



COMUNE DI MASSAROSA



COMUNE DI CAMAIORE



*Tavolo di lavoro  
di indirizzo permanente  
sull'agricoltura e il  
territorio*

**COMUNITA' INTERATTIVE**  
*Officina per la partecipazione*



**AGENDA**  
per la qualità del **CIBO**

---

Opificio La Brilla, Quiesa, 27 novembre 2018  
**Tavola Rotonda sulle opportunità del PSR,  
dei Progetti Integrati e dei Distretti del cibo  
per lo sviluppo delle attività agricole ed economiche in Versilia**

**REPORT SINTETICO**  
**a cura di Comunità Interattive – Officina per la Partecipazione**

Moderata l'incontro di **Laura Pommella** di **Comunità Interattive Officina per la Partecipazione**, che introduce il progetto "Agenda per la Qualità del Cibo", nell'ambito del quale si svolge l'incontro.

**Laura Pommella:** obiettivo dell'incontro è un confronto sulle opportunità, sulle criticità, sulle sfide che pongono i PSR, i PIT, i Distretti del Cibo per uno sviluppo e/o un miglioramento delle attività agricole ed economiche in Versilia. Per questo il Comune di Massarosa, nell'ambito del progetto Agenda per la Qualità del Cibo promosso dal Comune di Camaiore, ha ideato questa occasione di dialogo e approfondimento invitando chi ha progettato e sta realizzando piani ed azioni relativi a questi strumenti. Quando le coordinatrici del progetto "Agenda" hanno incontrato l'assessore Mariani, la riflessione si è focalizzata sulla possibilità di trasformazione delle aziende del territorio basata principalmente sulla iniziativa e sulla capacità imprenditoriale dei singoli, ma anche sulle opportunità concrete di intraprendere quei cambiamenti; spesso questo significa anche avere accesso a risorse finanziarie che rendono possibile in tutto o in parte quella trasformazione. Notiamo anche come sempre più le politiche europee passino dal rafforzamento delle aziende nelle loro capacità di guardarsi intorno, aggregarsi, fare rete per raggiungere obiettivi comuni che, oltre a trasferire benefici sulla singola azienda, vanno ad incidere nel tessuto più esteso della comunità fino ad investire temi ambientali ed economici, come nel caso dei Piani Integrati Territoriali e nei Piani Integrati di Filiera. Si sta quindi delineando un approccio che non può più sottrarsi al "fare sistema".

**Il Sindaco di Massarosa Franco Mungai** porge i saluti e sottolinea la penalizzazione del territorio versiliese per l'accesso ai contributi del Piano di Sviluppo Rurale, e sottolinea l'importanza e la necessità di "fare rete" tra comuni. Tra le produzioni storiche di qualità dell'area di Massarosa ricorda la risicoltura di cui l'edificio che ospita l'incontro – La Brilla – è una preziosa testimonianza; la coltura del riso, ormai abbandonata, rappresenta in realtà una opportunità da recuperare.



**Francesco Santini** (segreteria del sindaco di Camaiore) ed il consigliere **Iacopo Menchetti** portano i saluti del **Sindaco Alessandro Del Dotto** che si trova a Bruxelles per impegni istituzionali; Iacopo Menchetti riprende l'importanza delle reti tra i Comuni, questa modalità deve servire anche per capire "come" ritornare alla campagna, per riprendere il dibattito pubblico su questi temi, e soprattutto per non lasciare soli gli operatori assecondando, intercettando e accompagnando i percorsi attivati dal basso sui territori, territori a loro volta drammaticamente trasformati negli anni e molto disomogenei tra loro.

**Gianluca Barbieri**, Dirigente del settore Agricoltura, Sviluppo Rurale e Distretti Rurali della **Regione Toscana**, porta i saluti a nome dell'**Assessore Marco Remaschi** che per impegni imprevisti e urgenti non ha potuto essere presente. Barbieri sottolinea l'impegno della Regione Toscana in agricoltura: sono stati stanziati 950.000.000 euro circa nell'attuale programmazione 2014-2020 di cui 25% derivanti da fondi regionali, oltre ad altri investimenti sulla nuova programmazione 2020. Barbieri rileva l'importante ruolo di intermediazione e collante territoriale che svolgevano le Province, oggi purtroppo i territori hanno perso i loro interlocutori locali sul tema

dell'agricoltura, tuttavia sono presenti gli uffici territoriali della Regione. Per queste ragioni sottolinea l'importanza del convegno e dell'opportunità di affiancare le comunità locali basate su agricoltura e cibo, sostenendo lo sviluppo dei territori rurali.

