

Agrifoglio

PERIODICO

DELL'AGENZIA LUCANA
DI SVILUPPO
E DI INNOVAZIONE
IN AGRICOLTURA

27

ANNO V
MAGGIO
GIUGNO 2008



ORIZZONTI LUCANI

Un marchio per le filiere

TECNOLOGIA RFID

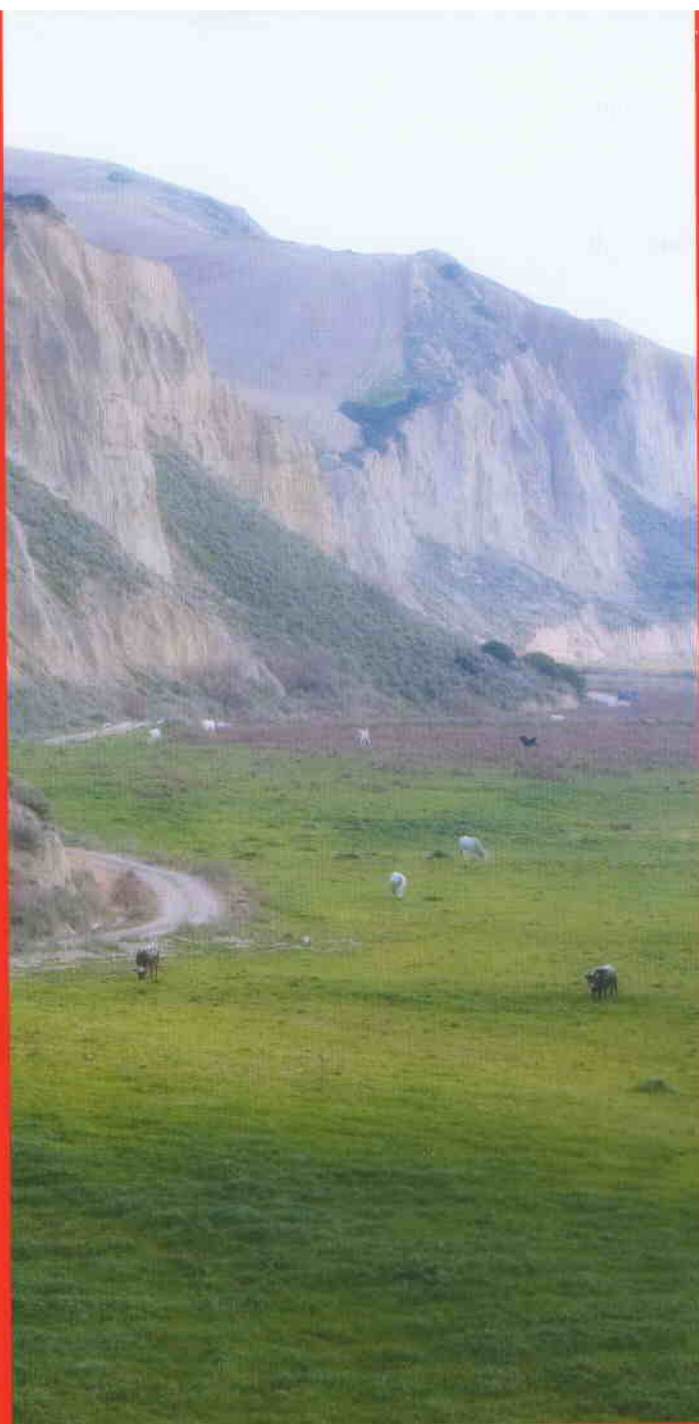
Sperimentazioni sugli agrumi

ALTA VAL D'AGRI

Danni da eutipiosi nei vigneti

Speciale
QUALITÀ

Tocca all'Italia
il primato europeo
del paniere di prodotti
agroalimentari a marchio



Comunicare l'agricoltura e lo sviluppo rurale

L'Alsia, Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, opera nel settore agroalimentare quale ente strumentale della Regione Basilicata.

Si occupa dei Servizi di sviluppo agricolo e della vendita e dismissione dei beni della Riforma fondiaria. In entrambe le azioni, garantisce il collegamento tra le istituzioni e la ricerca e gli operatori del settore.

Attraverso la divulgazione delle innovazioni tecnologiche e l'animazione territoriale arriva poi nei tessuti produttivi per favorire la crescita dell'agroalimentare lucano.

L'Agenzia, quindi, "informa" sui cambiamenti del mondo rurale e "comunica" con il territorio.

I risultati della ricerca per un perfezionamento delle pratiche agricole, viaggiano:

› su carta

con prodotti editoriali come il bimestrale Agrifoglio, dal 2008 con una nuova veste grafica, la collana "Quaderni dell'Alsia" ed altre pubblicazioni scientifiche e divulgative.

› sul web

- con il sito istituzionale, dove si possono consultare le notizie dall'Agenzia, i bandi e le pubblicazioni. Per gli utenti, attivo un filo diretto con l'e-mail;

- con il recente portale dei Servizi di Sviluppo Agricolo, voce della rete degli sportelli in agricoltura. Diviso in canali tematici, è informazione quotidiana, servizi on-line, bollettini specialistici, ricerca dei corsi di formazione, ed altro ancora.

› in ufficio

con l'Urp delle sedi di Matera e Potenza, a garantire l'accesso ai documenti amministrativi, raccogliere le segnalazioni e i reclami degli utenti. Accoglienza: dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 12. Numero verde: 800213156.



Informazione Formazione e Servizi per il mondo agricolo lucano

www.ssabasilicata.it

Il portale regionale dei Servizi di Sviluppo in Agricoltura

Agrifoglio

PERIODICO DELL'AGENZIA LUCANA DI SVILUPPO
E DI INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA

Direttore Editoriale
Paolo Galante

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

Vice direttore
Vincenzo Laganà

Comitato di Redazione
Carlo Candela, Vincenzo Capece, Rosanna
Caragiulo, Rocco Sileo, Anna Ziccardi

Hanno collaborato
Augusto Calbi, Antonio Gatto, Giuseppe Mele,
Antonia Straccamore

Direzione, redazione e segreteria
Via Carlo Levi, 6/i - 75100 Matera
Tel. 0835 244212 fax 0835 244219
e-mail: posta@alsia.it

Progetto grafico e impaginazione
studio grafico / :: linearte / www.linearte.it

Stampa
Tipografia Zaccara - Lagonegro (Pz)

Foto di copertina
Domenico Cerbino

Reg. Tribunale di Matera
n. 222 del 24-26/03/2004

Le foto pubblicate in questo numero sono di:
Angela Laguardia, Archivio Alsia, Vincenzo Laganà
Archivio Linearte, Fotolia.com, Mario Campana,
Maurizio Arduin

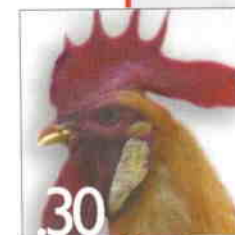
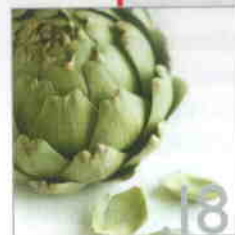
La rubrica "Regionando" è tratta
da REGIONE INFORMA,
Agenzia quotidiana della Regione Basilicata

Si ringrazia per la collaborazione
la Redazione della rivista "Sherwood-Foreste
e Alberi oggi"

I testi possono essere riprodotti
citando la fonte.

A cura di **URP ALSIA**

Il periodico "Agrifoglio" è stampato
su carta Fedrigoni Symbol Freelifa,
bianchita con processi ecologici



.02
EDITORIALE
Piani di qualità
Sergio Gallo

.03
INTERVENTI
La certificazione come valore aggiunto per le aziende
e garanzia per i consumatori

.04/15
di Angela Laguardia / Giuseppe Ippolito

.16
FUORIFORESTA
Il ruolo delle piante in arboricoltura da legno
Enrico Buresti Lattes / Paolo Mori

.18
Carciofo, Italia leader e cresce la produzione nel lavellese
Loredana Lanzellotti

.20
AGRINNOVA
Tecnologia Rfid. Nuove frontiere per la tracciabilità in agricoltura
Pasquale Domenico Grieco

.22
Primi danni di Eutipiosi nei vigneti dell'Alta Val d'Agri
Mario Campana

.23
Il progetto Fru.Med Innova.
Recupero di varietà autoctone di mele della Val d'Agri
Mario Campana

.24
DIFESA FITOSANITARIA
Diagnosi precoce con la soda per l'occhio del pavone dell'olivo
Arturo Caponero

.25
AGROMETEO
Commento climatico maggio/giugno
Emanuele Scalcione / Nicola Cardinale / Pasquale Latorre

.26
UOMINI E PIETRE
Montalbano Jonico in festa per Maurizio
il santo centurione che portò la pioggia
Angela Laguardia

.28
AGRINEWS
Un'oasi biologica nascerà tra Vulture e Lavellese
Marina Venezia

.29
C'ERAVAMO ANCHE NOI

.30
Da Bella l'insegnamento su come allevare
polli riproduttivi di razza mediterranea
Maurizio Arduin / Michele Catalano

.31
DALL'UNIONE EUROPEA
Deregulation per l'ortofrutta fresca

.32
REGIONANDO
Fattorie didattiche
pronti l'elenco regionale e la carta della qualità



di Sergio Gallo

**SU PICCOLA
SCALA O IN SISTEMI
AGRO-INDUSTRIALI.
LA RICERCA
DI PRODOTTI "ADATTI
ALLA FUNZIONE"
È UNA NECESSITÀ.
DA ORGANIZZARE SU
BASE SCIENTIFICA
CON UNA TENSIONE
COSTANTE
AL MIGLIORAMENTO.**



piani di qualità

A **vanzava a fatica** salendo la lunga scalinata. Era esile, piccolo di statura, una benda nera su di un occhio; caldo o freddo, con il cappello ed un gilet grigi. Sulla sessantina, forse, ma lavorando "al vento" si invecchia prima. Un suo passo non bastava per quei gradoni profondi, e due erano troppi. E con un grande sacco sulle spalle, lo sforzo doveva essere doppio. Veniva tre giorni alla settimana, nel pomeriggio. Noi piccoli lo seguivamo da lontano, diffidenti senza motivo come sono spesso i bambini, perché sembrava "strano". Ad attendere quel casaro, davanti al negozio di generi alimentari vicino a casa mia, c'era sempre molta gente. Portava formaggi freschi, ricotta soprattutto. Dicevano fosse la migliore. E di quel casaro si fidavano in modo assoluto. Nessun marchio. L'uomo era la garanzia. L'origine certa, e così la qualità del prodotto. Con i compratori a "certificarne" la qualità. Un passaggio diretto, immediato, secondo l'antica dottrina del *caveat emptor*, ovvero dello "stia in guardia il compratore", diffusa nei villaggi. E tuttora recuperata nei cosiddetti sistemi di "filiera corta". Su piccola scala o in ampi sistemi agricoli e industriali, la ricerca della qualità ha rappresentato per l'umanità una costante. Necessità piuttosto che opzione, in ogni tempo ed in tutti i settori. Come per l'antica Roma, che ci lascia oltre 5.000 bolli sui laterizi con informazioni sulla data, sull'officinatore, sul proprietario degli stabilimenti di produzione - le *figline* - e sulle loro ubicazioni. E come per la Cina, dove le leggi della dinastia Tang, che dal 618 regnò per 289 anni, stabiliva-

