



# Agricoltura



Il peso percentuale del valore aggiunto del comparto agricolo, silvicolo e della pesca, rispetto al valore aggiunto totale, viene così riportato:

**Tab.n.1/ag - Peso % dell'agricoltura e pesca sul valore aggiunto totale**

	2004	2005	2006	2007
La Spezia	2,3	2,2	2,1	1,6
Liguria	1,8	1,8	1,7	1,6
Nord - Ovest	1,6	1,3	1,3	1,3
Italia	2,5	2,2	2,1	2,1

(Fonte: Elaborazione CCLAA su dati ISTAT e Ist. Tagliacarne)

Analogamente, il valore aggiunto del comparto agricoltura, silvicoltura e pesca, espresso in milioni di euro, viene precisato nella tabella sottostante:

**Tab.n.2/ag - Valore aggiunto del comparto agricoltura, silvicoltura e pesca espresso in milioni di euro**

	2004	2005	2006	2007
La Spezia	106,0	107,4	102,2	81,1
Liguria	611,9	634,0	609,6	620,2
Nord - Ovest	6283,6	5278,1	5538,1	5649,0
Italia	31575,7	28249,7	27901,5	28341,1

(Fonte: Elaborazione CCLAA su dati ISTAT e Ist. Tagliacarne)

Altri due dati si reputano particolarmente significativi.

Il primo fornisce il peso percentuale del numero di Imprese attive nel comparto agricolo rispetto al totale di Imprese attive.

**Tab.n.3/ag - Peso % delle imprese agricole attive sul totale delle imprese attive**

	2004	2005	2006	2007	2008
La Spezia	7,0	6,8	6,8	6,6	6,8
Liguria	10,8	10,4	10,2	9,8	9,5
Nord - Ovest	11,0	10,8	10,4	10,2	9,8
Italia	19,0	18,6	18,1	17,6	16,8

(Fonte: Camera di Commercio della Spezia)

Il secondo dato fornisce, come dinamica delle Imprese del settore Agricoltura, il tasso percentuale di iscrizione, per ogni 100 Imprese complessive:

**Tab.n.4/ag - Tassi di iscrizione delle imprese agricole (per 100 imprese)**

	2004	2005	2006	2007	2008
La Spezia	5,6	6,2	7,1	5,3	8,5
Liguria	3,9	3,5	3,3	3,4	4,2
Nord - Ovest	3,5	3,6	3,1	2,8	3,4
Italia	3,7	3,4	1,1	3,1	3,3

(Fonte: Camera di Commercio della Spezia)

E' ancora la **vitivinicoltura** il settore trainante dell'intero comparto agricolo spezzino. La vendemmia 2007 si era caratterizzata come risultante di un'annata decisamente positiva, sia sotto l'aspetto quantitativo che qualitativo. Il 2008, più in particolare, si è contraddistinto per i seguenti andamenti:

I primi sei mesi dell'anno sono stati caratterizzati da una piovosità eccessiva che in molte aree ha determinato un vero e proprio "eccesso idrico". Dalla metà di giugno si è registrato invece un andamento climatico opposto, caratterizzato dall'assenza totale di pioggia, che ha spesso portato ai cosiddetti "stress idrici".

Un andamento climatico di questo tipo ha favorito intensi attacchi fitosanitari soprattutto peronosporici, forti in tutta la provincia, anche se l'area meno colpita è stata senz'altro quella delle Cinque Terre.

Peraltro non si sono verificate grandinate o altri eventi calamitosi tali da compromettere quanti-qualitativamente il raccolto.

La somma di questi eventi ha determinato una produzione quantitativa più contenuta rispetto all'anno precedente. Complessivamente infatti, la produzione dei vini a D.O.C. e di quelli ad I.G.T. della nostra provincia è stata inferiore del 12,67 % rispetto a quella dell'anno precedente, come più in dettaglio si evince dalla sottoriportata tabella esplicativa.

**Tab.n.5/agr - Produzione di vini a indicazione protetta nella provincia.  
Anni 2007/2008**

Zone a D.O.C.	2007	2008	var %
Cinque terre	2.634,1	2.625,5	-0,3
Colli di Luni	8.607,3	7.621,6	-11,5
Colline di Levante	979,0	792,3	-19,1
I.G.T. Golfo dei Poeti	2.373,5	1.704,4	-28,2
<b>TOTALE HL.</b>	<b>14.594,0</b>	<b>12.743,8</b>	<b>-12,7</b>

(Fonte: Camera di Commercio della Spezia)

Anche qualitativamente i vini dell'annata 2008 non hanno raggiunto la "concentrazione" di quelli dell'annata precedente, anche se il livello qualitativo complessivo si è mantenuto su standard medio/alti, tanto che la tradizionale classifica di annata vitivinicola è senz'altro compresa tra "buona" e "molto buona".

Da citare quattro importanti manifestazioni che hanno visto l'affermazione dei vini spezzini: Il Vinitaly a Verona, Liguria da bere alla Spezia, Douja D'Or ad Asti ed infine il Salone del Gusto di Torino.