---

## PRIMA PARTE

### incontro con gli Enti pubblici e inquadramento sui Progetti Integrati e le misure PSR attivati sul territorio versiliese e nei territori limitrofi



**Ing. Paolo Fornai - Consorzio di Bonifica 1 Toscana Nord - "Il PSR per la sicurezza idraulica ad idrogeologica delle aree montane e boscate: l'esperienza del Consorzio di Bonifica 1 Toscana Nord".**

Fornai porta i saluti del **Presidente Ismaele Ridolfi**, impossibilitato a presenziare. Il Consorzio ha avviato sui PSR un percorso condiviso, come soggetto competente è infatti presente sul territorio, collabora attivamente sia con gli altri enti preposti sia con la cittadinanza per azioni di salvaguardia e manutenzione del territorio. Dal 2014 il Consorzio di Bonifica è identificato tra i soggetti autorizzati alla presentazione di domande di aiuto relative ai PSR. L'Ente ha individuato circa 200 progetti puntuali sul territorio, che intervengono su criticità particolari o su opere ed azioni di prevenzione:

- ripristino dopo calamità;
- interventi in zone montane;
- interventi in zone boscate.

Nel 2014 sono stati presentati 30 progetti di cui 23 finanziati per circa 30.000.000 euro. Si tratta di progetti puntuali ma diffusi, che assicurano la salvaguardia del reticolo del territorio.

Dal 2014 ad oggi sono stati finanziati 88 progetti - su 140 presentati - di cui circa 55 già ultimati. Internamente al Consorzio di Bonifica è stato istituito un gruppo con specifiche professionalità tecniche ed amministrative rivolto ai PSR. Degli 88 interventi, 8 ricadono in Versilia, di cui 2 su Seravezza e 5-6 nel Comune di Stazzema. Tra questi: interventi preventivi di regimazione delle acque (esempio: sistemazioni di spondali mediante ingegneria naturalistica). Questi progetti nascono comunque dal territorio grazie alle segnalazioni dei cittadini e delle associazioni che sono poi raccolte dal Consorzio e in seguito vengono elaborate anche con l'aiuto di professionalità esterne (hanno collaborato centinaia di ditte e di professionisti). Questo sistema funziona, e conferma la necessità di coinvolgere più soggetti per collaborare in senso stretto



**Dott. Marco Ricci e Dott. Giacomo Sanavio - Green Gea snc - Dott. Luca Gorreri, - Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli - "Il progetto PIT Pianura Pisana, come esempio di rete territoriale".**

**Il Dott. Giacomo Sanavio** sottolinea e riprende la criticità legata alla mancanza delle Province che richiede di essere superata. La semplificazione è una cosa buona ma il PSR senza Province è monco, non bastano le graduatorie regionali, molti territori restano esclusi dai finanziamenti. L'unica chance per questi territori sono i PIF (Progetti Integrati di Filiera) ed i PIT (Progetti Integrati Territoriali), ci si augura quindi che nella prossima programmazione si riesca a tamponare questo gap, anche Sanavio rimarca l'importanza dell'incontro e della rete che si sta creando.

Il PIT che il Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli si è aggiudicato in qualità di capofila, mette insieme un'ampia rete di Enti, Aziende e Istituzioni di Ricerca. Il PIT - come insieme di esigenze, di progettazioni, di risposte messe a disposizione - diviene elemento ordinatore di gestione del PSR perché costringe a lavorare insieme in una visione sistemica, che altrimenti va persa, e permette anche di andare oltre le scadenze dei mandati. E questo è fondamentale, cioè l'aver messo a sistema un metodo di lavoro sul territorio, perché non ci sono più gli organi di coordinamento territoriale. Oggi per affrontare il tema ambientale l'unico strumento sono i PIT che si occupano di biodiversità, di paesaggio, di vivibilità dei territori rurali, di valorizzazione delle comunità e del cibo locali.