no che, per rendere omogenei i prodotti, gli strumenti di misura fossero controllati ogni anno ad agosto e fossero utilizzati dopo l'apposizione di specifici sigilli. Ma nel medioevo calò l'attenzione sul miglioramento e sulla standardizzazione, oscurati da riti, da magie e superstizioni. L'approccio scientifico alla qualità tornerà poi solo nel '900, partendo dall'ispezione sul prodotto finito per risalire alla gestione aziendale ed alla diffusione di una vera e propria cultura della qualità. Su tutti, i pensieri di William Edwards Deming (1900-1993), statunitense, con il suo innovativo ciclo finalizzato alla qualità che ottenne risultati immensi nel Giappone del secondo dopoguerra, e di Joseph M. Juran (1904-2008). Scrittore, consulente e formatore, nato in Romania e statunitense di adozione, Juran aggiunse una sorta di "dimensione umana" ai concetti di Deming, fino ad allora pura statistica, focalizzandosi sulla gestione della Qualità totale. Della qualità, che per Juran voleva dire *"adatto alla funzione"*, ricordava due aspetti: "...il primo si riferisce alle caratteristiche dei prodotti: una qualità alta significa un gran numero di caratteristiche che soddisfano l'esigenza dei clienti. Il secondo si riferisce alla "libertà dal dubbio" dato che una maggior qualità si esplica in un minor numero di difetti". Una qualità indissolubilmente legata al prodotto, insomma, ma anche alla soddisfazione del "cliente", finale o "interno". Da ricercare con pervicacia, con una tensione costante al miglioramento, viaggiando dai sintomi del problema alle sue cause, e di qui ai rimedi. Perché *"la qualità non capita per caso: va pianificata"*. ■

VALORE AGGIUNTO PER LE AZIENDE GARANZIA PER I CONSUMATORI



I sistema della certificazione dei prodotti agroalimentari appare sempre più strategico, e cresce la sua importanza per le aziende produttrici e per i consumatori.

Sul tema, registriamo l'intervento di Federico Weber – raccolto da Angela Laguardia – direttore dell'Istituto di Certificazione Ismecert di Napoli, un Ente di soli soci pubblici, a cui partecipa anche l'Alsia.

La collaborazione dell'Ismecert con l'Agenzia riguarda la ricerca, l'informazione, l'assistenza sulla certificazione dei prodotti oggetto di azioni di valorizzazione.

Tra le eccellenze agroalimentari lucane certificate da Ismecert, ci sono tre Indicazioni geografiche protette (Igp): i Peperoni di Senise, il Canestrato di Moliterno e il Pane di Matera.

D. Dott. Weber, come nasce il concetto di certificazione?

R. Nasce nel mondo anglossassone dove esiste un forte senso della responsabilità personale.

Il produttore, sotto la sua responsabilità, dichiara di adottare specifiche modalità di gestione (una norma volontaria) per garantire il cliente.

E volontariamente chiama un ente terzo – potremmo definirlo una sorta di notaio – a certificare che quello che egli ha scelto – ripeto “scelto” – di fare, e realizzarlo conformemente alla norma che ha deciso di adottare.

Ciascun produttore in etichetta può far

notare al suo cliente determinate caratteristiche del suo prodotto.

Ma se queste vengono assicurate da un terzo, la garanzia della veridicità di ciò che viene espresso, risulta sicuramente maggiore.

Una ragionevole certezza con cui si può dire che il prodotto sia della qualità vantata.

D. Perché la certificazione rappresenta un valore aggiunto per le produzioni agroalimentari?

R. Sicuramente al giorno d'oggi, soprattutto per il mercato della grande distribuzione, rappresenta praticamente un requisito minimo, una sorta di standard che opera una selezione naturale tra le aziende che vogliono piazzare la propria produzione.

Tuttavia il valore aggiunto sta proprio nel fatto che un prodotto certificato è più dello stesso prodotto non certificato.

In altre parole, se un produttore è già sicuro di fare un prodotto di qualità, facendolo verificare da un altro può dire che la sua qualità è oggettiva, e pertanto ha ancora più di valore agli occhi dei clienti.

D. In molti casi la certificazione è un onere per l'imprenditore agricolo.

R. E' sicuramente un costo, ma va guardato come investimento e non come aggravio di spese.

In passato il contadino vendeva nel suo circondario e c'era un rapporto diretto e fiduciario tra consumatore e produttore (un po' quello che si sta cercando di fare ultimamente con la filiera corta).

Oggi però il prodotto fa tanta strada ed

ha bisogno di una sorta di documento – l'etichetta – valida per i mercati – certificazione.

D. Non crede che sia difficile per i consumatori orientarsi tra i vari marchi, visto il loro numero?

R. Le sigle e i simboli sono sicuramente tanti e non solo sarebbe necessaria e strategica una maggiore informazione, anche in vista di un incremento del consumo delle produzioni certificate, ma sarebbe anche auspicabile una semplificazione dell'intero sistema.

D. Da questo punto di vista, ci sono novità nel sistema della certificazione?

R. Sì, è di prossima uscita un Regolamento europeo che unificherà il sistema di accreditamento degli enti di certificazione dal 2010.

Ogni paese avrà un unico ente di accreditamento, mentre ora in Italia ne esistono due: il Ministero delle Politiche Agricole per i prodotti a marchio europeo (Dop, Igp, Doc, Igt, etc) e il Sincert per gli altri tipi di certificazioni.

Una semplificazione del sistema che ci aiuterà anche ad essere più efficienti.

D. Infine, che cos'è la qualità?

R. In “*qualitates*” potrebbe sintetizzarsi come “ciò che si aspetta di trovare un cliente in un prodotto/servizio che acquista”. E' quindi molto importante che il produttore comunichi con precisione quale sia la “qualità” del suo prodotto, e che la certificazione garantisca quella specifica “qualità”. ■

NONOSTANTE
LA **CRISI** GENERALE
DELLA SPESA
ALIMENTARE
LE **FAMIGLIE**
ITALIANE,
RIESCONO
ANCORA
AD ORIENTARSI
VERSO PRODOTTI
DI **QUALITÀ**

di Angela Laguardia
e Giuseppe Ippolito

fotolia

SPECIALE QUALITÀ



L'Italia detiene il primato del paniere di prodotti agroalimentari di qualità più ricco d'Europa. All'11 luglio 2008, solo i prodotti a marchio comunitario (Dop, Igp, Stg) erano 171, ovvero circa il 20% del totale. Un **record** che in termini di dimensione economica conta un fatturato di quasi 15 milioni di euro, e rappresenta circa il 10% **dell'agroalimentare** italiano (Fonte Ismea 2005). Questa forza economica trova riscontro nei consumi domestici che, nonostante la crisi generale della spesa alimentare delle famiglie, riescono ancora ad orientarsi verso prodotti di qualità, a condizione che i prezzi non siano di molto superiori a quelli dei prodotti convenzionali. Sempre nel 2005 l'Ismea registrava che gli acquisti domestici di prodotti a

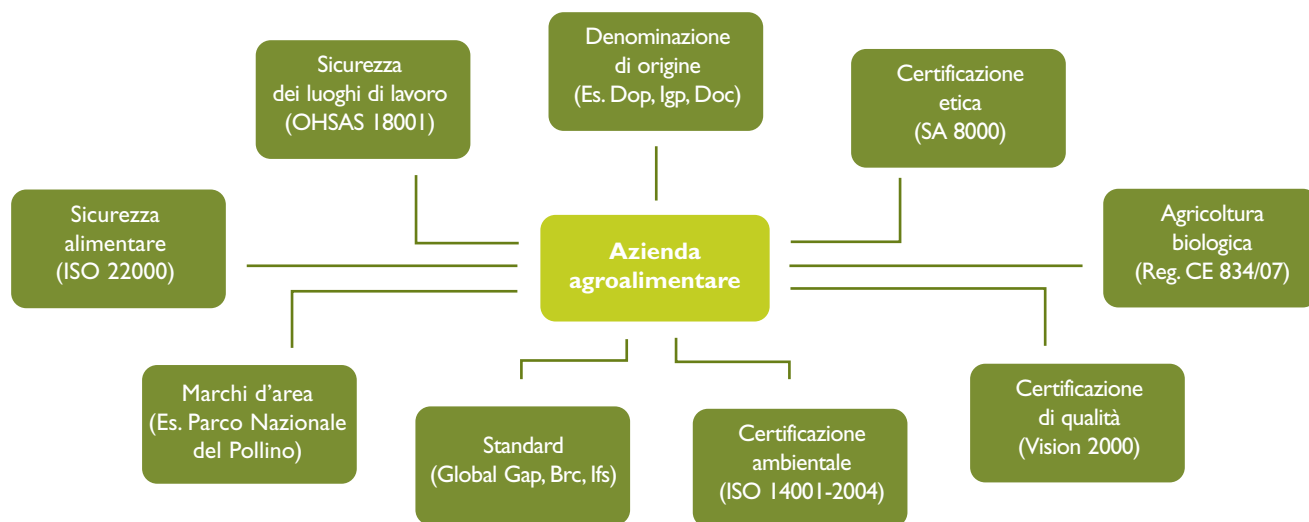
denominazione di origine (compresi i vini Docg, Doc e Igt) ammontava al 6,6% del totale. Segno, questo, che le produzioni a marchio rappresentano, sia per i produttori che per i consumatori, una garanzia di **qualità**. Tuttavia il sistema della certificazione non conta solo le denominazioni di origine, ma tantissimi altri marchi, divenuti per le aziende dei presupposti per affrontare **mercati** extraregionali, e per i consumatori un linguaggio complesso da decifrare, fatto di sigle, simboli e diciture che si trovano in etichetta o di cui si sente parlare sui media. Ecco che, quindi, questo speciale vuole essere una guida per conoscere quanti tipi di certificazioni insistono sulle aziende agroalimentari e come poterle riconoscere in etichetta. ■

Qualità dei prodotti o del sistema DI PRODUZIONE: GUIDA PER L'USO

Non solo qualità dei prodotti. Le certificazioni riguardano numerosi aspetti della produzione: la sicurezza alimentare, quella dei luoghi di lavoro, l'impatto ambientale, l'etica, gli standard per la grande distribuzione e i marchi comunitari. E per ognuno ci sono tante sigle e simboli. Non è semplice districarsi per il consumatore né per l'imprenditore. Pertanto, in questo quadro, si cercherà di illustrare le certificazioni che il consumatore può trovare in etichetta e che l'imprenditore può scegliere di adottare per la sua produzione. La scelta di certificare dipende, infatti, da una precisa volontà di sot-

toporsi a dei controlli per rendere obiettiva la qualità dei propri prodotti o del proprio sistema di produzione.

