

La crisi del Made in Liguria. Basilico Dop in affanno a Pra' e Voltri

di **Redazione**

26 Novembre 2015 - 10:52



Genova. E' un prodotto di eccellenza e si fregia del marchio Dop, eppure il basilico genovese non vive un momento positivo. La sofferenza si registra un po' in tutta la Liguria e in particolar modo nella zona tra Pra' e Voltri, centro dell'ingrediente numero uno del pesto.

Tutta colpa di un **mix letale**: calo del prezzo di vendita, fattori di produzione e piccole dimensioni strutturali. L'allarme lo lancia Confagricoltura Liguria che spiega come, per le aziende genovesi, "siamo di fronte ad una vera e propria crisi, paragonabile a quella del latte di cui tanto si parla in questo periodo".

Tanti costi, poco guadagno. Se infatti il mazzetto di basilico arriva nelle cucine dei genovesi a circa 1 euro al pezzo, il ricavo per le aziende si ferma a 60 centesimi, un valore "assolutamente insostenibile".

La concorrenza dei "pronti". C'è poi il gusto (e il tempo) del consumatore, che non aiuta: se infatti aumenta esponenzialmente la vendita di pesto, già pronto, quella dei mazzetti verdi rimane invece al palo. "Stiamo parlando - precisa il presidente di Confagricoltura Renato Oldoini - di una parte della produzione che in Liguria è di oltre 170 tonnellate all'anno di cui 120 in serra".

Troppo piccoli. Inoltre, se in Liguria si produce oltre un milione di mazzi per una produzione di alta qualità, questo avviene in una frammentazione aziendale che vede coltivare basilico in più di 100 aziende in tutta la Regione, con una superficie media di

mezzo ettaro ad azienda per otto addetti ad ettaro. “Nel genovesato - sottolinea Andrea Sampietro, direttore di Confagricoltura Liguria - non abbiamo certamente una ‘produzione industriale’ ed il mercato al momento richiede più il pesto rispetto al basilico fresco, il che comporta una perdita media del fatturato per le aziende di Prà e Voltri stimabile in un 20/30 %. Mediamente la produzione delle aziende della zona è passata dai 120 ai 70 chilogrammi a settimana destinati alla trasformazione, e dai 1000/1200 mazzi prodotti al giorno agli attuali 600 per la vendita come fresco al dettaglio”.

Serve insomma unirsi, per evitare di venire schiacciati. “Serve la creazione di una rete di trasformazione tra le imprese del genovesato, che a dimensioni molto piccole contrappongono alta qualità ed il fregio del marchio DOP - sottolinea Confagricoltura Liguria - rappresenta l’unica via di soluzione percorribile, dando forza alle imprese e quindi maggiore solidità e penetrazione del mercato tramite un trasformato di alta qualità ottenuto dalla rete, avendo, nel contempo una riduzione dei costi di produzione attraverso, ad esempio, gli acquisti collettivi previsti dal PSR della Regione di prossima attivazione”.