**Il Dott. Marco Ricci** presenta nello specifico il progetto, obiettivo del PIT Pianura Pisana è quello di coordinare:

- 1- aziende agricole che si inseriscono nel contesto territoriale;
- 2- individuare l'area pisana a livello territoriale geografico;
- 3- intervenire dove le risorse regionali sono limitate (ad esempio per le pianure sono escluse dalla nuova programmazione PSR).

Priorità:

- funzionalità idraulica
- miglioramento qualità delle acque
- messa in sicurezza dei versanti
- messa in sicurezza delle aree agricole e periurbane
- divisione territoriale in 3 zone: zona 1, zona 2, zona 3.

La divisione territoriale è stata tradotta in scelta di interventi (specifici e puntuali) ed i relativi effetti.



**Dott. Luca Gorreri, Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli**, sottolinea l'importanza della valorizzazione dei prodotti del Parco e del collegamento tra

aziende per una economia di sostenibilità. Esiste un elenco di Aziende consigliate dal Parco e contrassegnate dal Logo del Parco che garantiscono il rispetto quel disciplinare. Il disciplinare contiene norme sia per la produzione primaria che per la trasformazione e ad oggi coinvolge circa 25 aziende. Oggi è importante lavorare sulla comunicazione verso il consumatore per dare informazioni chiare sulla filiera dei prodotti.

Altre misure contenute nel PIT riguardano:

- il tema dello spreco alimentare,
- un progetto di fitodepurazione con uso di alghe e specie vegetali volte al miglioramento ambientale.



**Dott.ssa Sabine Gennai Shoff e dott.ssa Maria Teresa Lazzaro – Scuola Superiore Sant’Anna - progetto M.E.N.S.A. (Mangiare Sano e Naturale per la Sostenibilità Ambientale).**

Si tratta di un progetto di filiera collegato al finanziamento del PIT appena descritto che coinvolge le aziende agricole della Pianura Pisana e si propone di affrontare il tema della ristorazione collettiva pubblica e privata esaminando:

- 1 - la possibilità di fornitura di prodotti locali da parte delle aziende sul territorio;
- 2 - la sostenibilità (giuridica, economico-commerciale, qualitativa, gastronomica e ambientale) per la ristorazione e l'opportunità economica per le imprese agricole rispetto alla sostituzione di una serie di ingredienti standard con ingredienti locali.

Obiettivo del progetto è far rientrare in un unico soggetto, il consorzio MENSA, la domanda e l'offerta del prodotto, creando modelli innovativi di aggregazione dell'offerta, garantendo sicurezza alimentare e offerta di un prodotto fresco, ma al contempo superare la frammentazione delle piccole aziende locali. Principali difficoltà delle aziende della piana pisana sono la ridotta dimensione e difficoltà

organizzative. Mancanza di stabilità e sicurezza sul mercato vengono superate tramite garanzie di vendita su mense, catering, ristorazione collettiva pubblica importante per garantire qualità e continuità sia al produttore che al consumatore. Il progetto coinvolge in un consorzio 6 aziende, 2 ristoranti, 2 aziende di trasformazione, CIRAA E. Avanzi (Università di Pisa), Scuola Normale Superiore di Pisa (Servizio Mensa), Coldiretti, Confersercenti Toscana Nord, CNA - Associazione Territoriale di Pisa, Coordinamento Toscano Produttori Biologici.



**Dott. Giaime Berti – Scuola Superiore Sant’Anna – progetto Food Hub Digitale** che prevede l’utilizzo di tecnologie digitali per mettere in relazione diretta produzione e consumo. E’ ideato come piattaforma di incontro tra domanda e offerta partendo dal modello di filiera corta e dall’assunto che la filiera corta si debba espandere e non restare chiusa ed “elitaria”.

Limiti della filiera corta tradizionale:

- difficoltà per i piccoli produttori;
- trasparenza e controllo;
- incapacità di soddisfare la domanda di un numero crescente di consumatori “tradizionali”;
- incapacità di mettere in connessione i produttori con i consumatori;

I Food Hub digitali sono un servizio di connessione (e non di intermediazione tipo ad es. Airbnb) tra produzione e consumo di prodotti agro-alimentari a “valore condiviso” (rispettosi dell’ambiente, di qualità e locali) all’interno di un raggio chilometrico ben definito, riconosciuto da domanda e offerta come *locale*, fornendo piattaforma e logistica a domanda e offerta. Il Food Hub Digitale Locale

opera attraverso una **piattaforma commerciale digitale** (ecommerce) e logistica intervenendo su due segmenti di mercato:

- BtoC: consumatore finale individuale e collettivo (individui, gruppi di famiglie e Gruppi di Acquisto Solidale)
- BtoB: consumatori intermedi (agriturismi, ristoranti, mense, mercati contadini etc.) per i quali è necessaria una massa critica di prodotto e un unico punto di transazione commerciale.

