



DIPARTIMENTO DI
INGEGNERIA AGRARIA



Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale



Polo per la qualificazione del sistema agro-industriale



IL PANE CON LE PATATE DELLA GARFAGNANA

Gruppo di lavoro: D.Marandola, F.Cannata, L.Cherubini, G.DeSimoni,
M.E.Malvolti, I.Olimpieri e P.Pollegioni

Struttura di riferimento: CNR-IBAF
Istituto di Biologia AgroAmbientale e Forestale
Consiglio Nazionale delle Ricerche

ROMA, 24 FEBBRAIO 2010

fimont



Il Pane con le Patate della Garfagnana

La Scelta del Caso Studio

- *Prodotto tradizionale di molte aree rurali montane*
- *Antico legame con la cultura rurale ed il territorio (1450, Ariosto)*
- *Interazioni con il sistema del turismo rurale*
- *Complessità del sistema "filiera"*



fimont

STRUTTURA della RICERCA

Incrementare il valore del prodotto costruendo una filiera tradizionale e territoriale

- *Inquadramento territoriale*
- *Definizione del prodotto tradizionale e dell'attuale contesto produttivo*
- *Analisi del comparto agricolo e valutazione disponibilità materie prime*
- *Valutazioni di filiera e strategie di sviluppo*



fimont

LA GARFAGNANA

Area rurale nel settore nord-occidentale della Toscana - (Alta Valle fiume Serchio)

Circondata dalle Alpi Apuane e dall'Appennino Tosco-Emiliano.

Comprende 16 comuni della Provincia di Lucca.

Altitudine:
300-1200 m s.l.m.

fimont



*Territorio ricco di sorgenti, fiumi,
laghi e corsi d'acqua*

Elevata piovosità



*Buoni indici di naturalità; Paesaggio ed
agro-ambiente ben conservati; viabilità
"montana" ma efficiente*



*Parco Regionale delle Alpi Apuane,
Riserva Naturale dell'Orecchiella, Orto
Botanico "Pania di Corfino"*



fimont

Aspetti Socio-economici

*Abitanti: 29.764 (popolazione media,
1860 abitanti/Comune)*

*Tendenza a spopolamento negli ultimi
50 anni (-32%)*

*Vivacità del settore agroalimentare
(es. Farro Garfagnana IGP e Farina di
Neccio DOP) e del turismo rurale*



fimont

La tradizione del pane con le patate

Patate lesse aggiunte per

1. Sostituire parte della farina

2. Rendere il pane morbido più a lungo

60% Farina frumento (0 o 00)

20% Patate lesse (o 10%)

20% Acqua

Cottura indiretta in forno a legna, uso di lievito da pasta madre

fimont



Il Pane con le Patate della Garfagnana

Punti di forza

Ottimo grado di diffusione territoriale e di tradizionalità della produzione esistente

Buon rapporto della comunità locale nei confronti della tradizione

Forte legame con l'immagine "rurale" del territorio

Punti di debolezza

Difficoltà di individuazione di una ricetta unica e di recupero materie prime "originali" e locali

Produzione "commerciale" attuale molto esigua – difficoltà tecniche di panificazione "tradizionale"

Scarsa abitudine del consumatore alle tipologie di pane più "grossolane"



Le aziende agrituristiche conservano la tradizione, "chiudono la filiera" e sono un "termometro" del mercato

fimont

Sistema agricolo garfagnino

Caratteristiche di ruralità tipiche delle aree montane:

- *Condizioni pedoclimatiche difficili*
- *Frammentazione e dispersione fondiaria (3 ha/azienda)*
- *1990-2000, -17% aziende, - 8% SAU (2800 aziende, 9500 ha)*
- *Ridotta redditività delle aziende tradizionali*
- *Ricco "paniere" di tradizioni e prodotti tipici + Buona qualità ambientale delle produzioni*

