamento, le cosiddette "pagliare o procol" ed assume il nome caratteristico di "Mazzone delle Rose". Nella piana del Sele, l'allevamento delle bufale si diffuse con sorprendente facilità, sfruttando nel modo migliore quei pascoli altrimenti improduttivi per la periodica e invadente delle acque del Sele.

Un esempio visitabile è nell'Azienda Sperimentale IMPROSTA (SA) della Regione Campania.

sottoponendosi ad un processo di razionalizzazione delle attività e di riorganizzazione strutturale, che ha avuto come risultato una crescita complessiva del volume prodotto ed una riallocazione territoriale dell'offerta da Nord a Sud. Sempre nell'ultimo decennio si è assistito, anche, ad un fenomeno di trasferimento dell'attività di macellazione dai macelli pubblici a quelli privati; tale fenomeno è particolarmente evidente al Nord poiché nel meridione sopravvivono i macelli pubblici (42%) ed il comparto bovino è stato fortemente interessato da questa privatizzazione poiché la presenza di operatori privati ha raggiunto l'84% di copertura del mercato. Questi cambiamenti hanno interessato, principalmente, quei comparti che agli inizi degli anni '90 avevano le maggiori difficoltà organizzative e, quindi, trovano una giustificazione in un evidente ritardo strutturale. Nonostante, poi, vi sia stato un aumento dell'offerta di carni rosse di circa il 4% nell'ultimo decennio, tale risultato non è da attribuirsi né al comparto bovino che, invece, ha registrato una flessione, né al comparto bufalino, che, seppure con tanti elementi favorevoli, a livello nazionale non è decollato affatto. L'attività di macellazione nel comparto bovino, si è, dunque, concentrata soprattutto nel Nord Italia e, precisamente, per oltre i 2/3 nelle regioni della pianura Padana; la regione Campania ha un'incidenza sull'offerta nazionale pari al 4%, con percentuale uguale a quella riportata dalla Calabria, Sicilia e Sardegna. In relazione, poi, alle diverse categorie di bovini e bufalini macellati, la Campania registra un dato positivo nel caso della carne di bufala e solo parzialmente in crescita per la carne bovina: i capi bovini macellati sono per lo più vitelloni maschi e manzi, seguiti dai vitelli; per i capi bufalini si è avuto, invece, un aumento considerevole di bufale macellate. La disaggregazione territoriale dei dati di macellazione (tab. 5.19) evidenzia per la Campania, nel biennio 2001-2002, non solo un aumento dei capi bovini e bufalini abbattuti, ma anche una resa media ottimale (55%) ed un'elevata incidenza di impianti privati di macellazione, che nel biennio considerato ha riportato un ulteriore incremento pari a circa il 10%.

Tab. 5.19: La macellazione nazionale di carne nel 2001-2002

	2001		2002		
	Capi (000 di t)	Resa media %	Incidenza impianti privati %	Resa media %	Incidenza impianti privati %
Campania (a)	153.311	55,1	80,8	174.464	55,0
% (a)/(b)	19,5			24,0	89,3
Mezzogiorno (b)	786.116	55,5	57,9	729.926	55,7
% (a)/(c)	3,5			4,1	82,6
ITALIA (c)	4.425.605	56	84,4	4.258.642	56,7
					91,2

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT, 2003

Compiendo, infine, un'analisi sintetica delle principali problematiche rinvenibili nel comparto carni bufaline e bovine, emerge che nel segmento della macellazione e lavorazione delle carni, la diminuzione della consistenza del patrimonio bovino farà verificare, nel breve periodo, una minore disponibilità di capi da macello ed una conseguente eliminazione dal mercato di imprese di trasformazione che, finora, hanno anche risentito dello squilibrio esistente nelle condizioni contrattuali con il comparto grande distribuzione, poiché, fino all'entrata in vigore nel 2002 del decreto legislativo che ha fissato i termini di pagamento nelle transazioni commerciali, tali operatori non potevano riferirsi ad alcun termine legale entro cui riscuotere i pagamenti, con degli innumerevoli ritardi da parte degli acquirenti che hanno aggravato notevolmente una non proprio rosea situazione di cassa. La produzione di carne risulta, inoltre, condizionata dall'applicazione e dalle evoluzioni della normativa in materia di igiene e benessere degli animali nonché sulla sicurezza alimentare; si profila, inoltre, altri adempimenti da eseguire con l'applicazione delle direttive sulla rintracciabilità ed etichettatura. Il Reg.(CE) 1760/00, infatti, ha istituito per i capi bovini un sistema di identificazione e di registrazione, nonché l'adozione di un sistema di etichettatura delle carni e dei prodotti a base di carne, per i quali i rivenditori al dettaglio nonché la GDO hanno inserito in ogni etichetta da apporre sul singolo pezzo di carne venduta, informazioni relative al numero di identificazione del singolo capo, al numero di approvazione del macello presso cui è stata effettuata la macellazione ed al numero di approvazione del laboratorio dove è stata sezionata la carcassa; dal 2002, inoltre, obbligatoriamente le stesse etichette sono state implementate con informazioni riguardanti lo Stato di nascita del capo, lo Stato in cui è avvenuto l'ingrasso e lo Stato in cui è avvenuta la macellazione.

