

BUYFOOD 2021

Contesto attuale e prospettive future delle IG agroalimentari toscane

Regione Toscana



Ottobre 2021

La varietà della produzione agroalimentare della Toscana

La produzione agricola della Toscana vale circa 2,6 miliardi di euro di cui 2,2 afferenti ai soli prodotti alimentari escluso il vino, la cui incidenza è pari al 17%. A tale ammontare si deve sommare il valore aggiunto dell'industria di trasformazione alimentare pari a 1,3 miliardi di euro per avere un quadro complessivo del valore generato dalla filiera agroalimentare toscana.

Nel complesso, il valore della produzione agricola toscana contribuisce al valore nazionale nel 2020 con il 5%, collocandola al 9° posto nel ranking nazionale.

Una delle peculiarità dell'agricoltura toscana è che, ad esclusione del vino la cui incidenza sul valore totale prodotto è decisamente più rilevante, esistono una serie di produzioni, anche estremamente differenti, che presentano una rilevanza comparabile sul totale della produzione: olio, carni avicole, latte ovicaprino, frumento duro, carni suine e – solo un gradino sotto – carni bovine, florovivaismo e uova. A testimonianza di una estrema varietà che risponde alla corrispondente varietà colturale e pedoclimatica della regione.

Per ciascuna di queste produzioni, tuttavia, il peso regionale sulla produzione nazionale è estremamente differente a seconda delle dimensioni dell'intero comparto. Per l'olio, per esempio, pur essendo la principale produzione in valore dopo il vino, scontrandosi con regioni grandi produttrici come Puglia e Calabria, l'incidenza regionale sul totale nazionale è di circa il 9%, decisamente inferiore a quella in settori come il latte ovicaprino, dove, invece, la Toscana rappresenta il 15% del totale nazionale: la stessa percentuale di un comparto decisamente meno rilevante in valore, come quello dei legumi secchi (25 milioni di euro la produzione toscana).

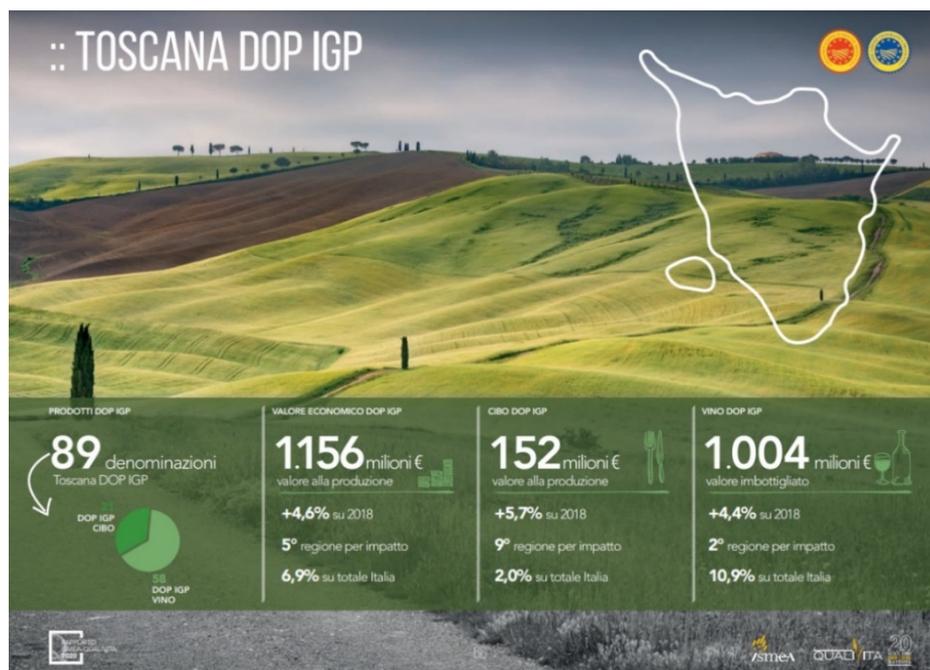
L'orientamento alla qualità della produzione agroalimentare della Toscana

Se la varietà è una delle cifre principali dell'agricoltura toscana, il secondo elemento caratterizzante è indubbiamente la qualità e, in questo senso, acquisiscono un ruolo particolare i prodotti a indicazione geografica sebbene l'analisi dei dati metta in evidenza come la Toscana, rispetto alla media nazionale, abbia puntato molto sul settore vitivinicolo e un po' meno sul settore del food.

