

- **La filiera delle piante aromatiche ed officinali**
 - **Aspetti economici della coltura del Mirto**

Premessa

Come noto la legge n. 99 del 6 gennaio 1931, definisce con il termine di “piante aromatiche ed officinali”, di per sé legato a quelle impiegate nelle cosiddette “officine farmaceutiche”, le piante “... medicinali, aromatiche e da profumo comprese nell’elenco ...” di cui al R.D. n. 772 del 26 maggio 1932.

Sulla base di quanto definito dalla Organizzazione Mondiale della Sanità si individua nella pianta medicinale ogni vegetale “che contiene in uno o più dei suoi organi sostanze che possono essere utilizzate ai fini terapeutici o che sono precursori di emisintesi chemiofarmaceutiche”, mentre quelle aromatiche sono invece deputate ad assicurare la massima esaltazione delle caratteristiche degli alimenti, aumentandone l’ appetibilità.

Attualmente, in considerazione delle sempre più ampie utilizzazioni di queste piante, si dà una definizione sicuramente più ampia per cui la qualificazione di “aromatica ed officinale” deve riferirsi a tutte quelle piante che, attraverso la polifunzionalità di alcune molecole costituenti vengono sfruttate per scopi erboristici p.d., farmaceutici, cosmetici, liquoristici, aromatico - condimentari, tintori, coloranti, per la preparazione di prodotti per la profumeria, per l’industria dolciaria, per la difesa delle colture (prodotti anticrittogamici, insetticidi, insettifughi, acaricidi, nematocidi, ecc.), per l’igiene della persona (igiene intimo, prodotti detergenti per la prima infanzia ecc.), della casa, nonché per l’ottenimento di oli essenziali e di altri prodotti utilizzati per scopi di minore rilevanza.

1 - Evoluzione del comparto.

Sebbene la coltivazione di piante officinali in Italia, ed in minor misura anche in Sardegna possa vantare un’antichissima tradizione, è negli anni ‘20 e ‘30 che questo settore rileva un notevole impulso di tipo produttivo.

In effetti, nella logica della dominante politica autarchica, volta al conseguimento dell’autosufficienza, anche in settori reputati “minori”, in quegli anni vennero messe a coltura numerose piante ad interesse officinale, sino ad arrivare ad oltre 230 specie coltivate; si arrivò pertanto, oltre che a garantire una valida produzione interna, anche ad avviare consistenti flussi di esportazione, soprattutto di oli essenziali, concianti e coloranti.

Nella prima metà del secolo, anche in Sardegna, si sono verificati diversi casi di coltivazione di piante aromatiche ed officinali, tra cui si ricordano i più importanti esempi:

- *Ceratonia siliqua* L. (Capoterra);
- *Citrus aurantium* L. (Dolianova, Lanusei, Milis, Sassari, San Sperate, Villacidro);
- *Crocus sativus* L. (Campidano, San Gavino M.le in particolare);
- *Linum usitatissimum* L. (Fondongianus, Mandrolisai, Oristano);
- *Nicotiana* sp. (Sassarese, Oristanese);
- *Physalis alkekengi* L. (Logudoro, Gallura);
- *Morus alba* L.;
- *Morus nigra* L.;
- *Salvia sclarea* L. .

Numerosi sono stati anche gli esempi di specie aromatiche raccolte e/o coltivate distillate in Sardegna; tra questi si ricordano i più importanti:

- *Artemisia arborescens* L. (Nurra e Romangia , raccolto dalla ditta Calaresu);
- *Eucalyptus* sp. (raccolto in diverse località dalla I.E.D.E.S - industria estrattiva droghe essenze sarde)
- *Helichrysum italicum* (Roth) Guss subsp. *microphyllum* (Willd) Ruy (Capoterra);
- *Laurus nobilis* L. (Osilo, raccolto dalla ditta Calaresu);
- *Juniperus communis* L. v. *nana* e *J. oxycedrus* L. v. *macrocarpa* (S. et S.);
- *Lavandula stoechas* L. (Gallura);
- *Myrthus communis* L. (Talana e Nurra - quest’ultimo raccolto dalla ditta Calaresu);
- *Rosmarinus officinalis* L. (Castelsardo, Dorgali, Gairo, Perdasdefogu, Sadali, Santadi, Seulo, Alghero, Tramarglio)
- *Salvia sclarea* L..

Tra le specie spontanee raccolte in Sardegna e conferite all’industria, si ricordano le seguenti:

AGENZIA LAORE SARDEGNA

- *Althea sp.* (Campidano);
- *Anchusa sp.* (Capoterra);
- *Arctium lappa L.*;
- *Asparagus acutifolius L.* (Capoterra);
- *Atropa belladonna L.*;
- *Camomilla sp.* (Villaputzu, Gonnosfanadiga);
- *Chenopodium vulvaria L.* (Capoterra);
- *Digitalis purpurea L.* (Desulo e Aritzo);
- *Ephedra nebrodensis Tin. ex Guss* (Supramonti di Oliena, Orgosolo ed Urzulei);
- *Erica arborea L.* (Centro Sardegna);
- *Gentiana lutea L.* (Gennargentu);
- *Juniperus sp.* (Gennargentu, Orgosolo, Ogliastra, Gallura e Nurra).

Nell'immediato dopoguerra sino a tutti gli anni '60, a livello nazionale è stata privilegiata una politica di tipo industriale che, con la realizzazione di prodotti di sintesi, ha portato ad un forte ridimensionamento del settore delle piante aromatiche ed officinali.