A tal proposito, in Campania, l'Assessorato regionale all'Agricoltura, ha promosso un programma promozionale per un sistema volontario di etichettatura, affiancando alle informazioni obbligatorie anche altre notizie relative alle modalità di allevamento del capo e alla qualità della carne, al fine di valorizzare le produzioni locali di pregio. In tale programma promozionale è stata prevista l'istituzione di un Organismo di gestione del sistema di etichettatura, la creazione di accordo di filiera siglato tra l'Associazione Italiana Allevatori e le organizzazioni della produzione, macellazione e vendita della carne, l'erogazione di contributi ai macelli e ai punti vendita per sostenere spese di adeguamento tecnologico, la formazione di operatori e di ispettori addetti al controllo e la realizzazione di uno specifico programma atto a diffondere una corretta informazione sulle carni di origine autoctona. Per il comparto bufalino, in maniera specifica, è stato previsto un programma che accerti l'attribuzione della paternità mediante analisi del DNA; essendo, infatti, diffusa tra gli allevatori della specie bufalina, la tecnica di introdurre nella mandria due o più tori, per ottenere molti soggetti fecondati, l'accertamento della paternità può avvenire solo mediante il deposito della formula del DNA per ogni

sogetto bufalino allevato. Tale iniziativa viene svolta con il coinvolgimento di circa 20.000 bufale, iscritte ai libri genealogici, con una produzione per latitanza superiore ai 1.500 litri e consente l'adozione di idonei programmi di selezione e miglioramento genetico e la costituzione di un sistema certo di identificazione degli animali allevati.

L'introduzione di nuove norme a tutela dei consumatori, nella lavorazione e macellazione della carne e volte, anche, al miglioramento igienico-sanitario degli impianti hanno determinato la stabilità della capacità di macellazione delle imprese del comparto bovino, un aumento della capacità di sezionamento¹⁰ e di lavorazione della carne ed infine una riduzione delle imprese ai margini del mercato. Il decreto legge 286/94, che ha dato attuazione alle direttive¹¹ comunitarie in materia di macellazione e lavorazione delle carni fresche, ha imposto il rispetto di elevati standard igienici nei processi produttivi, al fine di ottenere il bollo CE per commercializzare nell'intero territorio dell'Unione Europea. Tutte le strutture che, invece, per la capacità di impianto limitata, non hanno potuto adeguarsi a quanto previsto dalle direttive, si sono viste riconoscere la possibilità di commercializzare carni esclusivamente sul territorio nazionale, con l'utilizzo di un bollo a valenza limitata. Dall'analisi dei dati forniti dall'ISTAT (tab.5.20), emerge che la Campania ha strutture di macellazione non proprio all'avanguardia e, soprattutto, soltanto il 36% di esse, è in possesso del bollo CE, mentre appena il 2,5% sono definite strutture specializzate; la potenzialità di capi macellati per ogni anno evidenzia, inoltre, che il 41% delle strutture non supera i 500 capi macellati mentre il 31% si colloca nel range "1000-4999" capi per anno e solo il 2,5% ha la possibilità di macellare fino a 20.000 capi in un anno.

Tab. 5.20: Il numero dei macelli per bovini nell'anno 2001-2002

	Totale	Di cui con bollo CE	Specializzati	Di cui con bollo CE
Campania (a)	81	29	2	1
% (a)/(b)	21,5	32,0	40,0	100,0
Mezzogiorno (b)	376	91	5	1
% (a)/(c)	3,7	10,3	0,33	1,7
ITALIA (c)	2.198	281	597	60

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT, 2002

¹⁰ L'attività di sezionamento comprende il disosso, i tagli e la porzionatura delle carni e può essere effettuata in impianti ritenuti idonei, mentre l'attività di macellazione consiste nel trasformare l'animale in carcasse o quarti. Le due attività possono essere funzionalmente collegate in impianti tecnologicamente avanzati.
¹¹ 91/497/CEE, 91/498/CEE e 92/120/CEE.

Tali dati rispecchiano e, sono in parte migliori, rispetto a quanto avviene a livello nazionale, dove ben l'87% degli impianti è a capacità limitata e solo il 13% è in possesso del bollo CE, mentre il 27% delle strutture possono segnalarsi come specializzate.

Gli impianti che sono in possesso del bollo CE, vengono inseriti in un elenco gestito dal Ministero della Salute poiché tali opifici sono stati riconosciuti ai sensi della direttiva 92/5/CEE recepita con DL 537/92 e possono essere suddivisi, in riferimento alle autorizzazioni ricevute, in Macelli, Laboratori di sezionamento e Depositi frigoriferi. Da tali elenchi emerge che, a metà anno 2003, i macelli da carne rossa con bollo CE in Italia, i quali non trattano esclusivamente capi bovini ma anche bufalini, sono circa 490 unità, di cui ben il 9% ricade in Campania, regione che riporta il dato più elevato di tutto il Centro-Sud. Gli impianti di sezionamento ammontano, invece, a 1.147 e nella ripartizione territoriale, essi rispecchiano la localizzazione dei macelli, eccezion fatta per il Piemonte che a fronte di 54 strutture di macellazione concentra 69 strutture di sezionamento; la Campania detiene, invece, ben 92 laboratori di sezionamento.

I depositi frigoriferi registrati sono, infine, 610 e la Campania e la Sicilia sono le regioni meridionali che occupano il primo e terzo posto rispettivamente con 85 e 73 depositi presenti sul territorio. Da un'indagine condotta dall'ISMEA¹² sulla competitività delle imprese di prima trasformazione del settore carni, è emerso, inoltre, che le aziende di trasformazione delle carni bovine e bufaline risentono molto della mancanza di fiducia da parte dei consumatori e tale incertezza comporta una consistente flessione della domanda e l'aumento della concorrenza da parte di aziende economicamente più solide, pronte ad affrontare anche ingenti investimenti per conquistare delle nicchie di mercato.

