



Il Pistacchio di Raffadali DOP: un percorso di qualità, innovazione e territorio

L'analisi ricostruisce il processo che ha portato al riconoscimento della DOP, evidenziando come la certificazione abbia favorito l'azione collettiva, la tracciabilità digitale e la valorizzazione territoriale di una produzione di nicchia

Negli ultimi anni le produzioni agroalimentari certificate hanno assunto un ruolo sempre più rilevante nelle strategie di sviluppo delle aree rurali. Le Denominazioni di Origine Protetta e le Indicazioni Geografiche Protette non rappresentano più soltanto strumenti di tutela giuridica delle produzioni, ma veri e propri fattori di competitività, capaci di rafforzare il legame tra qualità, territorio e filiera. In un contesto caratterizzato da mercati sempre più globalizzati e da una crescente Domanda di autenticità, origine e tracciabilità, le Indicazioni Geografiche consentono di valorizzare produzioni fortemente identitarie, contribuendo a differenziare l'offerta e a generare valore economico, sociale e culturale nei territori di origine.

Numerosi studi hanno evidenziato come le produzioni certificate possano produrre effetti che vanno ben oltre la remunerazione del singolo prodotto. Le DOP e le IGP favoriscono infatti processi di cooperazione tra gli operatori economici, incentivano investimenti collettivi nella promozione e nella qualità, rafforzano la reputazione dei territori e contribuiscono alla conservazione di pratiche produttive tradizionali e del patrimonio paesaggistico locale. La loro efficacia dipende tuttavia dalla capacità degli attori coinvolti di trasformare la certificazione in un progetto condiviso di sviluppo, superando una visione limitata alla sola funzione di tutela commerciale.

Questo aspetto risulta particolarmente evidente nelle produzioni di piccola dimensione. A differenza delle grandi filiere agroalimentari, esse difficilmente possono competere attraverso economie di scala o strategie basate sul prezzo.

Silvia Baralla

Ricercatrice in sostenibilità ambientale e analisi delle politiche presso il CREA

Francesco Licciardo

Ricercatore in economia ed estimo rurale presso il CREA

Dario Macaluso

Ricercatore in economia agraria e analisi dei sistemi aziendali presso il CREA

Marinella Paci

Ricercatrice in politiche agricole e sviluppo rurale del CREA

Milena Verrascina

Ricercatrice in Politica Agricola Comune e analisi delle filiere produttive presso il CREA

Livia Ortolani

Ricercatrice in sostenibilità e processi di innovazione in agricoltura e aree rurali presso il CREA



Il loro vantaggio competitivo deriva soprattutto dalla capacità di comunicare la specificità del prodotto, il rapporto con il territorio e il patrimonio di conoscenze che ne caratterizza la produzione. In questo contesto, le nuove Indicazioni Geografiche rappresentano un'interessante occasione per osservare come si costruisca, fin dalle prime fasi, un sistema territoriale fondato sulla qualità certificata.

La pistacchicoltura italiana costituisce un esempio significativo di questo modello. Sebbene l'Italia rappresenti una quota marginale della produzione mondiale, il comparto è caratterizzato da produzioni a elevato valore aggiunto, fortemente concentrate in Sicilia e strettamente legate alle condizioni pedoclimatiche, alle tecniche colturali e alla storia dei territori di produzione. Oggi il sistema nazionale comprende due DOP: il Pistacchio Verde di Bronte DOP, ormai consolidato sui mercati, e il più recente Pistacchio di Raffadali DOP, riconosciuto dall'Unione Europea nel 2021.

Proprio la recente istituzione della DOP di Raffadali offre l'opportunità di analizzare un processo ancora in evoluzione. A differenza delle denominazioni storiche, il caso di Raffadali consente infatti di osservare le dinamiche che accompagnano la nascita di una nuova IG: la costruzione del consenso tra i produttori, la definizione dell'identità del prodotto, l'organizzazione del Consorzio di tutela, l'introduzione di strumenti innovativi di tracciabilità e la progressiva costruzione di una strategia di valorizzazione territoriale.

