

● ANALISI ECONOMICA DI 7 ECOTIPI DI LEGUMINOSE

Opportunità di reddito dai legumi da granella

di Luigi Gallo

Il primo rapporto della Fao (febbraio 2019) sullo stato della biodiversità dei sistemi alimentari denuncia la riduzione della diversità delle specie coltivate, un numero elevato di razze di animali a rischio d'estinzione e l'aumento della percentuale di risorse ittiche sovrasfruttate.

Delle circa 6.000 specie di piante coltivate per il cibo, meno di 200 contribuiscono in modo sostanziale alla produzione alimentare globale delle quali solo 9 rappresentano il 66% della produzione totale. Per queste ragioni è necessario recuperare la biodiversità dei sistemi alimentari in ogni angolo della terra.

L'accesso al cibo è un diritto di tutti e, per il futuro, la sfida che ci attende è quella di produrlo di buona qualità con tecniche sostenibili conservando la biodiversità agricola; da qui l'importanza della sua conservazione *in situ* e la successiva valorizzazione con tecniche agronomiche e con sistemi di difesa delle piante in una rigorosa visione di sostenibilità ambientale.

A tale scopo, il nostro Paese si è dotato della legge n. 194 del 1° dicembre 2015 «Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare», mentre in Calabria è in vigore la legge regionale n. 14 del 25 maggio 2018 «Tutela, conservazione, valorizzazione della diversità del patrimonio di varietà, razze e ceppi microbici di interesse agrario e alimentare del territorio calabrese».

In questo ambito normativo l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese (Arsac) è impegnata nel censimento della biodiversità in una regione come la Calabria ricca di biodiversità naturale e agricola, con 3 Parchi pazonali: Pollino, Sila e Aspromonte, e altre aree regionali protette.

Molti ecotipi calabresi di fagioli, cece e lenticchia, oltre a contribuire a un'agricoltura a basso impatto ambientale e alla salvaguardia della biodiversità, rappresentano una interessante opportunità di reddito anche per le giovani generazioni

La biodiversità dei legumi calabresi

Tra il grande numero di specie, varietà ed ecotipi vegetali – in molti casi recuperati e rilanciati – spiccano le leguminose da granella (fagioli, ceci, lenticchie, ecc.) che, grazie all'elevato contenuto proteico (dal 20 al 38% di sostanza secca), da sempre sono alla base dell'alimentazione umana, tanto che l'Onu ha dichiarato il 2016, l'Anno internazionale dei legumi allo scopo di rilanciarne la coltivazione e il consumo a livello planetario.

Le leguminose hanno, inoltre, un grande valore ambientale grazie alle loro radici che hanno un rapporto simbiotico con dei batteri del genere *Rhizobium*, che sono in grado di fissare l'azoto atmosferico, gassoso, trasformandolo in forme (nitrico ed ammoniacale) assimilabili dalle piante che rimane in parte nel terreno a disposizione delle colture che seguono nella rotazione.

L'Arsac, negli ultimi anni, tra i tanti progetti svolti in collaborazione con diverse e prestigiose istituzioni di ricerca (Istituto di bioscienze e biorisorse del Cnr di Bari, CREA-Centro ricerca per l'Orticoltura di Pontecagnano (Salerno), Università mediterranea di Reggio Calabria, Enea, ecc.), sul territorio regionale ha censito oltre 100 ecotipi locali di fagioli, ai quali si aggiungono altri ecotipi di cece e di lenticchia, che risultano perfettamente inseriti nelle condizioni pedo-ambientali delle rispettive aree di origine.

Tutti gli ecotipi sono stati caratterizzati per gli aspetti morfologici e genetici e considerati per le loro potenzialità agronomiche e commerciali.

Infatti, alcuni di questi ecotipi, come il **fagiolo Poverello Bianco** a marchio deco dell'area del Pollino, i **fagioli Merulla** a marchio deco dell'Altopiano Silano, il **fagiolo Monachella** dell'alto Lametino, il **fagiolo di Cortale** dell'area Catanzarese (comuni di Maida, Cortale, Girifalco,

ecc.), la **Sujaca** di Caria di Drapia del Vibonese (Altopiano del Poro), la **lenticchia di Mormanno**, il **cece nostrano**, il **fagiolo Seccagno**, ecc., da tempo studiati, valorizzati e rilanciati dall'Arsac, sono già conosciuti e apprezzati dai consumatori e hanno un interessante mercato di nicchia.

In ogni caso, gli ecotipi di fagioli, ceci e lenticchie censiti, per le loro caratteristiche di biodiversità e di qualità, rappresentano un grande patrimonio per la Calabria.