Tali considerazioni, coniugate ai dati recenti del censimento dell'industria e dei servizi che evidenziano una modesta capacità di occupazione da parte dei piccoli stabilimenti del settore carni, confermano l'immagine di un settore con delle evidenti differenze strutturali, dove, infatti, da una parte si è orientati all'aumento dimensionale degli impianti al fine di sfruttare le economie di scala e alla concentrazione di più investimenti mirati, dall'altra le disconomie dei costi di trasporto o della deperibilità del prodotto fanno orientare gli operatori verso strutture più piccole e flessibili e, quindi, al decentramento rispetto alle zone di produzione. Analizzando la specializzazione territoriale regionale, per il comparto carni, è emerso che, mediante l'utilizzo di un indi-

ce¹³, si può osservare la consistenza relativa del comparto osservato in ambito territoriale; poiché tale indice confronta il peso del settore in ambito regionale rispetto al peso che esso assume in ambito nazionale, esso avrà un valore -1 quando c'è totale assenza di specializzazione e +1 quando, invece, vi è completa specializzazione. L'utilizzo dell'indicatore ha evidenziato una generale despecializzazione territoriale nei confronti del settore delle carni: infatti, in molte zone del meridione come la Campania (-0,45) assume valori negativi, a testimonianza di uno scarso peso dell'attività di lavorazione e trasformazione delle carni sul sistema industriale complessivo; nel Nord Italia, il valore negativo più elevato è stato registrato dalla Liguria che con (-0,73) è molto despecializzata mentre i valori di specializzazione significativi sono stati riportati dal Trentino Alto Adige (+0,19) e dalla Lombardia (+0,13).

La distribuzione dei prodotti di carne bovina e bufalina. Il sistema distributivo nazionale dei prodotti alimentari ha subito una forte evoluzione negli ultimi anni con la creazione di grandi strutture di vendita e la concentrazione degli imprenditori per realizzare massa critica nei confronti dei grandi operatori stranieri; d'altra parte, la presenza di forme distributive diverse, dall'ipermercato al discount, dalle superette ai supermercati così come, un tangibile rinnovamento dei formati distributivi che rispondono meglio alle esigenze di qualità dei consumatori, hanno comportato dei crescenti investimenti volti a fidelizzare la clientela mediante l'adozione di marchi e la distribuzione di prodotti tipici e biologici, nonché con una mirata presentazione di prodotti autoctoni nelle diverse sedi distributive.

Il prodotto carne in Italia è, però, non pienamente interessato da questa innovazione del sistema distributivo; infatti, esso è rimasto più legato, rispetto ad altri prodotti alimentari, al negozio specializzato e, quindi, nonostante la politica accorta svolta dalla GDO che ha inserito al suo interno degli specialisti del banco di vendita, ed in taluni casi, ha istituito delle vere e proprie botteghe della carne in cui il consumatore viene informato sui tagli e sulle preparazioni come se fosse dal macellaio di fiducia, sussiste ancora oggi un radicamento delle abitudini di acquisto che assimilano il prodotto carne alla macelleria tradizionale.

Un altro elemento in controtendenza rispetto a quanto accade per altri prodotti alimentari è quello che riguarda la figura del grossista che, in linea generale, è quasi superflua nei rapporti tra industria di trasformazione e strutture di vendita ma che, nel caso dei prodotti di carne bovina, tende a non scomparire e a recuperare un ruolo di rilievo, non solo per le numerose macellerie tradi-

¹³ L'indice è dato dal rapporto ponderato tra il numero di unità localizzate del settore carne e il totale unità locali/addetti del settore agroalimentare.

¹² Ismea, Quaderni di filiera. Analisi della competitività delle imprese di prima trasformazione del settore carni, Roma, 2002.

zionali esistenti, ma anche mediante una calibrata trasformazione del proprio ruolo in attività di stoccaggio o di ulteriore lavorazione delle carni con riferimenti a dei segmenti ben individuati di clientela. Negli ultimi tempi, inoltre, è l'impresa di trasformazione che tenta di estendere ancor di più il suo ruolo fino al contatto diretto con le macellerie mediante una personalizzazione strategica del rapporto produttore-venditore.

Allo stesso modo, la distribuzione moderna sta conquistando, anche se non in maniera omogenea, degli spazi sempre più ampi nella vendita di carne bovina soprattutto perché assicura un'ampia scelta di prodotto, da quello fresco tagliato al banco a quello confezionato in vaschetta, fino ai prodotti misti e ai piatti pronti. Nell'ambito della distribuzione organizzata, però, la presenza di prodotti di carne bovina tende a diminuire nelle grandi strutture, come gli ipermercati, dove esiste una varietà di offerta anche di altre carni, mentre, invece, è più elevato negli esercizi di vicinato, come i supermercati, dove il livello di servizio è molto vicino a quello offerto dalla macelleria tradizionale.

La distribuzione della carne di bufala è, al contrario, momentaneamente fuori dalle logiche della grande distribuzione organizzata poiché, non risulta competitiva in quanto è poco conosciuta dai consumatori ed è difficilmente rinvenibile sul mercato. Il disciplinare della IGP prevede che la carne di bufala venga venduta soltanto porzionata in contenitori confezionati a norma di legge; inoltre, il prodotto può essere venduto soltanto dopo la frollatura¹⁴ che richiede un tempo minimo di 10 giorni. Allo stato attuale, le uniche strutture di vendita della carne di bufalo sono macellerie tradizionali o aziende costituite ad hoc che allevano i capi, li macellano e poi ne vendono la carne a consumatori abituali, ristoranti o ad organizzatori di fiere e cerimonie tematiche.