Le certificazioni si dividono per questo in due grandi branche: la certificazione di prodotto e la certificazione di sistema. La prima certifica caratteristiche come la provenienza, la tipicità, le qualità chimico-fisiche, nutrizionali e sensoriali, e raggruppa le denominazioni di origine. La seconda, invece, raggruppa quei marchi come l'agricoltura biologica o il Global gap, che seguono l'intera attività di produzione.



Le certificazioni che insistono su un'azienda agroalimentare

I NUOVI INCENTIVI COL Psr 2007-2013

Incentivare la partecipazione volontaria ai sistemi di certificazione, garantire la tracciabilità dei prodotti e promuovere le produzioni tipiche con azioni di informazione e valorizzazione.

A questi aspetti è dedicata la Misura 132 del nuovo Programma di sviluppo rurale (Psr) 2007-2013, "Partecipazione degli agricoltori a sistemi di qualità alimentare".

L'obiettivo della misura è diffondere tra gli imprenditori la conoscenza delle opportunità legate alla partecipazione a un sistema di qualità, e sostenere finanziariamente i costi di certificazione e tracciabilità che le filiere o la distribuzione organizzata sostengono.

Le spese ammissibili riguardano costi come l'ammissione al sistema di controllo, le analisi e verifiche ispettive.

L'aiuto erogato potrà coprire fino al 70% delle spese ritenute ammissibili, e verrà concesso per un periodo massimo di 5 anni e per un importo annuo massimo pari a 3.000 euro per azienda.

Alla misura possono partecipare gli imprenditori agricoli singoli o associati di tutta la regione, che aderiscono a sistemi di qualità. La misura troverà applicazione nel momento di pubblicazione del bando.

PRODOTTI TIPICI

UNICI ED ESCLUSIVI:
è L'ORIGINE che
fa la **differenza**



Dop Denominazione di Origine Protetta

Le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto si svolgono in un'area geografica delimitata e non possono essere riproducibili al di fuori.



Igp Indicazione Geografica Protetta

Almeno una delle fasi della filiera deve avvenire nell'area geografica delimitata per il prodotto.



Stg Specialità Tradizionale Garantita

Il prodotto che porta questo marchio non è legato a un preciso territorio, ma ha delle caratteristiche che lo distinguono da altri prodotti simili.

Paradossalmente in epoca di globalizzazione è il territorio che fa la differenza. E' l'appartenenza ad un determinato areale, anche di piccole dimensioni, che rende unico ed esclusivo un prodotto tipico, che viene prodotto ancora secondo la tradizione, seguendo tecniche antiche e antichi saperi. Questa è la filosofia delle denominazioni di origine, ovvero quelle certificazioni di prodotto che attestano l'aderenza a un determinato disciplinare di produzione, secondo uno schema generale imposto dall'Unione europea e delle regole di produzione concordate dagli stessi produttori. Le denominazioni di origine di derivazione europea per i prodotti agroalimentari, vini esclusi, sono: le Dop, Igp e Stg, che fanno capo all'ex Reg. CEE 2081 del 1992, oggi Reg. CE n. 510 del 2006.

Per i vini, invece, vige una legge nazionale che ha istituito le Docg, Doc, Igt.

Di questi però solo la Doc e la Docg sono riconosciute a livello comunitario sotto la denominazione di Vqprd, ossia Vini di qualità prodotti in regioni determinate

DOC DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

E' attribuita a vini prodotti in zone limitate, di piccole o medie dimensioni, di cui riportano il nome geografico. Hanno un disciplinare rigido che ne regola tutto il ciclo produttivo e impone parametri precisi per le caratteristiche enochimiche e organolettiche.

DOCG DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Viene riconosciuta a vini di particolare pregio, ottenuti secondo regole ancora più restrittive rispetto alla Doc.

In Basilicata non ci sono Docg.

IGT INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Identifica i vini di una determinata area geografica e prodotti secondo un disciplinare riconosciuto.

L'iter delle denominazioni di origine

- I produttori interessati, riuniti in un comitato, presentano all'Autorità nazionale, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf), una formale richiesta di registrazione accompagnata dal Disciplinare di produzione.
- Il Ministero procede alla valutazione della richiesta e del relativo Disciplinare, richiedendo anche specifico parere alla Regione, o alle Regioni interessate.
- Se la richiesta è fondata, il Mipaaf procede alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della domanda e del relativo Disciplinare.
- In assenza di obiezioni, il Ministero trasmette alla Commissione Europea la richiesta e la relativa documentazione.
- La Commissione Europea pubblicizza la richiesta e, in assenza di opposizioni da parte degli altri Stati membri, con un apposito regolamento procede alla registrazione ed accorda la denominazione richiesta. ■

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE		
	DOCG, DOC E IGT	DOP E IGP
ABRUZZO	13	8
BASILICATA	5	5
CALABRIA	25	11
CAMPANIA	29	15
EMILIA ROMAGNA	31	26
FRIULI V. GIULIA	14	4
LAZIO	31	13
LIGURIA	11	2
LOMBARDIA	33	21
MARCHE	18	8
MOLISE	5	4
PIEMONTE	54	16
PUGLIA	31	12
SARDEGNA	35	5
SICILIA	29	15
TOSCANA	49	19
TRENTINO ALTO ADIGE	12	10
UMBRIA	19	6
VALLE D'AOSTA	1	4
VENETO	38	23

Fonte: Mipaaf. Le Dop e le Igp sono aggiornate all'11 luglio 2008. I vini al 31 dicembre 2007. Il totale è superiore al numero effettivo in quanto ci sono delle denominazioni interregionali. Non sono inserite le Stg, dal momento che ne esiste solo una in Italia ed è la Mozzarella.

IN BASILICATA

IL PANIERE LUCANO DEI PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTA 10 PRODOTTI CERTIFICATI, PRODOTTI DA 85 AZIENDE AGRICOLE (INDAGINE ALSIA 2008) REALIZZAZIONE DI UNA BANCA DATI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI CERTIFICATE O IN CORSO DI CERTIFICAZIONE DELLAREGIONE BASILICATA). SI TRATTA DI QUEI PRODOTTI CHE HANNO CONCLUSO L'ITER PER OTTENERE LE DENOMINAZIONI.

PRODOTTI TIPICI LUCANI RICONOSCIUTI	ANNO DI RICONOSCIMENTO
Aglianico del Vulture Doc	1971
Caciocavallo Silano (interreg.) Dop	1993
Basilicata Igt	1995
Fagiolo di Sarconi Igp	1996
Peperone di Senise Igp	1996
Grottino di Roccanova Igt	2000
Terre dell'Alta Val d'Agri Doc	2003
Matera Doc	2005
Pecorino di Filiano Dop	2007
Pane di Matera Igp	2007

Produzioni a denominazione di origine in Basilicata

SIMBOLI DOP E IGP, CAMBIANO I COLORI

I simboli comunitari apposti sull'etichetta e sull'imballaggio dei prodotti il cui nome è registrato come Indicazione geografica protetta (Igp) o Denominazione di origine protetta (Dop) permettono al consumatore di identificare le caratteristiche legate all'origine dei prodotti.

Attualmente, però, i simboli relativi alle Dop e Igp presentano caratteristiche di forma, colore e disegno comuni. L'unica differenza è rappresentata dalla legenda all'interno dei simboli.

Pertanto, per agevolare il consumatore, la Commissione delle Comunità europee ha deciso di rendere più marcata la differenza fra i due simboli attraverso l'utilizzo di colori diversi.

La decisione è stata approvata con il Regolamento CE n. 628/2008 del 2 luglio 2008, che modifica il Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle Indicazioni geografiche e delle Denominazioni d'origine dei prodotti agricoli alimentari.

Per permettere tuttavia un passaggio graduale che non crei un pregiudizio economico fra i produttori e gli operatori del settore, si è previsto un periodo di transizione di due anni durante i quali potranno essere utilizzati i simboli comunitari conformi alle disposizioni applicabili prima della modifica del regolamento. ■

(M.V.)



MARCHI D'AREA PER RAFFORZARE L'IMMAGINE DI UN INTERO TERRITORIO

Sempre più spesso regioni, province e altre comunità rafforzano la loro immagine nel settore agroalimentare con dei marchi d'area. "Salento d'amare", "Lodigiano Terra buona", "Qualità Piacenza 100 Sapori" sono alcuni esempi di come delle comunità geografiche abbiano voluto istituire un marchio collettivo per la promozione e la valorizzazione dei prodotti tipici, dell'artigianato, delle risorse naturalistiche. Il marchio d'area è una declinazione del marchio collettivo che, secondo la normativa vigente (Decreto lgs. 480/92) "serve a garantire l'origine, la natura o la qualità di prodotti o servizi".

Il marchio collettivo può essere richiesto anche da enti e associazioni pubbliche, in quanto garanti di un interesse generale. Può essere plurisetoriale, cioè utilizzato da imprese diverse, che hanno in comune solo l'appartenenza geografica, e può seguire processi di certificazioni.

Eppure proprio su questo versante esiste un confine sottile con la normativa comunitaria, per cui è possibile entrare in contrasto. L'Unione Europea, infatti, ha disposto che ogni imprenditore comunitario debba avere accesso al marchio senza limitazioni di carattere territoriale.

Inoltre, la qualità del prodotto non deve dipendere dall'origine geografica.

Legame, questo, tutelato esclusivamente dalle Dop e le Igp (Reg. CE 510/06). Pertanto il marchio collettivo geografico, può essere registrato, anche da enti pubblici, purché non attesti una dipendenza delle caratteristiche qualitative dal territorio d'origine.

In Basilicata

In Basilicata esistono quattro marchi d'area: "Parco Nazionale del Pollino", "Prodotti tipici Alto Agri", "Paniere Lagonegrese", "Made in Vulture". I primi tre hanno seguito percorsi di certificazione, anche se il Lagonegrese, l'ultimo ad essere stato coniato, non è stato ancora registrato. Lo stesso vale per "Made in Vulture", una recente proposta del Distretto Agroindustriale del Vulture, che ha esordito in alcune manifestazioni fieristiche.

Quella del **Parco Nazionale del Pollino** è una buona pratica di valorizzazione di un intero "sistema territorio", dove con un approccio integrato, si legano insieme emergenze paesaggistiche, gastronomiche e culturali.