Solo attorno alla metà degli anni '70 si è potuto assistere ad una rivalutazione delle produzioni officinali ed aromatiche. Tale rivalutazione è risultata primariamente determinata dalla crescente domanda di prodotti "naturali", ma è altresì stata sollecitata dalla necessità di promuovere, anche attraverso il rilancio del settore delle piante aromatiche ed officinali, la salvaguardia e la rivitalizzazione di ampie zone marginali.

Tale filosofia, peraltro perfettamente in linea le esigenze di salvaguardia di numerosi territori e, per certi versi, anche con alcune risultanze di tipo tecnico- analitico, specifiche del settore, è stata però in parte rivisitata sulla base delle esigenze economiche delle aziende agrarie, sino ad arrivare ai giorni nostri con forme di conduzione razionali, sviluppate in terreni tutt'altro che limitati sotto il profilo prettamente agronomico, anche se sempre con metodologie ecocompatibili di tipo "biologico" od "integrato".

2 - Analisi strutturale del comparto.

a - Generalità.

L'analisi del comparto delle piante aromatiche ed officinali è da sempre risultata particolarmente difficoltosa soprattutto a causa dell'inserimento di gran parte delle specie botaniche utilizzate in altri settori agricoli (es. colture ortive, frutticole, ecc.); a seguito dell'accorpamento di dati, così come sopra specificato, ci si è sempre trovati con grossi problemi di valutazione statistica del comparto che quindi è da sempre interpretato attraverso l'esperienza degli operatori e dei tecnici del settore piuttosto che su vere e proprie risultanze statistiche.

b - La coltivazione delle piante aromatiche ed officinali.

Tenendo presente quanto sopra esposto e ricordando come parte delle produzioni ancor oggi derivino dalla raccolta di biomasse prelevate direttamente da piante selvatiche (in genere indicate come "biomasse spontanee" o anche semplicemente "spontaneo"), bisogna rilevare come le fonti statistiche più accreditate, opportunamente "interpretate e filtrate" dai tecnici e dagli operatori del settore, stimino la superficie nazionale coltivata di poco superiore a 3.000 ettari di cui circa la metà a bergamotto. Sulla base dell'ultimo "censimento" effettuato dall'ISAFA¹ le specie officinali coltivate in Italia in base alle ultime indagini sono risultate più di cento (n° 113) e la superficie totale investita si attesta attorno a 3.342 ettari. Tuttavia le specie che hanno una certa importanza sono meno di 40 fra le quali si ricordano il bergamotto, che da solo in Calabria occupa circa 1500 ettari, la menta piperita, coltivata soprattutto in Piemonte, il frassino da manna (Sicilia), la camomilla comune, la liquirizia, lavanda e lavandino, iperico e lino. Altre 27 specie occupano fra 50 e 10 ettari, mentre tutte le altre occupano meno di 10 ha.

¹ ISAFA - Istituto Sperimentale per l'Assestamento Forestale e per l'Alpicoltura (Villazzano (TN)) "INDAGINE SULLA CONSISTENZA E LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE DI PIANTE OFFICINALI IN ITALIA - DATI 1999"

AGENZIA LAORE SARDEGNA

Le regioni più importanti per la produzione di piante aromatiche ed officinali sono la Calabria, la cui produzione supera il 50% di quella nazionale, il Piemonte e la Toscana.

Relativamente alle caratteristiche delle aziende produttrici di piante officinali ed aromatiche, la maggioranza delle aziende (46%) è situata in collina, più di un terzo si trova in pianura ed il resto è in montagna. Le aziende specializzate nella produzione di piante aromatiche ed officinali sono circa il 17% (prevalentemente localizzate nel nord) e da sole rappresentano oltre l'80% della SAU del settore.

Relativamente alla tecnica colturale il 57% delle aziende adotta le tecniche biologiche, il 39% quelle convenzionali ed il 4% quelle biodinamiche.

La disponibilità aziendale di macchinari per eseguire le operazioni di post-raccolta è piuttosto limitata: l'apparecchiatura più diffusa è l'essiccatore, che sia al Nord che al Centro è in dotazione a circa 1/3 delle aziende, mentre al sud è molto più raro. Il distillatore è in dotazione a circa il 10% delle aziende considerate, anche se ultimamente sta acquisendo una sempre maggiore importanza.

Dalle ultime indagini è risultato che gli strumenti ed organismi di collegamento tra domanda ed offerta restano molto frammentati. Qualche singolo imprenditore ha saputo superare questo ostacolo realizzando l'intera filiera, dalla coltivazione fino alla vendita del prodotto, puntando all'ottenimento di prodotti di elevata qualità ed investendo nell'impresa notevoli risorse umane e finanziarie. Relativamente al consumo nazionale di piante nei differenti settori produttivi, appropriatamente accorpate, si può evidenziare come il settore liquoristico risulti essere il principale utilizzatore (30%), seguito da quelli farmaceutico (24%), cosmetico (16%), erboristico (14%), alimentare (12%), omeopatico (3%) e dei coloranti (1%).

tab. n. 1 - La coltivazione delle piante aromatiche ed officinali in Italia: superficie coltivata delle principali specie (ettari)	
specie	superficie (ettari)
bergamotto	1500
menta piperita	239
frassino da manna	200
camomilla comune	171
liquirizia	146
mirto	162
iperico	156
lavanda e lavandino	133
lino	81
cedro	46
zafferano	48,7
rosmarino	45
finocchio	44
melissa	40
salvia officinale	40
echinacea	35
passiflora	26
camomilla romana	24

AGENZIA LAORE SARDEGNA

Confrontando i dati delle specie e delle superfici emerse dall'ultima rilevazione del MiPAF (1999) e quelli del precedente decennio si può evidenziare come la superficie totale investita a piante officinali fa registrare un incremento di quasi 500 ettari. Per quanto riguarda le singole specie, gli incrementi più eclatanti sono quelli della camomilla, della lavanda e del lavandino, del rosmarino, del tarassaco e quello di altre piante comprese nella voce "altre specie" per l'entità delle singole. Soprattutto andando a vedere quali sono le piante comprese in quest'ultima categoria ed assenti nella lista dell'anno '89 si può evidenziare come si sia avuto un notevole incremento della produzione di iperico e di alcune altre colture quali il lino, il finocchio, l'echinacea e, in misura inferiore, il biancospino, l'elicriso, la ginkgo, la rosa canina, ecc..