I consumi di carne bovina e bufalina. La domanda di beni alimentari riflette i nuovi stili di vita con pranzi consumati prevalentemente fuori casa e la ricerca di sapori diversi, anche semplici, se garantiti dal punto di vista qualitativo. Queste dinamiche, insieme a quelle ben più preoccupanti legate all'aspetto sanitario dei prodotti, hanno comportato, nel corso del decennio 1990/2000, una diminuzione del consumo pro-capite di carne che si è attestato sugli 81 kg, con una flessione del 4% rispetto al 1990. Dai dati disponibili, si apprende che la diminuzione è dovuta al calo dei consumi di carne bovina che si sono contratti del 10% e tale flessione è da addursi principalmente alle problematiche manifestatesi con la BSE che hanno disorientato i consumatori, disabituandoli al consumo delle carni rosse.

Più in generale, considerando l'evoluzione degli acquisti domestici dei prodotti carnei, si manifesta per essi un andamento ciclico stagionale con dei picchi di consumo nelle festività e nei mesi autunnali ed invernali, mentre nel periodo estivo le preferenze dei consumatori sono indirizzate a prodotti di maggiore digeribilità e meno proteici. Volendo, poi, evidenziare i prodotti di carne bovina su cui più spesso ricade la scelta dei consumatori ed analizzarne i motivi, si ha che sono le fettine di manzo e vitellone a coprire per il 57% le tavole degli italiani, forse perché la "bistecca" ed il "macinato" sono prodotti di primo e secondo taglio che comunque garantiscono il consumatore e sono facilmente proponibili con poca elaborazione culinaria. Nella fase acuta della crisi dovuta alla BSE, la flessione avutasi nel segmento del manzo e vitellone è stata, sì, legata alla poca sicurezza trasmessa dal capo bovino adulto, ma la diminuzione degli acquisti si è avuta principalmente per i derivati appartenenti a questo segmento piuttosto che per i prodotti freschi al taglio.

Analizzando, inoltre, nel dettaglio le informazioni disponibili sui consumi di carne, emerge che gli acquisti domestici di carne bovina hanno avuto una flessione sia in volume, del 22%, sia in valore, del 19%, ma scindendo i prodotti carnei in due segmenti, quello di carne bovina elaborata e quello di carne bovina naturale, si evidenzia che è il primo segmento ad essere maggiormente penalizzato con una contrazione del 28% sia in volume sia in valore. Gli acquisti di carne per canale di vendita, invece, evidenziano che gli ipermercati e supermercati vendono prevalentemente carne di bovino adulto mentre presso le macellerie viene richiesta la carne di vitello per il 49%; altro elemento insolito riguarda le carni elaborate che sono richieste con maggiore frequenza dal rivenditore tradizionale nonostante ci sia un margine di guadagno, per quest'ultimo, più elevato rispetto alla grande distribuzione. Un'ultima riflessione, infine, va condotta sui prezzi medi della carne per canale di vendita, che evidenziano come il negozio tradizionale pratica i prezzi superiori a qualsiasi altro rivenditore, mentre il discount assicura i prezzi più bassi anche del 15% rispetto alla media.

La filiera di carne bovina e bufalina e le aree di localizzazione. La filiera della carne bovina e bufalina assume un ruolo di notevole importanza nel sistema agroalimentare campano e riassume al suo interno una numerosità di attori che fanno emergere una discreta segmentazione del quadro di riferimento economico e territoriale.

Nella fase produttiva della filiera, le dimensioni minime degli allevamenti e dell'industria di macellazione e prima lavorazione della carne non contribuiscono alla determinazione di uno sviluppo integrato del comparto; siccome, però, nel passaggio della materia prima dalla produzione al consumo, mediante la trasformazione e la distribuzione, vi è un indubbio aumento di valore dei prodotti che incorporano sia i costi di produzione, sia il valore aggiunto,

¹⁴ La frollatura è la stagionatura delle carni macellate per renderle più tenere e saporite e si compie a temperature e umidità medie.

se, solo si pensa che la carne dal sezionamento al consumo vede lievitare il suo prezzo di circa il 53%.

La fase di lavorazione e macellazione si caratterizza per una discreta presenza di unità locali di macellazione con livelli bassi di specializzazione; la materia prima lavorata è, però, quasi tutta regionale ed è la forza di questo segmento, per l'alto valore nutritivo e vitaminico delle carni. I fattori critici individuati sono, piuttosto, legati alla scarsa presenza di strutture pubbliche di macellazione adeguate igienicamente e con delle consistenti capacità di stoccaggio così come non esiste da parte degli operatori della lavorazione un adeguato rapportarsi alle esigenze dei consumatori finali.

La distribuzione è ancora di tipo tradizionale ed anche nelle medie strutture di vicinato la tecnica di approccio al cliente-consumatore è la stessa del macellaio-banconista.

Dall'analisi condotta è emerso che la produzione e trasformazione di carne è presente sia nelle zone tradizionalmente vocate sia in alcune zone interne della regione; il settore, inoltre ha beneficiato di alcuni interventi pubblici, solo negli anni più recenti per cui si riscontra nelle strutture allevatorie il miglioramento del livello tecnologico. In generale, si ritiene, per tale comparto, che le barriere all'entrata siano elevate per la maturità della domanda, la bassa redditività del comparto, la forte concorrenza, le numerose disposizioni legislative in materia sanitaria e la rintracciabilità; che il potere dei fornitori rimanga basso soprattutto se sono allevatori autonomi mentre diventi più elevato per i fornitori di imballaggi; che le barriere in uscita restino basse per macelli e grossisti mentre siano più alte per chi possiede sale di lavorazione e sezionamento.