Il progetto è partito nel 2001 e vede ora cinque filiere: salumi, prodotti da forno, ortofrutta, prodotti lattiero-caseari, altre tipicità.

La "Segreteria commerciale" del Pollino ne cura la promozione e la distribuzione nell'ambito del "Circuito breve", la rete delle strutture ricettive, agrituristiche e rivendite alimentari dell'area del Parco dove si possono acquistare e degustare i prodotti a marchio Parco.

Il marchio "**Prodotti tipici Alto Agri**" è nato dal progetto di "Valorizzazione e promozione dei prodotti tipici dell'agricoltura e delle attività strettamente connesse del comprensorio della Comunità Montana Alto Agri" promosso dall'Alsia e dalla locale Comunità Montana.



Il marchio garantisce l'intero ciclo produttivo delle produzioni più rinomate dei 12 comuni dell'Alto Agri, attraverso la rintracciabilità delle cinque filiere: salumi, olio, ortofrutta, vitivinicolo e lattiero-caseario.

In particolare, per quest'ultimo comparto, si è recentemente stretta una collaborazione tra l'Alsia e il Comune di Ferrandina per la costituzione di un'associazione di allevatori ovi-caprini del Basento, finalizzata al conferimento del latte per la produzione del Canestrato di Moliterno stagionato in fondaco Igp.

E' stata attivata anche una rete di ristorazione tipica a Marchio "Alto Agri", rappresentata sul territorio da ben 25 esercizi. Il sistema gode anche di una Segreteria commerciale che si occupa di promozione e distribuzione. L'azione di valorizzazione del Paniere dei prodotti tipici del Lagonegrese è iniziata con un protocollo d'intesa tra Comunità Montana, Gal Allba e Alsia, per la certificazione volon-

taria dei prodotti tipici di questa zona, attraverso l'adozione di un marchio d'area.

Il progetto ha visto attività di animazione territoriale, tutoraggio agli imprenditori e organizzazione della certificazione volontaria, grazie anche al supporto della Segreteria commerciale del Pollino.



Oggi vede certificate le prime due filiere: quella dei biscotti alle noci, tipici di Trecchina, e quella dell'olio extravergine di oliva.

Il lavoro sulla valorizzazione delle produzioni di questa zona vedrà nei prossimi mesi la certificazione della carne podolica, attività svolta in collaborazione con l'Apa, Associazione provinciale allevatori, e della filiera prodotti da forno, in particolare sfarinati e pane.

Ultimo in ordine di tempo, il marchio d'area "**Made in Vulture**", è stato proposto dal Distretto Agroindustriale del Vulture. Si tratta di un marchio di garanzia, che associa la qualità dei prodotti alla provenienza del territorio, attraverso un'offerta di prodotti selezionati per sostenere un modello di relazioni e business competitivo. Ma è anche un sistema che rappresenta e identifica l'immagine unitaria del territorio e con esso l'itinerario eno-gastronomico del Vulture.

Al momento non si è ancora sottoposto a un processo di certificazione, ma ha già raccolto l'adesione di venticinque aziende, per un totale di otto tipologie di prodotti: vino, olio, acqua, marroncino, miele di castagno, salsiccia lucanica, Caciocavallo Silano e Pecorino di Filiano. ■



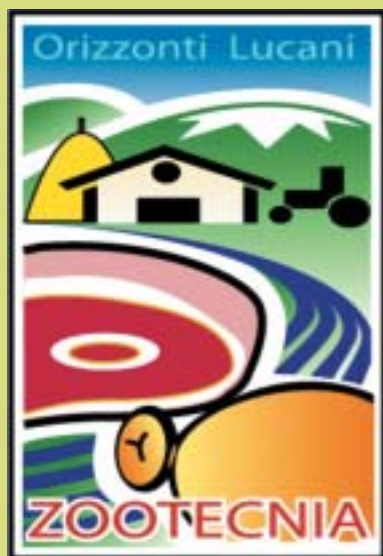
La MARR incontra i prodotti certificati LUCANI

Loredana Lanzellotti
Antonia Straccamore

Aggregazione delle aziende e certificazione dei prodotti. Due *passapartout* per rapportarsi con la grande distribuzione. Lo ha dimostrato un incontro avvenuto lo scorso giovedì 24 luglio, presso l'Azienda Sperimentale dell'Alsia "Incoronata" di Melfi, dove un gruppo di aziende agroalimentari lucane ha potuto incontrare i rappresentanti della Marr, un colosso della distribuzione alimentare italiana. Si tratta di una società per azioni con sede a Rimini, che rifornisce 46.000 operatori di catene di ristorazione commerciale e collettiva in tutta Italia. Considerata tra i leader indiscussi di questo settore, la Marr distribuisce da 35 anni un'ampia gamma di prodotti alimentari congelati, freschi, a temperatura ambiente, per un totale di 10 mila prodotti.

Le aziende lucane che hanno partecipato all'incontro erano rappresentate dai 2 Distretti lucani (Agroindustriale del Vulture e Agroalimentare di Qualità del Metapontino), da 3 Consorzi (Pecorino di Filiano Dop, Miele Lucano, Aglianico del Vulture Doc), da 3 Organizzazioni di produttori (Apolucania, Agriter, Rapolla Fiorente) e da altre 9 grandi aziende del settore lattiero - caseario, pastario, oleario e dell'ortofrutta. Le aziende hanno presentato i propri prodotti facendoli degustare, suscitando tutti un grande interesse, per le caratteristiche qualitative e di innovazione, come, in particolare, per il peperone crusco fritto in busta per snack e il mosto cotto. ■

loredana.lanzellotti@alsia.it
antonia.straccamore@alsia.it



ORIZZONTI LUCANI

PER CARATTERIZZARE LE FILIERE AGRO-ZOOTECNICHE

Augusto Calbi*

Anche la zootecnia, vocazione storica della nostra regione, segue oggi la strada della certificazione e della tracciabilità delle produzioni. Lo fa con il marchio collettivo "Orizzonti lucani", proposto dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata e dalle Associazioni Provinciali Allevatori di Potenza e di Matera, quale caratterizzazione delle filiere agro-zootecniche, attraverso la certificazione di una qualità ricercata ed ottenuta attraverso protocolli condivisi e definiti.

Già nella sigla è spiegato lo scopo del progetto: "ORigini ZOotecnica Naturali TIpiche Lucane", dietro cui c'è un impegno costante nel monitoraggio territoriale della zootecnia regionale, e una volontà, da parte delle Apa provinciali, di garantire agli allevatori un modo per fare "sistema", aggiungendo valore alle produzioni ottenute negli allevamenti iscritti ai Libri

Genealogici, sottoposti ai Controlli Funzionali e seguiti dal Servizio di Assistenza Tecnica. Il marchio sarà uno strumento strategico nelle occasioni di promozione e informazione sulle produzioni lucane sui mercati nazionali ed internazionali. E servirà ai consumatori per riconoscere la qualità e la salubrità delle carni, grazie al lavoro di controllo su aspetti come:

- **P'origine** dei prodotti e/o delle materie prime, certificati attraverso sistemi di tracciabilità;
- **P'identificazione** e selezione degli animali;
- **i sistemi** di allevamento, le tecniche di georeferenziazione, la valutazione dell'igiene e del benessere degli animali;
- **gli impianti** aziendali, controllati nell'ambito di sistemi di autocontrollo, di tracciabilità e/o di certificazione dei prodotti;
- **la sanità** animale, attraverso il controllo di alcuni parametri (es.: cellule soma-

tiche, aflatossine, indici di accrescimenti, analisi microbiologiche, valutazione della massa muscolare, alimentazione etc.), poiché il benessere degli animali è propedeutico ad ogni buona produzione e alla tutela della sicurezza alimentare.

A garanzia di questi punti essenziali le Apa mettono a disposizione i loro servizi tecnico-veterinari e i laboratori di analisi.

Il marchio regionale "Orizzonti Lucani" è collegato con il marchio nazionale "ItaliAlleve", definito dall'Associazione Italiana Allevatori (AIA), d'intesa con il Ministero delle Politiche Agricole, le cui linee guida in materia di igiene, sicurezza e tracciabilità, specifiche per la produzione primaria, sono state validate dal Ministero della Salute. ■

Come ottenere il marchio

Il marchio certificativo collettivo regionale "Orizzonti Lucani" viene concesso in uso alle imprese che si impegnano a rispettare gli appositi disciplinari ed aderiscono volontariamente ai programmi regionali di assistenza tecnica erogati tramite le Apa.

Chi può richiedere l'utilizzo del marchio

Le aziende singole o associate che producono alimenti di origine animale, freschi o trasformati, destinati al consumo umano; le aziende di trasformazione o commercializzazione che trasformano o commercializzano alimenti di origine animale, freschi o trasformati, destinati al consumo umano, che sottoscrivano specifici contratti di allevamento e vendita con imprese di cui alla lettera a).

Il contratto sopra descritto deve:

- prevedere l'impegno da parte del soggetto, di cui alla lettera b), all'utilizzo del marchio esclusivamente per le produzioni cui esso si riferisce;
- comprendere l'impegno da parte di ciascun produttore alla fornitura dei prodotti cui si riferisce il marchio;
- i soggetti devono impegnarsi, all'atto della richiesta di concessione d'uso del marchio, a rispettare gli specifici disciplinari di produzione.

augustocalbi@tiscali.it

* Direttore Associazioni Provinciali Allevatori di Potenza e di Matera

Sicurezza alimentare

parte
dall'autocontrollo
la garanzia
del processo produttivo



Per il regime di tutela costruito a livello nazionale ed europeo, la sicurezza alimentare è diventata un diritto del consumatore e, di riflesso, un obbligo per i produttori. Per garantire un buon livello di qualità dei cibi e delle bevande sono state definite allora le “buone prassi” che comportano il rispetto del livello **igienico e sanitario** da parte non solo dei produttori, ma anche di tutti coloro che intervengono nei passaggi successivi alla produzione, fino a quando l'alimento non arriva nelle mani del consumatore finale. Procedure che rendono, così, tracciabile l'intera filiera. Di queste, alcune sono obbligatorie per legge, altre possono essere adottate volontariamente.

Alla prima tipologia corrisponde il metodo Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Point), che negli anni '60 era utilizzato negli Stati Uniti per l'alimentazione degli astronauti della Nasa durante le missioni nello spazio. Da allora, il sistema per l'**autocontrollo** della sicurezza alimentare rappresenta un metodo che, con un approccio preventivo, garantisce la salubrità degli alimenti lungo tutto il processo produttivo.

