

*“Progettazione di un modello in grado di quantificare l’indice del valore esposto delle Produzioni Agro-Alimentari finalizzata alla Gestione delle Emergenze non epidemiche”.*

*Parma 26-27 settembre 2025*

*Gina Biasini*

*Durante il terremoto del 2016 in Italia Centrale, molte aziende agroalimentari locali hanno subito danni rilevanti a strutture e produzioni. In risposta, sono stati avviati interventi per sostenere la ripresa delle attività agricole e zootecniche nelle zone colpite.*

*Questi eventi hanno messo a rischio molte piccole aziende locali, specializzate in produzioni di alta qualità come formaggi, salumi, tartufo, legumi e olio extravergine, soprattutto nella Valnerina e nella dorsale appenninica umbra e marchigiana*

*Questo lavoro nasce dalla consapevolezza che il valore economico ,per le produzioni agro-zootecniche, non può essere espresso dal solo valore commerciale. Dovrebbero essere considerati anche parametri che possano riflettere il contesto socio-culturale del territorio di origine. Per questo motivo è stato necessario sviluppare un modello che quantificasse l'indice del valore esposto delle Produzioni Agro-Alimentari ai fini della Gestione delle Emergenze non epidemiche.*

*Per ottenere dati sulle Produzioni territoriali sono state individuate le fonti informative, realizzati sistemi di acquisizione dati integrativi e definiti i criteri di valutazione degli indici a supporto delle priorità d'intervento nelle emergenze non epidemiche.*

*L'assenza di dati specifici ha inizialmente ostacolato la valutazione dei danni alle produzioni agro-alimentari dopo il sisma. Secondo l'Ufficio studi Cia su dati Istat 2015-2017, l'Umbria ha perso il 15% della produzione agricola e il 14% del valore aggiunto; nelle Marche il calo è stato rispettivamente del 6% e 4%. Forti riduzioni hanno colpito i settori carne, latte e cereali, mentre sono aumentate le produzioni di vino, carne suina e patate.*

*Il progetto pilota si è concentrato sulla Valnerina, articolandosi in fasi progressive basate sui risultati ottenuti. Sono stati analizzati dati esistenti, come quelli dell'Ufficio studi Cia e Istat, che evidenziano un calo produttivo post-sisma particolarmente marcato in Umbria, con riduzioni significative nella cerealicoltura (-46%) e nel comparto lattiero-caseario (-13%), mentre alcune produzioni come la carne suina hanno avuto incrementi.*

*Il progetto ha mappato le eccellenze agroalimentari, identificato i settori chiave e raccolto dati istituzionali e open data, valutando l'acquisizione automatica. Sono stati poi sviluppati modelli e indici per valorizzare i prodotti.*



*Sono state esaminate anche iniziative di sostegno alle imprese agricole giovanili e di rilancio economico nelle regioni colpite, come ReStartApp e altre collaborazioni con fondazioni e associazioni, volte a sviluppare filiere biologiche e innovative .*

*È stata effettuata un'analisi delle produzioni tipiche e degli “ambiti” coinvolti (culturale, turistico, enogastronomico), con particolare attenzione alla filiera ovina e ai formaggi pecorini, prodotti di grande pregio e fortemente legati al territorio appenninico, considerato fondamentale per la caseificazione italiana .*

## *punti considerati*

- *Identificazione degli ambiti sociali ed economici di interesse del prodotto considerato*
- *Determinazione delle variabili di interesse per ambito individuato*
- *Acquisizione delle informazioni necessarie*

## *Identificazione degli ambiti sociali ed economici di interesse del prodotto considerato*

*L'Appennino, forte di tradizioni e innovazione, rappresenta una risorsa chiave per l'agroalimentare italiano: produce il 42% dei prodotti a indicazione geografica e coinvolge oltre 25mila aziende per più di 2 miliardi di euro, contribuendo al 14% del valore aggiunto nazionale. Il territorio eccelle nella filiera ovina e nei formaggi pecorini di qualità, grazie a pratiche agricole sostenibili che favoriscono agricoltura, turismo e artigianato, contrastando lo spopolamento e valorizzando prodotti tipici anche in quantitativi limitati.*