Pur ribadendo le difficoltà di rilevamento e tenendo conto delle nuove metodiche utilizzate, non si può non rilevare come vi siano stati dei decrementi rilevanti riconducibili ad effettivi cambiamenti della situazione. Tra i decrementi più significativi bisogna rilevare quelli relativi ad alcune colture tradizionali quali il dragoncello, il gelsomino ed il giaggiolo, la cui importanza, per motivi diversi si è notevolmente ridotta.

Facendo riferimento ad altri paesi bisogna evidenziare realtà particolarmente importanti quali quella degli Stati Uniti (50.000 ettari circa, prevalentemente a menta), della Francia (25.000 di cui 16.000 tra lavanda e lavandino), dell'Ungheria, Romania ed ex - Jugoslavia (24.000 - 30.000 ettari ciascuna) e della Spagna (circa 8.000 ettari).

Bisogna però ricordare come la realtà più rilevante a livello internazionale sia quella della Cina, che per gli specifici scopi della "Medicina Tradizionale Cinese" (MTC) provvede a coltivare circa 412.000 ettari; questa superficie è però in grado di assicurare solo il 25% del fabbisogno interno per cui la rimanente quota viene garantita dalla raccolta di biomasse dallo spontaneo, ritenute da molti consumatori cinesi - non foss'altro per aspetti di tipo culturale e di tradizione popolare - di maggiore valore.

Trascurando i principali dati statistici, forniti dalle riviste specializzate, rifacendoci sui dati in possesso dei tecnici dell'ERSAT, operanti nel settore delle piante aromatiche ed officinali, tenendo presenti i campi in corso di realizzazione attraverso i precedenti bandi P.O.R. Mis 4.9/M, si può rilevare come in Sardegna le *produzioni* nel settore delle piante aromatiche ed officinali si attestino attorno a circa 300 ettari.

L'*approvvigionamento* viene inoltre garantito dalla raccolta dello spontaneo che, oltre per gli scopi liquoristici (es. *Myrthus communis*), viene effettuata anche per produzione di oli essenziali, di fitocosmetici e di droghe essiccate per scopi aromatico-condimentari.

Si evidenziano anche casi più o meno sporadici di raccolta dallo spontaneo di specie quali il *Thymus herba barona*, *Eucaliptus globulus*, *Lavandula stoechas*, *Helichrysum italicum*, *Rosmarinus officinalis*, *Juniperus sp.*, *Myrthus communis* (fiori), ecc.

AGENZIA LAORE SARDEGNA

Le piante aromatiche ed officinali in Sardegna : superfici coltivate (ettari) (dati ERSAT - 2006)									
coltura	provincia								
	basso campidano	sulcis	nuoro	ogliastra	oristano	m.campidano	sassari	gallura	totale
zafferano	1,00	1,20	0,60			37,46	1,70	0,70	42,66
mirto	50,38	0,50	29,30	2,50	37,75	17,12	11,95	12,50	162,00
elicriso	3,65		1,00	3,60		0,60	1,59	1,20	11,64
rosmarino	7,00	1,60		3,10	5,35	1,94	15,85	0,70	35,77
salvia desoleana	1,00		0,50	0,70	0,50		0,84	0,70	4,24
timo	1,10		1,00	0,10		0,18	0,43		2,81
aloe	0,30	1,00							1,30
basilco	0,40				0,50	0,25			1,15
alloro	1,23						0,20		1,43
corbezzolo	1,00						0,20		1,20
melissa	0,25								0,25
lavanda	0,90					0,52	0,60	0,20	2,22
eucalipto		0,50							0,50
prezzemolo						1,00			1,00
aglio						1,87			1,87
salvia officinale					1,20	0,20	2,42		3,82
rosa canina					10,96				10,96
piante tintoree			0,50						0,50
origano							1,00		1,00
misto arom. cond.	1,50		1,00		1,85		0,40		4,75
campi catalogo	0,10		0,60		0,10	0,30	0,10	0,40	1,60
campi orientam.					1,80				1,80
serre/tunnel/ombrari	1,46			0,30			0,20	0,50	2,46
totale	68,90	4,80	34,50	10,30	60,01	61,44	37,48	16,90	297,50
strutture									
Numero aziende ²	46	9	17	7	33	16	18	16	162
N. distillatori trad.	2	2	4	1	1		1	4	15
N. distillatori innov.	4							2	6
N. essiccatoi	2	1	3	1	2		1		10
N. magazzini stoc.								2	2
N. sale lavorazione.	18	4	9	2		2	3	6	44
N. liquorifici artig.	5		3	1	2		2	2	15

La generalità delle aziende sarde operanti nel settore, avendo la necessità di offrire un ventaglio ampio di produzioni, hanno un *ordinamento colturale* misto in cui le varie specie vengono coltivate su parcelle non molto estese con appropriati piani di rotazione allo scopo di limitare i frequenti problemi di "stanchezza del terreno" e nell'intento di ridurre al minimo i trattamenti anticrittogamici ed insetticidi con prodotti di sintesi.