Infatti, il valore alla produzione dei prodotti agroalimentari e vino IG contribuisce per quasi 1/4 ai 4,6 miliardi di euro dell'agroalimentare toscano. Ossia circa 1,1 miliardi di euro, proviene dalle produzioni IG. Un dato ben più alto del 19% circa registrato a livello nazionale. Tuttavia, gran parte di questo valore (1 miliardo circa) proviene dal solo comparto vitivinicolo mentre considerando strettamente il segmento del food, il contributo regionale dei prodotti a indicazione geografica si ferma a circa 150 milioni di euro, con un impatto inferiore al 4% sul valore del totale food regionale.

A livello nazionale, il valore delle produzioni toscane a indicazioni geografica del food incide per il 2% ma oltre il 50% se l'area di riferimento si limita a quella del Centro Italia. Un valore che a prezzi al consumo sale a 335 milioni di euro.

I risultati non stupiscono se si pensa che il confronto avviene con regioni che hanno nel proprio circuito le grandi produzioni casearie o della carne trasformata come il Grana Padano o il Parmigiano Reggiano, il prosciutto di Parma o il San Daniele.



Il percorso della qualità certificata intrapreso dalla regione inizia nel 1996 quando tra le prime, ha avviato il riconoscimento di prodotti agroalimentari quali il Prosciutto Toscano DOP, il Farro della Garfagnana IGP, il Marrone del Mugello IGP e il Pecorino Toscano DOP. Tutte produzioni di rilievo a livello regionale ma il cui bacino produttivo non appare comparabile alle storiche produzioni nazionali e che devono convivere e confrontarsi e integrarsi con il meta-marchio “*made in Tuscany*” che già di per sé rappresenta un acceleratore commerciale evocando peraltro fortemente cultura, storia e territorio regionale. È probabile che – contrariamente a quanto avvenuto per il vino – per i prodotti del food toscani questa sinergia non sia stata ancora pienamente perseguita e costituisca, al momento attuale, un potenziale cui l’agroalimentare regionale può indubbiamente attingere.

C’è un altro aspetto che merita attenzione nel percorso intrapreso dalle produzioni a indicazione geografica della Toscana. Dal 2015 al 2019, il valore alla produzione delle IG toscane è stato caratterizzato da una crescita del 47%, dovuta principalmente al comparto degli oli di oliva, ortofrutticoli e cereali, prodotti a base di carne e prodotti della panetteria e biscotteria. La comparazione con la situazione nazionale mette in evidenza una dinamica migliore a livello regionale, considerando che il valore delle IG a livello nazionale è cresciuto, nello stesso periodo, del 19%.

In effetti, la scelta dell’indicazione geografica come percorso in grado di rafforzare il proprio agroalimentare anche in ambito *food*, è confermato dal fatto che la Toscana si colloca tra le regioni più rilevanti per numero di produzioni a Indicazione Geografica, con 31 prodotti agroalimentari (16 DOP e 15 IGP) riconosciuti a livello comunitario. In particolare, nel 2021, la Toscana rappresenta il 10% dei riconoscimenti Ig nazionali e si colloca al 5° posto dopo Emilia-Romagna, Veneto, Sicilia e Lombardia.

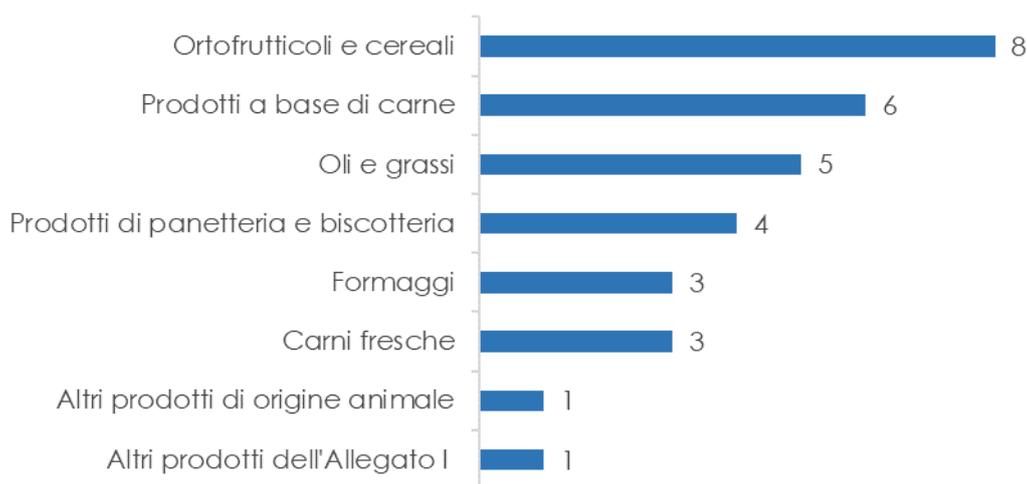
I prodotti IG riconosciuti afferiscono ai seguenti comparti:

- olio di oliva,
- carni fresche,
- prodotti a base di carne,
- prodotti di origine animale,

- altri prodotti, ortofrutticoli e cereali,
- formaggi,
- prodotti della panetteria e biscotteria.

In particolare, quest'ultimo comparto conta ben 4 IG su un totale nazionale di 17 denominazioni.

Riconoscimenti IG 2021



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati e-Ambrosia

In definitiva, il percorso delle indicazioni geografiche regionali, con tutti i distinguo del caso, in generale si può dire che sia stato avviato con successo ma abbia indubbi margini di ulteriore sviluppo attraverso soprattutto il potenziamento del patrimonio di IG già a disposizione.

Come per altre regioni anche per la Toscana, quando si parla di IG è necessario fare un distinguo tra le produzioni riconosciute il cui areale produttivo ricade interamente nel territorio regionale e quelle i cui disciplinari di produzione prevedono la realizzazione di una o più fasi produttive in diverse regioni. Tra questi ultimi ci sono:

- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP,
- Agnello del Centro Italia IGP,
- Pecorino Romano DOP,
- Fungo di Borgotaro IGP,
- Salamini italiani alla cacciatora DOP,
- Mortadella Bologna IGP.

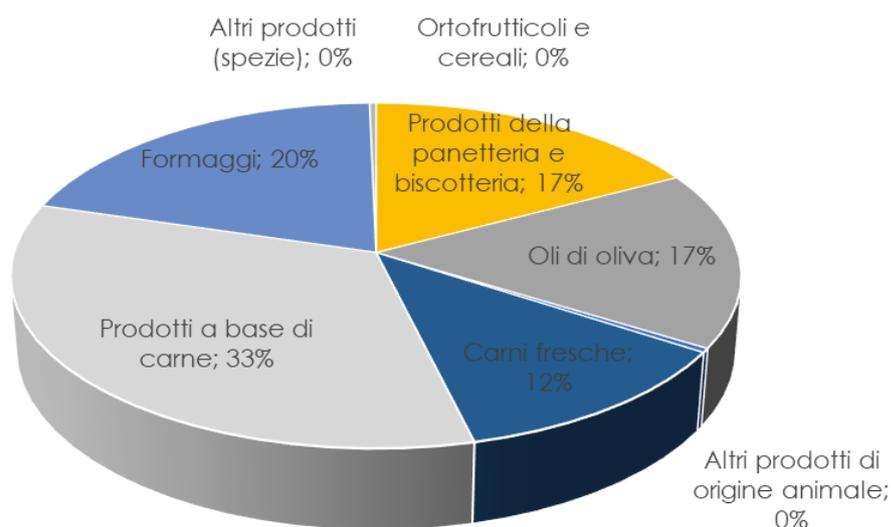
Mentre le principali denominazioni la cui filiera produttiva ricade esclusivamente nella regione Toscana sono: Prosciutto Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP, Olio Toscano IGP, Cantucci Toscani IGP e Finocchiona IGP.

Prodotti	Tipo	Quantità certificata (kg)	Valore alla produzione (€)	Valore al consumo (€)
Cantucci Toscani	IGP	2.300.655	20.705.892	41.411.785
Finocchiona	IGP	1.529.274	11.469.556	19.880.563
Pecorino Toscano	DOP	3.204.594	30.443.643	57.682.691
Prosciutto Toscano	DOP	3.574.150	35.741.500	103.650.350
Toscano	IGP	2.625.080	23.625.716	39.376.193

Fonte: Rapporto Ismea-Qualivita 2020

Solo questi cinque prodotti rappresentano l'80% del valore alla produzione IG della regione ed appartengono ai comparti che hanno maggior peso sul valore alla produzione regionale