Partendo da queste considerazioni, il presente contributo analizza il percorso di riconoscimento del Pistacchio di Raffadali DOP con l'obiettivo di evidenziare come una nuova Indicazione Geografica possa trasformarsi in uno strumento di governance territoriale. Attraverso il caso studio vengono

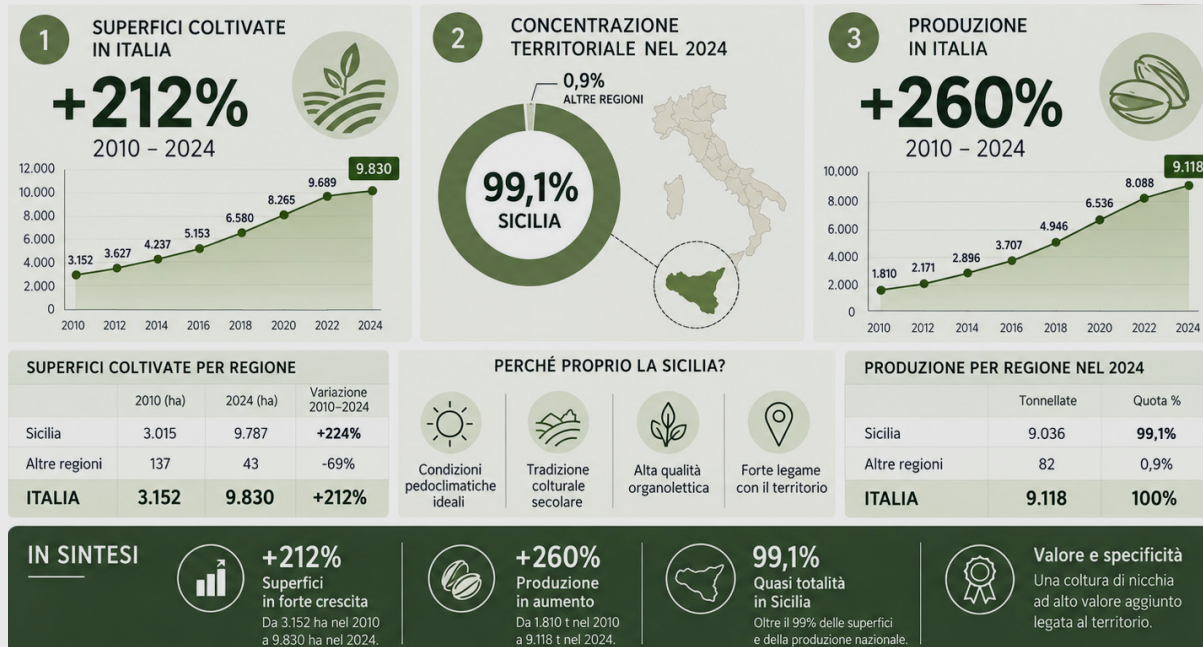
messi in luce gli elementi che hanno favorito l'aggregazione tra i produttori, l'innovazione organizzativa della filiera e la valorizzazione di una produzione agroalimentare di nicchia, offrendo alcune riflessioni utili anche per altri territori interessati ad avviare analoghi percorsi di certificazione.

Metodologia

La ricerca adotta un approccio integrato, combinando l'analisi di dati quantitativi e qualitativi per ricostruire il percorso di riconoscimento e sviluppo del Pistacchio di Raffadali DOP. L'obiettivo non è soltanto descrivere l'evoluzione della produzione, ma comprendere come la certificazione abbia contribuito alla costruzione di un sistema territoriale fondato sulla qualità, sull'azione collettiva e sull'innovazione.

L'analisi del contesto produttivo e organizzativo nazionale si basa sui dati ufficiali dell'ISTAT (superfici investite e produzioni di pistacchio in Italia), integrati con le informazioni economiche e strutturali della Rete di Informazione Contabile Agricola (RICA), utilizzate per delineare le caratteristiche delle aziende specializzate nella coltivazione del pistacchio. L'approfondimento sul caso studio è stato sviluppato attraverso l'analisi della documentazione tecnico-amministrativa relativa al riconoscimento della DOP, del disciplinare di produzione e dei principali documenti predisposti dal Consorzio di tutela e tramite la raccolta di informazioni qualitative mediante interlocuzioni dirette con il Consorzio, finalizzate ad approfondire gli aspetti legati alla governance della Denominazione, all'evoluzione della base produttiva, ai sistemi di tracciabilità e alle strategie di valorizzazione del prodotto. L'interpretazione dei risultati è stata condotta secondo l'approccio del caso studio, che consente di analizzare in ma-

Figura 1. Evoluzione della pistacchicoltura italiana e concentrazione territoriale della produzione (2010–2024).



niera approfondita processi organizzativi e istituzionali difficilmente osservabili attraverso le sole analisi statistiche. In questa prospettiva, il Pistacchio di Raffadali DOP viene considerato come un'esperienza utile per comprendere il ruolo che una nuova IG può assumere nel promuovere l'aggregazione tra produttori, favorire l'innovazione lungo la filiera e rafforzare il legame tra prodotto e territorio.

Risultati

L'analisi evidenzia come il percorso di riconoscimento del Pistacchio di Raffadali DOP abbia prodotto effetti che vanno oltre la tutela della Denominazione, contribuendo alla costruzione di un modello di sviluppo territoriale fondato sulla collaborazione tra produttori, sull'innovazione organizzativa e sulla valorizzazione dell'identità locale.