La *coltura più rappresentativa* del settore in Sardegna risulta essere quella del *Crocus sativus* (zafferano), con circa 43 ettari, prevalentemente effettuata nelle zone del Medio Campidano di Cagliari (S. Gavino M.le, Gonnosfanadiga, ecc.) e della Marmilla (Turri).

² - escluse le aziende che coltivano esclusivamente zafferano

AGENZIA LAORE SARDEGNA

Gli stimmi di zafferano, opportunamente essiccati al calore, vengono attualmente *commercializzati* attraverso società di vario tipo che provvedono alla conservazione ed al confezionamento degli stessi. Sono però soprattutto presenti casi di vendita diretta del prodotto in azienda, oltre che nelle zone dove la coltura viene tradizionalmente praticata, soprattutto in quelle altre in cui la coltura viene effettuata in forma isolata.

Coltivazione particolarmente interessante, tra quelle praticate in Sardegna, risulta essere quella della *Salvia officinalis*, effettuata nel corso degli anni in termini variabili di superficie, ma in forma intensiva dal punto di vista agronomico. La coltivazione della *Salvia officinalis*, orientata da alcuni anni verso la produzione di olio essenziale, è risultata essere particolarmente interessante nella zona dell'Oristanese e del Campidano di Cagliari, dove in effetti la coltura ha risposto positivamente sia in termini agronomici che più squisitamente economici, anche se si intravedono ampi margini di miglioramento attraverso una più oculata scelta varietale e più appropriate tecniche colturali.

Di recente sono stati messi a coltura diversi campi specializzati di *Helichrysum italicum* ssp. *italicum* var. *corsa*, *Rosmarinus officinalis* chemiotipo *verbenone* e *Salvia desoleana* per soddisfare alcune richieste internazionali nel settore della produzione degli oli essenziali; parimenti a quanto già detto per la *Salvia officinalis*, i primi riscontri produttivi sono decisamente incoraggianti in relazione anche agli ampi margini di miglioramento che la agrotecnica è in grado di garantire.

Allo scopo di favorire l'aggregazione delle produzioni officinali, i singoli imprenditori, in relazione alla differente tipologia delle produzioni, attualmente risultano fondamentalmente riuniti in tre realtà consortili che, seppure con le difficoltà connesse al tipico mercato delle officinali, per sua natura oligopolistico, stanno avviando un importante processo di crescita delle singole aziende operanti nel settore delle piante aromatiche ed officinali.

Relativamente alle esigenze del mercato liquoristico e più specificatamente di quello del "Mirto di Sardegna", accanto all'importante realtà degli storici raccoglitori di bacche dallo spontaneo, nell'intento di assicurare un costante approvvigionamento di frutti e con lo scopo di limitare le innumerevoli variabili legate alla diversità delle due fondamentali sottospecie e delle numerose varietà e forme, si stanno ormai verificando diversi casi di impianto di mirteti tradizionali che verosimilmente a breve saranno in grado di integrare le produzioni spontanee attualmente sfruttate per la preparazione del liquore tipico.

Ricordando come di recente siano stati introdotti oltre 150 ettari di mirto coltivato per la produzione di bacche da avviare ai principali liquorifici industriali isolani, si segnala come gli imprenditori abbiano privilegiato le "varietà" selezionate dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, allo scopo di limitare eventuali problematiche di tipo agronomico ed industriale.

Attualmente in Sardegna la produzione liquoristica tende ad essere identificata con quella del liquore di mirto che in effetti, a livello regionale, viene praticata da una quindicina di imprese industriali a gestione privata che producono circa 1,8-2,0 milioni di litri (prevalentemente di mirto rosso).

Allo scopo di garantire commercialmente le produzioni del liquore di mirto, oltre che lo stesso consumatore, alcune delle principali industrie liquoristiche isolane, in collaborazione con la Camera di Commercio della provincia di Cagliari, hanno da tempo definito un apposito Consorzio che, attraverso il rispetto di quanto prescritto nel disciplinare di produzione del "Mirto di Sardegna Tradizionale", promuove in tutto il mondo l'antica ricetta di questo liquore.

Le specie aromatiche ed officinali presentano una notevole importanza nelle aziende agrituristiche isolane nelle quali risultano di fatto indispensabili per le seguenti principali utilizzazioni:

- a - aromatico-condimentaria per insaporire le pietanze tradizionali;
- b - aromatico-liquoristica per la preparazione di bevande alcoliche (es. liquore di mirto, limoncello, acque viti aromatizzate, ecc.);
- c - officinale per la preparazione di tisane, decotti, ecc.;

d - da profumo per la deodorazione degli ambienti e della biancheria.

Conclusioni

Dalla verifica dei dati economici più recenti si evince come il saldo commerciale dei diversi segmenti del settore delle piante aromatiche ed officinali, risulti essere a tutt'oggi negativo in senso assoluto, visto che l'importazione è ampiamente esuberante per tutte le varie tipologie di prodotto:

- 1 - oli essenziali;
- 2 - gomme, resine, estratti e succhi vegetali;
- 3 - piante e parti di piante per usi alimentari e farmaceutici;
- 4 - semi oleosi destinati al consumo;
- 5 - prodotti per concia e tinte di origine vegetale;
- 6 - malti, amidi, fecole, glutine, insulina;
- 7 - frutta fresca.