Peso comparto valore alla produzione su Totale Toscana



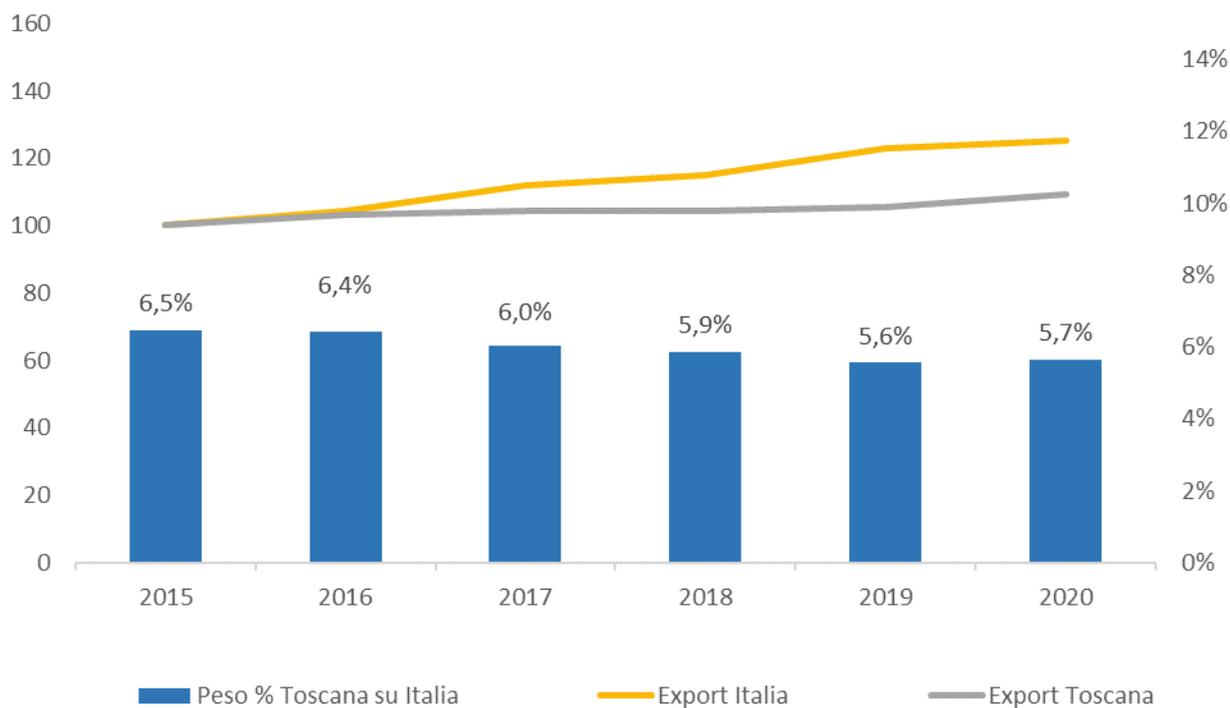
Fonte: Elaborazioni Ismea

La proiezione estera dell'agroalimentare toscano

La Toscana esporta beni per complessivi 40,5 miliardi di euro. Di questi, 2,6 miliardi provengono dal settore agroalimentare che incide, quindi, per circa il 6,5% sul totale. Nell'ultimo decennio, il tasso annuo medio di crescita dell'export complessivo è stato del 3,3% mentre l'agroalimentare ha fatto segnare una crescita annua superiore, pari al 4,2% ma, comunque, leggermente inferiore al tasso annuo di crescita fatto registrare dall'agroalimentare a livello nazionale e pari al 4,8%.

Ovviamente, una quota che supera il 40% di questo export è legato alle spedizioni di vino all'estero che, solo nel 2020 hanno fatto registrare, però, un arretramento non trascurabile. Ciò nonostante, il tasso annuo di crescita dell'export del food in senso stretto (+4%), nell'ultimo decennio non è riuscito a tenere il passo con quello fatto registrare dal vino (+4,6%).

