

# AGRICOLTURA

## Agricoltura

La popolazione in provincia della Spezia conta, alla data del 31/12/2013, 222.377 abitanti, distribuiti su un territorio caratterizzato dalla prevalenza di terreni collinari e montuosi e contraddistinto da un'importante superficie boscosa, che ricopre circa il 70% dell'intera superficie.

Particolarmente significativa risulta essere la presenza di ben tre aree parco in provincia:

- il Parco Nazionale delle Cinque Terre, con una superficie di 3.860 ettari, dove l'uomo in più di mille anni ha "modificato" l'ambiente naturale sezionando gli scoscesi pendii delle colline per ricavarne strisce di terra coltivabili, i cosiddetti cian, sorrette da circa settemila chilometri di muretti a secco, la lunghezza della Grande Muraglia cinese;
- il Parco Naturale Regionale di Montemarcello-Magra, con oltre ha 4.320,8 e un territorio ricco di valenze naturali, storiche e culturali, che attraversa i confini di ben 18 comuni: Ameglia, Arcola, Beverino, Bolano, Borghetto Vara, Brugnato, Calice al Cornoviglio, Carro, Carrodano, Follo, Lerici, Pignone, Riccò del Golfo, Rocchetta Vara, Santo Stefano Magra, Sarzana, Sesta Godano e Vezzano Ligure.
- il Parco Naturale Regionale di Portovenere, istituito nel 2001 con una superficie di poco inferiore ai 400 ettari, che racchiude il promontorio omonimo, le isole Palmaria, Tino e Tinetto e l'Area di Tutela Marina, come propaggine occidentale del Golfo della Spezia

Un dato indicativo per conoscere meglio l'importanza del settore esaminato è il peso percentuale delle imprese attive nel comparto agricolo rispetto al totale delle imprese attive in ciascuna area a confronto.

<b>Tab.n.1/agr - Peso % settore Agricoltura e Pesca (sezioni A e B) - su totale imprese attive</b>					
	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
La Spezia	7,2	7,2	7,1	7,2	6,9
Liguria	9,2	9,0	8,7	8,5	7,9
Nord Ovest	9,4	9,2	9,0	8,9	8,6
Italia	16,4	16,1	15,7	15,5	15,0
<i>Fonte: elabor. CCAA su dati propri)</i>					

**Tab.n.2/agr - Imprese attive del settore Agricoltura e Pesca**

	2009	2010	Var.%	2011	Var.%	2012	Var.%	2013	Var.%
La Spezia	1.277	1.291	1,1	1.280	-0,9	1.282	0,2	1.218	-5
Liguria	13.131	12.815	-2,4	12.363	-3,5	12.026	-2,7	11.013	-8,4
Nord Ovest	131.900	129.214	-2	126.225	-2,3	123.846	-1,9	118.304	-4,5
Italia	868.741	850.999	-2	828.921	-2,6	809.745	-2,3	776.578	-4,1

*Fonte: elabor. CCAA su dati propri)*

Dai dati si evince che nella nostra provincia le imprese attive nel settore agricoltura e pesca nel 2013 hanno subito una flessione negativa del 5%, se rapportate ai dati dell'anno precedente. Tale flessione risulta essere comunque più contenuta rispetto alla variazione del dato regionale (-8,4%) e maggiormente in linea con la variazione della Ripartizione Nord Ovest (-4.5%). Inoltre, esaminando l'andamento delle variazioni per gli anni 2009-2013, si può osservare che, mentre i dati Liguria, Nord Ovest e Italia fanno registrare una costanza di segno nel decremento, il dato "variazione percentuale" sull'anno precedente della provincia della Spezia mostra, in controtendenza, un'alternanza di segno positivo e negativo.

Per ciò che attiene all'occupazione del comparto agricoltura e pesca si segnala un aumento degli occupati nell'anno 2013, pari a +17%.

Il dato deve tenere conto delle seguenti considerazioni:

- con il termine "occupati" s'intende persone di 15 anni e più che nel periodo di riferimento - quello in cui viene effettuato la rilevazione - hanno svolto almeno un'ora di lavoro in una qualsiasi attività che preveda un corrispettivo monetario;
- se incrociamo il dato relativo all'aumento dell'occupazione nel settore agricolo con quello relativo alla diminuzione del numero delle imprese agricole possiamo ipotizzare che siano uscite dal mercato imprese di piccolissime dimensioni e contemporaneamente si stia avviando un processo di strutturazione di imprese di medie dimensioni;
- i valori assoluti sono comunque minimi.