Relativamente al saldo import - export, a prescindere dai dati dalla notevole complessità di analisi, si può rilevare come attualmente l'Italia importi ancora oltre il 75% della produzione necessaria per far fronte ai propri fabbisogni; tale situazione, ormai consolidata da diverso tempo, è ascrivibile ad alcuni fattori fondamentali quali:

1. Livello del prezzo inferiore;
2. Omogeneità della produzione;
3. Continuità negli approvvigionamenti;
4. Maggiore grado di trasformazione:

A questi si accompagna però un elevato grado di sofisticazione ed una scarsa sensibilità nell'applicazione di protocolli di coltivazione nelle forme cosiddette "biologiche" ed "integrate".

In Sardegna, come in gran parte delle altre regioni italiane, si sta assistendo ad un sempre maggiore interesse degli operatori agricoli che, nell'intento di diversificare i propri ordinamenti produttivi, stanno verificando, la possibilità di introduzione delle colture aromatiche ed officinali all'interno dell'azienda agraria.

Gli importanti investimenti effettuati dalla Regione Sardegna all'interno di questo nuovo comparto ha in poco tempo garantito la strutturazione delle aziende interessate a questo settore, favorendo in prima analisi l'introduzione delle principali attrezzature per la prima e seconda trasformazione aziendale.

Attualmente pertanto si è potuto assistere alla crescita di un buon numero qualificato di imprese che si stanno ormai affacciando sul mercato delle piante aromatiche ed officinali in forma aggregata al fine di assicurarsi la fiducia delle imprese commerciali che sempre più manifestano un certo interesse per le produzioni isolate.

Aspetti economici della coltura del mirto

La domanda di liquore di mirto

In Sardegna, l'attività di trasformazione delle bacche di mirto ha sempre contato su una solida tradizione. Sin dai tempi remoti, le famiglie in Sardegna, erano solite preparare, previa infusione delle bacche di mirto in alcool o in acquavite, un caratteristico liquore dolce. Il prodotto veniva per lo più destinato all'autoconsumo e raramente si dava luogo a deboli scambi commerciali.

Negli anni recenti, tuttavia, il consumo di liquore di mirto ha fatto registrare una **consistente espansione**, grazie **all'industrializzazione del processo produttivo** che ha recitato un ruolo di

AGENZIA LAORE SARDEGNA

primo piano. Con il superamento del ristretto ambito artigianale nel quale la produzione si era svolta sino a qualche decennio fa, conseguente all'avvio, su larga scala, della trasformazione industriale, l'offerta di liquore di mirto si è potuta infatti proiettare, in virtù delle maggiori dimensioni quantitative acquisite e di una precisa caratterizzazione merceologica, verso nuovi, ampi e remunerativi mercati.

Parallelamente all'evoluzione industriale del processo produttivo, grandi sforzi sono stati compiuti dalle imprese produttrici sul fronte della commercializzazione e della promozione del prodotto. I numerosi investimenti pubblicitari, il ricorso ai canali ed alle forme di vendita più moderni e razionali, la ricerca di soluzioni sempre migliori in materia di packing e della presentazione del prodotto Mirto, sono i più eclatanti tra gli aspetti che hanno contribuito a qualificare sempre di più il posizionamento commerciale del liquore.

Il Liquore Mirto diffuso nei **canali commerciali della grande distribuzione organizzata**, unitamente alla **ottima azione pubblicitaria**, ha favorito un contatto molto più frequente ed intenso con il consumatore, che in passato lo conosceva minimamente, se non legato alle tradizioni locali, oggi lo apprezza e lo consuma sistematicamente grazie all'azione esercitata sul piano dell'offerta, divenendone **un liquore di uso comune**.

La domanda del liquore di mirto è accresciuta anche per tendenze evolutive che caratterizzano il comportamento dei consumatori agro-alimentari, con particolare attenzione verso i requisiti di tipicità e origine dei prodotti, congiuntamente alla sensibilità verso i valori di tradizione e cultura. In altri termini, i consumatori hanno ritrovato nel liquore di mirto non soltanto un prodotto dalle notevoli caratteristiche organolettiche ma anche un riscontro alla loro richiesta di tipicità, genuinità e tradizione. A tale riguardo inoltre grande impulso è stato dato dal turismo con i suoi numerosi visitatori che annualmente soggiornano nell'isola con propensione a consumare prodotti legati alla tradizione, favorendone apprezzamenti anche fuori dall'isola.

Questo inevitabile fermento indotto sul fronte produttivo dal massiccio incremento del consumo, ha determinato **un proliferarsi di imprese produttrici e marchi commerciali**, che non sempre si è caratterizzato con un rispetto scrupoloso delle metodologie produttive con conseguenti introduzioni nel mercato di liquori di **qualità variabile**.

Nel 1994 i più importanti produttori di mirto hanno dato luogo alla nascita **dell'Associazione produttori di Mirto di Sardegna tradizionale**, con il patrocinio dell'Unione Europea e della Cofindustria, con l'obiettivo di valorizzare la produzione regionale attraverso la definizione ed il rispetto di un preciso metodo di produzione e garantire la tutela del consumatore in merito alla qualità ed alla certezza dei processi di ottenimento del liquore. Successivamente l'associazione con l'ausilio di esperti dell'Università di Sassari e dell'Istituto di S. Michele all'Adige hanno provveduto ad una precisa caratterizzazione chimica, fisica, organolettica e tecnologica del "MIRTO" grazie alla quale si è potuto redigere un apposito disciplinare di produzione del liquore "**Mirto Sardegna**", e al fine di offrire un ulteriore elemento di garanzia al consumatore e di tutelare i produttori associati è stato predisposto e depositato un apposito marchio che distingue il "**Mirto di Sardegna**".

