

## PIF “Dalla DOP Liquirizia di Calabria”:

**La scelta di dedicarsi alla liquirizia calabrese DOP e biologica certificata è stata necessaria per penetrare nel mercato**

**“Imparare a lavorare insieme puntando in un’unica direzione”**

In Calabria, la liquirizia cresce dalle pendici del Pollino fino all’estremo sud della regione. Grazie al PSR Calabria 2007/2013 con la realizzazione del PIF “Dalla DOP Liquirizia di Calabria” sono state attivati interventi di ristrutturazione dell’industria di trasformazione, di consulenza e di informazione e promozione. Capofila dell’iniziativa è la Nature Med S.r.l, un’azienda dedita alla produzione ed alla commercializzazione di liquirizia biologica di Calabria e dei suoi derivati. Il PIF ha contribuito alla valorizzazione della tipicità e dell’origine di una produzione unica, con caratteristiche peculiari che, grazie ad una produzione tracciata e disciplinata, accresce le opportunità di guadagno e permanenza nel mercato per tutti gli attori della filiera.

**Antonio Massarotto, presidente dell’azienda Nature Med, capofila del PIF “Dalla DOP Liquirizia di Calabria”** ci racconta come è nato il PIF e quale contributo determinante ha fornito il PSR Calabria 2007/2013 per il successo della filiera della liquirizia.



### **Come è nata l’idea di costruire un Progetto Integrato sulla liquirizia?**

*Il PIF è nato grazie alla presa di coscienza del grande valore e delle caratteristiche particolari ed irripetibili della Liquirizia di Calabria. Studi condotti da laboratori di ricerca mettono in evidenza gli interessanti valori nutrizionali che la liquirizia locale possiede, migliore rispetto ad altre per il basso contenuto di glicirizzina che la caratterizza e che la rende un elemento molto ricercato anche nell’ambito dell’industria erboristica e farmaceutica. Nonostante la lunga tradizione storica e culturale della liquirizia calabrese si rischiava quasi l’estinzione. Da qui il bisogno di dare nuova vita alla filiera della liquirizia attraverso la creazione di un percorso maggiormente strutturato per arrivare al riconoscimento di un marchio di qualità, aggregando tutti gli attori della filiera. Questa consapevolezza e questa considerazione hanno costituito un punto di incontro e si sono gettate le basi per la presentazione del progetto integrato di filiera a valere sul PSR Calabria 2007/2013.*

### **Che tipo di strategia avete messo in atto?**

*Ci siamo basati sulla tipicità e la qualità del prodotto strettamente collegato ad un valore culturale e territoriale. Da qui l’esigenza di soddisfare il fabbisogno di tanti produttori che storicamente producono, raccolgono e conferiscono la liquirizia.*

### **In che modo i fondi PSR, in particolare la Progettazione Integrata di Filiera, si sono inseriti in questo percorso?**

*Senza il finanziamento del PSR da soli non avremmo potuto affrontare tutti gli investimenti necessari per aumentare la produzione e ancor di più, non avremmo potuto avviare un'attività di informazione e promozione di rilevanza nazionale. Grazie al PIF si è entrati nella piena consapevolezza di come sia "l'unione" a fare la "forza" e che attraverso l'opportunità di attivare interventi per la crescita dell'azienda di trasformazione locale si poteva far crescere proporzionalmente anche i produttori ed i raccoglitori. In Calabria l'estratto di liquirizia calabrese era noto per essere il più pregiato, mentre nell'ultimo decennio la coltivazione della liquirizia in Calabria ha vissuto fasi alterne e notevoli difficoltà, determinate dalla concorrenza del prodotto estero ma in parte anche da debolezza e frammentazione dei soggetti legati al comparto, con un muro invisibile creatosi negli anni tra la catena della trasformazione da un lato e la parte dei produttori e raccoglitori dall'altro, tutti individualmente proiettati verso l'esigenza di redditività. Con il PIF noi tutti, intendo gli attori della filiera, abbiamo imparato a lavorare puntando in un'unica direzione.*