**Tab 3/agr -Occupati nel settore agricoltura e pesca.  
Anni 2012-2013**

	2012	2013	Var. %
La Spezia	0,9	1	17
Liguria	13,3	12,8	-3,7
Nord-ovest	128,9	129,1	0,2
Italia	849,1	813,7	-4,2

*(Fonte: Istat, Rilevazione sulle Forze di Lavoro)*

**Tab.4/agr - Incidenza % degli occupati nel settore agricoltura e pesca sul totale degli occupati. Anni 2012-2013**

<b>Territorio</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
La Spezia	1,0	1,2
Liguria	2,1	2,1
Nord-Ovest	1,9	1,9
Italia	3,7	3,6

*(Fonte: Istat, Rilevazione sulle Forze di Lavoro)*

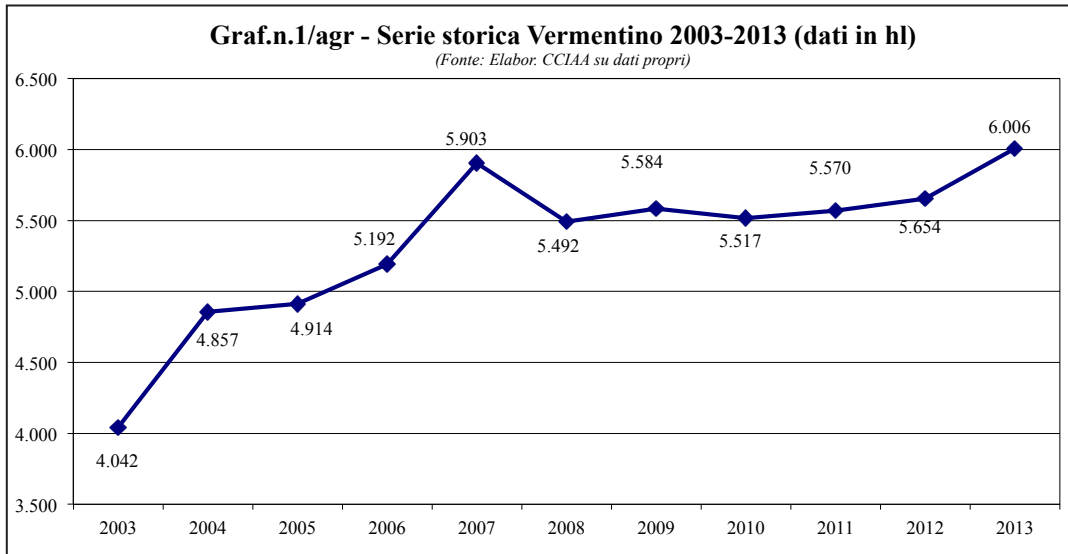
## Il comparto vitivinicolo

Nell'ambito del settore agricoltura il vino rappresenta, quantitativamente ed economicamente, il settore più importante.

I vini di qualità a denominazione di origine della provincia della Spezia sono prodotti in tre differenti aree: **Colli di Luni**, con il Colli di Luni Vermentino e Colli di Luni Vermentino Superiore, Colli di Luni Bianco, Colli di Luni Albarola e Colli di Luni Rosso; **Cinque Terre**, con il Cinque Terre Bianco e Cinque Terre Sciacchetra; **Colline di Levante** con il Colline di Levante Bianco, Colline di Levante Vermentino e Colline di Levante Rosso

Nell'ambito della do Colli di Luni, la denominazione Vermentino è riservata al vino bianco ottenuto dal vitigno Vermentino, vinificato in purezza (100%) o in presenza di altri vitigni a bacca bianca ammessi per la provincia della Spezia, ma in quantità non superiore al 10%.

Per ciò che attiene al Colli di Luni Vermentino, con la vendemmia 2013 sono stati prodotti hl 6.005,89 atti a divenire d.o., confermando la tendenza positiva degli ultimi 10 anni in termini quantitativi.



