



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA



GIUSEPPE LICITRA

Putie

I PRODOTTI LATTIERO CASEARI NEI BANCONI ESPOSITIVI DEI PUNTI VENDITA IN SICILIA
ATTUALITÀ E PROSPETTIVE PER I PRODOTTI STORICI SICILIANI

DALLE PUTIE ALLA GDO



Il presente volume è stato stampato anche con il contributo finanziario del
Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente
e del Consorzio del formaggio Provola dei Nebrodi.



Edito da Di3A, Università di Catania

Finito di stampare Dicembre 2017.
Da Tipografia Barone & Bella. Ragusa

*Published in december 2017
by Tipografia Barone & Bella. Ragusa*

Foto di Giuseppe Licitra.
Progetto grafico, quarta di copertina di Calogero di Leo, zeronove25. Sciacca (AG)

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, salvo autorizzazione scritta dell'autore.

All right reserved. No part of this publication may be reproduced without the prior written permission of the author.

ISBN 979-12-200-2565-2

Ad
Anna,
Emanuele,
Emilia - Andrea
Lidia
Risorse inestimabili ed inesauribili
di affetto e speranza.

Alla memoria dei miei genitori e della zia Francesca,
Alla mia famiglia di origine ed acquisita.

Ai carissimi amici
che non hanno mai spesso di credere
che l'amicizia è un bene, un valore, che va ben oltre
gli interessi e le opportunità del momento.

Handwritten notes:
D. Licitra
15/11/2000
152/400

*La Biblioteca
Pg. 14 dic. 11
152/400
[Signature]*

GIUSEPPE LICITRA

Putie

I PRODOTTI LATTIERO CASEARI NEI BANCONI ESPOSITIVI DEI PUNTI VENDITA IN SICILIA
ATTUALITÀ E PROSPETTIVE PER I PRODOTTI STORICI SICILIANI
DALLE PUTIE ALLA GDO

 **Di3A**
Dipartimento di Agricoltura
Alimentazione e Ambiente

Edito dall'Università di Catania

Indice breve

Prefazione di Giovanni La Via.....	pag.	11
Note dell'autore	"	12
Riassunto/Abstract.....	"	17
<i>Capitolo 1</i>		
Introduzione.	"	23
<i>Capitolo 2</i>		
Obiettivi del "Progetto Putie" e Materiali e Metodi.....	"	45
<i>Capitolo 3</i>		
Caratterizzazione dei prodotti lattiero caseari rilevati nel campione di punti vendita studiati	"	69
<i>Capitolo 4</i>		
Interazioni tra le variabili incluse nei rilievi	"	79
<i>Capitolo 5</i>		
Le Ricotte.....	"	97
<i>Capitolo 6</i>		
I formaggi D.O.P.	"	105
<i>Capitolo 7</i>		
Penetrazioni dei prodotti lattiero caseari in Sicilia	"	119
<i>Capitolo 8</i>		
Interviste agli operatori dei Punti Vendita.....	"	141
<i>Capitolo 9</i>		
Analisi prezzi al dettaglio e relativi modelli statistici utilizzati.	"	151
<i>Capitolo 10</i>		
I migliori punti vendita in Sicilia.	"	185
<i>Capitolo 11</i>		
Riepilogo dei principali risultati del Progetto "Putie" e brevi conclusioni	"	211
<i>Capitolo 12</i>		
Riflessioni generali e proposte d'intervento per lo sviluppo del settore lattiero caseario Siciliano.....	"	239
Elenco tabelle foto e grafici inserite nel testo.....	"	269
Bibliografia.	"	277
Appendice.....	"	283
Hervè Mons - Testimonial Formaggi storici tradizionali a latte crudo..	"	308
Ringraziamenti	"	310

Indice esteso per capitoli

<i>Capitolo 1. Introduzione.</i>	"	23
Breve sintesi delle condizioni produttive delle realtà zootecniche in Italia ed in Sicilia.....	"	25
Swot analysis del settore Lattiero Caseario in Sicilia	"	28
Motivazioni per lo sviluppo dello studio.....	"	31
Breve sintesi storica delle "Putie" e della nascita dei Supermercati	"	37
<i>Capitolo 2. Obiettivi del progetto "Putie" e Materiali e Metodi</i>	"	45
Obiettivo generale	"	47
Obiettivi specifici	"	47
Materiali e metodi	"	48
• I luoghi.....	"	48
• I Punti Vendita ed i rilievi effettuati.....	"	51
• Classificazione tipologia punti vendita.....	"	52
• Classificazione dei prodotti lattiero caseari rilevati	"	60
• Livelli di specificità per ogni variabile inserita nel progetto	"	61
• Distribuzione del numero di etichette rilevate per paese, aree geografiche, classi numero abitanti e tipologia dei P.V.....	"	64
• Modelli statistici utilizzati	"	67
<i>Capitolo 3. Caratterizzazione dei prodotti lattiero caseari rilevati nel campione di punti vendita studiati.</i>	"	69
• Provenienza prodotti lattiero caseari.	"	71
• Tipologia di trasformazione casearia.....	"	72
• Tipologia di prodotti	"	72
• Specie provenienza latte.....	"	74
• Trattamenti del latte e provenienza dei sieri per la produzione della ricotta.....	"	74
• Tipo di Lavorazione	"	76
• Struttura del prodotto (livello di hardness).....	"	77
• Grado di stagionatura, in mesi	"	78