La qualità di questi legumi è eccezionale, in generale si caratte-



Lenticchia di Mormanno

TABELLA 1 - Risultati economici di alcuni dei principali ecotipi locali di legumi calabresi

Ecotipo di legume calabrese	Resa media (q/ha)	Prezzo medio al produttore (euro/kg)	Plv/ha (euro/ha)	Costi espliciti medi per input in % del valore di plv		Reddito lordo per unità di superficie (euro/ha)
				euro/ha	%	
Fagiolo Borlotto Ceroso nano irriguo (baccelli a maturazione cerosa)	70	1	7.000	2.100	30	4.900
Fagiolo Borlotto Ceroso rampicante irriguo (baccelli a maturazione cerosa)	80	1,2	9.600	3.360	35	6.240
Fagiolo Merulla irriguo (granella secca)	15	10	15.000	6.000	40	9.000
Cece Nostrano (granella secca)	8	4	3.200	320	10	2.880
Fagiolo Seccagno Bianco (granella secca)	7	5	3.500	700	20	2.800
Lenticchia di Mormanno (granella secca)	5	14	7.000	1.750	25	5.250
Fagiolo Poverello Bianco irriguo (granella secca)	13	10	13.000	5.200	40	8.000

I costi espliciti sostenuti per un ciclo produttivo di queste colture sono molto contenuti e variano, a seconda dell'ecotipo, dal 20 al 40% del valore della produzione lorda vendibile.

rizzano, per bassa percentuale di tegumento e un ridotto tempo di cottura. Hanno un elevato contenuto proteico, alti valori di proteine solforate e tante altre qualità organolettiche.

Aspetti economici e ruolo dei giovani

Gli ecotipi di legumi calabresi, nella maggior parte dei casi, hanno un ciclo colturale primaverile-estivo; si seminano in primavera e si raccolgono entro la fine dell'estate anche se in alcuni casi la raccolta si posticipa fino all'autunno.

Le operazioni colturali, dalla semina alla raccolta, si effettuano in gran parte manualmente, lasciando a semplici macchine operatrici le operazioni di preparazione del terreno e di semina ma, nel caso dei ceci, sono completamente meccanizzabili.

Le tecniche di coltivazione e di gestione del prodotto **sono semplici e facilmente acquisibili dai giovani anche con brevi corsi di formazione** come è stato già sperimentato.

Inoltre, permettono un'organizzazione aziendale del lavoro concentrato in un periodo che comunemente si aggira intorno ai 5 mesi all'anno, risultando così allettante per i giovani che pos-

sono dedicarsi allo studio e integrare il reddito con altre attività.

Altro vantaggio economico di queste produzioni è che **non richiedono grandi investimenti e presentano un rischio d'impresa molto ridotto**.

In alcuni territori questi ecotipi di legumi possono svolgere un rafforzamento del ruolo identitario, creando altre opportunità di lavoro extra agricolo che scaturiscono dallo sviluppo di un turismo gastronomico e di prossimità.

I precedenti programmi di valorizzazione realizzati dall'Arsac per questi ecotipi e per altri prodotti tipici hanno determinato l'aumento del numero dei consumatori sia tra i residenti nel territorio regionale sia tra i non residenti anche stranieri.

Analisi della redditività

All'aumento della domanda di questi prodotti ha corrisposto un prezzo remunerativo che ha stimolato la produzione.

Infatti, da una breve indagine svolta e da un'analisi dei dati raccolti per alcuni dei principali ecotipi di legumi è stato determinato:

- la resa media (q/ha);
- il prezzo medio di vendita al produttore (euro/kg);

- il valore medio della produzione lorda vendibile (plv) per unità di superficie (euro/ha).

- i costi espliciti per input, in % del valore della plv/ha;

- il reddito lordo per unità di superficie (euro/ha) come differenza tra plv/ha e costi espliciti per l'acquisto di input/ha.

Poiché in questo caso il produttore agricolo, come è noto, oltre a svolgere la funzione imprenditoriale riveste anche il ruolo di proprietario fondiario e copre con il suo lavoro i fabbisogni dell'azienda, i **costi espliciti** sostenuti per un ciclo produttivo di queste colture **sono molto contenuti e variano a seconda dell'ecotipo dal 20 al 40%** del valore della produzione e il reddito lordo tende a coincidere con il reddito netto, cioè a quanto l'operatore agricolo porta a casa dopo la vendita del prodotto, al netto delle spese per gli input esterni.

Facendo esplicito riferimento alla realtà economica evidenziata in *tabella 1* e con lo scopo di promuovere consapevoli iniziative imprenditoriali degli agricoltori, nel corso degli anni e anche più recentemente, è stata data particolare importanza ad azioni formative specifiche, dirette a giovani agricoltori, svolgendo alcuni seminari riguardanti le tecniche di coltivazione degli ecotipi locali di legumi e i possibili risultati economici.

Realtà sul territorio

Questa programmata azione di formazione ha stimolato anche la nascita di alcune società cooperative in provincia di Cosenza, quali la Bio Ortofrutticola del Pollino con sede a Laino Castello e la Pollino Food Experience con sede a Mormanno, formate da giovani agricoltori con alto livello culturale (alcuni laureati) che producono Fagiolo Poverello Bianco, Lenticchia di Mormanno e altri legumi, oltre ad altre specie orticole.

Inoltre, altri giovani produttori singoli, nel territorio regionale, hanno avviato la propria azienda per la produzione di legumi utilizzando anche risorse del Psr 2014-2020, per l'insediamento e il miglioramento aziendale.

Luigi Gallo

Arsac - Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.