- *Si è analizzata l'importanza strategica dell'Appennino per il settore agroalimentare italiano, evidenziando come la valorizzazione dei prodotti tipici, la sostenibilità e la sinergia tra tradizione e innovazione contribuiscano a sostenere l'economia locale e contrastare lo spopolamento. Viene sottolineato il ruolo chiave della filiera ovina e della produzione di formaggi pecorini di qualità, nonché il valore della "tipicità" garantita da metodi produttivi costanti e riconosciuti. Infine, si ribadisce l'importanza della trasmissione delle competenze e dell'adattamento alle esigenze di mercato per rafforzare l'identità e la competitività dei prodotti dell'Appennino.*

## *Determinazione delle variabili di interesse per ambito individuato*

*La qualità dei prodotti alimentari locali è associata alla tipicità che si basa su metodi produttivi regolamentati e sul valore della tradizione, con tecniche tramandate da almeno 25 anni e verificate dalle autorità regionali. La trasmissione delle competenze e la capacità di rispondere alle richieste di mercato rafforzano la competitività e il legame con il territorio e la comunità.*

# *Acquisizione delle informazioni necessarie*

- *Verificare quali enti istituzionali dispongono di dati rilevanti;*
- *Individuare dati aperti utili per il progetto;*
- *Valutare la possibilità di acquisizione automatica dei dati;*
- *Sviluppare sistemi per la raccolta di dati disponibili se necessario.*

# *Raccolta dati e fonti informative*

- *Per la raccolta dei dati sono state consultate diverse fonti istituzionali e database, tra cui la Banca Dati Nazionale (BDN) per l'anagrafe zootecnica, il Sistema Informativo Veterinaria e Alimenti (SIVA) Umbria, il Portale Open Data della Regione Umbria, il Sistema Informativo Agricolo Regionale (SIAR) e la Camera di Commercio di Perugia. Sono stati inoltre sviluppati questionari per gli operatori del settore .*

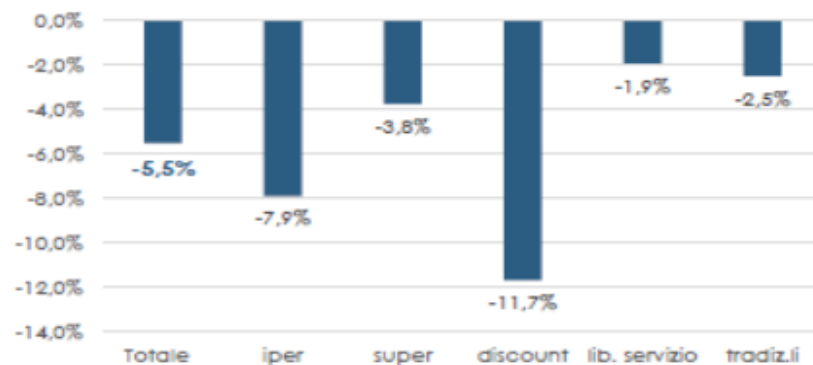


# CONSUMI DOMESTICI

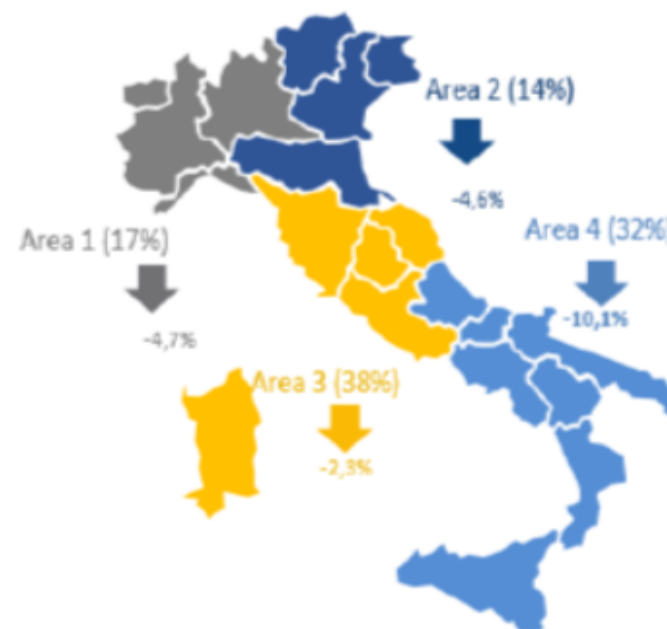
## FORMAGGI PECORINI



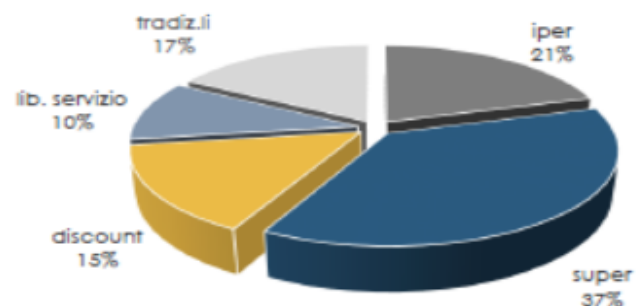
Dinamica per canale distributivo  
var.% 2018/17 in volume



