

● SITUAZIONE DELLA PRODUZIONE E DEI PREZZI DI MERCATO

Al melograno italiano serve aggregazione

di **F. Bimbo, F. Lops, M.L. Raimondo, N. Bellantuono, A. Seccia**

Lil melograno (*Punica granatum* L.) è una pianta originaria del Medio Oriente e diffusa in numerosi Paesi tra cui Iran, India, Turchia, Stati Uniti, nonché Spagna e Italia. I suoi frutti, gli arilli, sono molto apprezzati perché succosi e ricchi di sostanze antiossidanti noti per i loro effetti benefici sulla salute umana. **La crescente consapevolezza dei benefici sulla salute ha generato un aumento della domanda globale di melegrane, tanto in forma di frutto fresco quanto di prodotti derivati, come succhi, estratti e integratori.**

Superficie e produzione in Italia

In Italia la superficie agricola destinata alla coltivazione di melograno ha sperimentato una rapida espansione nell'ultimo decennio, passando da 51 ha nel 2012 a 1.584 ha nel 2022.

Attualmente la produzione nazionale è pari a 25.400 t/anno, che rende **l'Italia il secondo produttore europeo dopo la Spagna.**

A livello nazionale le superfici di melograno sono concentrate principalmente in tre regioni: Puglia con 636 ha (40,2% della superficie complessiva), Sicilia con 435 ha (27,5%) e Veneto con 173 ha (10,9%). Il grafico 1 mostra l'andamento delle superfici destinate alla produzione di melograno dal 2016 al 2022 nelle regioni italiane dove la coltura è presente.

Le varietà coltivate in Italia

Le principali varietà di melograno coltivate in Italia sono la Wonderful, prevalentemente nelle regioni del Centro-Sud, l'Acco (Ako), più precoce e particolarmente adatta alle regioni settentrionali e, in misura minore, varietà rustiche come la Dente di Cavallo.

L'Italia è il secondo produttore in Europa, dopo la Spagna, con 25.400 t/anno, risente oggi però di diverse problematiche legate alle varietà impiantate, a problemi fitosanitari e ai costi di gestione con una produzione molto frammentata. In merito a quest'ultimo aspetto, serve aggregare l'offerta per favorire l'accesso ai mercati e aumentare il potere contrattuale



La diffusione del melograno in Italia e delle varietà quali la Wonderful e l'Acco, sulle oltre 300 varietà disponibili, è da attribuire principalmente a una serie di fattori concomitanti quali la facilità di coltivazione della pianta in ambiente mediterraneo e la possibilità di ottenere produzioni elevate (circa 30-40 t/ha) in impianti intensivi che replicano il modello di produzione israeliano. Tale modello di produzione prevede un'accurata sistemazione del suolo mediante la baulatura e la gestione del terreno con la pacciamatura del filare tramite l'utilizzo di un telo plastico bianco riflettente. Inoltre, un elemento rilevante in tale modello produttivo è la struttura di sostegno a Y trasversale della pianta che permette la distribuzione uniforme dell'apparato fogliare nello spazio e una distri-

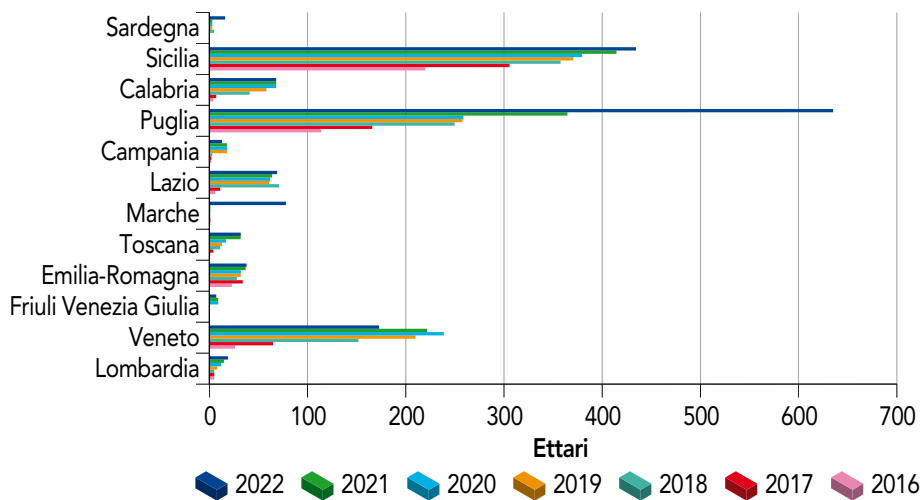
buzione ottimale della luce sui frutti.

