



di Stefania De Pascale e
Marco Valerio Del
Grosso

02 ottobre 2013

LO SVILUPPO DEL MERCATO E DELLE PRODUZIONI ITALIANE PER LA IV GAMMA

Si è tenuto il 26 settembre 2013 a Battipaglia (SA) il convegno “Lo sviluppo del mercato e delle produzioni italiane per la IV gamma” organizzato dal Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli Federico II, in collaborazione con l’Accademia dei Georgofili – Sezione Sud-Ovest.



I prodotti ortofrutticoli della IV gamma fanno parte dei cosiddetti *convenience food* in quanto sono preparati e condizionati in modo da fornire una serie di servizi al consumatore tra cui pulizia, mondatura, lavaggio, taglio e confezionamento in porzioni pronte all’uso, pur conservando in larga parte le caratteristiche di freschezza del prodotto tal quale. Pur non mancando esempi importanti di impiego di frutta (macedonie pronte), i prodotti maggiormente utilizzati per la IV gamma sono gli ortaggi da foglia, in particolare le insalate, adulte (indivie, lattughe, radicchi, cicorie) e baby leaf (lattughino, rucola, spinacio e valerianella raccolti dopo 15-30 giorni dalla semina secondo il periodo stagionale).

Le colture di IV gamma occupano in Italia circa 6.500 ettari e le produzioni sono localizzate soprattutto in Campania e Lombardia (dove è concentrato il 60% della lavorazione) seguite, a distanza, dal Veneto. Negli ultimi dieci anni il mercato della IV gamma è cresciuto in termini di fatturato del 376% raggiungendo oggi circa 800 milioni di euro. Sebbene nei primi

mesi del 2013 si sia registrato un leggero calo dei consumi, le prospettive sono ancora di grande espansione nonostante il prezzo di questi prodotti sia in media 4-5 volte superiore rispetto al suo benchmark (prodotto fresco).

I prodotti della IV gamma sono prodotti minimamente trattati (minimally processed food/lightly processed food) e rappresentano una delle innovazioni tecnologiche più rilevanti degli ultimi due decenni. Le tecnologie di lavorazione devono garantire la conservazione delle caratteristiche di freschezza del prodotto e la sicurezza d'uso senza però ricorrere a trattamenti termici stabilizzanti o a trattamenti di risanamento. Le procedure igienico-sanitarie, la scelta dei materiali plastici per l'imballaggio (packaging) e il mantenimento di temperature adeguate lungo la filiera (catena del freddo) sono i determinanti tecnologici della qualità dei prodotti di IV gamma.

Tra le criticità agronomiche che i produttori di ortaggi di IV gamma si trovano ad affrontare, sono stati ricordati gli obblighi (derivanti da normative regionali, nazionali o europee nonché da disciplinari di produzione imposti dagli acquirenti) di contenere, da un lato, i livelli di sostanze considerate dannose o anti-nutrizionali quali nitrati, nitriti, residui di fitofarmaci, diserbanti o altre sostanze chimiche nei prodotti e, dall'altro, l'impatto del processo produttivo sull'ambiente (es. inquinamento da nitrati delle acque sotterranee). In questo scenario, particolare rilievo assumono la difesa fitosanitaria, il diserbo e la gestione della fertilizzazione.

In conclusione, la sfida che il settore delle produzioni di IV gamma si trova oggi ad affrontare è continuare ad accrescere il proprio mercato nonostante la crisi generale dei consumi privati (e la stasi/contrazione anche di quelli alimentari), il differenziale ancora troppo elevato di prezzo nei confronti del fresco e la diffidenza del consumatore nei confronti di prodotti ortofrutticoli percepiti come "industrializzati". Per vincere questa sfida è necessario sviluppare ricerca e innovazione sui prodotti e sui processi puntando alla sicurezza d'uso, alle procedure di tracciabilità e all'incremento del grado di *convenience*, aprire nuovi mercati per sottrarsi al ruolo dominante della GDO e, soprattutto, rivedere i modelli organizzativi lungo la filiera allo scopo di fare sistema per raggiungere un obiettivo comune.