Altro settore del comparto agricolo al quale è necessario riservare la massima attenzione è **Polivicoltura**.

Infatti, pur essendo iscritte alla Camera di Commercio solamente una decina di aziende olivicole specializzate full-time, questo non vuole dire che alla Spezia l'olivicoltura sia scarsamente diffusa. Al contrario, essa interessa l'intero territorio collinare provinciale, con insediamenti importanti in Val di Magra, nella Riviera, nell'area del Golfo e nelle colline della Media e Bassa Val di Vara, anche se è purtroppo dominante e comune a tutte le aree il fenomeno dell'abbandono colturale o del sottoutilizzo.

Per la verità in questi ultimi anni si sta assistendo ad un parziale andamento di controtendenza. Cresce infatti il numero di aziende full-time che hanno un duplice indirizzo produttivo (il vitinicolo, principale, e l'olivicolo secondario), sia di aziende part-time (con indirizzo non specialistico), fino ad arrivare alle cosiddette "aziende hobbystiche", nelle quali l'olivicoltura è forse la coltivazione più diffusa.

Il dato comune è che quasi mai ci troviamo di fronte a nuovi impianti, ma sempre al recupero del patrimonio olivicolo preesistente, anche se specifici dati analitici e ufficiali non sono presenti e/o disponibili. Tali indicazioni derivano infatti da indagini dirette sul territorio e da notizie ed informazioni fornite dalle Organizzazioni di categoria agricole. La indisponibilità di dati ufficiali è dovuta al fatto che dall'annata olivicola 2004/2005 è venuto meno, in ambito nazionale, l'obbligo di redigere la denuncia di frangitura, dalla quale scaturivano i dati conseguenti: superficie olivata, numero di piante, cultivar esistenti, quantità di produzione, rese olive/olio.

Facendo quindi riferimento ai dati ufficiali dell'annata 2004/2005, considerata di carica eccezionale, la produzione di olive spezzine fu di Kg. 4.505.264, la resa media in olio fu del 16,7%, per cui la produzione spezzina di olio fu di q.li 7.525.

Anche l'annata 2008/2009 è stata considerata annata di carica ed infatti la produzione di olio spezzino, definita secondo le stime dianzi precisate, è stata stimata di poco superiore ai 7.500 q.li.

Considerando che il consumo medio di olio di oliva del consumatore italiano è di Kg. 22 anno/procapite, e determinati in 219.000 gli abitanti spezzini, il consumo provinciale di olio di oliva è superiore ai 48.000 q.li/anno. Quindi il consumo medio spezzino è pari

a 6-10 volte la produzione, la quale si dimostra pertanto insufficiente a soddisfare anche la sola domanda locale.

Una importante verifica condotta direttamente sul territorio, evidenzia che sia le aziende olivicole part-time che quelle full-time recepiscono in pieno la tendenza dei mercati di nicchia a privilegiare l'aspetto qualitativo delle loro produzioni, ciò che ha comportato e sta comportando l'indiscussa crescita e la tipicizzazione del prodotto finale olio.

La crescita ha riguardato:

- le tecniche agronomiche di coltivazione;
- la lotta fitosanitaria;
- le epoche e le modalità di raccolta delle olive;
- la loro successiva conservazione;
- la frangitura.

In questo contesto è da sottolineare l'azione, ampiamente positiva, svolta dalle Organizzazioni di categoria agricole, impegnate in una capillare azione di assistenza tecnica e di formazione professionale, pienamente corrisposte dagli olivicoltori che si sono mostrati interessati e ricettivi verso queste problematiche, come dimostrato, nel corso del 2008, dagli olivicoltori che hanno aderito al progetto provinciale "Buon Olio", alla Rassegna "Castelnovina" e alla Rassegna degli olii liguri organizzata dal Comune di Leivi.

La **molluschicoltura** rappresenta il terzo comparto al quale deve essere riservata un'attenzione particolare. Il 2008 ha rappresentato infatti l'anno di approfondimento dedicato dagli operatori del settore allo studio della situazione attuale ed alla ricerca di nuove possibilità di sviluppo.

La molluschicoltura spezzina è nata verso la fine dell'800 e, più precisamente, nel 1887, quando un valente ostricoltore di Taranto, Emanuele Albano, fu chiamato a compiere numerose prove per verificare se il golfo della Spezia potesse rappresentare un luogo idoneo per l'allevamento sia delle ostriche che dei mitili. Le sue risposte, ampiamente positive, furono poi approfondite da due naturalisti dell'epoca, il prof. Issel ed il prof. Carazzi, che ne verificarono l'attendibilità e furono infatti tra i più qualificati sostenitori di questo sviluppo.