Dinamica e ripartizione per area  
geografica  
quota % e var.% 2018/17 in volume



Ripartizione acquisti per canale distributivo  
(2018 in volume)



*Dall'analisi emerge che il consumo di pecorino è ancora limitato e non entra come proposta alimentare routinaria nelle mense scolastiche*

# *Costi di produzione e prezzi di mercato*

*Si è fatto riferimento ai tariffari ISMEA per definire i costi medi di vendita al kg di formaggi pecorini e altri prodotti caseari, con prezzi aggiornati al 2020 che variano da 2,50 €/kg per la ricotta stagionata a oltre 12 €/kg per pecorini stagionati oltre un anno.*

# *Modelli di calcolo e indicatori economici*

- *Per valutare il valore economico delle aziende si è considerata la redditività attraverso indicatori di bilancio come EBITDA/Vendite e ROA (Return on Assets), oltre a indici di liquidità, indipendenza finanziaria e posizione finanziaria netta. Tuttavia, le aziende oggetto di studio sono di piccole dimensioni (“bonsai”) e fortemente colpite dal sisma; pertanto, i parametri mirano più a definire il valore del prodotto e del territorio che quello aziendale puro .*

# *Parametri valutativi aggiuntivi*

*Oltre agli aspetti economici, sono stati individuati parametri distintivi quali:*

- Originalità: prodotti unici senza sostituti;*
- Qualità: elevata grazie ai processi produttivi tradizionali;*
- Scarsità: quantità limitate con domanda selettiva;*
- Vettore di cultura locale: rappresentano la cultura e la differenziazione territoriale.*

*Peraltro, questi prodotti di montagna riescono a soddisfare la mappa di tendenza del World Innovation Panorama di Xtc, una società francese di consulenza che ha riassunto in una mappa 15 tendenze agglutinate attorno a cinque macroaree considerate le direzioni lungo cui si muove la richiesta del consumatore*

*Le cinque macro- aree individuate possono essere così definite:*

- *PIACERE: qualità allettante, connotata emotivamente*
- *SALUTE: i benefici della salute e la prevenzione del rischio*
- *FORMA: attenzione all'aspetto fisico e allo stato mentale*
- *PRATICITÀ: efficienza d'uso e adatti a nuovi stili di vita*
- *ETICA: solidarietà, interesse per gli altri e per l'ambiente*

- *La prima fase del lavoro è consistita nell'individuazione di realtà produttive “di nicchia” all'interno del territorio regionale. I prodotti caseari realizzati nel territorio della Val Nerina, in particolare nei comuni di Cascia, Norcia, Vallo di Nera e Monteleone di Spoleto sono stati individuati attraverso database opensource regionali, e definiti come prodotti candidabili all'analisi proposta dallo studio. Attraverso una ricerca bibliografica sono state determinati sia gli ambiti (socioeconomico e di sostenibilità) che le variabili di interesse necessarie per la valutazione.*



# *considerazioni per l'ambito socio economico*

- *Età e genere del proprietario*
- *Numerosità del nucleo familiare*
- *Tipologia e quantità della produzione*
- *Numero di persone impiegate*
- *Numero di giorni di improduttività (fermo stagionale)*
- *Destinazione prevalente del prodotto (rivenditori o consumatori)*
- *Luoghi prevalenti di destinazione del prodotto*

# *Considerazioni per l'ambito di sostenibilità:*

- *Origine del latte*
- *Specie produttrice del latte*
- *Tipologia di allevamento (intensivo/stabulato, estensivo/brado)*
- *Razze allevate*

# *Risultati dell'indagine sul territorio*

*Attraverso questionari somministrati alle imprese selezionate agroalimentari della Valnerina, soprattutto nel comune di Norcia, si è raccolto un profilo socioeconomico delle aziende. Le imprese sono prevalentemente familiari, di micro-dimensioni, con una media di produzione giornaliera di pecorino tra 3 e 50 kg. I proprietari hanno un'età media di circa 49 anni, per lo più uomini. Le imprese mostrano un forte legame con il territorio e una buona percezione della qualità del prodotto, ma riconoscono criticità nell'innovazione, nel marchio aziendale e nelle infrastrutture*

