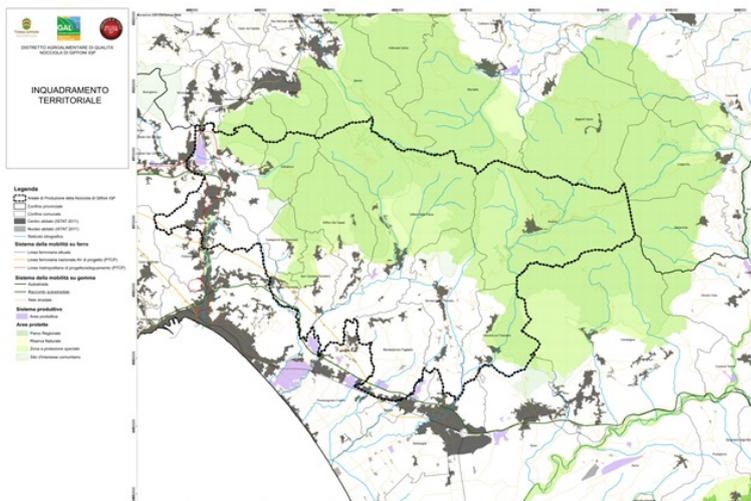


I DISTRETTI DEL CIBO IN REGIONE CAMPANIA

Individuazione del Distretto Agroalimentare di Qualità

In data 30/12/2019, il GAL Colline Salernitane, in collaborazione con il Capofila Tonda Giffoni O. P. S.c.a. e il Consorzio di Tutela della Nocciola di Giffoni IGP, membri del Comitato Promotore, ha presentato la richiesta per il Riconoscimento del Distretto Agroalimentare di Qualità (DAQ) di cui al D. D. n. 197 del 06/11/2019, in relazione alla NOCCIOLA DI GIFFONI IGP, in risposta all'“Avviso pubblico per l'individuazione dei distretti del cibo”.

Alla base della proposta vi è la STORICITÀ DEL PRODOTTO (la nocciola): già nell'XI secolo in questa zona erano presenti frutteti, vigneti (arbosteti), oliveti, castagneti da frutto e i nocioleti (“avellaneti”). Lo storico Vincenzo De Caro nel 1787 nel “Commentario sull'Antico e Moderno Stato di Giffoni” indica la “noce avellana” o “nocciola”, tra le principali potenzialità produttive dei terreni della zona, e ne descrive la coltivazione quale opportunità per fare del territorio “la patria dell'argento”. La C.V. “Tonda Di Giffoni” caratterizza da sempre la corilicoltura dei Picentini. Ed è proprio questa storicità e il radicamento sul territorio che fa della Nocciola di Giffoni un potenziale elemento sia aggregante, con circa 1500 aziende e ad oggi già 163 aziende afferenti alla filiera, che identitario per la zona. La presenza del nocciolo nei picentini è datata, così come i legami con il microambiente e l'ecosistema locale, fortissima ed indissolubile è anche l'interazione tra territorio e caratteristiche organolettiche del frutto Nocciola di Giffoni IGP (prodotto “terroir”, come dimostrato da ampi studi condotti in diversi decenni dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura del MIPAF, sezione di Caserta, ora CREA), il cui marchio è stato riconosciuto dall'UE da oltre venti anni (25/11/1997). Il terreno di origine vulcanica offre, peraltro, le migliori condizioni di fertilità, e in generale le proprietà qualitative della Nocciola di Giffoni sono riconducibili proprio al fortunato mix di fattori ambientali, naturali e umani tipici della zona di produzione.