Il Food Hub si colloca oltre la commercializzazione perché mira allo sviluppo delle comunità locali. E' urgente avviare politiche locali sul cibo, ricostruire sistemi agroalimentari locali in modo etico, mettere i territori in connessione tra loro e interconnettere la rete di imprese. Il dott. Berti auspica ad un distretto del cibo esteso (Lucchesia) e ad una visione aziendale imprenditoriale.



**Dott. Lorenzo Gianni - Az. Agricola Beatrice – progetto PSR finanziato.**

Il dott. Gianni presenta la propria azienda vitivinicola del Candia (MS), azienda a gestione familiare. Racconta la sua esperienza in agricoltura e il finanziamento PSR (premio per insediamento giovani). L'impresa inizia come azienda zootecnica (allevamento caprini, bovini da carne e produzione vino), si apre poi alle scuole come azienda didattica, si amplia recuperando terreni di famiglia e nel 2017 esce sul mercato con la prima etichetta aziendale.

Il Dott. Gianni consiglia, anche ai giovani studenti presenti in sala, di provare ed insistere nel ricercare i finanziamenti, ma questi non sono indispensabili .... la scelta di aprire una azienda agricola prescinde dall'ottenimento dei finanziamenti, l'importante è la convinzione nel voler intraprendere questa strada.

### **Rappresentanti delle Associazione di Categoria Agricola:**

**Dott. Massimo Gay, CIA Versilia**, la Versilia con l'attuale PSR è di fatto (non sulla carta) esclusa dai contributi PSR perché le priorità non contemplano i nostri territori, e non è solo un problema di frammentazione, dimensione e coordinamento. Auspichiamo il ritorno a graduatorie provinciali o graduatorie di macro area.

Un'altra difficoltà relativa all'accesso ai finanziamenti è l'eccessiva burocrazia e lentezza nei tempi amministrativi, cinque anni di impegno - dal finanziamento alla conclusione - rappresentano un grande ostacolo per le aziende. Una soluzione possono essere *sussidiarietà* e *esternalizzazione*: le Associazioni di categoria istruiscono la pratica e poi è l'amministrazione pubblica che le ammette al pagamento; oppure i tecnici privati fanno una perizia asseverata rispetto ai controlli della pubblica amministrazione, con tempi più rapidi.

Attualmente ci sono tempistiche amministrative lunghe ma nessun meccanismo per gestire le imprevedibilità e i rischi per le aziende agricole. E' importante adeguare i tempi dei PSR ai tempi di sviluppo delle aziende e a quelli di cambiamento del mercato.



**Dott.ssa Veronica Ranfagni, Coldiretti Lucca**, occorre rivedere l'assegnazione dei progetti, valutare e prendere in considerazione anche le attività locali con appositi progetti per florovivaismo e ortofrutta. Il compito per le Associazioni è difficile, trovandosi nella posizione di intermediari tra aziende ed Enti. Auspica il superamento di alcune criticità nell'accesso ai PSR intraprendendo la via dei punteggi differenziati. La Dott.ssa Ranfagni spera inoltre che nella seconda parte della mattinata emergano domande da parte delle aziende locali e risposte da parte della Regione.

**Dott. Matteo Binazzi, Confagricoltura Lucca**, concorda con quanto detto dalle altre due associazioni di categoria e auspica una migliore distribuzione dei fondi sul territorio.

**Mariano Donati, assessore sport e agricoltura Comune di Massarosa,**

Donati riporta la difficoltà per le aziende e il territorio di Massarosa di accedere al PSR. Il 70% delle aziende di Massarosa rientra in zona di bonifica, le aziende hanno quasi tutte strade bianche ma finora non c'è stato modo di drenare finanziamenti su questo ambito. Sottolinea la necessità di ascolto delle difficoltà che il territorio di Massarosa esprime da parte dell'Assessore Remaschi.