La produzione di Mirto - I costi di trasformazione

Secondo la fonte statistica dell'Associazione produttori di Mirto di Sardegna tradizionale, si calcola che la produzione di mirto ammonti ad oltre 1,5 milioni di litri, e come descritto nella successiva tabella, di tale produzione i due terzi circa provengono dalle 6 imprese associate, mentre il resto è ottenuto presso altre imprese sarde.

Produzione liquore di Mirto in Sardegna (dati 1997) (Raccoglitori sardi: n. 150)			
Associazione produttori "Mirto di Sardegna"	Produttori non associati	Totale	Fatturato
Bacche acquistate: kg. 155.294	Bacche acquistate: kg. 80.012	Kg.: 235.306	circa £. 950 milioni
Liquore prodotto: lt. 995.626	Liquore prodotto: lt. 512.898	Lt: 1.508.524	15 miliardi di lire

AGENZIA LAORE SARDEGNA

La raccolta delle bacche di mirto nel territorio regionale non è sufficiente per soddisfare la domanda delle imprese di trasformazione. Alcune di queste ricorrono ad importazioni da alcuni paesi dell'Africa settentrionale (Marocco e Tunisia). Tale fenomeno dovrebbe diminuire quando i mirteti specializzati impiantati negli ultimi anni, entreranno in piena produzione, e si completerà l'intera filiera: **Raccoglitori/Coltivatori - Trasformatori - Distributori**

Attualmente la produzioni di liquore di mirto prodotto supera i 2 milioni di litri con un fatturato di € 12 milioni. Dal 1997 ad oggi, infatti, la produzione di mirto è aumentata ad un ritmo annuo di circa l'7%, con una discreta tendenza della concentrazione dell'offerta presso le unità associate.

Si può affermare quindi in maniera sufficientemente indicativa ed attendibile, la redditività della trasformazione liquoristica. Tale valutazione però non deve creare false aspettative, in quanto molte imprese che si apprestano ad operare nel settore, non sempre appaiono dotate dei requisiti strutturali ed organizzativi necessari a conseguire soddisfacenti e persistenti margini di profitto.

L'Università degli studi di Sassari con il suo Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei, utilizzando i dati di bilancio forniti da un'impresa liquoristica di dimensioni medio-piccole, a titolo esemplificativo ha provveduto a determinare il costo di produzione di un litro di liquore di mirto e alcuni dati produttivi sulla coltivazione razionale della coltura del mirto.

Costo di produzione di un litro di liquore di mirto	
dati Università degli studi di SS - Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei	
Voci di costo	lit/litro
<i>1 - Costo d'uso degli impianti:</i>	800
a) Quote (ammortamento, manut, assic.)	511
b) Interessi	289
<i>2 - Spese di lavorazione:</i>	9.219
a) acqua ed energia elettrica	518
b) stipendi, salari ed oneri sociali	2.423
c) zucchero e sciroppo di glucosio	684
d) alcol	3.584
e) materiale per imbottigliamento	1.393
f) varie (filtri, contrassegni di Stato)	616
<i>3- Spese per acquisto materia prima (bacche mirto)</i>	1.009
<i>4 - Spese mercantili (trasporti, imballaggi)</i>	149
<i>5 - Interessi sul capitale di anticipazione</i>	544
Costo Totale	11.722

Secondo i dati riportati nella tabella gli oneri complessivamente sostenuti per l'ottenimento di un litro di liquore ammonterebbero a lire 11.700 circa.

Tenuto conto che i prezzi corrisposti ai produttori dalle strutture distributive si aggirano mediamente intorno alle 13-14.000 lire per litro, ne risulterebbe un margine di profitto unitario oscillante dalle 1.300 alle 2.300 lire. Considerato, infine, che la quotazione del "mirto" sui mercati al consumo variano dalle 14.500 alle 19.000 lire per litro, il margine a favore delle unità distributive si muoverebbe da un minimo di 500 ad un massimo di 6.000 lire per litro.

Appare pertanto evidente come le imprese liquoristiche, specie quelle di piccole dimensioni, si trovino ad operare entro margini di redditività non particolarmente ampi.

L'esame della struttura dei costi individua alcuni elementi sui quali si può intervenire per incrementare le prospettive di redditività della produzione.

I punti critici sono:

- Oneri per acquisto alcol;
- Compensi manodopera;
- Spese per acquisto bacche di mirto;

AGENZIA LAORE SARDEGNA

Il primo risulta difficilmente superabile, per le attuali tasse sull'alcol etilico. Viceversa per gli altri due, pare quella volta a contenere il costo del lavoro, attraverso una più efficiente organizzazione del processo produttivo, ed una più spinta meccanizzazione dello stesso, nonché quella tesa ad economizzare gli oneri di acquisizione della materia prima, con l'adozione di forme razionali della coltivazione del Mirto, con una maggiore economicità nell'ottenimento delle bacche.

La coltivazione razionale del mirto

Il calcolo dei parametri tecnici ed economici è stato preceduto dalla formulazione di una serie di ipotesi di base inerenti la coltivazione del mirto in coltura specializzata con riferimento ad impianti presenti in Sardegna rilevati tramite indagine diretta e sottoposti a verifica incrociata con interviste a diversi operatori del settore: raccoglitori, trasformatori e tecnici.