Il primo risultato riguarda il rafforzamento del legame tra prodotto e territorio. La pistacchicoltura italiana rappresenta una produzione di nicchia fortemente concentrata in Sicilia, che nel 2024 riunisce oltre il 99% delle superfici e della produzione nazionale. Infatti, mentre la superficie aziendale in Italia è in media pari a 15,5 ettari, quella coltivata a pistacchio rimane più contenuta (1-5 ettari). L'incidenza del pistacchio sulla superficie complessiva conferma una forte eterogeneità: si passa infatti da aziende che dedicano a tale coltura una quota molto ridotta, ad aziende con livelli di specializzazione elevati. Dal punto di vista economico, la Produzione lorda totale (Plt) media è pari a 5.434 €/ha ed è costituita quasi interamente dal prodotto destinato alla vendita. I costi variabili incidono per il 14% della Plt e sono composti soprattutto da spese specifiche. Ne deriva un Margine lordo medio di 4.671 €/ha (86% della Plt), a conferma del valore economico della coltura anche in aziende di dimensione contenuta. Come evidenziato nella **Figura 1**, tale concentrazione si è ulteriormente consolidata nell'ultimo quindicennio, grazie ad un progressivo incremento delle superfici coltivate nell'isola. Questa evoluzione conferma come la competitività del comparto italiano non possa essere ricercata attraverso l'aumento dei volumi produttivi, bensì attraverso la valorizzazione

dell'origine, della qualità e della riconoscibilità territoriale.

Il secondo risultato riguarda il processo di costruzione della Denominazione di Origine Protetta. Il riconoscimento della DOP non è stato il semplice esito di un procedimento amministrativo, ma il risultato di un percorso condiviso che ha coinvolto produttori, tecnici, istituzioni e comunità locale. La ricostruzione storica del prodotto, la definizione del disciplinare di produzione e la successiva costituzione del Consorzio hanno favorito la nascita di un sistema organizzato capace di coordinare interessi individuali verso un progetto comune di valorizzazione. La ricerca evidenzia inoltre come il Consorzio abbia progressivamente ampliato le proprie funzioni. Accanto alle tradizionali attività di tutela della Denominazione, esso svolge oggi un ruolo di coordinamento tecnico e organizzativo, supportando l'ingresso di nuove aziende nel sistema di certificazione e accompagnando lo sviluppo della filiera. L'interesse manifestato da nuovi operatori e la crescita della superficie potenzialmente certificabile testimoniano la capacità della DOP di attrarre nuovi investimenti, pur in presenza dei lunghi tempi necessari affinché i nuovi impianti entrino in produzione.

Un ulteriore elemento di originalità riguarda l'introduzione di strumenti innovativi di tracciabilità. L'adozione del Passaporto Digitale, sviluppato in collaborazione con l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, rappresenta un'evoluzione rispetto ai tradizionali sistemi di certificazione. Attraverso un QR code univoco è possibile associare ogni confezione certificata alle informazioni relative al lotto di produzione, all'azienda e al territorio di origine. La tracciabilità assume così una duplice funzione: garantire la trasparenza della filiera e rafforzare la comunicazione verso il consumatore, trasformando un sistema di controllo in uno strumento di marketing territoriale.

L'insieme di questi elementi è sintetizzato nella **Figura 2**, che ricostruisce il percorso di valorizzazione sviluppato dalla DOP. Il modello evidenzia come la costruzione della Denominazione non rappresenti un punto di arrivo, ma un processo dinamico nel quale azione collettiva, certificazione della qua-

Figura 2. Il percorso di valorizzazione del Pistacchio di Raffadali DOP.



lità, innovazione organizzativa e strumenti digitali concorrono alla creazione di valore per il territorio. In questa prospettiva, il caso del Pistacchio di Raffadali mostra come una nuova Indicazione Geografica possa configurarsi non soltanto come marchio di qualità, ma come strumento di governance territoriale capace di favorire cooperazione, innovazione e sviluppo locale.

Conclusioni

L'esperienza del Pistacchio di Raffadali DOP dimostra come una Denominazione di Origine Protetta possa rappresentare molto più di uno strumento di tutela dell'origine geografica. Il percorso di riconoscimento evidenzia infatti come la certificazione possa trasformarsi in un processo di costruzione istituzionale, capace di rafforzare la cooperazione tra gli operatori economici, valorizzare il patrimonio identitario di un territorio e favorire l'adozione di modelli innovativi di gestione della filiera.

