



La recente conquista del marchio europeo Igp sta dando ulteriore impulso alla crescita dei consumi e della produzione. Ottime le prospettive di mercato.

Lo Scalogno di Romagna, una coltura di successo



ALBERTO MENGHI,
KEES DE ROEST
CRPA, Reggio Emilia

L'*Allium Ascalonicum* è una pianta appartenente alla famiglia delle *Liliacee* (Gigliacee), comunemente conosciuta in Italia con il nome di scalogno. È una pianta orticola la cui parte commestibile è rappresentata dal bulbo, come accade per altre colture ben più note appartenenti alla stessa famiglia (aglio e cipolla).

A livello europeo i maggiori produttori di scalogno sono la Francia, l'Olanda ed il Belgio. In Francia, ed in particolare in Bretagna, la coltivazione si estende su 2.500 ettari, con una produzione che raggiunge le 35 mila tonnellate annue. La Francia esporta circa il 30% del prodotto e in misura crescente verso Paesi come l'Italia e la Germania, dove la domanda di scalogno è cresciuta in modo considerevole. Il prodotto è infatti diventato facilmente reperibile nella maggior parte dei punti vendita della grande distribuzione di Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto.

In alto:

Lo scalogno di Romagna.

(Foto Arch. Pro Loco, Riolo Terme)

La coltivazione in Romagna

In Italia, agli inizi degli anni Novanta, lo scalogno era praticamente sconosciuto se non in alcune province della Romagna, dove veniva tradizionalmente coltivato e utilizzato per uso domestico. Nel 1992 la Pro Loco di Riolo Terme, località situata al centro dell'area di coltivazione dello scalogno di Romagna, in collaborazione con il Comune, sotto la spinta dei produttori agricoli ha preso atto dell'unicità di tale produzione a livello nazionale ed ha pensato che tale prodotto locale, legato alla tradizione culturale e culinaria della zona, potesse diventare un elemento di attrazione e di valorizzazione del territorio.

Grazie ad un'opera di promozione, i produttori, insieme con le istituzioni locali, sono riusciti a far conoscere il prodotto a livello regionale e nazionale, creando un mercato che solo fino a qualche anno prima era inesistente. A coronamento di questo impegno, nel 1997 lo scalogno di Romagna ha ottenuto il marchio europeo Igp (Indicazione geografica protetta). Questo ha permesso anche di tutelare il prodotto italiano nei confronti delle crescenti importazioni francesi e olandesi.

In Emilia-Romagna il consumo è più elevato rispetto al resto d'Italia e sta crescendo ad un ritmo del 10-15% annuo. Il successo dello scalogno di Romagna ha spinto il Centro ricerche produzioni animali di Reggio Emilia a proporlo come caso di studio, nell'ambito di una ricerca condotta a livello europeo in collaborazione con altri cinque Paesi (Olanda, Gran Bretagna, Irlanda, Spagna, Germania) L'indagine, finanziata dall'Unione europea e dalla Regione Emilia-Romagna, è intitolata: "L'impatto socio-economico delle politiche di sviluppo rurale: realtà e potenzialità". Lo scalogno di Romagna rappresenta uno dei 31 casi di studio scelti a livello europeo nell'ambito delle diverse attività di sviluppo rurale.

L'indagine del Crpa

Lo studio ha coinvolto 15 produttori di scalogno di Romagna operanti nell'area Igp. La raccolta dei dati è avvenuta nelle prime due settimane di settembre del 1999. Sono stati analizzati il profilo degli imprenditori agricoli, il sistema di produzione, la manodopera, i prezzi ed il quadro istituzionale.

Gli imprenditori agricoli sono coltivatori diretti ed i membri della famiglia

prestano il loro lavoro nell'azienda agricola, alcuni a tempo pieno ed altri part-time. Gli intervistati sono passati nel giro di pochi anni da una coltivazione di tipo familiare, che interessava pochi metri quadrati, ad una coltivazione su superfici più ampie, che permettono di destinare parte del prodotto al mercato.

Una scelta dettata anche dalla ricerca di colture alternative, in modo da fronteggiare meglio le crisi che ciclicamente si presentano nelle aziende della zona, dedite principalmente alla coltivazione della frutta.