# *Proposta di modello valutativo*

*È stata elaborata una proposta di valutazione del valore esposto a calamità naturali che considera attributi quali:*

- Età del proprietario (fasce <30, 31-45, >45 anni);*
- Numerosità del nucleo familiare;*
- Numero di persone impiegate;*
- Origine del latte (produzione propria, mista, esterna);*
- Specie produttrice del latte (ovina o bovina);*
- Tipologia di allevamento (estensivo o intensivo);*
- Razze allevate (autoctone).*

| Attributi                                                          | Contribuisce al calcolo | Valori                                                       | Peso          |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------|
| – Età del proprietario                                             | SI                      | Fascia 1: <30<br>Fascia 2: 31-45<br>Fascia 3: >45            | 1<br>0.5<br>0 |
| – Numerosità del nucleo familiare                                  | SI                      | Fascia 1: < 2<br>Fascia 2: >2                                | 1<br>0        |
| – Numero di persone impiegate                                      | SI                      | Fascia 1: < 2<br>Fascia 2: >2                                | 1<br>0        |
| Numero di giorni di improduttività (fermo stagionale)              | NO                      | -----                                                        | -----         |
| – Destinazione prevalente del prodotto (rivenditori o consumatori) | NO                      | -----                                                        | -----         |
| – Luoghi prevalenti di destinazione del prodotto                   | NO                      | -----                                                        | -----         |
| – Origine del latte                                                | SI                      | Produzione propria<br>Produzione mista<br>Produzione esterna | 1<br>0.5<br>0 |
| – Specie produttrice del latte                                     | SI                      | Ovina<br>Bovina                                              | 1<br>0        |
| – Tipologia di allevamento (intensivo/stabulato, estensivo/brado)  | SI                      | Estensivo<br>Intensivo                                       | 1<br>0        |
| Razze allevate                                                     | SI                      | Autoctone                                                    | 1             |

*Alcuni parametri non sono stati considerati per il calcolo diretto (ad esempio, giorni di improduttività e destinazione del prodotto). Il modello è in fase di studio e validazione da parte di esperti, con l'obiettivo di integrare il valore commerciale con coefficienti di valorizzazione socioculturale.*

# *«Conservare il passato per creare il futuro»*

*Gli Operatori hanno mostrato resilienza, ma è necessaria una spinta verso la qualità e la rigenerazione dell'attrattività agrituristica. La tipicità e la qualità dei prodotti agroalimentari, ormai considerati elementi della cultura materiale, si dovranno trovare al centro di un dibattito che permetta di superare la contrapposizione tra il mantenimento, quasi nostalgico, della tipicità, e la sua rielaborazione, che diventa valore aggiunto che consente di stare al passo con le nuove tendenze commerciali.*

*I dati reperiti con il questionario sono stati sottoposti ad analisi per valutare l'individuazione di indici che potessero definire il Valore del bene esposto a calamità naturali che in base alle analisi fatte non può essere legata solo agli aspetti economici ma alla continuità di vivere di un territorio, al ruolo del pastore Custode del territorio stesso e al ruolo di Ambasciatori del gusto e del saper fare.*



*La montagna ha ulteriori opportunità, come l'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" prevista dal Regolamento UE 1151/2012, che può sostenere la valorizzazione dei prodotti locali.*

*Nella porzione geografica considerata esistono non solo prodotti Dop e Igp, ma soprattutto i Prodotti del saper fare la cui valorizzazione, però, richiede scuola e trasferimento di tecniche tradizionali. Sarebbe interessante per la valorizzazione del Territorio individuare “i vecchi esperti” che potrebbero diventare Tutor dei giovani e trasferire loro il sapere per renderli Pastori capaci di gestire il gregge, di affrontare i rischi del pascolo in montagna ma anche essere orgogliosi del vivere il pascolo.*

*Tale proposta di valutazione diventa oggetto di studio e verrà sottoposta a validazione da parte di un gruppo di esperti soprattutto si dovrà lavorare per individuare il coefficiente (???) di integrazione al valore commerciale*

*« ...quando c'è bisogno non solo di intelligenza agile e di spirito versatile  
ma di volontà ferma e di persistenza e di resistenza  
io mi sono detto a voce alta: tu sei abruzzese! »  
Benedetto Croce*



*Grazie per l'attenzione*

*ginabiasini10@gmail.com*