Il caso studio mette in luce tre elementi di particolare interesse. Il primo riguarda la dimensione collettiva del processo di certificazione. La nascita della DOP è stata il risultato di un percorso condiviso che ha coinvolto produttori, tecnici, istituzioni e comunità locale nella definizione di una strategia comune di valorizzazione. In questo senso, la certificazione ha rappresentato un'occasione per rafforzare il capitale sociale del territorio e creare nuove forme di collaborazione tra soggetti che in precedenza operavano prevalentemente in maniera indipendente.

Il secondo elemento riguarda il ruolo assunto dal Consorzio di tutela. L'analisi evidenzia come le sue funzioni vadano ben oltre gli aspetti amministrativi legati alla gestione della Denominazione. Il Consorzio svolge infatti un'importante attività di coordinamento tecnico e organizzativo, accompagnando lo sviluppo della base produttiva, promuovendo la qualità e sostenendo gli operatori nel percorso di certificazione. Que-

sta evoluzione conferma come i Consorzi possano assumere un ruolo sempre più centrale nella governance delle Indicazioni Geografiche, contribuendo alla competitività delle filiere e alla diffusione dell'innovazione.

Il terzo elemento riguarda l'impiego delle tecnologie digitali. L'introduzione del Passaporto Digitale rappresenta un esempio concreto di come la tracciabilità possa evolvere da semplice sistema di controllo a strumento di comunicazione e valorizzazione territoriale. La possibilità di associare ogni confezione certificata a informazioni sull'origine, sul produttore e sul territorio rafforza la trasparenza della filiera, accresce la fiducia del consumatore e contribuisce a differenziare il prodotto sui mercati.

Naturalmente, il percorso della DOP di Raffadali è ancora in una fase iniziale. L'espansione della base produttiva richiederà tempi lunghi, anche in considerazione delle caratteristiche agronomiche della coltura, mentre il consolidamento della presenza sui mercati nazionali dipenderà dalla capacità di comunicare efficacemente il valore della certificazione e di rafforzare le relazioni tra produzione, trasformazione e distribuzione. In questo contesto, la qualità certificata dovrà continuare a rappresentare il principale fattore competitivo della Denominazione.

Più in generale, il caso del Pistacchio di Raffadali offre alcune indicazioni di interesse anche per altre produzioni agroalimentari di piccola dimensione. L'esperienza dimostra che il successo di una nuova Indicazione Geografica non dipende esclusivamente dalla qualità intrinseca del prodotto, ma dalla capacità di costruire un progetto territoriale condiviso, nel quale certificazione, governance della filiera, innovazione e comunicazione operino in maniera integrata. È proprio questa integrazione a consentire alle produzioni identitarie di trasformare il proprio patrimonio storico e culturale in un vantaggio competitivo durevole, contribuendo allo sviluppo economico e sociale dei territori rurali.



RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Con la qualità certificata il conto economico torna (The Raffadali Pistachio: A symbol of territorial identity)

Autori

S. Baralla, F. Licciardo, D. Macaluso, L. Ortolani, M. Paci, M. Verrascina

Fonte

TerraeVita - Rivista di Frutticoltura e Ortofloricoltura, 2026

Link: <https://rivistafrutticoltura.edagricole.it/colture/pistacchio-qualita-certificata-conto-economico/>



Abstract

Il contributo sintetizza i principali risultati di un'attività di ricerca dedicata all'analisi del percorso di riconoscimento e valorizzazione del Pistacchio di Raffadali DOP, sviluppata nell'ambito del progetto VALO.RE.I.N.CA.M.P.O., finanziato dal Masaf (D.G. n. 667521 del 30 dicembre 2022). La ricerca analizza il percorso di riconoscimento del Pistacchio di Raffadali DOP come esempio di valorizzazione di una produzione agroalimentare di nicchia. Attraverso l'integrazione di dati statistici, informazioni aziendali e analisi del processo di certificazione, vengono esaminati gli effetti della DOP sulla governance della filiera, sull'organizzazione del Consorzio, sulla tracciabilità e sulle prospettive di sviluppo territoriale. I risultati mostrano come la certificazione abbia favorito processi di aggregazione, innovazione e rafforzamento dell'identità territoriale.

Bibliografia essenziale

1. Baralla S., Licciardo F., Macaluso D., Ortolani L., Paci M., Verrascina M. (2026). Con la qualità certificata il conto economico torna. *Terra è Vita*, 2, 64–67.
2. Fondazione Qualivita, ISMEA (2024). XXII Rapporto ISMEA-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG. Siena.
3. INC - International Nut and Dried Fruit Council (2025). Statistical Yearbook 2025. Reus (Spain).
4. ISTAT (2025). Coltivazioni permanenti - Pistacchio. Superfici e produzioni. Roma.
5. Regolamento UE 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
6. Tregear A., Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2007). Regional foods and rural development: The role of product qualification. *Journal of Rural Studies*, 23(1), 12–22.