---

## SECONDA PARTE

### Regione e ANCI Toscana



**Dott.ssa Marina Lauri, Anci Toscana, progetto “i Territori e i loro prodotti”**

La dott.ssa Lauri illustra il progetto promosso da ANCI Toscana in collaborazione con Unicoop Firenze e Accademia dei Georgofili, legato alla valorizzazione delle produzioni e ai prodotti tipici locali. Si sono già svolti incontri di promozione sui territori, ma ce ne saranno altri nei Comuni interessati, con organizzazione di riunioni preparatorie e iniziative che dureranno per quasi tutto il 2019.

Lo scopo degli incontri preparatorie è quella di raccogliere informazioni sui territori che confluiranno nella pubblicazione di alcuni volumi informativi su 1) prodotti tipici e 2) notizie dai territori.

Lauri illustra l'attività di ANCI che cerca di svolgere un lavoro di rafforzamento delle comunità locali, di sostegno e promozione dei territori, andando a coprire il vuoto lasciato dalle provincie. Anci Toscana ha partecipato, in partenariato con Comuni

ed Unioni di Comuni, a bandi PIF, bandi di formazione e animazione territoriale che stanno portando risorse ai territori della Toscana.

### **Dott. Gianluca Barbieri, Regione Toscana - focus sui Distretti del Cibo**

Il dott. Barbieri si impegna a riportare i temi e la discussione della mattinata all'Assessore Remaschi e risponde ad alcune domande precisando che:

- 1) per i tempi della burocrazia, occorre considerare che gli uffici regionali - a seguito dell'assenza delle provincie - hanno il 40% dei tecnici in meno; spesso la lentezza dei tempi dipende anche da errori dei tecnici che presentano le domande, i soggetti del processo dovrebbero avere maggiore professionalità, infatti i fondi sono pubblici e gli adempimenti vanno soggetti alla verifica della Corte dei Conti;
- 2) per il tema del cibo, il 2018 è stato l'*Anno del cibo italiano*, anche se non tutti lo sanno. Occorre dare maggiore spazio agli agricoltori, che sacrificano delle aree per sviluppare un territorio. Questi territori che sacrificano porzioni da destinare al paesaggio e all'ambiente devono essere valorizzati. Essere territori difficili non è solo essere territori montani. Al momento non c'è soluzione, ma occorre affrontare questo tema. La valorizzazione del cibo si accompagna alla valorizzazione e alla sostenibilità di reddito per le aziende agricole di quel territorio. I produttori devono anche fare rete tra loro per avere un potere contrattuale che singolarmente non possono avere, e non farsi concorrenza tra loro. I **Distretti del cibo** sono previsti all'interno della finanziaria, ma non ne è conseguito decreto attuativo, pertanto oggi non sono ancora operativi. I Distretti prevedono comunque la compilazione di un elenco di soggetti con certe caratteristiche presso il Ministero.

I **Distretti Rurali** sono strumenti nelle mani dei territori (Enti, aziende agricole, organismi professionali). I Distretti devono poi essere guidati e animati dai soggetti che ne fanno parte. Oggi gli strumenti ci sono, ma occorre sinergia tra istituzioni, aziende agricole, ordini professionali e tutti i soggetti che lavorano su un territorio. La Regione è disponibile ad interloquire sui territori. I Distretti Rurali sono disciplinati da una recente legge, la n. 17/2017 che sostituisce la precedente, che prevedeva il ruolo attivo delle Provincie. Il Distretto è un luogo di incontro tra *stakeholders* per portare avanti politiche del cibo in quel territorio. E' formato da una Direzione e da un'Assemblea con i soggetti (pubblici o privati) che portano avanti le politiche e gli obiettivi del Distretto. Il rapporto tra i due si crea mediante un accordo territoriale, definendo obiettivi da raggiungere e modalità per raggiungere quegli obiettivi. Un distretto funziona se è animato. Al momento non ci sono fondi per i Distretti del Cibo, ma sicuramente interverranno meccanismi di pressione da parte dei territori al tavolo regionale. Secondo Barbieri i **Progetti Integrati Territoriali** sono l'unica vera soluzione attuale per la zona della Versilia. I Distretti Rurali possono avere una funzione nel PIF/PIT, il loro sviluppo costituisce già buona parte del percorso.