Specifiche tecniche impianto di 1 ettaro di mirto in coltura specializzata	
<i>Durata economica</i>	30 anni
<i>Annualità finanziaria</i>	saggio 5%
<i>Sesto d'impianto</i>	2,5 m x 1 m = 4.000
<i>Fallanze 1° anno</i>	5% costo impianto
<i>Anno di entrata in produzione</i>	4°
<i>Produzione a regime</i>	10 q. in asciutto 13 q. in irriguo
Operazioni svolte durante il ciclo	
<i>Fresatura (noleggio)</i>	motozappa 5 h
<i>Raccolta</i>	manuale (6,75 kg/h - 45)
<i>Potatura</i>	5 h /anno
<i>Irrigazione</i>	105 h/anno
<i>Volume d'adacquamento</i>	1000 mc a stagione
<i>Energia elettrica irrigazione</i>	516 kwh
<i>Impianto irriguo</i>	a goccia
<i>Gocciolatoi</i>	1 per pianta con portata di 4 l/h
<i>Costo impianto irriguo</i>	£. 11.050.000
<i>Durata economica impianto</i>	15 anni
<i>Annualità finanziaria</i>	saggio 5%

Trattandosi di una coltura poliennale, si è fatto riferimento al bilancio conguagliato, in cui i valori attivi e passivi vengono determinati di un certo numero di anni, nonché quello della stima delle produzioni annue che varia notoriamente in funzione dell'età, delle caratteristiche biologiche della specie e della varietà, oltre che della variabilità delle condizioni climatiche.

Elementi per il calcolo del bilancio conguagliato di 1 ettaro di mirto in coltura specializzata (in lire)	
<i>Voci</i>	<i>Voci</i>
P.L.V. Produzione bacche a regime: q.le 10 asciutto q.le 13 irriguo Prezzo bacche: 300.000/q.le	Salari Irrigazione: 105 mc/anno Raccolta: 45 kg/giornata Potatura: 5 h/anno
Quote Impianto coltura: 22.758.229 Impianto irrigazione: 11.050.000 Totale Impianti: 33.808.229 Annualità finanziaria (5%): 521.979	Stipendi 5% costi operativi annui Costi oper.: spese imp + spese varie - salari + tributi

AGENZIA LAORE SARDEGNA

Manutenzione ed assic. 10% delle quote	
Spese varie Energia elettrica irrigazione: 0 asciutto 154.883 irriguo	Interessi 5% capitale anticipazione Capitale anticip.: ½ cap. Circolante Capitale circ.: sp. Impianto + spese varie + tributi + salari + stipendi
Fresatura terreno: 300.000	Beneficio fondiario Valore del fondo: 6.000.000 - Saggio: 2%
Tributi C.A.U.: 16.000/giornata	

Si ipotizza di impiantare la coltura specializzata del mirto ponendo a dimora le piante in periodo autunnale, su un terreno che presenta caratteristiche analoghe a quelle su cui si trova maggiore diffusione la piantagione spontanea, mirando a riprodurre l'ambiente naturale. Si ipotizza una forma di allevamento a cespuglio, le diverse operazioni colturali sono ridotte al minimo. Le produzioni stimate (Nuvoli e Melis 1996), sono crescenti nel periodo produttivo tra il 4° e il 13° anno, raggiungendo la produzione massima di 2,5 kg. per pianta, seguendo una progressione costante, per poi stabilizzarsi dal 13° al 30° anno.

Le tabelle successive pongono a confronto i risultati economici, riferiti ad 1 ettaro di superficie, calcolati attraverso la compilazione del bilancio conguagliato, dei principali risultati economici retraibili da un impianto specializzato.

Una parte delle valutazioni sono state indirizzate agli aspetti legati alle caratteristiche finanziarie dell'investimento. In particolare il parametro oggettivo di riferimento per la formulazione del giudizio di convenienza si è derivato dalle metodologie del Valore Attuale Netto e del Saggio di Rendimento.

Oltre che sul piano della Redditività, l'investimento è stato valutato attraverso il calcolo del rapporto ricavi e costi, con la determinazione del periodo di recupero dei capitali, e anche per quanto concerne la rischiosità delle avversità della produzione e del lungo ciclo finanziario della coltura.

In questa procedura identifica il saggio di attualizzazione come un costo opportunità del capitale impiegato per l'intero ciclo economico dell'investimento. Ciò significa che bisogna prendere in considerazione investimenti alternativi, caratterizzati da simili caratteristiche di rischiosità e di durata temporale, ed attribuire i saggi da essi ritraibili ai flussi di cassa dell'iniziativa oggetto di valutazione. Su questa valutazione è stato ritenuto di adottare un saggio di sconto del 5% quale ordine di grandezza più che accettabile per l'impianto del mirto specializzato. L'indice "saggio di attualizzazione", equivale al periodo di recupero attualizzato dei capitali. Esprime il numero degli anni che occorre attendere affinché l'accumulazione finanziaria all'attualità dei benefici e dei costi fino ad allora realizzati, al saggio del 5%, giunga a conseguire un saldo positivo. Con tale metodo emerge che l'impresa familiare giunga a recuperare l'investimento dopo 9 anni, ben prima della metà dell'intero ciclo produttivo. Se si fa riferimento al solo profitto conduce alla neutralizzazione della posizione patrimoniale deficitaria soltanto dopo 18 anni dall'intrapresa dell'investimento.