L'AREA TERRITORIALE individuata comprende 9 Comuni aderenti al GAL e facenti parte del STS A7 (San Cipriano Picentino, Olevano sul Tusciano, San Mango Piemonte, Giffoni Sei Casali, Montecorvino Rovella, Acerno, Montecorvino Pugliano, Castiglione del Genovesi, Giffoni Valle Piana) e altri 3 Comuni, ovvero Calvanico, Fisciano e Baronissi, inerenti al STS C4, complessivamente costituenti l'intero areale di produzione della Nocciola di Giffoni IGP. L'Area soddisfa gli indicatori previsti da Bando: la presenza di un prodotto pivot (la

Nocciola di Giffoni IGP), un indice di specializzazione produttiva pari o superiore al 150% (la Nocciola di Giffoni IGP è prodotta unicamente nell'areale di riferimento del presente Distretto) e un numero di imprese aderenti al distretto superiore a 50 (68 imprese, alla data di presentazione della candidatura, hanno aderito al Distretto - si tratta sia di aziende agricole che di trasformazione, che di commercializzazione).

L'OBIETTIVO GENERALE della proposta è quello di fare della Nocciola di Giffoni una concreta occasione di sviluppo ed anche un forte attrattore per il turismo rurale ed enogastronomico del territorio, promuovendolo insieme ai suoi sistemi produttivi, con particolare riferimento alla Nocciola di Giffoni IGP, alla castanicoltura, alla produzione di vini IGT Colli di Salerno, ai piccoli frutti ed ai prodotti del sottobosco, attraverso sinergie collaborative fra attori pubblici e privati, includendo e favorendo la partecipazione della società civile. Il territorio di riferimento, registra infatti, oltre alla IGP Nocciola di Giffoni, anche altri prodotti tipici con RICONOSCIMENTI DI QUALITÀ: DOP Olio Extravergine di Oliva Colline Salernitane, IGT Vino Colli di Salerno, Mela Annurca Campana IGP, Castagna di Serino IGP. Questi prodotti di qualità offrono concrete opportunità di sviluppo disponendo di masse critiche produttive di tutto rispetto in grado di generare spazi notevoli di mercato (anche esteri: di recente è stata esportata la Nocciola di Giffoni IGP in Danimarca e in Germania) e di garantire una costante disponibilità di prodotto: il solo settore corilicolo della Campania ne fa la seconda regione produttrice in Italia. Tali filiere "mature", tra cui la Nocciola, con notevoli spazi di valorizzazione, hanno un ulteriore punto di forza nella loro serbevolezza, condizione sicuramente di vantaggio nell'interiorizzare, a beneficio della fase produttiva primaria, processi di lavorazione post-raccolta e semi lavorazione agroalimentare utili sia ad intercettare il valore aggiunto, a beneficio del territorio, che a rafforzare il legame di queste produzioni di qualità con il territorio di origine.

L'integrazione tra le filiere agroalimentari e quella del TURISMO è una variabile strategica per lo sviluppo del territorio, tuttavia rappresenta anche, ad oggi, una criticità. Il settore del turismo è alimentato da motivazioni "leisure" e culturali, che fanno riferimento ad una molteplicità di centri di attrattiva e di interessi: significativo è il patrimonio di risorse ambientali, naturali, storico culturali e di attrattori turistici la cui conservazione e valorizzazione costituisce un obiettivo da perseguire anche per il potenziale occupazionale. Si registra tuttavia la forte crescita di tradizioni gastronomiche offerte dalla rete della ristorazione locale dei picentini con diversi ed articolati menù sia con piatti salati che dolci a base di nocciola, che rappresentano oggi un richiamo al turismo gastronomico di prossimità. Tradizione quest'ultima rafforzata, nel 2019, dal Consorzio di Tutela con il programma di promozione e tutela finanziato con la misura 3, Tipologia 3.2.1 della Regione Campania.