<i>Capitolo 4. Interazioni tra le variabili incluse nei rilievi (data base (db) solo formaggi).</i>	“	79				
• Interazione tra trattamenti del latte e la provenienza dei prodotti	“	81				
• Interazione tra i trattamenti del latte e la tipologia dei punti vendita	“	82				
• Interazione tra i trattamenti del latte e la tipologia di trasformazione casearia	“	85				
• Interazione tra i trattamenti del latte e la tipologia di prodotti (classificazione di sintesi)	“	86				
• Interazione tra i trattamenti del latte ed il grado di stagionatura dei prodotti	“	89				
• Interazione tra il grado di stagionatura e la tipologia di trasformazione casearia	“	92				
• Interazione tra il grado di stagionatura e la tipologia di prodotti (classificazione di sintesi)	“	94				
<i>Capitolo 5. Le Ricotte (data base (db) solo ricotte).</i>	“	97				
• Tipologia di siero utilizzato per la produzione delle ricotte	“	99				
• Tipologie di ricotte presenti nei punti vendita e relativa tipologia di lavorazione	“	100				
• Grado di maturazione delle ricotte	“	101				
• Luoghi di produzione delle ricotte	“	102				
• Tipologia di prodotto (classificazione di sintesi) delle ricotte	“	103				
• Distribuzione delle ricotte rispetto alla tipologia di punti vendita	“	104				
<i>Capitolo 6. I formaggi D.O.P.</i>	“	105				
• Numero etichette dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta ed IGP	“	107				
• Provenienza formaggi DOP. ed IGP	“	109				
• Trattamenti del latte utilizzato per la produzione delle DOP ed IGP	“	109				
• Tipologia di trasformazione casearia utilizzata per la produzione delle DOP ed IGP	“	110				
• Specie provenienza latte utilizzato per la produzione delle DOP ed IGP	“	110				
• Tipologia di lavorazione utilizzata per la produzione delle DOP ed IGP	“	111				
• Grado di stagionatura dei DOP-IGP	“	112				
• Interazione tra trattamenti del latte e grado di stagionatura dei prodotti DOP-IGP	“	112				
• Distribuzione dei formaggi DOP per classi numero di abitanti dei paesi visitati e per tipologia Punti Vendita	“	113				
• Il valore delle DOP nel mercato	“	117				
<i>Capitolo 7. Penetrazioni dei prodotti lattiero caseari in Sicilia.</i>	“	119				
• Livelli di penetrazione e relative classi di frequenza dei prodotti lattiero caseari rilevati nei 518 punti vendita	“	121				
• Distribuzione dei 610 prodotti lattiero caseari diversi per livelli di penetrazione e relativa classe di frequenza degli stessi	“	122				
• Penetrazione generale prodotti, superiore al 10%, classi di frequenza (7,6,5)	“	123				
• Elenco dei primi 30 prodotti lattiero Siciliani per penetrazione e relative classi di frequenza	“	128				
• Penetrazione solo dei prodotti lattier caseari Siciliani.	“	131				
• Penetrazione aggregata della Provola dei Nebrodi	“	135				
• Penetrazione Principali Formaggi Storici Siciliani aggregati.	“	136				
• Aggregazione per grandi categorie dei principali formaggi storici prodotti in Sicilia: Penetrazione	“	137				
• Penetrazione aggregata del Ragusano DOP ed il Cosacavaddu Rausanu	“	138				
• Penetrazione primi venti formaggi DOP presenti nei punti vendita della Sicilia	“	139				
<i>Capitolo 8. Interviste agli operatori dei Punti Vendita</i>	“	141				
• Quali sono i 5 prodotti lattiero caseari più venduti	“	144				
• Quali sono i principali criteri di scelta da parte dei vostri clienti?	“	147				
• Può descrivere la tipologia della sua clientela?	“	148				
• Quali prospettive per i prodotti tradizionali?	“	149				
• Quali sono i suoi criteri di scelta dei prodotti che presenta nel bancone?	“	149				