"Metato" per la lavorazione delle castagne



Ente Comunità Montana della Garfagnana molto attivo promuove le produzioni tipiche locali

fimont

Sistema agricolo garfagnino

Punti di forza	Punti di debolezza
Sostenibilità ambientale delle produzioni	Marginalità dei suoli
Elevata qualità dei prodotti	Carenza di viabilità interpodereale
Buona qualità dei terreni	Alta frammentazione e dispersione aziendale
Disponibilità di concimi organici	Ridotte dimensioni degli appezzamenti
Alto livello di accuratezza dei coltivatori	Carenza di innovazioni tecniche
Tradizionalità delle tecniche	Alti costi di produzione
Facilità di accesso ai mercati	Elevata età media degli agricoltori
Buona propensione ad alcune innovazioni	Inadeguatezza della meccanizzazione



fimont

Produzione di frumento tenero in Garfagnana

Punti di forza	Punti di debolezza
Disponibilità di germoplasma antico	Ridotte superfici coltivate
Predisposizione pedoclimatica del territorio	Costi di produzione elevati
Tradizionalità della cerealicoltura nel territorio	Difficoltà di raccolta e meccanizzazione
Forte adattamento delle varietà antiche alle condizioni pedoclimatiche	Tendenza all'allettamento delle cultivar antiche
Buone caratteristiche panificatorie (per il pane tradizionale) delle farine di varietà antiche	Competizione agronomico-economica con il farro (90 aziende, 400 ha)
Possibile valore nutrizionale aggiunto delle produzioni di altura	Prezzi di mercato poco competitivi



fimont

Produzione di patate in Garfagnana

Punti di forza	Punti di debolezza
Alta vocazione territoriale (980 aziende, 125 ha)	Ridotte superfici coltivate
Tradizione consolidata	Carenza di varietà locali
Mercato attivo e alta qualità delle produzioni	Alta età media degli agricoltori
Sostenibilità ambientale delle produzioni	Mercato ristretto



fimont

Valutazioni sulle possibilità di filiera

La posizione dei Panifici	
Punti di forza	Punti di debolezza
Interesse di una parte dei panifici	Complessità tecnica del processo – es. preferenze per fecola di patate
Interessante mercato locale e “fuori porta”	Mancanza di impianti adeguati e restrizioni sanitarie
Margini di guadagno e prezzi interessanti	Elevata età media dei fornai e mancanza di manodopera



fimont

La posizione delle Aziende Agrituristiche

Punti di forza	Punti di debolezza
Filiera corta – materie prime e trasformazione -	Produzione limitata
Immagine rustica utile per costruire l'immagine della struttura	Condizionamento da parte dei gusti dei clienti
Tradizionalità – cultura – folklore – educazione alimentare	Dinamiche turistiche di nicchia



fimont

Valutazioni sulle possibilità di filiera

Qualche calcolo sulle materie prime

- *L'uso di materie prime locali inciderebbe del 10% sui costi di produzione*
- *Le patate locali non sono un fattore limitante (fatta eccezione per la disponibilità di varietà "antiche")*
- *La produzione di frumento può soffrire la concorrenza economica e di mercato del farro, ma sono possibili strategie di integrazione agronomica*



fimont

Qualche considerazione sulla trasformazione

- Per produrre 100 kg/giorno di pane per 1 anno, occorrono 8-10 ha di frumento e < 1ha di patate*
- Per alimentare 5 forni a pieno regime occorrono 40-50 ha di frumento e 4-5 ha di patate*
- Fattore limitante è la disponibilità di forni (mancanza di manodopera, complessità del processo, limiti sanitari). Mancano forni a legna!*



fimont

Conclusioni e strategie di sviluppo

- *Contenere i costi di produzione del frumento (es. No-tillage)*
- *Migliorare le tecnologie di raccolta del frumento*
- *Favorire processi di concertazione fra agricoltori, panificatori e commercianti*
- *Rafforzare il legame con il settore turistico*



fimont

Conclusioni e strategie di sviluppo

- *Alleggerire/semplificare il processo di panificazione per i panificatori*
- *Favorire processi di marketing e di orientamento al mercato*
- *Individuare nuove figure professionali/di servizio che possano contribuire alla filiera (Panifici-musei e nuovi panettieri!)*



fimont

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Danilo Marandola

Agronomo

PhD st. Environment & Territory

d.marandola@ibimet.cnr.it



fimont