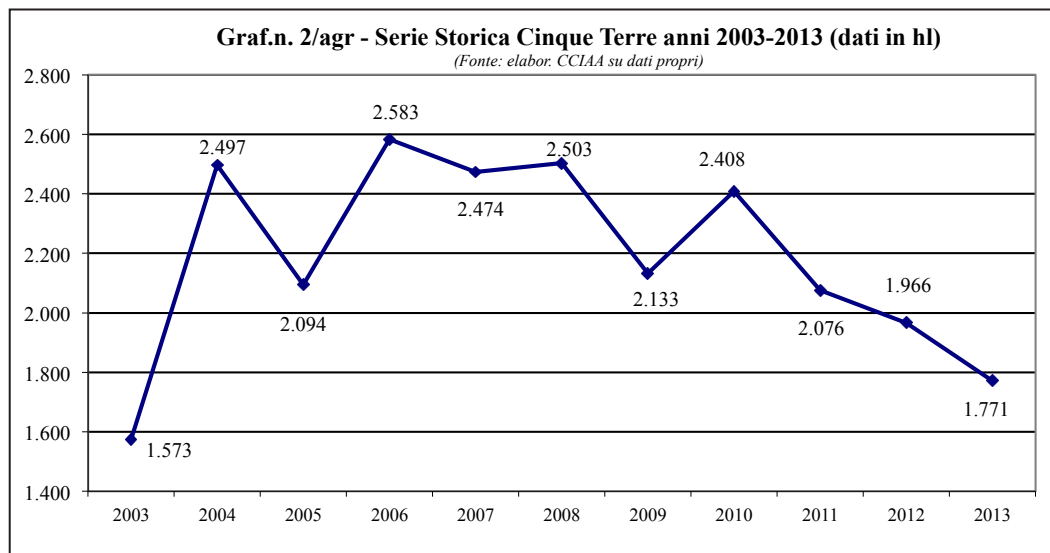
La D.o. “Colli di Luni Bianco” è riservata al vino ottenuto dai vitigni Vermentino (minimo 35%), Trebbiano toscano (dal 25 al 40%) e altri vitigni a bacca bianca ammessi, con un massimale del 30%. Nella vendemmia 2013 sono stati prodotti 408,25 Hl. con una variazione percentuale negativa del 12,4% rispetto al dato dell’anno precedente.

La d.o. Colli di Luni Rosso viene riservata al vino prodotto dai vitigni quali Sangiovese (dal 60 al 70%), Canaiolo o Pollera Nera o Ciliegiolo, e altri vitigni a bacca rossa ammessi, fino al massimo del 25% e col limite del 10% per il vitigno Cabernet. Il dato 2013 è pari ad Hl 1.362,92 con una variazione percentuale negativa del 5,9%. Per quanto riguarda la denominazione “Cinque Terre, riconosciuta come DOC a fare data dal 1973, essa è riservata al vino bianco ottenuto dai vitigni:

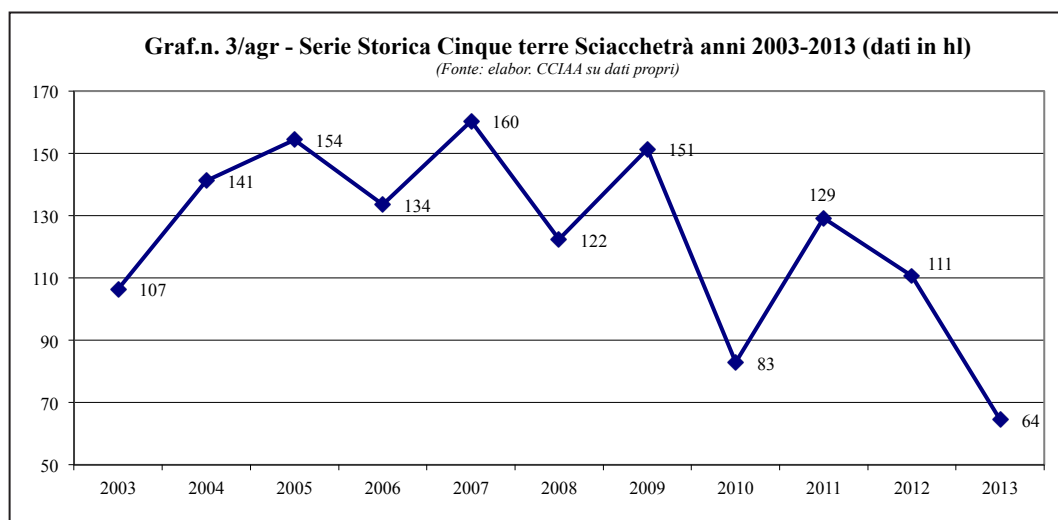
- Bosco, minimo 40%
- Albarola e vermentino fino ad un massimo del 40%
- Altri vitigni a bacca bianca ammessi fino al massimo del 20%

All’interno dell’area Cinque Terre sono state riconosciute le sottozone “Costa de Sera” “Costa de Campu” e “Costa da Posa”, nonché il vino a denominazione “Cinque Terre Sciacchetra”, che è prodotto con il medesimo uvaggio del bianco secco, lasciando però appassire le uve su appositi graticci in ambiente naturale e non termocondizionato.