Capitolo 9. Analisi prezzi al dettaglio e relativi modelli statistici utilizzati.	“	151
Modello lineare generalizzato data base generale	“	153
• Prezzi al dettaglio per tipologia di punti vendita	“	157
• Prezzi al dettaglio per la provenienza prodotti.....	“	159
• Prezzi al Dettaglio per classi di frequenza dei prodotti lattiero caseari rilevati.....	“	163
Modello lineare generalizzato data base solo formaggi.....	“	166
• Prezzi al dettaglio per tipologia punti vendita.....	“	167
• Prezzi al Dettaglio per Provenienza Prodotti.....	“	168
• Prezzi al Dettaglio per specie provenienza latte	“	169
• Prezzi al Dettaglio per trattamenti del latte	“	170
• Prezzi al Dettaglio per tipologia di lavorazione.....	“	170
• Prezzi al Dettaglio per la struttura dei prodotti (hardness).....	“	171
• Prezzi al Dettaglio per grado di stagionatura dei formaggi.....	“	172
• Prezzi al Dettaglio per tipologia di prodotti (classificazione di sintesi)	“	173
• Prezzi al Dettaglio per tipologia di trasformazione casearia	“	175
• Prezzi al Dettaglio per classi numero abitanti dei paesi visitati	“	176
• Prezzi al Dettaglio per classi di frequenza dei formaggi	“	177
Modello lineare generalizzato data base solo ricotte	“	177
• Prezzi al dettaglio ricotte per tipologia di punti vendita.....	“	178
• Prezzi al dettaglio ricotte per classi numero di abitanti dei paesi rilevati	“	180
• Prezzi al dettaglio ricotte per classe frequenza	“	180
• Prezzi al Dettaglio Ricotte per tipologia di prodotto (tipologia di lavorazione)	“	180
• Prezzi al Dettaglio Ricotte per tipologia di siero utilizzato.....	“	181
• Prezzi al Dettaglio Ricotte per grado di stagionatura in mesi	“	182
• Prezzi al Dettaglio per struttura del prodotto (hardness)	“	182
• Prezzi al Dettaglio Ricotte per tipologia trasformazione casearia ..	“	183
 Capitolo 10. I migliori punti vendita in Sicilia.....	“	185
• I rilievi effettuati;	“	187
• Il metodo di valutazione;	“	188
• Graduatoria finale TOP 40 Punti vendita Progetto Putie;	“	196
• Brevi motivazioni ed immagini di alcuni dei Top 20 Punti Vendita.....	“	200
• Premio speciale alla carriera.	“	208

Capitolo 11. Riepilogo dei principali risultati del Progetto	
“Putie e brevi conclusioni.....	“ 211
• Principali Obiettivi specifici.....	“ 213
• Classificazione dei prodotti lattiero caseari nei punti vendita della Sicilia.....	“ 214
• Approfondire le conoscenze sui luoghi di vendita dei Formaggi Storici Siciliani.....	“ 222
• Valutare i livelli di penetrazione delle diverse tipologie di prodotti caseari	“ 223
• Indagine sui prodotti caseari più venduti in Sicilia ed interviste agli operatori Punti Vendita.....	“ 227
• Analisi prezzi al dettaglio	“ 229
• Individuazione dei migliori punti vendita in Sicilia.	“ 238

Capitolo 12. Riflessioni generali e proposte d'intervento per lo sviluppo del settore lattiero caseario Siciliano.	“ 239
• Stato dell'arte delle “putie”: ruolo e prospettive.....	“ 241
• Ripensare il ruolo delle produzioni zootecniche siciliane ed in particolare quelle sviluppate nelle aree marginali	“ 245
• Caratterizzazione e qualificazione delle produzioni lattiero casearie tradizionali	“ 247
• Ri-lettura delle normative comunitarie e relative deroghe	“ 249
• Concentrazione e distribuzione dell'offerta.....	“ 255
• Strategia di promozione, comunicazione e marketing	“ 259
• Sviluppo di reti di filiera	“ 263
• Formazione degli attori della filiera	“ 264
• Programmi di integrazione tra le comunità rurali e quelle urbane	“ 265

Elenco tabelle foto e grafici.	“ 269
Bibliografia.....	“ 277
Appendice 1.....	“ 283

Elenco nome punti vendita visitati, paese, provincia ed aree aggregate, numero di abitanti e relativa classe, tipologia di punto vendita, spazio superficie punto vendita, spazio vetrina espositiva e numero di etichette rilevate per punto vendita.