In Europa è stato introdotto solo negli anni '90, con la direttiva CEE 43/93, recepita in Italia dal decreto legislativo n. 155 del 26/5/1997, che ha introdotto l'obbligo dell'adozione del protocollo Haccp per tutti gli operatori di qualsiasi livello della catena produttiva alimentare.

E con il Reg. CE 852/2004 è stato esteso

anche alle aziende che producono, vendono e somministrano mangimi per gli animali destinati all'alimentazione o alla produzione di alimenti.

L'Haccp prevede che il responsabile dell'azienda alimentare debba garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo **igienico**. Il tutto, seguendo alcuni **passaggi**. In via preliminare, per citarne alcuni, si forma un gruppo di lavoro dell'Haccp, si descrive il prodotto, la sua destinazione d'uso.

Poi si individuano i pericoli, i punti di controllo critici e si fa un'analisi del rischio. Infine, si definiscono le attività di monitoraggio, le azioni correttive e le attività di verifica.

Questo metodo è ormai universalmente riconosciuto anche dagli standard internazionali che un'azienda può adottare volontariamente come sistemi di certificazione di qualità. Lo standard più diffuso è l'ISO 22000 “Food safety management systems – Requirements”.

Pubblicato nel 2005, ha fatto sintesi tra gli standard nazionali e internazionali preesistenti in materia di sicurezza alimentare e Haccp. Può essere adottato da tutti gli operatori della filiera alimentare, anche se coinvolti indirettamente, come i produttori di imballaggi, i servizi di pulizia e

derattizzazione etc. L'affidamento a un ente di certificazione, che effettui le visite di controllo in azienda e rilasci il relativo **certificato**, comporta il vantaggio di rendere visibile l'impegno dell'azienda nella prevenzione dei pericoli igienico – sanitari. ■

HACCP, SI DISCUTE PER LE ESENZIONI ALLE MICRO-IMPRESSE

Nel 2006 la Commissione europea aveva proposto di ridurre del 25% gli oneri amministrativi di origine comunitaria che gravano sulle imprese. A seguito di questo proposito sono state individuate alcune azioni, tra cui una che riguarda l'igiene dei prodotti alimentari (Reg. 852/2004). Come noto l'obbligo dell'adozione del protocollo Haccp coinvolge anche le piccole aziende, come i bar, le macellerie, le panetterie, le bancarelle, i ristoranti, gli agriturismi, che producono o semplicemente vendono prodotti alimentari.

Il Parlamento europeo ha così recentemente approvato la proposta di sgravare queste micro-imprese da alcuni obblighi derivanti dall'Haccp, fermo restando le necessità di redigere documenti e registrazioni adeguati alla loro natura e dimensione. Questa proposta è ora al vaglio del Consiglio dei Ministri la discussione e l'approvazione definitiva. ■



METODO BIOLOGICO, TRA BREVE IN VIGORE IL NUOVO REGOLAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA

Giuseppe Mele

E' ormai consueto sentir parlare di prodotti biologici contrapposti a prodotti convenzionali. Ma la differenza non è tanto nelle caratteristiche intrinseche del prodotto, quanto nell'intero metodo di produzione. Metodo che dal 1° gennaio 2009 sarà disciplinato da un nuovo Regolamento comunitario.

Si tratta del Reg. CE n. 834 del 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici che abroga il precedente Reg. 2092/91. Nel nuovo regolamento, l'agricoltura biologica è definita "sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione dell'agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti otte-

nuti con sostanze e procedimenti naturali".

Con questa affermazione si riconosce una doppia funzione sociale al metodo di produzione biologico: rispondere alla domanda dei consumatori e fornire beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente e della biodiversità, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.

Tra le novità, il nuovo regolamento:

- **garantisce** che siano etichettati "bio" soltanto gli alimenti contenenti almeno il 95% di ingredienti biologici;
- **chiarifica** la disciplina in materia di Ogm (Organismi geneticamente modificati), ribadendo l'assoluto divieto di utilizzarli nella produzione biologica, e precisando che il limite generale dello 0,9% per la presenza accidentale di Ogm autorizzati si applica anche ai prodotti biologici;
- **rende** obbligatorio il marchio UE per i prodotti biologici di origine comunitaria,

consentendo l'uso complementare di marchi nazionali o privati, al fine di promuovere il "concetto comune" di produzione biologica;

- autorizza l'indicazione degli ingredienti biologici nella composizione dei prodotti non biologici;
- apre la possibilità di aggiungere ulteriori disposizioni sull'acquacoltura, sulla vitivinicoltura, sulle alghe e sui lieviti biologici;
- lascia invariato l'elenco delle sostanze autorizzate in agricoltura biologica;
- ammette nell'etichettatura dei prodotti biologici che il termine "biologico" (o organico o ecologico) possa essere abbinato al nome del prodotto, sostituendo la dicitura "da agricoltura biologica. Ugualmente consentiti, e quindi tutelati, i termini derivati o abbreviati come bio, eco etc. ■

giuseppe.mele@alsia.it

Biologico, una scelta da certificare

Tutti possono adottare le tecniche ed il metodo biologico, ma chi voglia vendere i propri prodotti come "biologici" deve rispettare particolari procedure sia tecniche che burocratiche. Ecco i principali passaggi che un'azienda agricola deve fare per convertire un'azienda (o parte di essa) ai principi dell'agricoltura biologica:

- scegliere un Organismo di controllo (Odc) al quale ci si voglia assoggettare, in base anche a valutazioni sul gradimento del canale commerciale o del mercato al quale si intenda destinare il proprio prodotto. In Italia sono stati riconosciuti dal Mipaaf e sono operativi una quindicina di Odc.
- inviare all'Odc la notifica di attività di produzione con metodo

biologico e assoggettarsi così al regime di controllo impegnandosi formalmente al rispetto delle norme stabilite dalla normativa europea – dal 1° gennaio 2009 farà fede il Reg. (CE) n. 834/2007.

- oltre alla notifica, l'operatore è tenuto a redigere una dichiarazione contenente: una descrizione completa dell'unità produttiva, dei laboratori e delle attività; ovvero una descrizione delle misure concrete che devono essere introdotte per garantire il rispetto delle disposizioni in materia di agricoltura biologica.
- l'Odc, dopo aver esaminato il fascicolo aziendale, verifica che la documentazione sia completa e conforme ed eventualmente ne richiede l'integrazione.
- l'iter di iscrizione al regime di certificazione biologica si conclude con una visita ispettiva all'azienda per verificare l'idoneità dei luoghi di produzione (es.: confini a rischio di contamina-

zione da trattamenti fitosanitari eseguiti da confinanti, vicinanza a strade trafficate, a discariche abusive etc.), delle strutture aziendali (es.: superfici e stato delle coltivazioni, magazzini, siepi etc).

L'azienda ammessa in regime di controllo ha facoltà di richiedere certificati come: l'attestato di conformità aziendale; il certificato di prodotto; l'autorizzazione alla stampa delle etichette. Solo dopo il regolare conseguimento di questi certificati o attestazioni, può fare riferimento, all'atto della vendita, al metodo di produzione o al prodotto "biologico".

Ovviamente la certificazione deve essere mantenuta nel tempo, ovvero se incorrono variazioni nelle caratteristiche aziendali, queste devono essere immediatamente comunicate all'Odc che, in ogni caso, ha l'obbligo di effettuare almeno una visita ispettiva annuale nel corso della quale potranno essere prelevati campioni da far analizzare in appositi laboratori (anch'essi certificati). La natura e la frequenza dei controlli può variare in base ad una valutazione del rischio di irregolarità e di infrazioni per quanto riguarda il rispetto dei requisiti stabiliti dal regolamento. ■

QUANTI COMMERCIALIZZANO

BI



IN BASILICATA? I RISULTATI DI UN'INDAGINE CONOSCITIVA

L'agricoltura biologica lucana ha subito recentemente un notevole incremento sia in termini di numero di aziende che in termini di superficie agricola utilizzata. Il numero dei trasformatori e produttori biologici iscritti nell'Elenco Regionale, infatti, è passato dai poco più di 2.300 del dicembre 2004, ai circa 5.500 del 2007 e la superficie (Sau) ha superato i 150.000 ettari. Questi numeri non hanno subito nessun flessione tra il 2005 e il 2007, nonostante l'assenza del sostegno finanziario riconosciuto alle aziende che adottano il metodo biologico.

Si è verificato, piuttosto, un notevole ricambio tra le aziende.

Se rapportate al numero totale di operatori iscritti all'Albo Regionale, le aziende che attualmente commercializzano prodotti certificati "da agricoltura biologica" non sono ancora molte. Ma a tal proposito c'è da sottolineare che molte si trovano anco-

ra nella fase di "conversione" (periodo obbligatorio di 2 o 3 anni che deve intercorrere prima di diventare a tutti gli effetti "azienda biologica").

In ogni caso, nel corso proprio del 2007, la domanda di prodotti certificati "bio" è notevolmente cresciuta soprattutto per le produzioni cerealicole e questo sta spingendo molti operatori a certificare le produzioni. Infatti, secondo le prime indagini conoscitive svolte da Alsia e dal Dipartimento Agricoltura sui cosiddetti "licenziatari" (ovvero i produttori che hanno chiesto la "licenza" agli Odc a vendere le loro produzioni con riferimento al "biologico") dal 2006 al 2007 questi sono praticamente raddoppiati, passando da poco più di 400 agli attuali 978 (dati dicembre 2007) e certamente aumenteranno ancora di più nel corso del 2008.



Carne da allevamenti biologici lucani

Per sopperire alla carenza di offerta di carne certificata proveniente da allevamenti biologici in Basilicata, l'Alsia ha promosso il progetto "Filiera dimostrativa per la valorizzazione della carne da allevamenti biologici lucani". Lo scopo è di rendere disponibile la carne biologica lucana in luoghi di consumo e canali distributivi selezionati. Le fasi del progetto prevedono l'individuazione di un macello dotato di celle frigo e laboratorio per porzionatura e confezionamento; di allevatori bovini; di mense, centri cottura e punti vendita. Ogni passaggio sarà sottoposto a certificazione in modo da avere una filiera completa. ■

(G.M.)

zione da trattamenti fitosanitari eseguiti da confinanti, vicinanza a strade trafficate, a discariche abusive etc.), delle strutture aziendali (es.: superfici e stato delle coltivazioni, magazzini, siepi etc).

L'azienda ammessa in regime di controllo ha facoltà di richiedere certificati come: l'attestato di conformità aziendale; il certificato di prodotto; l'autorizzazione alla stampa delle etichette. Solo dopo il regolare conseguimento di questi certificati o attestazioni, può fare riferimento, all'atto della vendita, al metodo di produzione o al prodotto "biologico".