Lo scalogno di Romagna allo stato attuale crea un alto valore aggiunto per cui può essere considerato una valida alternativa alle coltivazioni tradizionali.

È però interessante notare che la maggior parte dei coltivatori afferma di aver introdotto lo scalogno per contribuire al rafforzamento dell'immagine del mondo agricolo romagnolo.

Solo tre agricoltori hanno infatti indicato il motivo economico come principale ragione per aver cominciato la coltivazione.

Il sistema di produzione

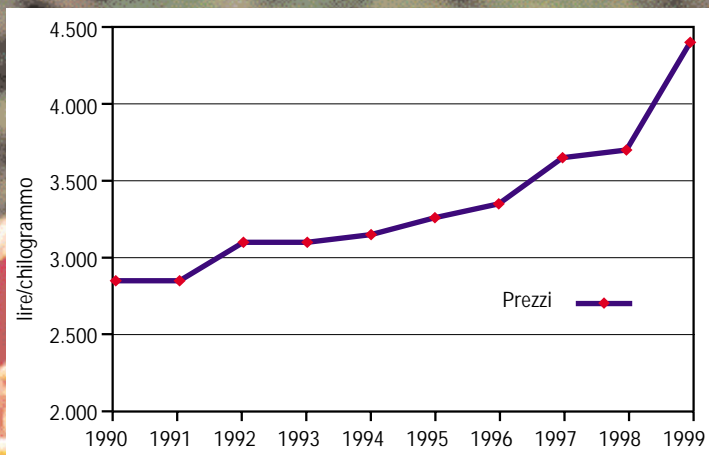
Lo scalogno ha bisogno di una rotazione lunga (almeno cinque anni) e spesso viene coltivato su superfici in cui è avvenuto l'espanto di un frutteto o negli interfilari dei nuovi impianti. La superficie media delle aziende del campione oggetto di indagine era di 11 ettari.

Nonostante che le superfici totali per la coltivazione dello scalogno di Romagna siano molto limitate, è interessante notare come dal 1990 al 1999 hanno subito un incremento di circa nove volte. In media si ha una produzione di 7 tonnellate per ettaro, considerando però che i grandi produttori non coltivano per il momento più di 7 mila metri quadrati a testa. Per il 1999 si può stimare che la produzione di bulbi destinati al mercato è stata nel complesso di circa 20 tonnellate.

La manodopera

Lo scalogno di Romagna richiede un elevato numero di ore di lavoro manuale. Allo stato attuale esistono però

Fig. 1
Andamento dei prezzi medi al consumo dello scalogno di Romagna (1990-99).



Fonte: elaborazione CRPA

dei prototipi di macchine costruiti in via sperimentale, che stanno dando dei risultati interessanti, per agevolare alcune operazioni colturali, riducendo significativamente i costi di produzione. Vi sono delle operazioni colturali che richiedono un impegno particolare, come ad esempio la messa a dimora dei bulbi per la quale in molti casi risulta difficile reperire manodopera stagionale per un periodo di tempo molto limitato. Solamente per questa operazione occorrono mediamente dalle 200 alle 300 ore per ettaro. Altre operazioni onerose sono la raccolta, la selezione e la pulizia dei bulbi.

In totale si calcola che per coltivare un ettaro a scalogno in maniera tradizionale occorrono non meno di 1.200 ore, mentre in aree specializzate e meccanizzate come in Francia e in Olanda i tempi si riducono a 600-700 ore per ettaro.

I problemi produttivi

I coltivatori riconoscono il grande impegno della Pro Loco e del Comune di Riolo Terme nella promozione dello scalogno di Romagna. Alcuni hanno menzionato l'impegno delle autorità regionali per il sostegno alla domanda di riconoscimento del marchio Igp a livello nazionale ed europeo. A parere

degli intervistati molto scarso, invece, è stato l'impegno delle associazioni di categoria.

È stato inoltre chiesto agli agricoltori se il fatto di poter coltivare un prodotto Igp potesse cambiare le strategie aziendali ad esempio con un incremento della produzione di scalogno di Romagna. A questa domanda, molti degli intervistati hanno risposto indicando come limite alla coltivazione la disponibilità di manodopera. Solo l'avvio di un processo di meccanizzazione, magari con mezzi in comproprietà tra più agricoltori, potrebbe consentire una coltivazione del prodotto su larga scala.