A partire da tale premessa, è stato definito il TEMA CATALIZZATORE del Distretto Agroalimentare di Qualità Nocciola di Giffoni IGP: programmazione di interventi di raccordo tra imprese, enti pubblici e società civile per promuovere lo sviluppo del territorio e dei suoi sistemi produttivi, con particolare riferimento alla Nocciola di Giffoni IGP ed al paniere agroalimentare locale, e alle PMI operanti nella filiera. Le sinergie tra i vari attori sono oggi già sviluppate e rese attive dal GAL che opera, da tempo, come Agenzia di Sviluppo Locale, e dal Consorzio di Tutela della Nocciola di Giffoni IGP: entrambi dimostrano la volontà aggregativa del territorio. Tuttavia, lo stesso territorio è caratterizzato, almeno in parte, da un basso grado di integrazione tra i diversi comparti produttivi nonché tra questi e la valorizzazione delle emergenze territoriali. Lo sviluppo di filiere produttive e di strutture associative, in una logica di Distretto, rappresenta, infatti, uno dei principali obiettivi perseguiti tramite l'individuazione del Distretto.

La STRATEGIA definita per il DAQ NOCCIOLA DI GIFFONI IGP si basa su:

- definire un'offerta al sistema locale di piccole e medie imprese, operanti nell'ambito della filiera della "Nocciola di Giffoni IGP" di *strumenti per consolidare la propria competitività* al fine di generare attrattività sul territorio: adeguati piani di marketing ed editoriali, una politica di comunicazione integrata, sviluppo di attività di formazione, culturale, editoriale, promozionale ed eventi;
- valorizzare la produzione della "Nocciola di Giffoni IGP" e degli altri prodotti locali indetificati a marchio collettivo comunitario e tradizionali in coerenza con le *caratteristiche del territorio* e lo

sviluppo del turismo, con riflessi sul contesto sociale, urbano, ambientale e culturale/artistico del territorio;

- favorire lo sviluppo delle *filiera produttive*, tra cui quella della filiera della “Nocciola di Giffoni IGP”, caratterizzate da rapporti di integrazione e di interdipendenza tra imprese agricole e imprese del settore della trasformazione (di cui si annoverano già da 20 anni contratti di filiera) e della distribuzione agroalimentare dei prodotti certificati e/o altri Distretti riconosciuti e, a seguire, la connessione con attività culturali, in primis il Giffoni Film Festival e turistiche;
- *migliorare l'efficienza nell'organizzazione* della filiera e nella produzione delle aree e del settore che caratterizza il Distretto, assicurare garanzie e certezze giuridiche alle imprese che vi operano con particolare riferimento alle opportunità di investimento e finanziamento, di accesso al credito, di semplificazione e celerità nei rapporti con le PA;
- realizzare in maniera condivisa un sistema di governance, di competenze e di conoscenze per lo sviluppo del Distretto, orientato verso lo *sviluppo sostenibile* e la tutela dell'ambiente, in collaborazione con la Regione Campania, sui mercati nazionali ed internazionali.

Oltre all'analisi del quadro socio-economico, per la definizione della strategia, ha contribuito anche un'analisi di pre-fattibilità volta a verificare le premesse qualitative e i requisiti tecnici per il riconoscimento prima, e la realizzazione poi, del DAQ, e diversi incontri, tra cui un primo tavolo di confronto realizzato il 02/12/2019, che ha coinvolto i Comuni aderenti al GAL (che rappresentano oltre il 90% dell'areale di produzione della Nocciola di Giffoni IGP) e l'Università di Salerno – nei Dipartimenti di Ingegneria, Laboratorio di Tecnica e Pianificazione Urbanistica e Territoriale e di Agraria.

A seguito del vivo interesse emerso dalla discussione, il GAL ha esteso l'invito a partecipare al costituendo Distretto ai seguenti soggetti:

- altri Comuni costituenti l'intero areale di produzione della Nocciola di Giffoni IGP, ovvero Calvanico, Fisciano e Baronissi;
- Banca Campania Centro Cassa Rurale, il più diffuso e strutturato Istituto di Credito Cooperativo operante sul territorio, affinché, si crei le condizioni, nella auspicata fase futura di strutturazione del Distretto, per favorire interventi diretti e indiretti di accesso al credito;
- GAL Terra e Vita, operante nella area dell'Irno, affinché, limitatamente ai Comuni di Baronissi, Calvanico e Fisciano, assicuri il proprio contributo di animazione territoriale, in coordinamento diretto con il Comitato promotore.