La "coltivazione del mare" richiedeva però tempi lunghi, da una parte per la costruzione degli impianti e per organizzare la produzione e, dall'altra, per ricercare il necessario consenso e l'apprezzamento che dovevano provenire dal consumo, a quell'epoca locale. L'affermazione del settore non fu dunque immediata ed infatti le prime significative conferme si ebbero verso la fine della prima guerra mondiale. Da quell'epoca ha avuto inizio una continua espansione della molluschicoltura, nata sia come ostricoltura che come miticoltura. L'ostricoltura venne però quasi subito abbandonata, anche per la sua più difficile affermazione sui mercati di quei tempi ed è invece continuata la mitili-

coltura. I vivai erano costituiti da pali in legno conficcati sul fondo marino ed uniti a pelo d'acqua da reticolati di funi alle quali venivano appese le reste, costituite a loro volta da altre funi vegetali e più piccole.

I positivi risultati che man mano si raggiungevano, incrementarono la realizzazione di nuovi vivai, mentre i consumatori avevano imparato a conoscere ed apprezzare questo prodotto, che rapidamente si stava affermando nella cucina locale.

Produzione e consumo crescevano di pari passo ed in piena sintonia: alla fine degli anni '60 i vivai spezzini avevano infatti raggiunto i 235.000 mq. Questa fase di espansione doveva però subire un drastico ridimensionamento e il 1973 rappresenta infatti l'inizio di una lunga crisi durata circa 10 anni, iniziata in conseguenza dell'infezione colerica sviluppatasi a Napoli in quell'anno.

Anche alla Spezia i consumi crollarono e l'attività venne da molti abbandonata: i vivai si ridussero drasticamente a poco più della metà (da 235.000 mq a poco meno di 130.000 mq.) così come gli addetti del settore, passati da 165 a 80 unità.

Su tutto il territorio nazionale fu imposta, per legge, la depurazione dei mitili commercializzati ed alla Spezia fu costruito un moderno stabulatore, attivo dal 1983, con capacità di stabulazione di circa 400 q.li di prodotto al giorno. Questo impianto è sito in loc. Santa Teresa, nel Comune di Lerici, ed utilizza come agente depurante l'ozono che, a differenza degli impianti che impegnano cloro o iodio, non rilascia sul prodotto depurato alcun gusto particolare.

Nell'ambito del Golfo gli impianti si estendono oggi su una superficie complessiva concessionata di poco meno di ha. 57 così dislocati:

- All'interno della diga foranea la superficie concessionata è di circa ha.25, anche se la superficie effettiva occupata dagli impianti produttivi è di ha. 9.25.85;
- all'esterno della diga foranea, il nuovo vivaio occupa la superficie di ha. 27;
- nella baia di Portovenere la superficie complessiva concessionata (lato Portovenere e lato Palmaria) è di circa ha. 5 e gli impianti produttivi occupano la superficie effettiva di ha. 1.61.50 per quanto riguarda Portovenere e ha. 2.00.50 relativamente agli impianti dell'isola Palmaria;

Complessivamente vengono prodotti circa 25.000 q.li/anno di mitili spezzini, mentre gli occupati addetti alla produzione sono 114.

Oggi la mitilicoltura spezzina soffre di una situazione non certo ottimale dovuta ad una serie di concause negative, quali:

- l'eccessiva concentrazione di vivai in zone troppo ristrette;
- la ridotta circolazione delle acque, dovuta alle varie modificazioni della costa, dove sono infatti sorte attività diverse;
- la riduzione dei ricambi idrici, dovuta ai cambiamenti climatici ed al minore apporto d'acqua da canali e torrenti;
- il riscaldamento delle acque per modificazioni climatiche e per l'apporto in mare

di scarichi caldi;

- la pressione di tutte le attività che si svolgono nel golfo;
  - avversità dovute ad eventi straordinari (es. naufragio della nave Margaret);
- la proliferazione dell'alga *Ostreopsis Ovata*.

A conclusione l'annata 2008 ha visto la Camera di Commercio, la Cooperativa Mitilicoltori Associati e l'Autorità Portuale della Spezia approfondire i diversi aspetti della molluschicoltura spezzina ed infatti è in corso uno studio di fattibilità che caratterizza questi obiettivi:

- la possibile costruzione di un vivaio long-line e offshore, presumibilmente allocato nei Comuni di Lerici ed Ameglia, in quanto tale sito è stato ritenuto il più idoneo a seguito di una serie di prove, studi e valutazioni;
- la ristrutturazione dei vivai di mitili interni alla diga, i cosiddetti "Muscoli della Spezia";
- la ristrutturazione dei vivai di Portovenere, con la loro diversificazione produttiva che dovrà comprendere nuove specie di bivalvi (ostriche, tartufi, capesante, vongole);
- la ristrutturazione e gli adeguamenti tecnologici dell'esistente Centro di Stabulazione di S. Teresa.

Se la viticoltura, l'olivicoltura e la molluschicoltura rappresentano i tre comparti sui quali nel 2008 si è maggiormente concentrata l'attenzione - anche per le novità, le prospettive di sviluppo e le potenzialità da essi rappresentate - i restanti comparti del settore agricolo hanno avuto, nel 2008, un andamento simile a quello dell'annata precedente, comunque senza particolari modificazioni tali da comportare significative variazioni sul trend economico del settore.



**Contributo % dell'agricoltura alla formazione del valore aggiunto. Anno 2006***(Fonte: Elabor. CCLAA su dati ISTAT)*