Ovviamente la certificazione deve essere mantenuta nel tempo, ovvero se incorrono variazioni nelle caratteristiche aziendali, queste devono essere immediatamente comunicate all'Odc che, in ogni caso, ha l'obbligo di effettuare almeno una visita ispettiva annuale nel corso della quale potranno essere prelevati campioni da far analizzare in appositi laboratori (anch'essi certificati). La natura e la frequenza dei controlli può variare in base ad una valutazione del rischio di irregolarità e di infrazioni per quanto riguarda il rispetto dei requisiti stabiliti dal regolamento. ■

QUANTI COMMERCIALIZZANO

BI



IN BASILICATA? I RISULTATI DI UN'INDAGINE CONOSCITIVA

L'agricoltura biologica lucana ha subito recentemente un notevole incremento sia in termini di numero di aziende che in termini di superficie agricola utilizzata. Il numero dei trasformatori e produttori biologici iscritti nell'Elenco Regionale, infatti, è passato dai poco più di 2.300 del dicembre 2004, ai circa 5.500 del 2007 e la superficie (Sau) ha superato i 150.000 ettari. Questi numeri non hanno subito nessun flessito e tra il 2005 e il 2007, nonostante l'assenza del sostegno finanziario riconosciuto alle aziende che adottano il metodo biologico.

Si è verificato, piuttosto, un notevole ricambio tra le aziende.

Se rapportate al numero totale di operatori iscritti all'Albo Regionale, le aziende che attualmente commercializzano prodotti certificati "da agricoltura biologica" non sono ancora molte. Ma a tal proposito c'è da sottolineare che molte si trovano anco-

ra nella fase di "conversione" (periodo obbligatorio di 2 o 3 anni che deve intercorrere prima di diventare a tutti gli effetti "azienda biologica").

In ogni caso, nel corso proprio del 2007, la domanda di prodotti certificati "bio" è notevolmente cresciuta soprattutto per le produzioni cerealicole e questo sta spingendo molti operatori a certificare le produzioni. Infatti, secondo le prime indagini conoscitive svolte da Alsia e dal Dipartimento Agricoltura sui cosiddetti "licenziatari" (ovvero i produttori che hanno chiesto la "licenza" agli Odc a vendere le loro produzioni con riferimento al "biologico") dal 2006 al 2007 questi sono praticamente raddoppiati, passando da poco più di 400 agli attuali 978 (dati dicembre 2007) e certamente aumenteranno ancora di più nel corso del 2008.



Carne da allevamenti biologici lucani

Per sopperire alla carenza di offerta di carne certificata proveniente da allevamenti biologici in Basilicata, l'Alsia ha promosso il progetto "Filiera dimostrativa per la valorizzazione della carne da allevamenti biologici lucani". Lo scopo è di rendere disponibile la carne biologica lucana in luoghi di consumo e canali distributivi selezionati. Le fasi del progetto prevedono l'individuazione di un macello dotato di celle frigo e laboratorio per porzionatura e confezionamento; di allevatori bovini; di mense, centri cottura e punti vendita. Ogni passaggio sarà sottoposto a certificazione in modo da avere una filiera completa. ■

(G.M.)

MERCATO DEL fresco, ecco gli standard per esportazioni internazionali

A distanza di dieci anni il gruppo dei rappresentanti europei della grande distribuzione, Euro retailer producer worker group, ha cambiato nome all'Eurep Gap. Ora c'è il **Global Gap**, a dimostrazione del livello ormai mondiale che ha assunto questo standard. E dal 1° gennaio 2008 è stato validato un nuovo sistema di punti di controllo che le aziende aderenti devono rispettare.

“**Gap**” sta per “good agricultural practice” ed è uno standard che definisce le buone pratiche agricole per le produzioni fresche non trasformate: ortofrutta, cereali, tè, caffè, fiori, carni, pollame, prodotti caseari. Si tratta di **certificazioni** di processo che garantiscono per le coltivazioni il rispetto della rintracciabilità, della sicurezza **igienico-sanitaria** dei prodotti, della salvaguardia dell'ambiente (gestione dei siti, del terreno e dei rifiuti), della sicurezza dei luoghi di lavoro, dell'impiego di fitofarmaci, delle tecniche di irrigazione, della protezione delle colture, delle modalità di raccolta e dei trattamenti post-raccolta. Possono chiedere la certificazione Global Gap sia le singole aziende, che le cooperative o le associazioni di produttori.

In quest'ultimo caso, viene richiesta anche la stesura di un Disciplinare tecnico che descriva il sistema di qualità con cui la cooperativa/associazione gestisce e coordina tutte le aziende agricole per la conformità ai requisiti richiesti dal Global Gap.

In particolare lo standard è composto da alcuni documenti dove vengono descritti i requisiti che gli operatori devono rispettare.

Il nuovo Global Gap è modulato il 3 parti:

- **la prima**, riguardante tutte le aziende agricole, è formata da 45 punti di controllo su aspetti come la salute e la sicurezza dei lavoratori, la conservazione dell'ambiente circostante, la gestione dei rifiuti, la rintracciabilità, molti dei quali sono già oggetto di norme di legge.
- **la seconda** parte riguarda le aziende coinvolte nella produzione di coltivazioni vegetali, è composta da 120 punti di controllo di carattere prettamente tecnico-agronomico, come la rotazione delle colture, la fertirrigazione, la difesa integrata e la difesa del suolo.
- **la terza** parte riguarda le aziende ortofrutticole; è composta da 71 punti di controllo relativi alla gestione della raccolta e alla manipolazione in campo e in magazzino. In paesi come Inghilterra, Germania e Francia sono diffusi anche altri standard, oltre al Global Gap, come il **BRC** (British Retail Consortium, 1998) e l'**IFS** (International Food Standard, 2000), ampiamente riconosciuti

ti come strumenti che garantiscono coerenza e trasparenza nei processi di controllo lungo tutta la filiera produttiva agroalimentare. Si tratta di standard tecnici che soddisfano da una parte le esigenze degli operatori della grande distribuzione e proteggono, dall'altra, il consumatore che acquista un prodotto importato. Tra i requisiti richiesti, l'adozione di un piano Haccp, di un sistema documentato di gestione della qualità e di controllo dell'ambiente produttivo, del prodotto, dei processi e del personale. Per ciascun aspetto viene definito un obiettivo generale da raggiungere (**Statement of Intent**) e dei requisiti di dettaglio. Il vantaggio di aderire a questi protocolli sta nella possibilità di poter accogliere gli ordinativi che provengono dalle catene distributive europee che richiedono ormai espres-

samente l'adozione di questi standard internazionali. ■



STRUMENTI SPECIFICI

per comunicare gestione sostenibile e basso impatto ambientale



Anche in agricoltura il rispetto dell'ambiente sta diventando un requisito fondamentale, sebbene non sempre specificatamente richiesto dal consumatore finale. Le aziende agricole che volessero comunque attestare la propria sensibilità all'ambiente possono affidarsi a certificazioni come ISO 14001 ed Emas.

La prima, è una norma volontaria internazionale, certificata da un ente terzo, che dimostra l'impatto ambientale della propria attività attraverso un sistema di gestione ambientale che ha come requisito il rispetto delle leggi in materia.

Poi l'azienda passa a una fotografia delle proprie emissioni: scarichi idrici, emissioni in atmosfera, rifiuti, consumi, consumo di sostanze pericolose.

Tale analisi è utile a verificare i consumi e i costi energetici dell'impresa, in modo da applicare dei criteri di gestione più sostenibili e a raggiungere dei livelli di impatto ambientale minori.

La certificazione Emas (Eco-Management and Audit Scheme) si basa sulla prima, ma è un Regolamento definito in seno alla Comunità Europea, al quale le aziende possono aderire volontariamente.

Oltre a richiamare tutti i requisiti già defi-

niti dalla ISO 14001, la Emas impone un canale di comunicazione all'esterno verso il pubblico in cui si riportano i dati e le informazioni sulla gestione ambientale dell'azienda. Questo strumento di comunicazione si chiama "Dichiarazione ambientale" e deve contenere una descrizione chiara della politica ambientale dell'impresa, degli impatti ambientali significativi, diretti e indiretti, e degli obiettivi messi in atto per ridurli.

Quanto contenuto nella Dichiarazione ambientale deve essere inoltre comprensibile e privo di ambiguità, per una maggiore correttezza con il consumatore. ■

Quando il prodotto viene da un'azienda eticamente corretta

Anche il rispetto dei lavoratori e il benessere degli ambienti di lavoro può rappresentare un valore aggiunto per le produzioni agricole. Non sono poche le aziende agricole che impiegano lavoratori extracomunitari; oppure le aziende agrituristiche, come le fattorie sociali, che coinvolgono personale con disabilità fisiche e psichiche.

Queste realtà produttive possono dotarsi di certificazioni di tipo etico, che si stanno diffondendo anche in agricoltura. Lo standard più comune tra questo tipo di certificazione è lo SA 8000 (dove SA sta per Social Accountability) ed è riconosciuto a livello internazionale.

Ad essere certificati sono alcuni aspetti della gestione aziendale attinenti alla responsabilità sociale d'impresa, come il rispetto dei diritti umani, il rispetto dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori, le garanzie di sicurezza e

salubrità sul posto di lavoro, secondo uno standard verificabile dagli enti di certificazione. La verifica avviene con interviste casuali rivolte direttamente ai dipendenti.

Ma esistono anche percorsi di certificazione nazionali, come il marchio "Agricoltura etica", sperimentato nella regione Emilia Romagna, insieme a diverse istituzioni e a vari interlocutori del territorio. Si tratta di un sistema di monitoraggio dell'intero processo produttivo, che tiene conto al tempo stesso dei diritti e delle condizioni dei lavoratori, dell'impatto ambientale, degli interessi dei consumatori e degli obblighi di legge e fiscali.

Il vantaggio di adottare questi tipi di certificazione sta prevalentemente nel ritorno di immagine e di credibilità dell'azienda, nel miglioramento del clima lavorativo, nella comunicazione e nel rapporto con i propri clienti. ■



il ruolo delle piante in arboricoltura da LEGNO

a cura di Enrico Buresti Lattes*
Paolo Mori**

IN QUESTO NUMERO LA RUBRICA **FUORIFORESTA** PRESENTA LA PRIMA PARTE DI UN ARTICOLO SULLA SCELTA DEL RUOLO DELLE PIANTE IN ARBORICOLTURA DA LEGNO, IN PARTICOLARE DELLE **PIANTE PRINCIPALI, ACCESSORIE** E CON **DOPPIO RUOLO**.



In frutticoltura ogni pianta messa a dimora, nell'arco del suo ciclo di vita, deve produrre frutti in quantità tale da rendere finanziariamente positiva la sua coltivazione. In altre parole ogni albero da frutto "paga" il posto che occupa e le cure colturali che gli vengono praticate. In arboricoltura da legno vige la stessa regola. Nelle piantagioni da legno ogni pianta, arborea o arbustiva, deve produrre assortimenti legnosi o deve aiutare l'arboricoltore nella conduzione dell'impianto, in misura tale da "ri-pagare" con gli interessi la propria presenza. La scelta delle specie da impiegare, la loro disposizione spaziale e la reciproca distanza non sono quindi casuali, ma dettate dall'esigenza di ottenere il miglior risultato finanziario possibile con la minima spesa.