Questi fattori hanno fatto **crescere le superfici di circa 200 ha in media per anno, tra il 2016 e il 2022, rendendo la coltivazione del melograno una buona fonte di reddito integrativa per molti imprenditori agricoli.**

Che destinazione ha il prodotto?

Il prodotto realizzato in Italia viene principalmente commercializzato tal quale o trasformato in succhi di frutta: **il mercato nazionale assorbe circa il 70% delle vendite**, mentre il restante 30% è esportato principalmente verso il Nord Europa. L'alto livello di domanda nazionale e internazionale sottolinea la crescente popolarità di questo frutto e dei suoi derivati tra i

GRAFICO 1 - Superficie agricola destinata alla produzione di melograno dal 2016 al 2022 per regione



Fonte: Istituto italiano di statistica (Istat).

Nel 2022 la coltivazione del melograno si concentra essenzialmente in Puglia (636 ha), Sicilia (435 ha) e Veneto (173 ha).

consumatori, contribuendo così alla sostenibilità economica degli imprenditori agricoli e degli operatori del settore.

La situazione prezzi

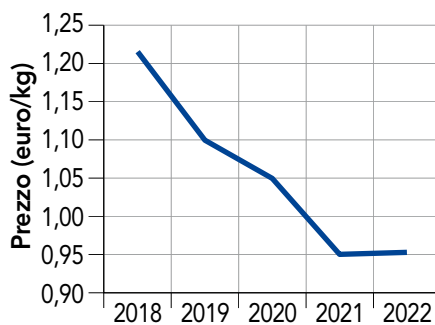
Alla rapida espansione delle superfici destinate alla coltivazione di melograno e della quantità offerta si è registrato un altrettanto rapido declino dei prezzi all'origine per gli agricoltori. Il grafico 2 riporta l'andamento del prezzo medio nazionale all'origine nell'ultimo quinquennio e mostra che fra il 2018 e il 2022 esso si è contratto di circa il 22%, passando da 1,22 euro/kg registrato nel 2018 a 0,95 euro/kg nel 2022.

Perché i prezzi sono calati?

La riduzione del prezzo all'origine si spiega solo in parte con l'aumento delle superfici coltivate e della quan-

tità offerta. Essa infatti è accentuata da due fattori concomitanti. In primo luogo, l'offerta italiana si concentra principalmente su due varietà, l'Acco e la Wonderful che maturano tra settembre e novembre, generando un eccesso di offerta durante questo periodo e una conseguente pressione al ribasso sui prezzi a causa della maggiore disponibilità del prodotto sul mercato interno. In secondo luogo, gli imprenditori agricoli registrano una capacità limitata nella commercializzazione del prodotto. Infatti,

GRAFICO 2 - Prezzo medio nazionale (euro/kg) all'origine del melograno dal 2018 al 2022



Fonte: Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea).

Dal grafico si evidenzia come il prezzo medio nazionale all'origine dal 2018 al 2022 che si è contratto di circa il 22%, passando da 1,22 euro/kg del 2018 a 0,95 euro/kg del 2022.

poiché la coltivazione del melograno rappresenta una fonte supplementare di reddito da affiancare ad altre produzioni aziendali, la commercializzazione e la valorizzazione è affidata spesso a cooperative le quali svolgono una limitata attività di trasformazione post-raccolta e di individuazione e penetrazione dei mercati di sbocco potenziali. Questi fattori contribuiscono a deprimere ulteriormente il prezzo del prodotto all'origine sul mercato nazionale.