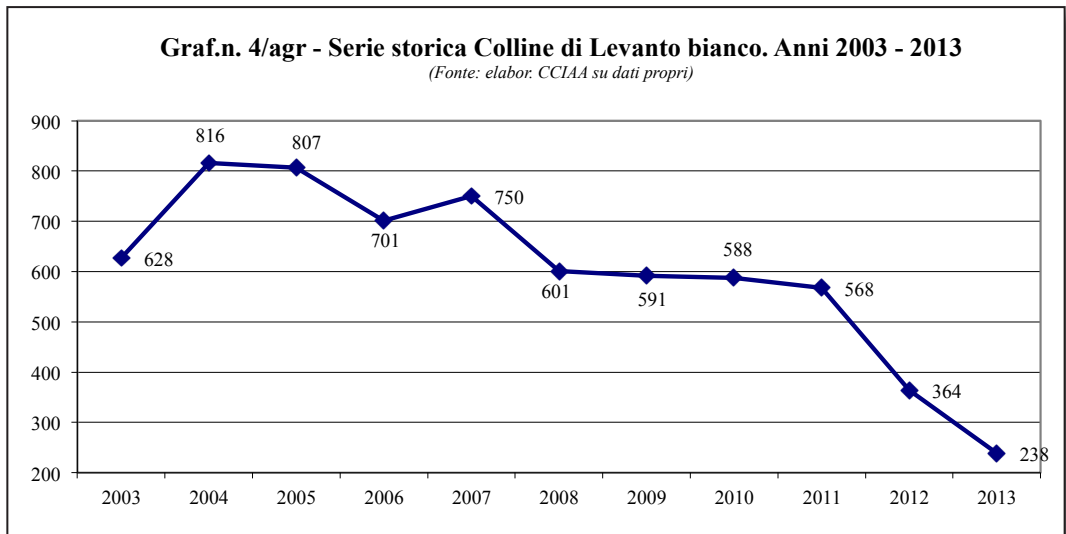
Analizzando l’andamento del vino “Cinque Terre” si evince quanto segue: il valore di produzione è pari a hl. 1.771,43 nell’anno 2013, con una flessione negativa pari a -9,9% rispetto all’anno precedente.



Per quanto concerne il Cinque Terre Sciacchetrà la serie storica presenta l'andamento illustrato nel grafico seguente ed evidenzia, sull'ultimo anno, una flessione negativa pari al - 41,7% rispetto al corrispondente dato dell'anno precedente. La produzione dell'anno 2013 è pari infatti ad hl. 64,49. Il dato principalmente è dovuto alle condizioni atmosferiche degli ultimi anni e in particolare del 2013, durante il quale le frequenti piogge hanno determinato un accumulo di uve ricche di acqua non adeguate alla produzione di questa tipologia di vino, che, come sopra detto, prevede un periodo di appassimento in ambiente non termocondizionato.



Passando ad esaminare la terza area provinciale a denominazione di origine, il vino Colline di Levante Bianco è ottenuto dai vitigni vermentino (minimo 40%), albarola (minimo 20%), bosco (minimo 5%) e altri vitigni a bacca bianca ammessi fino al massimo del 35%. La vendemmia 2013 ha fatto registrare una produzione di 238,44 hl. con una diminuzione del 34,5% rispetto al corrispondente valore relativo all'anno 2012. Anche in questo caso la flessione può essere imputata alle condizioni atmosferiche sfavorevoli.



Al 31/12/2013 le quantità di vino che sono state sottoposte a valutazione chimico/organolettica e che hanno avuto esito positivo sono le seguenti:

**Tab.n 5/agr - Vino certificato D.o.c. anni 2012-2013 (in hl.)**

	2012	2013	Var%
Colli di Luni Vermentino	6.231,7	5.718,5	-8,2
Colli di Luni Bianco	620,8	459,3	-26,0
Colli di Luni Rosso	1.392,4	1.101,1	-20,9
Colline di Levante Bianco	510,6	366,7	-28,2
Colline di Levante Rosso	175,5	127,9	-27,1
Colline di Levante Vermentino	77,2	99,5	28,9
Cinque terre	1.985,0	1.882,3	-5,2
Cinque terre Sciacchetrà	136,7	89,8	-34,3
<b>Totale</b>	<b>11.129,8</b>	<b>9.845,2</b>	<b>-11,5</b>

(Fonte: elabor. CCIAA su dati propri)

Si ricorda che il dato del vino certificato si discosta dal dato inerente il vino atto a divenire d.o.c. in quanto possono essere sottoposti alla valutazione per il rilascio della do anche vini prodotti in campagne vitivinicole precedenti a quella dell'anno in corso.