Al fine di tracciare un quadro più esauriente di tale settore, l'analisi è stata, infine, focalizzata sulle varie aree interessate dal settore zootecnico da carne bovina e bufalina, prendendo in esame i vari segmenti della filiera e il tipo di relazione con il territorio.

Area C1 - Provincia di Caserta: Piana Sessanta e Domiziana Provincia di Salerno: Piana del Sele e di Paestum

Presentazione

- N° Comuni ricadenti nell'area • 55
- N° aziende con allevamenti bovini e bufalini da carne • 6.500
- N° capi bovini da carne • 110.300
- N° capi bufalini da carne • 128.524
- N° strutture di macellazione • 41

Descrizione

Tale area è costituita:

dalla zona costiera casertana, che si estende da Sessa Aurunca a Castelvolturno, dalla zona costiera salernitana che va da Battipaglia ad Agropoli, dalla zona interna casertana, da Aversa a Cancellò ed Arnone, dalla zona interna del salernitano che va da Eboli ad Altavilla Silentina.

Gli allevamenti delle zone costiere sono di tipo intensivo e sono, in parte, gestiti da una rete di imprese che fa capo ad un'azienda leader che si impegna a produrre i soggetti di prima generazione, a metterli a disposizione dell'azienda per poi riacquistare i ristalli e porli all'ingrasso nelle proprie strutture allevatorie.

Gli allevamenti delle zone interne sono di tipo estensivo anche se esistono aziende di medie dimensioni con strutture allevatorie tecnologicamente avanzate che riducono la permanenza al pascolo dei capi.

Solitamente la programmazione degli interventi viene pianificata dall'allevatore e gli alimenti sono di provenienza sia aziendale che extra aziendale. Quasi tutti gli allevamenti praticano la destagionalizzazione dei parti, con una distribuzione prevalente nei mesi primaverili-estivi. Inoltre, molte strutture allevatorie sono state beneficiarie di azioni di intervento strutturale previste dai programmi operativi regionali.

In tale area sono presenti numerose industrie di macellazione, anche se pochissime specializzate (1) mentre soltanto 15 sono i macelli che appongono il bollo CE.

Area C2 - Provincia di Napoli: Penisola sorrentina, sub-area nolana/ giuglianesa

Presentazione

- N° Comuni ricadenti nell'area
- N° aziende con allevamenti bovini e bufalini da carne
- N° capi bovini da carne
- N° capi bufalini da carne
- N° strutture di macellazione

Descrizione

Tale area è costituita:

- dalla zona costiera sorrentina, che si estende da Agerola a Sorrento;
- dal comune di Giugliano in Campania;
- dal comune di Casola di Napoli.

Gli allevamenti della zona costiera vengono condotti con la tecnica pascolativa e semipascolativa e non sono specializzati ma hanno un indirizzo zootecnico misto, da latte e da carne. Nella zona di Agerola, inoltre, furono condotti i primi tentativi di miglioramento delle razze bovine di ceppo podolico campane, dai Borboni che importarono animali di diverse razze per effettuare incroci con le razze autoctone.

Gli allevamenti del giuglianesa sono, invece, prevalentemente bufalini con circa 668 capi presenti destinati alla macellazione.

In tale area sono presenti poche industrie di macellazione, di dimensione molto limitata e con una capacità di macellazione inferiore ai 500 capi per anno.

**Area C3 - Provincia di Avellino: Arianese ed Alta Irpinia
Provincia di Benevento: Fortore Tammaro e Valle Caudina**

Presentazione

- N° Comuni ricadenti nell'area
- N° aziende con allevamenti bovini e bufalini da carne
- N° capi bovini da carne
- N° capi bufalini da carne
- N° strutture di macellazione

Descrizione

Tale area è costituita:

- per l'Avellinese, da comuni interni estesi da Ariano Irpino a Zungoli,
- per il Beneventano, dalla zona del Fortore Tammaro e della Valle Caudina.

Gli allevamenti sono gestiti a conduzione diretta con tecnica semipascolativa; si riscontra, nell'area, una elevata sinergia con tutti gli attori del processo, quali i veterinari e i fornitori di mangimi ed alimenti. Le fasi della macellazione e della trasformazione risultano predominanti poiché i macelli dell'area provvedono, quasi tutti, alla macellazione dei capi e alla prima trasformazione, mentre la distribuzione avviene mediante figure intermedie quali le associazioni di categoria e gli stessi allevatori. Nell'area del Fortore, inoltre, si produce carne del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" con circa 560 aziende dedite a questo tipo di allevamento, di cui 224 hanno aderito al marchio IGP con relativa iscrizione al Consorzio Carni Bovine Italiane.

Per quanto riguarda i capi bufalini da carne presenti, essi sono veramente esigui ma il prodotto carne da essi derivante è stato considerato qualitativamente significativo, tanto che tre comuni della provincia di Benevento, Amorosi, Dugenta e Limatola sono stati individuati dal Comitato per la registrazione della IGP Carne di Bufalo Campana come zone di produzione vocate.