Lo scalogno di Romagna può essere consumato fresco o trasformato. I bulbi per il consumo fresco non hanno un periodo di conservazione molto lungo, perché all'inizio dell'inverno incominciano a svuotarsi. Per contrastare questo fenomeno si deve disporre di ambienti freschi e ben ventilati.

Un'alternativa alla conservazione dei bulbi è rappresentata dalla lavorazione del prodotto sott'olio o sott'aceto. Attualmente c'è una sola azienda di trasformazione nell'area tipica.

I prezzi

Esiste una certa variabilità del livello dei prezzi da produttore a produttore. Tutti gli agricoltori intervistati vendono

direttamente il prodotto ai consumatori, in parte in azienda e in parte alla "Fiera dello Scalogno di Romagna" che si tiene ogni anno a fine luglio. La serie storica dei prezzi medi di vendita dell'ultimo decennio mostra chiaramente una tendenza all'aumento.

Attualmente solo una parte del raccolto può essere venduto con la denominazione di "Scalogno di Romagna", cioè solo il prodotto degli agricoltori che seguono il disciplinare di produzione Igp, controllato dall'ente di certificazione Check Fruit. Per questa categoria di produttori il prezzo medio di vendita del prodotto è più elevato rispetto agli agricoltori che ancora non hanno adottato la certificazione.

L'impatto socio-economico

Sulla base delle informazioni relative alle produzioni e ai prezzi del prodotto è stato possibile stimare un fatturato medio per azienda produttrice di scalogno di Romagna pari a 5.280.000 lire, con una superficie media investita di circa 1.760 metri quadrati.

Con un impiego di manodopera pari a 194 ore, valutate a tariffa sindacale, e tenendo conto di tutti i costi espliciti (concimi, bulbi, ecc.), e di quelli fissi (interessi, ammortamenti), si giunge ad un costo totale di produzione di 5.032.000 lire per azienda. Rimane pertanto un profitto netto di 248.000 lire.

Le considerazioni economiche da fare a questo punto riguardano principalmente la manodopera. Queste elaborazioni indicano che il prezzo di vendita del prodotto è attualmente in grado di remunerare l'elevato apporto di manodopera necessaria creando 2.910 ore di lavoro. La coltivazione dello scalogno permette quindi ai componenti del nucleo familiare di essere impiegati in periodi dell'anno ed in momenti della giornata diversi rispetto alle attività tradizionali svolte dalle aziende della zona e con una remunerazione adeguata delle ore impiegate.

Le indicazioni disponibili riguardo ai consumi di scalogno, in crescita nelle regioni del Nord Italia, non escludono peraltro la possibilità che il numero di coltivatori possa aumentare nei

prossimi anni, senza che vi sia un decremento significativo dei prezzi di vendita.

Oltre agli effetti diretti sul reddito agricolo, non si possono poi sottovalutare i benefici indiretti per il comune di Riolo Terme derivanti dalla "Fiera dello Scalogno", per l'attività economica che ruota intorno agli stand gastronomici e soprattutto come immagine a livello turistico.

Un progetto nato dal basso

Lo scalogno di Romagna può essere pertanto considerato a pieno titolo un caso di successo. Risponde infatti ad alcuni dei principi fondamentali dello sviluppo rurale, quali la soddisfazione dei nuovi bisogni della società, co-

me la ricerca di sapori nuovi, di prodotti sani coltivati nel rispetto dell'ambiente, in stretto collegamento con la cultura locale e con le tradizioni, l'aumento del reddito agricolo, il mantenimento dell'occupazione e della popolazione nelle aree rurali.

A differenza di tante esperienze di sviluppo rurale imposte dall'alto e con un forte impegno di risorse economiche, questo prodotto si distingue proprio perché è stato promosso dagli agricoltori, in collaborazione con le istituzioni locali, che hanno dato vita ad una nuova attività economica. □

Ulteriori informazioni dettagliate sulla ricerca europea e sui 31 casi di studio inclusi nel progetto sono contenute nei siti web: <http://www.antenna.nl/~jander/wau1/> e <http://www.gias.net>