La redditività della coltura è inoltre minacciata, nel breve termine, da tre fattori contingenti: da un lato, l'aumento dei costi di produzione che riduce notevolmente i profitti delle aziende agricole; dall'altro, l'alto tasso di inflazione che erode il potere d'acquisto delle famiglie riducendone la propensione all'acquisto di prodotti considerati di nicchia, come il melograno e i suoi derivati. Infine, gli impianti intensivi di melograno sono soggetti a una crescente serie di problematiche di natura abiotica e biotica che comportano una considerevole perdita di resa e complicano la gestione del melograneto per gli agricoltori. Si riscontrano con sempre più frequenza il cracking e danni da freddo e da caldo. Inoltre, la *Pilidiella granati* (Saccardo) è diventata una vera e propria emergenza per i produttori; il fungo interessando il colletto e le parti legnose della pianta provoca il cancro del colletto e marciume dei frutti. In Italia, l'incidenza di questa patologia nei frutteti è passata dal 10-20% nel 2017 a oltre il 90% nel 2022, tanto che alcuni produttori decidono di optare per l'estirpazione delle piante.

Strategie da mettere in campo

Per far fronte al calo dei prezzi e della redditività della coltura, una misura prioritaria per gli agricoltori dovrebbe essere quella di adottare strategie di aggregazione dell'offerta, ad esempio formando cooperative di primo e secondo livello.

L'aggregazione dell'offerta favorisce, infatti, l'accesso ai mercati aumentando il potere contrattuale del gruppo di produttori rispetto a quello che avrebbe la singola impresa. Inoltre, le cooperative possono orientare la loro attività alla ricerca di nuovi mercati di sbocco, allo sviluppo di nuovi



formati o prodotti derivati (ad esempio, estratti di melograno), alla penetrazione dei differenti canali commerciali (ad esempio, grande distribuzione organizzata, horeca, commercio online, supporto alla vendita diretta) e alla promozione del prodotto stesso.

Per le cooperative è di vitale importanza investire sull'esportazione del prodotto sia con lo scopo di creare nuove opportunità di vendita, sia per ridurre la pressione al ribasso sui prezzi nel mercato interno, durante i periodi di abbondanza. Inoltre, **le forme aggregative faciliterebbero la collaborazione tra imprese** che, condividendo competenze e conoscenze, potrebbero promuovere più facilmente investimenti comuni in ricerca e sviluppo di prodotto, anche in partnership con istituti di ricerca pubblici e privati.

Cosa preferisce il consumatore

Accanto ai vantaggi derivanti dall'aggregazione dell'offerta, è altrettanto importante tener presente l'evoluzione delle preferenze di consumo di melograno fresco e trasformato, nonché l'influenza che queste ultime comportano sulle scelte aziendali. In primo luogo, i risultati di una ricerca svolta su un panel di consumatori italiani evidenzia che questi ultimi **preferiscono un prodotto fresco con arilli consistenti a seme soffice o mediamente soffice e gusto prevalentemente dolce**. Allo stesso tempo si rileva un basso grado di accettazione per melograno di varietà a seme legnoso e per quelle varietà che producono arilli dal sapore prevalentemente aspro e astringente.

Infine, per quel che riguarda il consumo di prodotto fresco, i consumatori mostrano un buon grado d'interesse per il prodotto biologico, ottenuto evitando l'uso di pesticidi chimici. Tali risultati confermano quanto già evidenziato in letteratura scientifica a riguardo delle preferenze del consumatore per melograno fresco. Inoltre, i principali canali d'acquisto del prodotto fresco risultano essere le frutterie e i negozi specializzati nella vendita di frutta e verdura oppure l'acquisto diretto dal produttore e presso iper-



mercati e supermercati.

In secondo luogo, per quanto riguarda i trasformati di melograno, quali succhi e marmellate, i consumatori preferiscono prodotti senza zuccheri, conservanti e coloranti aggiunti nonché ottenuti con frutta fresca proveniente da melograneti italiani coltivati in regime di produzione biologica.

Infine, moderato interesse viene registrato per prodotti a elevato contenuto di servizio quali arilli freschi pronti al consumo confezionati in vaschette. I principali canali commerciali dai quali i consumatori acquistano prodotti trasformati di melograno sono: ipermercati e supermercati, bar e ristoranti, infine nei negozi specializzati nel commercio di prodotti biologici.