Per l'anno 2013 si rileva una diminuzione generale delle quantità di vino effettivamente certificato (ossia con superamento di esami chimici e valutazione organolettica effettuata attraverso la commissione di degustazione), passato da hl. 11.129,75 a hl. 9.845,15 (-11,5%). In dettaglio si evidenzia un sostanziale decremento delle quantità certificate di "Cinque Terre Sciacchetrà" (-34,3%), del "Colline di Levante Bianco" (-28,2%) e del "Colline di Levante rosso (-27,1%).

Oltre all'attività di controllo svolta sulle D.o. sopraccitate, il decreto MIPAAF del 14/06/2012 n. 794 ha recentemente assegnato alle Strutture di controllo la gestione e tracciabilità del vino I.g.t., affidando alle stesse le competenze di verifica documentale di tutte le movimentazioni di cantina e delle visite ispettive a campione. In precedenza il sistema di controllo dei vini a Indicazione Geografica Protetta era affidato all'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione e frodi dei prodotti agroalimentari. Per il secondo anno consecutivo la struttura di controllo dispone di dati certi sui quantitativi delle produzioni di vino I.g.t., ed è dunque possibile effettuare il confronto con l'anno 2012.

**Tab.n 6/agr - Produzione di vino ad indicazione geografica tipica (in hl.). Provincia della Spezia, anni 2012-2013**

Tipologia di vino	2012	2013	Var%
I.G.P "Liguria di Levante Rosso"	717,17	695,65	-3,0
I.G.P "Liguria di Levante Bianco"	784,69	894,04	13,9
I.G.P "Liguria di Levante Rosato"	254,50	213,64	-16,1
I.G.P "Liguria di Levante Passito Rosso"	5,79	6,30	8,8
I.G.P "Liguria di Levante Passito Bianco"	9,63	2,30	-76,1
I.G.P "Liguria di Levante Novello"	47,46	45,00	-5,2
I.G.P "Liguria di Levante Ciliegiole"	25,00	16,00	-36,0
<b>Totale</b>	<b>1.844,24</b>	<b>1.872,93</b>	<b>1,6</b>

*(Fonte: Ufficio Agricoltura CCIAA La Spezia)*

La tabella mostra un complessivo aumento percentuale dell'1,6% rispetto al dato relativo all'anno 2012. Di particolare interesse risulta essere l'aumento dell'Igp "Liguria di levante bianco" pari a 894,04 (+13.9%) a fronte della diminuzione notevole dell'IGP "Liguria di Levante Passito Bianco (-76,1%), dell'IGP "Liguria di Levante Ciliegiole (-36%), dell'IGP "Liguria di Levante Rosato (-16,1%) e dell'IGP "Liguria di Levante Rosso (-3%). Tali diminuzioni risultano comunque contenute in termini di valori assoluti considerata l'esiguità delle quantità interessate.

## Basilico

La **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** è il riconoscimento europeo che designa un prodotto agroalimentare il cui intero ciclo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito, si svolge in un'area geografica ben delimitata, non riproducibile altrove.



Il **basilico** è il prodotto orticolo fresco per eccellenza, simbolo inconfondibile, sia a livello nazionale che internazionale, della realtà produttiva agricola di Genova e della Liguria.

Il **riconoscimento europeo della DOP “Basilico Genovese”** è avvenuto nel 2005 con il Regolamento (CE) n. 1623/2005 della Commissione Europea, pubblicato sulla GUCE L 259/15 del 5.10.2005. Nel 2006 il Ministero delle politiche agricole e forestali, con D.M. 14 febbraio 2006, ha designato in qualità di Autorità pubbliche ad effettuare i controlli sulla DOP “Basilico Genovese” le **Camere di Commercio della Liguria, coordinate dall’Unioncamere Liguria**. L’incarico di Organismo di Controllo è stato rinnovato per un altro triennio con Decreto Direttivo del Ministero del 22 dicembre 2009.

Il Piano di Controllo, depositato dalle Camere di Commercio liguri presso il Ministero delle politiche agricole e forestali, garantisce l’origine ed allo stesso tempo la qualità del basilico genovese. E’ articolato secondo le disposizioni previste dal disciplinare di produzione e prevede una serie di adempimenti che dovranno essere seguiti dagli operatori iscritti alla DOP “Basilico Genovese”. Nel 2009 la revisione del piano di controllo è stata attuata sia in funzione di un aggiornamento normativo, che in funzione di una semplificazione amministrativa, al fine di introdurre la possibilità per l’Organismo di Controllo di provvedere, previa comunicazione agli iscritti, alla cancellazione d’ufficio di quei soggetti che nei tre anni precedenti non abbiano presentato alcuna dichiarazione di produzione. Inoltre, è stata ampliata la definizione della garanzia sul prodotto

In provincia della Spezia, nonostante il basso numero di produttori, la produzione complessiva di basilico Genovese dop corrisponde circa alla metà dell’intera produzione regionale.