L'analisi swot della filiera carne bovina e bufalina. L'analisi del comparto zootecnico regionale da carne ha evidenziato che le aziende allevatrici, nel corso degli anni '90, si sono ridotte in numero, con una conseguente diminuzione della consistenza dei capi per azienda. Tale flessione di tipo strutturale, è stata, sicuramente, acuita da una tendenza negativa dei consumi di carne, sia per l'effetto BSE, sia per la pubblicità fuorviante condotta per disincentivare il consumo della carne rossa. La diminuzione dei capi bovini ha, però, comportato un aumento significativo dei capi bufalini, ancora poco utilizzati per la produzione di carne. D'altra parte, è innegabile il rapporto esistente, a livello regionale, tra la zootecnia da latte e quella da carne che ha comportato una perfetta corrispondenza tra il calo delle vacche bovine lattifere e la rarefazione dei vitelli da carne, così come l'aumento delle bufale in lattazione è stato seguito da una crescita del numero di vitelloni bufalini. La produzione di carne bovina e bufalina, inoltre, non è distribuita in maniera omogenea sul territorio regionale, come si è evidenziato nel corso del lavoro di analisi, e, si concentra per oltre due terzi nelle province di Caserta e Salerno, dove tra l'altro esiste anche la concentrazione della produzione di latte. Gli allevamenti esistenti, nelle zone di concentrazione, sono risultati, per la gran parte, tecnologicamente adeguati con tecniche di stabulazione innovative ed efficienti, mentre la permanenza all'aperto dei capi persiste, soltanto, in alcune zone della Penisola Sorrentina, del giugliese e dell'avellinese. Le stitiche sulla zootecnia da carne disponibili hanno, inoltre, evidenziato che il numero medio di capi bovini per azienda agricola, nel 2000, si attesta su un dato prossimo a 14 mentre il numero medio di capi bufalini per azienda, nello stesso anno, è circa 101; tale differenza sottolinea che mentre per gli allevamenti bovini non esiste una crescita dimensionale delle aziende ma al contrario, gli allevatori, alla ricerca di competitività, riducono il numero di capi, per gli allevamenti bufalini, gli operatori tendono ad espandersi dimensionalmente, non solo per l'ottenimento di carne ma in misura maggiore per produrre latte da caseificare. Nella fase allevatoriale della filiera, dunque, si riscontrano delle politiche imprenditoriali molto individualiste ed una scarsa integrazione con il segmento successivo, eccezione fatta per l'area avellinese e beneventana, così come è evidente il sostenimento di costi di produzione non ben ripagati dal mercato, come per la carne di bufala; infine, è quasi inesistente la capacità negoziale ed associativa degli allevatori, che pur appartenendo ad organizzazioni di categoria, aderiscono, in quasi tutte le circostanze, soltanto formalmente alle attività comuni.

Anche l'industria di macellazione e lavorazione delle carni è stata interessata dai cambiamenti derivanti dalla trasformazione dei modelli di consumo, dalla forte pressione competitiva proveniente dall'estero e dall'evoluzione normativa riguardante le strutture ed il funzionamento del mercato.

Nell'attività di macellazione si è assistito ad una crescita dei volumi di prodotto ma anche ad una riallocazione territoriale dell'offerta da Nord a Sud. Tale segmento è stato, inoltre, caratterizzato da un processo di trasferimento dell'attività di macellazione dagli stabilimenti pubblici a quelli privati e soprattutto le opportunità di lavoro per le strutture regionali sono aumentate per la chiusura di molti macelli nel Centro-Nord. Il processo di razionalizzazione e concentrazione dell'attività di macellazione ha comportato, dunque, che le strutture di macellazione esistenti hanno incrementato le loro competenze ed attività per coprire le esigenze di mercato, fermo rimanendo che nell'intera regione sopravvivono ancora oggi i cosiddetti "macelli clandestini" che hanno abbattuto e sezionato le carcasse di animali morti, rifiutati dalle strutture pubbliche o private a norma. L'attività di lavorazione della carne, invece, è dipendente dalle abitudini di vita dei consumatori e dalla domanda di varietà che proviene dal mercato e, quindi, accanto al prodotto fresco e porzionato in vaschetta, molte imprese stanno intraprendendo lo sviluppo di prodotti elaborati come i cordon bleu o i rotoli, così come la vendita non avviene più, soltanto, dal macellaio tradizionale o con la grande distribuzione ma anche con il catering.

La distribuzione della carne bovina e bufalina, infine, ha evidenziato che i negozi tradizionali tengono ancora molto bene, anche se sono sempre più gradite le moderne strutture di vicinato sia nei piccoli che nei grandi centri; le strategie di marketing e di sviluppo della rete di vendita sono quasi del tutto inesistenti, eccezione fatta la creazione di marchi da parte dei distributori per attirare la clientela e fornire degli assortimenti personalizzati a secondo del luogo e del periodo di vendita. Nelle catene distributive esistenti, inoltre, manca un'esperienza di collaborazione interprofessionale tra allevatori, industria di macellazione e operatori di vendita. Nelle aree interne, infine, e soprattutto per la carne bufalina, si manifesta l'autoconsumo e la vendita diretta in azienda alla quale si rivolgono anche consumatori di altre zone che acquistano, in determinati periodi, su "prenotazione". Il canale di commercializzazione del catering, inoltre, assume un peso sempre più rilevante ed è particolarmente utilizzato per la carne di bufala.

