

3^a Edizione
2010/11

Ricercatore:

Mariletta Piercarlo

Nato il: 06/11/1963

Residente a:
**Cinisello Balsamo
(MI)**

Titolo di studio:
**Laurea in scienze
agrarie**

Area tematica
**Economia e
ingegneria gestionale**

La produzione del formaggio Bagòss di Bagolino: aspetti logistici ed economici.

Il progetto e gli obiettivi

Molte piccole comunità delle Alpi devono affrontare il problema di perseguire uno sviluppo economico durevole proteggendo, al contempo, le loro risorse naturali e le loro tradizioni e trovandosi in presenza di vincoli quali alti costi di produzione, distanza dai mercati, isolamento, severità del clima e un livello relativamente basso dei servizi pubblici. Questa è la situazione che, all'inizio del XXI secolo, deve fronteggiare anche Bagolino, un piccolo paese situato nelle Alpi Sud – Orientali che, però, ha saputo trovare due fattori di crescita: il turismo e il Bagòss, un formaggio a pasta semi cotta che viene ottenuto seguendo metodi di produzione tradizionali e la cui origine va ricercata indietro nei secoli.

Questo studio ha avuto lo scopo di analizzare l'industria del Bagòss, le sue caratteristiche e la sua organizzazione peculiare spiegando quali sono i fattori decisivi nel determinare il livello della produzione e quali fattori sono in grado di spiegare le differenti performance economiche dei produttori.

Fasi operative e metodologia

L'indagine è partita da una rassegna bibliografica grazie alla quale è stato possibile comprendere il legame fra il Bagòss e la situazione economica e sociale, nonché storica di Bagolino. Ancora, la letteratura economica legata ai concetti di imprenditorialità e di catena di distribuzione ha aiutato a comprendere il modello organizzativo dell'industria del Bagòss, così come le teorie sullo sviluppo rurale e sullo sviluppo sostenibile sono servite per descrivere il contesto sociale ed ambientale in cui avviene la produzione del formaggio. A queste si sono aggiunte le teorie economiche della concorrenza monopolistica e della visione dell'impresa basata sulle risorse che sono sembrate le più adatte a spiegare l'industria del Bagòss.

Dopo questa disamina è stata effettuata un'indagine sul campo, presso tutti i produttori di Bagòss, a cui sono stati aggiunti alcuni dati ricavati da altre fonti che si sono rivelati importanti, sia per la revisione dell'indagine, sia per disporre di elementi che non era stato possibile ottenere dagli agricoltori. Sono, inoltre, state effettuate anche interviste con esperti che hanno consentito di approfondire la conoscenza degli aspetti socio economici di Bagolino.

Gli strumenti di analisi utilizzati per condurre la ricerca sono stati di tre tipi: l'analisi dei dati qualitativi, la statistica descrittiva e la statistica inferenziale, quest'ultima utilizzata allo scopo di costruire validi modelli di tipo econometrico.

Risultati, valutazione e prospettive

Le ricerche condotte hanno permesso di delineare un quadro aggiornato dell'industria del Bagòss. Un'industria caratterizzata da una scarsa differenziazione dell'uso del suolo e dalla presenza di una forza lavoro composta quasi esclusivamente da famigliari. Ci sono in totale 657 vacche adulte utilizzate per la produzione del Bagòss, una media di 24,33 vacche per azienda. La maggior parte degli agricoltori trasforma tutto o parte del proprio latte in azienda e il prodotto principale di questa trasformazione è il Bagòss. La produzione totale di Bagòss stimata è stata di 146,5 t. Il 69% del Bagòss è venduto dopo una stagionatura inferiore ad un anno. La vendita avviene attraverso differenti canali, i più importanti dei quali sono i negozi di Bagolino, i consumatori diretti e i negozi situati al di fuori di Bagolino.

È stato stimato un MOL, a livello di industria, pari a 1.388.000 Euro, corrispondente ad una media di 55.000 Euro per azienda. Sono due i fattori che spiegano la maggior parte della variabilità nella produzione di latte: il numero di giornate di lavoro in azienda ed il costo totale sostenuto per l'acquisto di fieno e mangimi. È stato poi stimato il rapporto tra il MOL e la produzione di latte, che è considerato un indicatore dell'efficienza aziendale; il modello di stima in questo caso è stato costruito utilizzando come variabili indipendenti l'età del conduttore, il suo livello di educazione, la percentuale di Bagòss venduta direttamente al consumatore, e la dimensione della mandria. Infine, è stato costruito un ultimo modello di stima per evidenziare quali sono i fattori in grado di spiegare la variabilità del rapporto tra il MOL ed il numero di giornate di lavoro che è considerato un indicatore di produttività del lavoro. Questo modello usa come variabili indipendenti la percentuale di Bagòss venduta dopo una stagionatura di almeno un anno, la percentuale di Bagòss venduta ad hotel e ristoranti, la produzione totale di latte e la spesa sostenuta per l'affitto dei pascoli. Le prime tre variabili hanno un impatto positivo sul rapporto MOL/giornate di lavoro, mentre la quarta ha un impatto negativo. Gli ultimi due modelli mostrano tra l'altro che le aziende più piccole tendono ad essere meno efficienti sia nell'uso delle risorse, sia nell'uso del lavoro.

Partner Territoriale

COOPERATIVA VALLE DI BAGOLINO



La cooperativa Valle di Bagolino è l'unica Cooperativa di Bagolino che si occupa della produzione e commercializzazione del formaggio Bagòss. Raccoglie il 97% dei produttori attuali e ha costituito un marchio da imprimere a freddo direttamente sul formaggio su tutta la circonferenza della forma.

Sono i malghesi soci della Cooperativa Valle di Bagolino che annualmente lavorano circa 32.000 quintali di latte destinati alla produzione di burro e formaggio, allevatori uniti per la tutela dell'origine del loro prodotto e garanti verso i consumatori della qualità del vero Bagòss.