e organizzato e realizzato ulteriori 3 INCONTRI DI ANIMAZIONE TERRITORIALE: il 21 dicembre 2019, presso l'Antica Ramiera di Giffoni Valle Piana; il 23 dicembre 2019, presso il Ristorante Country House “A Casa Mia” nel Comune di San Cipriano; e il 28 dicembre 2019, presso la sede del GAL Colline Salernitane. Gli incontri realizzati hanno permesso, insieme ai dati rilevati dall'analisi SWOT realizzata in precedenza dal GAL, di rilevare i FABBISOGNI DELLE IMPRESE, aggregati in 10 macro necessità comuni, esplosi in un secondo momento in 22 micro OBIETTIVI condivisi del Distretto. Infine, attraverso l'integrazione degli elementi è stato possibile co-progettare 4 AZIONI STRATEGICHE ritenute necessarie per soddisfare i fabbisogni e raggiungere gli obiettivi del Distretto:

- La **DIFFUSIONE DELLA CULTURA IMPRENDITORIALE E MANAGERIALE**, attraverso: la qualificazione del capitale umano (giovane e non) e lo sviluppo di competenze specialistiche funzionali al miglioramento di tutte fasi del processo produttivo, dall'acquisto dei beni tecnici alla commercializzazione dei prodotti. In merito si prevedono: seminari specialistici sulla tutela dei prodotti, workshop sull'iter di riconoscimento IGP, percorsi formativi dedicati all'imprenditorialità, tavole rotonde per lo scambio di buone pratiche, costruzione di cordate per l'accesso a canali di

finanziamento per nuove proposte e la creazione di 1 Sportello informativo per l'imprenditorialità da realizzare presso il distretto con attività di consulenziale diretta.

- La creazione di PROCESSI VIRTUOSI DI INTEGRAZIONE tra gli operatori dell'area agricola, tra gli attori della filiera della Nocciola e tra le stesse filiere agroalimentari tipiche della zona, al fine di sviluppare un'organizzazione efficiente e funzionale del territorio, mantenendo tuttavia gli alti livelli di QUANTITÀ delle produzioni certificate che rappresentano un brand formidabile su cui si dovrà caratterizzare l'offerta del territorio. In merito si prevedono *attività finalizzate alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari*, in primis la "Nocciola di Giffoni IGP", che rendono unico il territorio e ne definiscono l'identità.
- La realizzazione di economie di scala tra le imprese, non solo in una logica di filiera ma anche secondo un APPROCCIO ORIZZONTALE DI RETE per la valorizzazione congiunta di prodotti alimentari tipici, e in particolare la Nocciola di Giffoni IGP, di risorse ambientali e storico-culturali offerte dal territorio attraverso un'*offerta turistica integrata*.
- Lo sviluppo del BRAND E DI UNA NUOVA IMMAGINE DEL TERRITORIO per la promozione delle attività di governance economico-territoriale del Distretto attraverso un *piano integrato di marketing e web marketing; eventi calendarizzati di promozione e informazione* su un "marchio di qualità" per la valorizzazione delle attività produttive agroalimentari del territorio. Sarà definito un *palinsesto* ordinato e consolidato di eventi connessi agli asset del territorio (paesaggio, patrimonio culturale, agroalimentare), al fine di rivolgersi a un turismo diversificato per tipologie (escursionistico-naturalistico, culturale, gastronomico) e per provenienza (sia di prossimità che regionale o, anche, nazionale).

Gennaio 2020

Il Comitato Promotore

- GAL Colline Salernitane Agenzia di Sviluppo Locale
- Consorzio di Tutela Nocciola di Giffoni IGP
- O.P. Tonda Giffoni s.c.a. Capofila