I punti di forza e di debolezza

Punti di forza - Produzione:

- a) La struttura allevatoriale presenta delle peculiarità che ben si integrano con l'ambiente circostante e svolge, in alcuni casi, una funzione di salvaguardia del patrimonio ecologico e sociale;

- b) L'elevato numero di allevamenti a stabulazione fissa garantiscono la diffusione di pratiche gestionali di elevato valore sia per la tecnologia sia per gli esperimenti genetici;
- c) Le razze bovine e bufaline autoctone e le forme di allevamento praticate costituiscono una garanzia per gli operatori della trasformazione e vendita della carne;
- d) Esistono zone vocate all'allevamento bovino e bufalino come quelle costiere e, meno tradizionali, come le zone interne, dove erano più diffuse le vacche da latte;
- e) Le carni prodotte sono di elevata qualità e sono ottenute con tecniche di produzione innovative o tramandate da padre in figlio.

Punti di forza - Macellazione, lavorazione e distribuzione:

- a) Sono in corso procedimenti per il riconoscimento qualitativo della carne di bufalo, così come nel Sannio, le aziende macellano carne di qualità del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", soprattutto nella zona del Fortore e dell'Alto Tammaro;
- b) Il prodotto carne assume un posto di rilievo nelle abitudini alimentari del consumatore regionale sia per gli aspetti nutrizionali, sia per la facilità di preparazione;
- c) Gran parte dell'offerta regionale di carne è concentrata in negozi tradizionali e in medie strutture di vicinato che garantiscono una copertura capillare del territorio;
- d) L'attività di lavorazione della carne è molto vicina alle esigenze di consumo e dimostra un'adeguata flessibilità con un'ampia varietà dei prodotti posti sul mercato;
- e) I rivenditori tradizionali delle zone interne mantengono un contatto diretto con gli allevatori per garantire la vendita di carni genuine e di qualità.

Punti di debolezza - Produzione:

- a) Gli allevatori, soprattutto quelli di piccole dimensioni, hanno un basso potere contrattuale con gli altri operatori della filiera;
- b) Nel segmento allevatorio non sono molto diffuse capacità manageriali e commerciali;
- c) I costi di produzione sono sempre più elevati anche per i vincoli imposti in tema di benessere degli animali, di smaltimento, di inquinamento e di alimentazione dei capi;
- d) Gli allevatori di capi bufalini sono poco inclini alla produzione di carne e soprattutto non infondono sicurezza agli operatori della trasformazione sulla riuscita di questo prodotto;
- e) L'appartenenza alle associazioni di categoria viene utilizzata soltanto per quelle attività ritenute marginali e non legate alla produzione.

Punti di debolezza - Macellazione, lavorazione e distribuzione:

- a) Le crisi sanitarie come la BSE, la "blue tongue" e da ultima, la diossina hanno determinato un calo delle vendite di carne e, soprattutto, un'attività di macellazione illegale di capi extra-regionali;
- b) Le dimensioni dell'industria di macellazione regionale sono limitate e poco specializzate; tale insufficienza determina uno spostamento di animali pronti per la macellazione, verso impianti di altre regioni, soprattutto nei periodi di maggior lavoro, come l'approssimarsi delle festività pasquali e natalizie;
- c) I canali commerciali sono ancora molto antieconomici per la presenza di numerose figure di intermediari e di grossisti;
- d) Nelle zone di maggiore vendita di carne si trascura il contatto con il consumatore ed il prodotto viene scarsamente valorizzato;
- e) La maggior parte dei macelli pubblici esistenti sono inadeguati dal punto di vista igienico sanitario e lontani dai circuiti distributivi;
- f) Le imprese di trasformazione operano in un mercato instabile dove necessita una significativa capacità di azione per fronteggiare una quasi inevitabile saturazione del mercato alimentare;
- g) La produzione di elaborati di carne, ormai richiesti da tutte le fasce di consumo, richiede un'attenta attività di ricerca e sviluppo ed investimenti tecnologici, che non è alla portata di tutte le aziende di lavorazione.

Le minacce e le opportunità

Minacce:

- 1) La sostituzione del prodotto carne con prodotti succedanei;
- 2) La concorrenza di Paesi esteri;
- 3) L'aumento degli scarti di lavorazione e le difficoltà di smaltimento;
- 4) Scarso potere di mercato da parte degli allevatori che, nel tempo, potrebbe rendere antieconomico la permanenza sul mercato;
- 5) L'incapacità degli allevatori minori di creare condizioni di filiera slegate dal territorio.

Opportunità:

- 1) Il consolidamento degli operatori industriali;
- 2) La crescita economica delle aziende che a livello locale sfruttano l'esistenza di produzioni di nicchia, tipiche o biologiche, e le funzioni sociali, culturali e turistiche di piccoli circuiti basati su allevamenti zootecnici;
- 3) Il coordinamento verticale della filiera mediante l'istituzione di rapporti contrattuali tra allevatori, industria di lavorazione e distribuzione;
- 4) Il riconoscimento dell'IGP per la carne di bufala;
- 5) L'etichettatura e la rintracciabilità obbligatoria;

6) La creazione di gruppi cooperativi che diversificano il rischio aziendale anche al di fuori del comparto, ma che assicurano integrazione elevata sia a monte che a valle;

7) L'aumento da parte delle aziende di lavorazione di investimenti sulle linee di lavorazione e sulle strategie di marketing per sviluppare prodotti in grado di rispondere meglio alla segmentazione dei modelli di consumo.