Perché attribuire un ruolo alle piante
In arboricoltura da legno, come in frutticoltura, ogni pianta deve svolgere il compito che le viene assegnato dal progettista. Mentre in una piantagione di arance tutte le piante hanno lo stesso ruolo, cioè quello di produrre frutta nella massima quantità possibile, in una piantagione per la produzione di legname di pregio ci possono essere sia piante che hanno il compito di produrre l'assortimento desiderato, sia piante che aiutano l'arboricoltore a condurre più facilmente la piantagione. In molti casi le prime vanno curate per ottenere un fusto di pregio, le seconde non vanno toccate se non per eliminarle nel caso la loro competitività si rivelasse eccessiva. Attribuire un ruolo alle piante serve quindi per razionalizzare le cure

colturali e per non sprecare inutilmente delle risorse curando piante che non potranno mai produrre gli assortimenti desiderati. Solo negli impianti monobiettivo per la produzione di biomassa legnosa, così come in frutticoltura, tutte le piante hanno lo stesso ruolo.

Pianta principale (Figura 1a e 1b)
Ad una pianta viene attribuito il ruolo di principale quando da essa è possibile ottenere almeno uno dei prodotti principali per cui è stata progettata la piantagione.

Nel caso della produzione di materiale di pregio (es. tronchi per piallacci, prodotti tramite trancitura o sfogliatura, o per segati di prima scelta) affinché le piante di una determinata specie possano essere considerate principali è necessario:

- che la loro **distanza reciproca non sia inferiore ad un valore minimo** (vedi Agrifoglio 22). La distanza minima dipende dal diametro dell'assortimento che si intende ottenere, dalla specie e dalla lunghezza del ciclo produttivo;
- che le piante considerate principali siano sottoposte ad adeguate **potature** e che la loro **chioma sia sempre mantenuta ben illuminata**.

Nel caso della produzione di biomassa legnosa è invece sufficiente porre le piante principali ad una distanza tale da ottenere la massima produzione in relazione alla lunghezza del ciclo colturale prescelto.

Pianta accessoria (Figura 2)
Ad una pianta viene attribuito il ruolo di accessoria quando questa viene inserita in

una piantagione per agevolare la conduzione dell'impianto da parte dell'arboricoltore e/o per condizionare positivamente lo sviluppo delle piante principali.

Le piante accessorie vengono così chiamate poiché la loro presenza non è indispensabile ai fini della produzione desiderata dalle piante principali. Le accessorie possono essere inserite per ottenere "servizi", singoli o combinati, come ad esempio:

- **ridurre** le lavorazioni del terreno;
- **conferire** una forma adatta alle piante principali facilitando la potatura;
- **migliorare** la fertilità del suolo;
- **determinare** condizioni micro-ambientali favorevoli allo sviluppo delle principali.

Le piante accessorie offrono un vantaggio all'arboricoltore, ma sono anche un costo che incide sul bilancio finanziario della piantagione. Per questo, quando si decide di utilizzarle, è importante scegliere bene specie e distanze in modo da **impiegarne il minor numero possibile**. Le piante accessorie NON devono essere potate, sia perché ciò rappresenta un'operazione (e quindi un costo) inutile ai fini della produzione attesa, sia perché la potatura potrebbe ridurre o annullare i vantaggi per cui la pianta accessoria è stata inserita. Se la competizione per la luce tra piante accessorie e piante principali è troppo forte le prime devono essere diradate o eliminate del tutto.

Piante con doppio ruolo (Figura 3)

Si definiscono "con doppio ruolo" le piante principali che oltre a fornire l'assortimento desiderato, per le caratteristiche della specie e per le distanze a cui sono poste rispetto alle principali di altre specie, sono in grado di influenzarne la struttura architettonica.

Ad esempio piante principali di pioppo, collocate ad opportuna distanza (vedi figura 3), possono contemporaneamente produrre tronchi da sfoglia e, al pari delle accessorie, indurre una struttura slanciata nel noce, facilitandone la potatura. Nella seconda parte di questo articolo si descriverà il ruolo delle piante **accessorie paracadute** e delle piante **potenzialmente principali**. ■

buresti@selvicoltura.org
paolomori@compagniadelleforeste.it

* CRA – Istituto Sperimentale per la Selvicoltura di Arezzo
 ** Compagnia delle Foreste – Arezzo

figura 1a

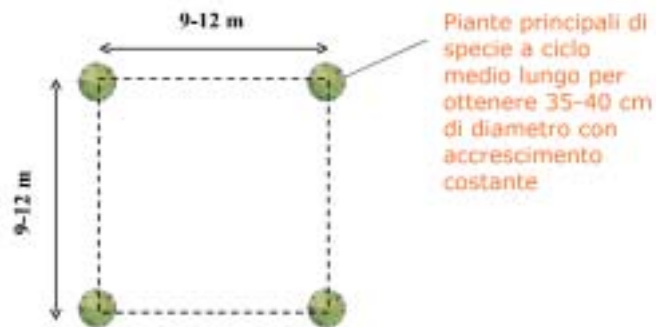


figura 1b

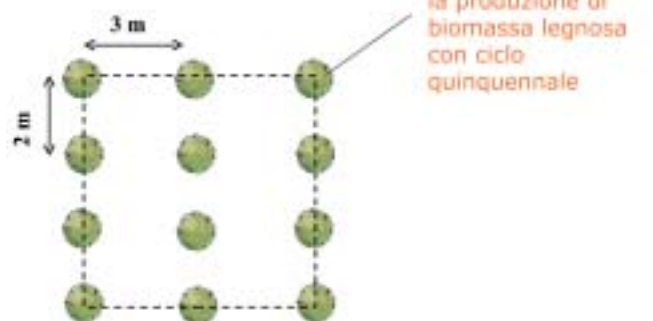


figura 2

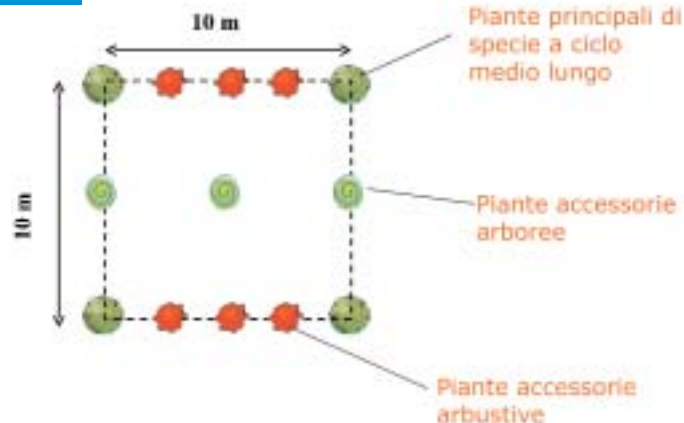
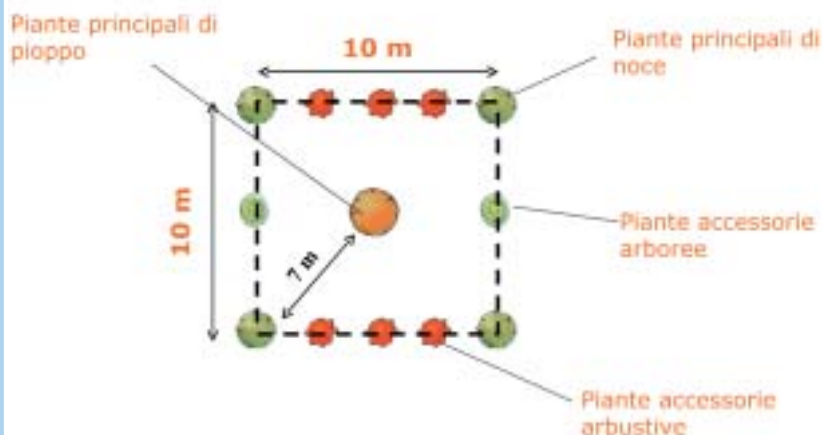


figura 3





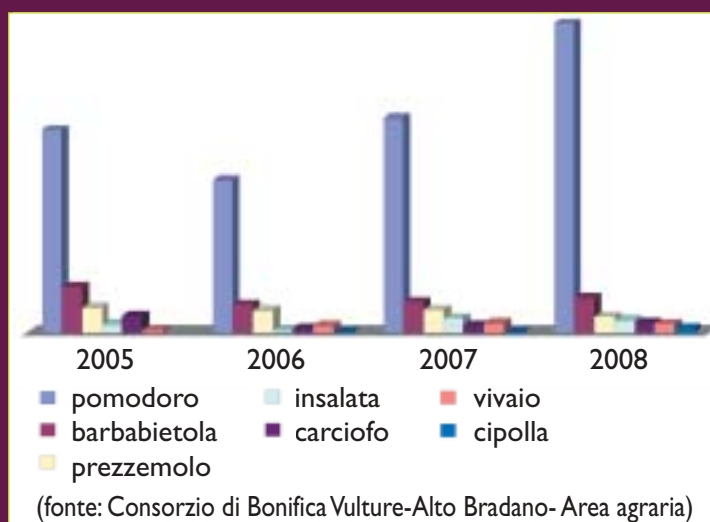
CARCIOFO, ITALIA LEADER E CRESCE LA PRODUZIONE NEL LAVELLESE

Loredana Lanzellotti

La concorrenza sui mercati da parte del prodotto egiziano è molto forte, ma l'Italia resta ancora leader per la produzione di carciofo. I dati Istat del 2006 confermano una produzione di 4 milioni 800 mila quintali, per una estensione di 50 mila ettari. Le regioni con le maggiori produzioni sono la Sardegna (12.977 ha), la Sicilia (14.980 ha) e la vicina Puglia (16.720 ha), zone caratterizzate da un clima ideale per questa coltura: infatti, il carciofo è l'unica ortiva da pieno campo adatta a territori dalle scarse risorse idriche e dal clima caldo. Ma proprio dalla Puglia e, in particolare dal bacino di San Ferdinando, il polo del foggiano dove si coltiva circa la metà della produzione pugliese (in particolare la varietà "Violetto"), arriva la tendenza a ricercare nuovi terreni nel lavellese e nella Valle dell'Ofanto per aumentare la produzione.

Il motivo principale di questo "sconfiamento" è che le carciofaie attirando le arvicole, necessitano di rotazioni cicliche su terreni freschi.