Per i prodotti trasformati, un'interessante strategia per le imprese potrebbe essere quella di miscelare il succo di melograno con altri succhi di frutta, come quelli ottenuti da frutti rossi o il succo d'uva. Questa miscelazione non solo può aggiungere varietà di sapori, ma anche creare una bevanda dal gusto dolce senza la necessità di ulteriori aggiunte di zuccheri, spesso poco gradite ai consumatori attenti alla salute, e che contestualmente attenuano il sapore acido e astringente, tipico dei succhi di frutta prodotti esclusivamente da alcune cultivar di melograno. Inoltre, la combinazione di succhi di frutta diversi può portare a un prodotto finale con una gamma più ampia di nutrienti, contribuendo a renderlo più attraente per chi cerca benefici per la salute oltre che al gusto.

Alla luce dei risultati dell'indagine, emerge pertanto che, per rispondere alle esigenze di mercato e al contempo

ridurre le debolezze dell'attuale offerta varietale, risulta importante per i produttori diversificare l'offerta delle varietà, impiegando cultivar precoci e/o tardive, utilizzando materiale di propagazione certificato, con arilli che possiedano le caratteristiche sensoriali richieste dai consumatori e che vengano prodotti in regime di agricoltura integrata o biologica.

L'impiego di materiale di propagazione sano permetterebbe di dare una concreta risposta ai problemi fitosanitari e di corrispondenza varietale, nonché ottenere prezzi all'origine più elevati.

Inoltre, l'impiego di nuovi fertilizzanti naturali, noti come «promotori di crescita» o «biostimolanti vegetali», potrebbe aiutare gli agricoltori a prevenire l'insorgenza del cracking dei frutti e dei danni da caldo offrendo una maggiore protezione del frutto e del suo aspetto estetico, particolarmente apprezzato dal consumatore.

Infine, per migliorare la redditività della cultura sarebbe interessante utilizzare, nella fase d'impianto, tecniche di coltivazione alternative rispetto a quelle attuali e che prevedano piante allevate a vaso basso, senza tutori metallici e baulatura. Questo ridurrebbe i costi di investimento iniziali e migliorerebbe la redditività della cultura.

Francesco Bimbo, Francesco Lops

Maria Luisa Raimondo

Nicola Bellantuono

Dipartimento DAFNE, Università di Foggia

Antonio Seccia

Dipartimento DISTUM, Università di Foggia

I contenuti presenti in questo articolo sono stati prodotti nell'ambito del progetto di ricerca «Strategie di lotta sostenibili per il controllo di Piliidiella granati su melograno e analisi economico-manageriali per la sostenibilità della produzione di melograno in Puglia (STRAPIGRANAS)» finanziato dall'Università degli Studi di Foggia.



Questo articolo è corredato di bibliografia/contenuti extra. Gli Abbonati potranno scaricare il contenuto completo dalla Banca Dati Articoli in formato PDF su: informatoreagrario.it/bdo

Al melograno italiano serve aggregazione

BIBLIOGRAFIA

Bacchetta L., Platamone G., Balducchi R. (2021). Semi, buccia, arilli di melograno: non si butta niente. *L'Informatore Agrario*, 25/2021.

Cossio, F. (2018). Impianto del melograno, come fare qualità e reddito. *L'Informatore Agrario* n. 36/2018.

Ferrara G., Mazzeo A., Pacucci C., Pacifico A., Gallo V., Cafagna I., Mastroianni, P. (2014). Melograno: un'opportunità per diversificare il reddito. *L'Informatore Agrario* n. 6/2014.

Foschi S. (2017). Il melograno in Italia opportunità da gestire. *L'Informatore Agrario* n. 23/2017.

Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA), 2022. Banca dati prezzi all'origine.

Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT), 2022. Coltivazioni: superfici e produzione.

Pollastro S., Dongiovanni C., Gerin D., Pollastro P., Fumarola G., De Miccolis Angelini R. M. e Faretra F., 2016. First report of Coniella granati as a causal agent of pomegranate crown rot in southern Italy, *The American Phytopathological society*, 100 (7): 1498.

Stiletto A., Trestini S. (2021). Factors behind consumers' choices for healthy fruits: a review of pomegranate and its food derivatives. *Agricultural and Food Economics*, 9, 1-27.

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.