Elenco dei comuni ricadenti in ciascuna zona della filiera carni

Zona C1	<p>Caserta: Alife, Alvignano, Baia e Latina, Calazzo, Cancellò ed Arnone, Capua, Castel Volturno, Ciorlano, Falciano del Massico, Francolise, Gioia Sannitica, Grazzanise, Marcellanise, Pastoranò, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro, Pontelatone, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Ruviano, Santa Maria la Fossa, San Tammaro, Sant'Angelo, Sessa Aurunca, Teano, Villa di Briano, Villa Literno, Vitulazio</p> <p>Salerno: Agropoli, Albanella, Altavilla Silentina, Campagna, Capaccio, Colliano, Eboli, Montecorvino Rovella, Montesano sulla Marcellana, Oliveto Citra, Padula, Pontecagnano, Postiglione, Roccasepide, Sala Consilina, Salento, San Rufo, Sanza, Sassano, Serre, Sicignano degli Alburni, Teggiano, Valva</p>
Zona C2	<p>Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Giugliano in Campania, Massalubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sorrento, Vico Equense</p>
Zona C3	<p>Avellino: Ariano Irpino, Avella, Bisaccia, Calitri, Lioni, Montecalvo Irpino, Montella, Serino, Vallata, Volturara Irpina, Zungoli</p> <p>Benevento: Amorosi, Apice, Benevento, Buonalbergo, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetere, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Dugenta, Faicchio, Foiano di Val Fortore, Limatola, Moiano, Morcone, Pago Veiano, Puglianello, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio La Molara, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de'Goti</p>

Bibliografia

- Assolatte, *Formaggi: il mondo dei DOP*, Editoriale Il Mondo del Latte, Milano, 1996.
- Borghese A., *Riproduzione e tecnologie innovative*, INEA, Quaderni Zootecnici n.11, Roma, 1997.
- Campania Agricoltura, Speciale POM (2001), *Influenza dello stato di nutrizione, dello stato sanitario e dell'assetto cariotologico sulla fertilità di bufale inseminate naturalmente e strumentalmente*, Regione Campania.
- Cerrato M., *La filiera della Mozzarella di Bufala nell'area della Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.)*, Edizioni Bubalus bubalis, Salerno, 1999.
- Cresta A., Della Peruta M., Marotta G., "Il settore zootecnico - Carne bovina del Virellone dell'Appennino Centrale", in Bencardino F., Marotta G. (a cura di), *Modelli organizzativo-territoriali e produzioni tipiche nel Sannio*, Franco Angeli, Milano.
- Del Bravo F., *Filiera latte 2000*, ISMEA, Roma, 2001.
- De Stefano F. (a cura di) (2000), *Qualità e valorizzazione nel mercato dei prodotti agroalimentari tipici*, Edizioni Scientifiche Italiane.
- Di Corato R., *451 Formaggi d'Italia*, Sonzogno, Milano, 1977.
- Falesi A. e Marotta G. (a cura di) (2003), *La politica comunitaria per lo sviluppo rurale. Il modello organizzativo della Regione Campania*, Pubblicazioni DASES, Franco Angeli.
- Fiori G., *Formaggi Italiani*, Eos editrice, 1999.
- INEA, *Le politiche agricole dell'Unione Europea. Rapporto 2000*, Roma, 2001.
- INEA, *Le politiche agricole dell'Unione Europea. Rapporto 2001-2002*, Roma, 2002.
- INEA, *Le politiche agricole dell'Unione Europea. Rapporto 2002-2003*, Roma, 2003.
- ISMEA, *Annuario del latte: edizione 2001*, Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Lattiero-caseari ISMEA, Franco Angeli, Milano, 2001.
- ISMEA, *Quaderni di filiera (2002). Analisi della competitività delle imprese di prima trasformazione del settore carni*, Roma.
- ISMEA - Osservatorio Latte, *Il mercato della carne bovina. Rapporto 2002*.
- ISMEA - Osservatorio Latte, *Il mercato della carne bovina. Rapporto 2003*.
- ISTAT (2001), *IV Censimento dell'agricoltura*.
- ISTAT (2001), *Indagine sui consumi delle famiglie*.
- Perone Pacifico C. et al., *Il settore lattiero-caseario in Italia*, Il Mulino, Bologna, 1985.
- Picchi G., Tripaldi C., Cappelloni R., *Guida ai sistemi caseari tradizionali*, INEA, Quaderni Zootecnici n.6, Roma, 1996.
- Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura, *I grandi formaggi della Campania*, Regione Campania, in collaborazione con Il Sole 24 Ore, Edagricole, Napoli, 2003.
- Regione Campania, INEA, *Linee d'indirizzo per gli interventi di filiera (P.I.F.) e per le Aree Rurali (P.I.A.R.)*, Napoli, 2001.
- Regione Campania, SVIMEZ, *Osservatorio economico regionale (2004)*, Rapporto sull'economia e la società in Campania, Il Mulino, Bologna.

Regolamento (CE) n. 1260/99 del 21 giugno 1999, recante disposizioni generali ai fondi strutturali.

Regolamento (CE) n. 1257/99 del 17 maggio 1999, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e garanzia (FEAOG).

Regolamento (CE) n. 1782/2003 del 29 settembre 2003, che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori.

Regolamento (CE) n. 1783/2003 del 29 settembre 2003, che modifica il Regolamento (CE) 1257/1999 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e garanzia (FEAOG).

Slow Food. *Le forme del latte. manuale per conoscere il formaggio*, Slow Food Editore, Bra, 2003.

UNALAT, *L'Italia dei formaggi DOC*, Franco Angeli, Milano, 1993.

UNALAT, *Un quadro regionale del settore lattiero caseario: un breve compendio statistico*, Iamea, Roma, 2001.