Andamento dell'export agroalimentare toscano rispetto al nazionale e relativo peso



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

Le IG regionali (quindi al netto delle produzioni interregionali) incidono sull'export dell'agroalimentare toscano per il 5% circa, un livello quindi inferiore a quello medio nazionale, sebbene sia importante registrare la straordinaria crescita di questi ultimi anni. Infatti, il valore delle esportazioni agroalimentari IG è cresciuto dell'83% nel periodo 2015-2019 ed è pari, nel 2019, a circa 74 milioni di euro. Le IG agroalimentari tipicamente toscane che trainano l'export sono l'Olio Toscano IGP e il Prosciutto Toscano DOP. I principali mercati europei di destinazione delle due denominazioni risultano essere la Germania e il Regno Unito; a livello extra-UE l'export avviene principalmente in USA, Canada e Giappone.

Ruolo sociale e territoriale delle produzioni a indicazione geografica toscane

In Toscana si contano circa 43.500 imprese agroalimentari di cui quasi 40.000 afferenti al settore dell'agricoltura, silvicoltura e pesca e oltre 3.500 all'industria alimentare e delle bevande. Le imprese toscane rappresentano complessivamente il 5% del totale nazionale.

In Italia il numero di occupati supera i 25 milioni di cui 940 mila operanti nel settore dell'agricoltura, silvicoltura e pesca. Mentre la Toscana su 1,7 milioni di occupati può contare su 51.700 operanti nel settore dell'agricoltura (dato pressoché in linea con la distribuzione a livello nazionale).

La superficie impiegata per la produzione agricola toscana è destinata principalmente alle coltivazioni foraggere, seguite dai cereali e dalle olive da tavola e olio.

Ripartizione SAU Toscana

Settori	Superficie (ha)
Cereali	139.018
Coltivazioni foraggere	248.015
Coltivazioni industriali	25.043
Frutta e agrumi	3.567
Olive da tavola e da olio	88.991
Ortaggi e legumi	26.432
Patate	892
Vitivinicoltura	60.321

Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

Dal punto di vista strutturale, nel 2019, la Toscana, con oltre 70 mila ettari, è la prima regione per superficie impiegata per la produzione agroalimentare IG, con un peso del 28% sulla superficie nazionale e dell'85% su quella del Centro Italia. Oltre il 95% della superficie della regione è dedicata alla produzione di olio di oliva.

Il numero di operatori coinvolti nell'agroalimentare a IG supera nella regione le 12.000 unità, ben il 65% di quelli del Centro Italia e il 4% del territorio nazionale.

Dai dati emerge che il comparto toscano degli oli di oliva conta oltre 10 mila operatori su oltre 23.000 a livello nazionale, prevalentemente con attività di molitore e/o di imbottigliamento.

Per il comparto delle carni fresche è terza per localizzazione dei produttori ed è seconda per numero di trasformatori e assieme all'Emilia-Romagna, accoglie oltre la metà dei trasformatori e degli impianti operanti nel comparto dei prodotti a base di carne.

In questo scenario, il valore e la rinomanza del territorio regionale sia da un punto di vista geografico che culturale gioca un ruolo centrale, anche per la capacità di attrattività turistica e la conseguente possibilità di attivazione di filiere corte.

La Toscana gode, infatti, di un'ottima ricettività turistica rivolta a clientela nazionale e internazionale grazie alle condizioni ambientali e paesaggistiche favorevoli, al patrimonio artistico e storico-culturale rinomato in tutto il mondo e alla fervida attività agrituristica. Nella regione operano oltre 5.000 agriturismi e la regione è tra le prime a maggior diffusione di comuni con almeno un agriturismo (97,8 %); inoltre, dei nove comuni italiani con almeno 100 agriturismi, ben sei sono toscani. Non di poco rilievo, inoltre, l'intero territorio è caratterizzato da circa il 50% delle Città dell'Olio e delle Città del Vino riconosciute nel Centro Italia.

La professionalità dell'imprenditoria locale, il ruolo attivo delle istituzioni locali e dell'iniziativa privata rappresentano un punto di forza.

Tuttavia, affinché l'interazione virtuosa tra la valorizzazione di un territorio e le sue produzioni possa trasformarsi in valore per gli operatori e affinché anche le produzioni più piccole possano ambire a crescere e raccogliere le nuove sfide del futuro, il sistema necessita di un maggior presidio.

Ad oggi sono solo 10 le IG, la cui filiera ricade esclusivamente nel territorio toscano, ad essere rappresentate da un Consorzio di Tutela e questa circostanza per tante produzioni tipiche, limita fortemente la capacità di cogliere e sfruttare meglio le potenzialità intrinseche del tessuto locale e fare un cambio di passo.