### **Quali sono state secondo voi le azioni vincenti?**

*Aver potenziato le fasi di trasformazione, attraverso l'acquisto di macchinari per aumentare la quantità di prodotto trasformato. Oggi si è in grado di lavorare circa 30 quintali di radice al giorno rispetto ai 20 quintali lavorati in precedenza. Ciò, di conseguenza, ha dato la possibilità agli agricoltori di aumentare la propria produzione ed il proprio reddito, ma soprattutto di renderlo più "stabile" avendo la certezza che a "rotazione" tutti gli associati del PIF periodicamente hanno la possibilità di conferire il proprio prodotto.*



### **E sulla qualità?**

*La coltura della liquirizia in Italia trova localizzazione quasi esclusivamente nella regione Calabria e rientra fra le produzioni tipiche regionali di qualità. Già nel 1995 fu approvato il primo disciplinare di produzione biologica della liquirizia e dei suoi derivati dall'Associazione italiana per l'agricoltura biologica. Successivamente, nel 2011, le è stata riconosciuta la denominazione DOP "liquirizia di Calabria". Il percorso per l'ottenimento della DOP, partito nel 2000 su impulso del Consorzio per la tutela e la promozione delle piante officinali e loro derivati in Calabria ha ottenuto dapprima la protezione nazionale della denominazione a titolo transitorio fino ad ottenere il riconoscimento della denominazione DOP "Liquirizia di Calabria". Con la liquirizia di Calabria si ha per la prima volta il riconoscimento DOP per due tipologie di prodotto: la radice e l'estratto di radice. Dall'ottenimento della DOP abbiamo avuto una grande richiesta di liquirizia, le aziende farmaceutiche sono interessate alla Liquirizia di Calabria, tengo a precisare esclusivamente biologica, proprio per il numero di tossine molto basso e di acido benzoico alto, caratteristiche che altre liquirizie nel mondo non hanno.*

### **In quale segmento di mercato vi collocate?**

*Da qualche anno la Nature Med ha cercato di differenziare la sua produzione. Non solo confetti, troncetti e pastiglie di liquirizia, ma anche polvere ed estratto, enormemente richiesti a fini salutistici. Grazie alla qualità del prodotto si punta ad avere una clientela di nicchia, senza essere schiacciati dalla concorrenza della produzione degli altri paesi. Abbiamo lavorato dunque per rispondere ad un segmento di mercato con poca concorrenza puntando sulla qualità e sulle caratteristiche di prodotto di cui dicevo prima. Le tossine della Liquirizia di Calabria DOP sono quasi nulle, perché non si procede ad alcuno stoccaggio della materia prima, si lavora un prodotto a Km 0 e grazie alla vicinanza dei terreni di produzione il prodotto che va in lavorazione è sempre fresco. Il prossimo passo sarà di procedere alla mappatura genetica della Liquirizia di Calabria, in quanto pur provenendo dalla radice madre della Grecia ha particolarità ormai differenti dovute alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area.*



**Con le misure 111 e 133 del PSR è stata attuata una politica di informazione e promozione a livello nazionale rivolta non solo agli addetti ai lavori ma anche ai consumatori per rendere note le caratteristiche uniche della liquirizia di Calabria. Quali le azioni attuate?**

*Abbiamo cercato di far conoscere a livello nazionale la Liquirizia di Calabria; per fare ciò il PIF si è avvalso delle competenze della Società Editrice l'Informatore Agrario, entrata a far parte del partenariato. La strategia comunicativa messa in atto è partita subito raccontando il progetto, dove nasce il prodotto, la sua storia, le sue caratteristiche e le sue proprietà. Si è avviato un processo di rilancio attraverso la creazione di un sito internet dedicato al PIF ([www.liquiriziadic Calabria.com](http://www.liquiriziadic Calabria.com)), con inserti e numeri speciali interamente dedicati alla liquirizia e distribuiti in tutta Italia. Inoltre abbiamo partecipato con stand informativi ad eventi fieristici nazionali ed internazionali e organizzato delle degustazioni a base di liquirizia mettendo in risalto le caratteristiche organolettiche del prodotto, apprezzato, oltre che per la pasticceria anche per altri utilizzi nell'ambito della gastronomia.*

di Emilia Reda ed Anna Tancre`