Bilancio conguagliato relativo alla coltivazione specializzata di 1 ettaro di mirto in regime asciutto (in lire)		
Ciclo colturale: 30 anni		
Saggio di attualizzazione: 5%		
ATTIVO		
P.L.V.	%	20.014.727
Passivo:		
A) Costi oggettivi		
- spese per fattori a logorio totale	1.93	300.000
- quote di ammortamento assic. e manut. Impianti	2.53	393.032
- imposte tasse e contributi	<u>13.18</u>	<u>2.045.24</u>
Totale costi oggettivi	17.65	2.738.278
Prodotto netto aziendale (Attivo - Costi oggettivi)		17.276.453

AGENZIA LAORE SARDEGNA

B) Costi reddito		
- remunerazione lavoro manuale	73.58	11.416.61
- amministrazione direzione e sorveglianza	4.91	761.628
- interessi sul capitale di anticipazione	3.09	479.826
- beneficio fondiario	<u>0.77</u>	<u>120.000</u>
Totale costi reddito	82.35	12.778.066
Totale costi di produzione	100	15.516.340
Profitto dell'Imprenditore <i>(Prodotto netto aziendale - Costi di reddito)</i>		4.498.387

Bilancio conguagliato relativo alla coltivazione specializzata di 1 ettaro di mirto in regime irriguo (in lire)		
Ciclo colturale: 30 anni		
Saggio di attualizzazione: 5%		
ATTIVO		
P.L.V.	%	26.019.131
Passivo:		
A) Costi oggettivi		
- spese per fattori a logorio totale	2.02	454.683
- quote di ammortamento assic. e manut. Impianti	4.26	956.323
- imposte tasse e contributi	<u>12.95</u>	<u>2.907.210</u>
Totale costi oggettivi	19.23	4.318.219
Prodotto netto aziendale <i>(Attivo - Costi oggettivi)</i>		21.700.912
B) Costi reddito		
- remunerazione lavoro manuale	72.27	16.228.16
- amministrazione direzione e sorveglianza	4.92	1.103.73
- interessi sul capitale di anticipazione	3.05	684.979
- beneficio fondiario	<u>0.53</u>	<u>120.000</u>
Totale costi reddito	80.77	18.136.877
Totale costi di produzione	100	22.455.096
Profitto dell'Imprenditore <i>(Prodotto netto aziendale - Costi di reddito)</i>		3.564.035

Nel passare dallo scenario asciutto a quello irriguo la parte attiva del bilancio aumenta del 30% ovviamente per effetto dell'incremento delle rese di produzione, poichè il prezzo unitario delle bacche non cambia non essendo possibile valutare la relazione esistente tra pratica irrigua e qualità del prodotto ottenuto tale da poter presumere anche un eventuale incremento di prezzo, associato appunto ad un arricchimento della composizione della bacca (contenuto in polifenoli, sostanze aromatiche etc.), in grado di soddisfare le esigenze dell'industria di trasformazione.

I risultati finora descritti si prestano ad alcune considerazioni fondamentali che possono condurre ad una più corretta interpretazione degli stessi. Intanto non sono state prese in considerazione le sinergie che si possono ingenerare, tra l'intervento irriguo e le altre pratiche agronomiche (concimazione, potatura), che hanno evidentemente ripercussioni sui costi e/o ricavi; non è verificato a livello tecnico quale possa essere l'effetto dell'intervento irriguo sulla qualità della bacca, che potrebbe riflettersi in un eventuale aumento del prezzo, che quindi porterebbe ad un incremento di valore della parte attiva del bilancio; non ultimo il fatto che il calcolo dei risultati economici è stato effettuato per ettaro coltivato, trascurando l'effetto economie di scala. Ciò vuole significare che al raddoppio del numero di ettari coltivati, non corrisponde evidentemente anche ad un raddoppio dei

AGENZIA LAORE SARDEGNA

costi di produzione, ma bensì verosimilmente una riduzione degli stessi. Si tratterebbe di verificare quale è la dimensione ottimale in termini di superficie in grado di abbattere i costi di produzione.

Essendo queste ipotesi di base, anche le valutazioni delle risultanze economiche sono da prendere con una certa cautela.

Altri aspetti produttivi del Mirto

Da qualche anno, oltre all'impiego liquoristico del mirto, si stanno sfruttando le cimette fiorite **per la distillazione in corrente di vapore** con l'ottenimento del suo **olio essenziale**. L'essenza ottenuta presenta alcune peculiari e molteplici destinazioni d'uso: *aromaterapia - fitoterapia - fitocosmesi - profumeria - saponeria - aromatizzazione - parassitocida e conceria*.

Anche in questa ottica di filiera, in Sardegna esistono due strutture consortili che raggruppano diversi produttori agricoli:

- *Consorzio Produttori Sardi Piante officinali e loro derivati;*
- *Consorzio Produttori di oli essenziali delle aree rurali "Officinerbe Sardinia".*

Soprattutto la seconda struttura si sta specializzando per la commercializzazione degli oli essenziali ottenuti dagli associati, attraverso un articolato Piano di produzione, che si basa su concreti contratti di coltivazione con le industrie di riferimento. Tale lavoro è frutto di un Progetto finalizzato dell'ERSAT con una serie di azioni formative dimostrative-divulgative, le quali hanno permesso di avere in tempi rapidi utili risposte e orientamenti sul mercato degli oli essenziali per gli imprenditori sardi delle aree rurali di montagna.

Le produzioni degli oli essenziali di mirto, possono essere un valido aiuto nella diversificazione delle produzioni dei mirteti in coltura specializzata, attualmente in fase di impianto, a patto che come la complessa filiera liquoristica, anche per la produzione degli oli essenziali vengano adottati appositi disciplinari di produzione e si garantiscano oli essenziali di qualità. Parametri che vengono controllati dalle stesse industrie, prima del ritiro delle produzioni ottenute, attraverso una serie di campionature.