**Tab.n 7/agr - Basilico genovese d.o.p. (kg.) prodotto in provincia della Spezia nel 2013**

		2012	2013
PRODUTTORI AGRICOLI	Totale aziende assoggettate	5	5
	Totale produttori controllati	3	3
	Prodotto controllato (Kg)	1.325.855	1.244.859
	Prodotto certificato (Kg)	1.325.855	1.244.859
CONFEZIONATORI	Totale confezionatori assoggettati	2	2
	Totale confezionatori controllati	1	0

(Fonte: CCLAA della Spezia)

Nella provincia della Spezia, l’anno 2013 ha fatto registrare una produzione totale di basilico di soli kg 1.244.858,60 (-6.1% rispetto all’anno 2012) a causa dell’aggressione della peronospora (*Peronospora belbahrii* Thines), un parassita che già nel 2003 aveva messo in grave difficoltà i produttori di basilico di Liguria e Toscana e che aveva colpito gravemente la produzione. Infatti in condizioni di temperature fresche

e alte umidità ambientali si possono verificare attacchi del parassita, che provoca ingiallimenti diffusi e riduzioni dello sviluppo, fino alla morte dell'intera pianta.

## **Olivicoltura**

Pur essendo presenti solamente pochissime aziende olivicole specializzate full-time, questo non vuol dire che alla Spezia l'olivicoltura sia scarsamente diffusa: al contrario essa interessa l'intero territorio collinare, restandone escluse solamente l'area montana dell'Alta Val di Vara e alcune aree di pianura della Val di Magra. La provincia della Spezia è considerata zona di produzione dell'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" dop.

Il marchio comunitario D.o.p. (Denominazione d'Origine Protetta) identifica un prodotto agricolo e alimentare in cui tutte le fasi del processo produttivo dalla raccolta in campo al confezionamento, sono realizzate nell'ambito di un'area geografica ben delimitata.

Il prodotto a Denominazione di Origine Protetta è sempre sottoposto a controlli sul campo, verifiche documentali, analisi sensoriali e chimico-fisiche e solamente al termine di questo percorso di controllo un olio può fregiarsi del prezioso marchio comunitario. Grazie alla collaborazione tra Consorzio di tutela ed ente di certificazione, ora sulle bottiglie dell'olio D.o.p. Riviera Ligure (il controllo è effettuato dalle Camere di Commercio Liguri) il consumatore troverà anche un contrassegno numerato giallo in grado di fornire la tracciabilità di filiera.

Le Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia e Savona, coordinate da Unioncamere Liguria, sono state incaricate dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali dal 29.12.1999, poi confermate da successivi decreti, l'ultimo dei quali in data 19.09.2013 a svolgere l'attività di controllo sulla filiera produttiva dell'olio DOP "Riviera Ligure" in funzione di garantire la tracciabilità di filiera del prodotto destinato alla certificazione comunitaria.

Tutti i soggetti che intendono far parte ed usufruire dalla DOP "Riviera Ligure" devono presentare domanda di inserimento nel sistema di controllo, alla Camera di Commercio territorialmente competente.

La filiera produttiva è composta da:

### ***Olivicoltore***

Responsabile della conduzione degli oliveti conformi alle specifiche del disciplinare di produzione e del correlato piano di controllo.

### ***Frantoiano***

Responsabile del frantoio che provvede alla molitura delle olive, conformemente al disciplinare di produzione ed al correlato piano di controllo

Intermediario

Soggetto che acquista e vende partite di olive ed olio destinato alla certificazione non effettuando alcuna manipolazione sul prodotto ma, eventualmente, provvedendo solo ad un magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti

**Confezionatore**

Responsabile del confezionamento dell'olio extravergine di oliva, conformemente al disciplinare di produzione ed al correlato piano di controllo

Il confezionamento, inteso come imbottigliamento, etichettatura ed apposizione dei collarini, deve essere effettuato entro 45 giorni dalla data della comunicazione della "Attestazione di idoneità ed autorizzazione al confezionamento (data di protocollazione). Trascorso tale termine, ove non sia avvenuto confezionamento, i controlli analitici dovranno essere ripetuti.

La validità dell'attestato di certificazione può essere estesa a 90 giorni dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi, in presenza dei seguenti requisiti di conservazione:

- recipienti di acciaio inossidabile o materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" (o cappello galleggiante) a temperatura di stoccaggio inferiore a 18 ° C
- recipienti di acciaio inossidabile o materiali inerti non assorbenti con il solo coperchio a tenuta ermetica, ma completamente riempiti e, una volta aperti, il contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura di stoccaggio inferiore a 18°C.