### TERZA PARTE

#### domande dei partecipanti e spazio dedicato alle aziende agricole locali

**Dott. Giaime Berti:** se il distretto è un'area fisica e uno strumento di *governance* non funziona. Il problema è fare impresa, fare rete di impresa tra i produttori, solo dopo intervengono gli enti. I prodotti tipici hanno salvato l'Italia, ma occorre pensare anche alla "spesa quotidiana". Non solo ad un consumo di nicchia, ma il consumo quotidiano, occorre dare uno sbocco locale alle mense. Berti vede come prioritaria una rete di impresa tra i produttori.

**Dott.ssa Marina Lauri,** è d'accordo con Berti. ANCI ha faticato a raggruppare i diversi territori locali. Le differenze culturali, tradizionali, le politiche locali hanno rappresentato delle difficoltà ad aggregare i territori. Difficoltà nel superare i confini storici, politici, culturali...

**Giuseppe Maggiorelli, Referente del Tavolo di Indirizzo Permanente sui temi dell'agricoltura e dell'ambiente di Camaiore,** sottolinea la mancata attenzione da parte del Consorzio di Bonifica al territorio della piana versiliese.



**Alvaro Pardini**, referente del **Tavolo di Indirizzo Permanente sui temi dell'agricoltura e dell'ambiente di Camaiore**, sembra rincuorato dagli enti che hanno presentato i loro progetti, supportati dai territori. Auspica che gli enti dalle parole, per quanto discusso questa mattina, passino ai fatti.

Riporta, a nome del Tavolo dell'agricoltura di Camaiore, i problemi che ha il territorio ad accedere ai finanziamenti PSR, in quanto non riesce a raggiungere quei punteggi che premiano le zone montane. La disponibilità degli enti deve concretizzarsi sul territorio come ascolto dei produttori. Le possibilità esistono, occorre coltivare la partecipazione, aprire relazioni, mantenere i contatti e continuare ad attivarsi per non permettere che il territorio sia trascurato.

**Dott. Giacomo Sanavio:**

i PIT servono a mettere insieme più soggetti per lavorare su un progetto unitario e complessivo. Non esistono azioni puntuali ma una sinergia tra azioni.

Sulla fornitura dei prodotti del territorio per mense e ospedali c'è la necessità di una regolamentazione regionale per obbligare i produttori a fare rete e coordinarsi. Oltre a mantenere localmente il reddito e sviluppare il territorio rurale interno, i degenti usufruirebbero di cibo di qualità. Indirettamente, se le mense fossero obbligate ad una percentuale di fornitura locale, parte del PSR resterebbe all'interno delle regione.

**Elena Giannini, az. agricola Manipura, Massarosa.**

Parla dell'esperienza della sua azienda locale e della piccola rete creata e sottolinea che se il produttore non è organizzato in rete, non riesce a confrontarsi con la grande distribuzione. Osservazione a Gaime Berti: il prodotto locale non

sempre costa meno, se è fatto in regola, ha costi di produzione e un lavoro che devono essere valorizzati.



**Iacopo Menchetti, sul progetto Food Hub**

ci sono categorie territoriali che hanno finanziamenti esclusivi e invece molti territori hanno problemi di funzione: la possibilità di lavorare su un territorio può essere letta anche come possibilità di risolvere problemi di funzione.

**Giaime Berti, risponde:** ci sono già reti e associazioni che operano localmente, ma sono realtà fragili con pochi legami sul territorio. La relazione diretta consumatore consapevole – produttore imprenditore può aiutare alla condivisione.

**Veronica Ranfagni, Coldiretti:** Alle nostre aziende manca potere contrattuale, soprattutto in rapporto con la grande distribuzione, per vedere riconosciuto un prezzo equo. Il ruolo delle Associazioni di categoria è difficile anche per la loro frammentazione, ma ci mettono impegno.

**Giaime Berti:** sottolinea che nel progetto rete di impresa Food Hub la riduzione del prezzo al consumatore non è dovuta ad una riduzione di remunerazione al produttore, ma alla contrazione dei costi di logistica e intermediazione. Alla base deve esserci una *rete di impresa* tra produttori, per garantire un servizio anche per prodotti ordinari, la spesa quotidiana, non di prodotto di nicchia.