Il limite per il confezionamento può venir meno se si dimostra l'esistenza di idonee condizioni di conservazione ed in particolare:

- recipienti di acciaio inossidabile o materiali inerti non assorbenti sotto battente d'azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18°C
- Vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18°C
- Vasche in acciaio interrate, purchè isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18°

Il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva DOP "Riviera Ligure", riconosciuto dal Ministero nel 2002, controlla l'esattezza delle indicazioni riportate in etichetta, a garanzia dei consumatori.

Su ogni bottiglia di olio DOP viene posto un contrassegno di garanzia (collarino), rilasciato dallo stesso Consorzio, a seguito di autorizzazione delle Camere di Commercio liguri, che a loro volta identificano il prodotto e consentono di assicurare la tracciabilità di filiera.

**Tab.n. 8/agr - Olive atte a produrre olio a d.o.p. prodotte nelle quattro province liguri. Anni 2012-2013, dati in kg.**

Provincia	Anno 2012		Anno 2013	
	Prodotto controllato	Prodotto certificato	Prodotto controllato	Prodotto certificato
La Spezia	47.290	47.290	55.245	55.245
Genova	32.819	32.819	26.120	26.120
Savona	29.965	29.965	34.573	34.573
Imperia	2.734.688	2.734.688	2.751.593	2.751.593

*(Fonte: elabor. CCIAA su dati IC DEIS)*

**Tab.n. 9/agr - Olio (in litri) atto a divenire d.o.p. prodotto da olive frante nelle province liguri. Anni 2012 -2013**

Provincia	anno 2012		anno 2013	
	Prodotto controllato	Prodotto certificato	Prodotto controllato	Prodotto certificato
La Spezia	8.933	8.933	8.944	8.944
Genova	6.161	6.161	4.433	4.433
Savona	5.546	5.546	6.794	6.794
Imperia	595.332	595.332	588.002	588.002

*(Fonte: elabor. CCIAA su dati IC DEIS)*

**Tab.n. 10/agr - Olio a d.o.p. imbottigliato nelle province liguri. Anni 2012 - 2013, dati in litri.**

Provincia	anno 2012		anno 2013	
	Prodotto controllato	Prodotto certificato	Prodotto controllato	Prodotto certificato
La Spezia	7.561	7.561	11.763	11.402
Genova	2.333	2.333	3.672	3.672
Savona	5.930	5.266	5.035	5.035
Imperia	650.125	533.902	511.525	509.411

*Fonte: elaborazione CCIAA su dati di IC DEIS)*

I dati mostrano un aumento dei kg di olive raccolte nell'anno 2013, rispetto al corrispondente dato 2012 pari a +16,82%; ciò a seguito del verificarsi di un'annata di carica per le olive. Si ricorda infatti che la produzione di olive è caratterizzata dall'alternanza tra annate di carico e scarico.

## Consorzio Valle del biologico

Il Consorzio “Valle del Biologico” costituito in aprile 2003, nasce dalla volontà dei produttori locali di rafforzare l'immagine delle produzioni tipiche e certificate Biologiche della Val di Vara, al fine di garantire prodotti di elevata qualità identificabile in un proprio marchio.

Dopo il Raggiungimento dell'ambita Certificazione Ambientale dal Comune di Varese Ligure, l'immagine legata ad un ambiente incontaminato e vocato a produzioni di qualità è sempre più forte nel consumatore.

Le finalità con cui opera il consorzio sono le seguenti:

- Adozione di un marchio collettivo che è per i produttori la carta vincente per competere vantaggiosamente in un mercato che vede crescere la domanda di prodotti naturali e biologici ma al tempo stesso chiede maggiori garanzie di controllo e di tutela dei consumatori. Per questo si stanno realizzando disciplinari di filiera per ogni singola tipologia di prodotto per le aziende aderenti al Consorzio.
- Abbattimento di elevati costi di gestione delle singole aziende operando collettivamente negli acquisti dei prodotti che servono a completare le razioni degli animali.

Il consorzio opera nei settori delle carni, del latte e latticini, del miele e derivati e dell'ortofrutta.

Per ciò che concerne il mercato della carne, la filiera fa capo alla cooperativa di San Pietro a Vara riunendo circa 80 soci che allevano capi principalmente di razza Limousine; la Cooperativa ha un punto vendita a Varese Ligure, serve le mense scolastiche, ma il vero salto di qualità è stato fatto con la realizzazione dell'impianto di confezionamento in atm della carne e la vendita attraverso il canale della grande distribuzione locale. Nel 2013 sono stati abbattuti i seguenti capi di bestiame: n. 464 Bovini, n. 115 vitelli, n. 88 agnelli, n. 55 Capretti, n. 12 suini e n. 59 vacche/Toro.

Grazie all'impianto di impacchettamento realizzato alcuni anni fa, la politica di questa struttura si è rivolta alla medio-grande distribuzione formalizzando accordi con il gruppo Conad-Leclerc, alle forniture dei numerosi gas (gruppi acquisto solidale) ed alla ristorazione collettiva di parte delle scuole circostanti il territorio di produzione.

La buona attività di promozione ha permesso alla Coop. di raddoppiare il fatturato nel giro di pochi anni, di dar risposte alle esigenze degli allevatori che vogliono produrre e vendere il loro prodotto ad un prezzo giusto e di far conoscere il valore di queste produzioni al di fuori della Valle.

Per ciò che concerne il mercato del latte e latticini, la filiera fa capo alla Cooperativa Casearia Val di Vara che nasce nel 1978 dallo sforzo congiunto dei contadini della Val di Vara. Testimonianza dell'impegno mostrato è il logo: una lumachina che

simboleggia le fatiche e la costanza con cui sono state prodotte le prime forme.

La Cooperativa Casearia riesce oggi ad attuare il sogno di coloro che l'avevano costituita: raccogliere e trasformare in loco, nel proprio caseificio, tutto il latte prodotto dai soci, valorizzando così un'attività altrimenti destinata a scomparire.

Per fare questo sono state recuperate le antiche ricette di caseificazione della Val di Vara e sono state integrate con le moderne tecnologie alimentari, in modo da garantire la massima qualità insieme alla genuinità di un tempo.

Nell'anno 2013 sono stati prodotti 1.300 quintali di latte biologico, 2400 quintali di latte convenzionale, 1100 quintali di latte biologico fornito da Consorzio Natura e Alimenta, 3400 quintali di latte fornito da Coop. Produttori di latte da Valpolcevera e tenuta di Marinella a cui si aggiungono i 970 quintali di formaggi prodotti. Purtroppo il trend è costantemente negativo per quanto riguarda la produzione di latte biologico, nonostante la ottima attività di promozione e vendita e nonostante le richieste fatte più volte al territorio da parte della Ars Food per produrre una linea di yogurt bio della Valle del Biologico. Certamente il sistema di gestione di un'azienda da latte impegna molto di più l'allevatore e le dimensioni medie aziendali abbastanza piccole non permettono delle economie di gestione tali da garantire un reddito equo all'allevatore. Sarà un obiettivo del Biodistretto lavorare per rilanciare con un progetto il settore latte che, dobbiamo ricordar, ha portato il nome della Valle del Biologico sulle tavole dei Liguri grazie alla Casearia.

Altre produzioni minori riguardano la castanicoltura che ha visto una battuta di arresto nel suo percorso per il riconoscimento della Igp Val di Vara a causa dell'infestazione del Cinipide del castagno che, insieme alle stagioni talvolta siccitose nel periodo estivo, ha dato un brutto colpo al settore che stava riuscendo ad imporsi sul mercato locale.

Produzioni di frutta biologica sono state iniziate a Varese Ligure, ma si parla ancora di quantità limitate per farsi apprezzare sul mercato.

Orticoltura, apicoltura e piccole produzioni di cereali antichi stanno aprendo nuovi percorsi per le aziende dimensionalmente contenute, ma gestite da giovani e dinamici giovani.

Da mettere in evidenza la realizzazione del Piccolo mattatoio per avicoli a Rocchetta Vara grazie alla grande disponibilità e lungimiranza del Comune che, oltre a mettere a disposizione l'immobile, ha partecipato alle spese facendo sì che il buon contributo ricevuto da Slow Food per tale intervento permettesse la sua realizzazione. Di particolare rilevanza l'allevamento del Gigante Nero della Val di Vara, una razza avicola selezionata negli anni venti dal dott. FRAU SANNA del Pollaio Provinciale di Genova e recuperata negli ultimi anni grazie ad un progetto della Confederazione Italiana Agricoltori della Spezia ed all'impegno

di alcuni allevatori della Valle che hanno portato al riconoscimento del Gigante Nero quale Presidio Slow Food, unico presidio della nostra provincia. Sempre attivi, anche se con un po' di flessione a causa della situazione economica, gli agriturismi della Valle che continuano nel loro lavoro di valorizzazione delle peculiarità ambientali, enogastronomiche e storiche del territorio.

---