Ecco quindi che molti imprenditori dell'agro di Lavello stanno prendendo in considerazione la coltivazione del carciofo. Considerando che l'impianto di una carciofaia ha in media 3-4 anni di vita, dal 2005 c'è stata una ripresa di oltre il 50%, secondo i dati forniti dal Consorzio di Bonifica del Vulture - Alto Bradano.



PRINCIPALI ORTIVE IRRIGUE IN AGRO DI LAVELLO (IN ETTARI)

	POMODORO	BARBABIETOLA	PREZZEMOLO	INSALATA	CARCIOFO	VIVAIO	CIPOLLA
2005	526,75	118,5	64,2	22,75	43,6	7,6	-
2006	395,8	74,7	57,8	8,3	10	18,2	0,5
2007	557,05	80,45	59	37,85	19	24,6	1
2008	804,75	89,9	41,8	33,1	24,5	23,6	13

GESTIONE DELLA CARCIOFAIA, PRONTA LA FORMAZIONE PER GLI IMPRENDITORI AGRICOLI

A supporto delle tendenze colturali della Valle dell'Ofanto e in risposta all'esigenza formativa espressa da alcuni produttori, singoli e associati, della zona dell'Alto Bradano, nel prossimo autunno si terrà un corso di formazione breve su "La tecnica colturale del carciofo". Si tratta di un ciclo di lezioni, inserito nel programma di formazione a catalogo per gli imprenditori agricoli attivato dall'Alsia per l'anno 2007/2008. Il corso sarà organizzato dall'Azienda Sperimentale Dimostrativa di Gaudio di Lavello, e approfondirà le tematiche relative alla gestione e alla difesa della carciofaia.

Valle dell'Ofanto, un'agricoltura in evoluzione

Territorio a forte vocazione agricola, la Valle dell'Ofanto si contrappone al Metapontino non solo per la sua collocazione geografica, ma anche per la tipologia delle sue produzioni. Partendo dal presupposto che tutte le ortive presenti sono state importate da altri territori, la Valle dell'Ofanto si è arricchita delle esperienze e della tecnica di imprenditori agricoli di regioni limitrofe, divenendo punto di incontro e fucina di crescita colturale degli agricoltori locali. La posizione geografica di confine dell'area ha fatto assumere un atteggiamento "levantino" alla popolazione, quasi come se il fiume potesse essere assimilato all'Adriatico, anche nella concezione dell'investimento e della visione del mercato. Prevale l'ordinamento orticolo industriale, che vede il pomodoro quale pro-

dotto di punta. Presente già negli anni '70, ha soppiantato la barbabietola da zucchero, limitata ormai a piccolissime produzioni, soprattutto alla luce delle ultime scelte di politica comunitaria.

La presenza di opifici deputati a chiudere la filiera del pomodoro non è valsa a sottrarre la materia prima e il reddito dei produttori da altalenanti condizioni di mercato, dove a fare la voce grossa e dettare le regole sono gli industriali.

All'oro rosso si affiancano oggi altre ortive coltivate utilizzando lo stesso parco macchine. E' il caso delle brassiche (cavolfiori e broccoli) destinate per lo più al condizionamento e poi al mercato. O di spinaci e patate, destinati prevalentemente all'industria della surgelazione. O del carciofo, diretto al mercato del fresco.

Se il pomodoro era giunto nella Valle dell'Ofanto dalla Piana del Sele negli anni '70, quasi a preparare gli agricoltori locali a produrre la materia prima che sarebbe stata trasformata in loco a partire dal '77-'78 nel Conservificio di Gaudiano,

altri ortaggi come le brassiche, che rappresentano la seconda coltura più rappresentativa dell'area, sono approdati nella Valle contemporaneamente con il pomodoro, ma dalle aree ortive della vicina Puglia (Andria) che, seguendo la disponibilità della risorsa acqua e dei terreni freschi, ha posto in essere un mercato più che mai vivace di fitto dei terreni.

Negli ultimi anni le nuove ortive che hanno interessato le superfici vallive lucane sono state oggetto di valutazione tecnica ed economica da parte degli operatori locali del settore che, acquisita l'esperienza sulle specie citate, "provano" la coltivazione di nuovi ortaggi sulla base di richieste specifiche di mercato.

La diversificazione delle produzioni, d'altronde, oltre a rappresentare una tecnica di salvaguardia del territorio, costituisce una maniera per ridurre il rischio e per allargare il paniere di prodotti dell'area agricola irrigua. ■

loredana.lanzellotti@alsia.it

ISTRUZIONI PER PUBBLICARE ARTICOLI E NOTIZIE SU AGRIFOGLIO



Agrifoglio

PERIODICO DELL'AGENZIA LUCANA DI SVILUPPO E INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA, HA FINALITÀ INFORMATIVE E DIVULGATIVE, E SI RIFERISCE IN PARTICOLARE AL CONTESTO REGIONALE DEI COMPARTI AGRICOLO E AGROALIMENTARE.

È possibile per chiunque collaborare con il bollettino?

Sono sempre ammesse collaborazioni esterne, volontarie ed esclusivamente a titolo gratuito. Chi volesse inviare materiale per la pubblicazione tenga presente che:

1. i contenuti dovranno tendere al trasferimento pratico delle conoscenze tecnico – scientifiche dei comparti agricolo e agroalimentare, o rappresentare le possibili ricadute sul territorio lucano si piani, programmi, norme, provvedimenti o eventi del settore;
2. compresi gli spazi, gli articoli non potranno di norma superare le 3.500 battute dattiloscritte, mentre le notizie brevi dovranno avere una lunghezza massima di 1.500 battute;
3. i testi dovranno essere generalmente sintetici, e privilegiare un linguaggio semplice e scorrevole.

La pubblicazione dei contributi sarà comunque subordinata alle decisioni del Comitato di Redazione.

Come inviare il materiale per la pubblicazione?

Per semplificare il lavoro di impaginazione grafica, i testi, le tabelle e i grafici saranno redatti senza particolari formattazioni (maiuscolo, grassetto etc) e forniti in formato .doc, per quanto riguarda i testi e .xls per le tabelle. Foto, diapositive e immagini originali dovranno essere forniti in formato digitale con estensione jpg, eps o tif, e con risoluzione minima di 300 dpi.

A chi bisogna consegnare il materiale?

Il materiale dovrà essere fornito su supporto magnetico all'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Agenzia, in via Carlo Levi 6/i – Matera, o inviato per posta elettronica all'indirizzo sergio.gallo@alsia.it. Il materiale consegnato sarà restituito solo su richiesta dell'interessato.



TECNOLOGIA RFid

NUOVE FRONTIERE PER LA TRACCIABILITÀ IN AGRICOLTURA

Pasquale Domenico Grieco*

Per molti dice ancora poco la parola "RFid". Eppure sarà il futuro della tracciabilità in molti settori, compreso quello agricolo. La tecnologia RFid (**Radio Frequency Identification**) era riservata per legge fino a poco tempo fa solo agli usi militari e per questo vietata alle aziende private.

Molti progetti pilota hanno evidenziato però la validità tecnica di questa frequenza anche in settori diversi da quelli militari, anche senza poi tradurla in applicazioni reali. Quasi a sorpresa, per allinearsi alle direttive Europee, l'approvazione del Decreto del 13/07/2007 ha varato la **liberalizzazione** completa (quindi anche per usi civili) delle radio frequenze per i dispositivi RFid.

Questi dispositivi permettono il riconoscimento a distanza di oggetti, ad esempio piante e animali, utilizzando le onde radio. Generalmente un sistema di identificazione che si basa su frequenze radio è costituito da due elementi principali: il **tag** e il **reader**. Nel tag (etichetta o microchip), che si applica o si inserisce all'elemento da identificare, sono contenute tutte le informazioni che lo identificano in modo univoco. Per comunicare, il tag e il reader devono essere sintonizzati sulla stessa **frequenza**.

I sistemi Rfid utilizzano varie frequenze che possono essere classificate come: basse frequenze (**LF**, tra 125 e 134 kHz); alte fre-

quenze (**HF**, intorno ai 15 MHz); altissime frequenze (**UHF**, tra 860 e 960 MHz); micro-onde (superiori ai 2,45 GHz). In generale, al crescere della frequenza aumenta la distanza di lettura e la quantità di informazioni che si possono trasferire nell'unità di tempo, mentre diminuiscono la capacità di resistenza alle condizioni operative e i costi.

Le applicazioni sono molteplici e ad altissimo potenziale innovativo per i consumatori finali. Dai biglietti elettronici nel trasporto pubblico, al controllo sugli accessi ai luoghi di lavoro, dall'identificazione dei pazienti in ambito sanitario, alla logistica e alla tracciabilità delle merci.

RFid in agricoltura. In Basilicata si sperimenta sulle piante di agrumi

Il comparto dell'agricoltura e le tecnologie informatiche sono due mondi tradizionalmente considerati agli antipodi, ma che possono trovare punti di convergenza e scoprirsi, inaspettatamente, integrati.

La sperimentazione sulla tecnologia RFid ha dimostrato l'efficacia dell'uso di **microchip** integrati per tracciare tutti i processi necessari per l'identificazione e la certificazione delle produzioni vivaistiche, aumentandone gli attuali standard qualitativi, o per tracciare e rintracciare tutti i processi nell'ambito delle filiere agro-

alimentari a partire dal campo fino alla vendita dei prodotti come freschi o trasformati.

Alcuni applicativi in questo settore sono già in fase di **sperimentazione**, ad esempio per la gestione della filiera dei vegetali di IV gamma, che ha come principale obiettivo la tracciabilità e quindi l'aumento dei controlli in tutte le fasi. I tag Rfid attivi sono, infatti, in grado di monitorare le fasi di conservazione e trasporto di questi prodotti, aumentandone la sicurezza e la tracciabilità in ogni punto del processo.

Altro esempio: l'applicazione Rfid per la tracciabilità delle patate del Fucino, produzione tipica di Avezzano (AQ). La coltivazione della patata nel Fucino interessa circa 4.000 ettari, con una produzione annua fino a 2 milioni di quintali. La scelta della tecnologia Rfid, rispetto a quella dei codici a barre, è legata a diversi fattori: la presenza di polvere e di elevata umidità, la quantità di informazioni scrivibili direttamente dal carrello in fase di prelievo, la possibilità di numerosi riutilizzi dei tag inseriti nei contenitori.

Oltre a garantire una tracciabilità, l'Rfid apporta significativi benefici nella gestione e riduzione dei tempi e costi in tutte le fasi della piattaforma, dal campo fino al mercato.

La crescente necessità, per l'identificazione e per il controllo dei parametri,

genetici, fitosanitari e ambientali nella parte vivaistica, a fatto sì che si sviluppasse anche in Basilicata un prototipo per la tracciabilità di **piante madri di agrumi** allevate in ambiente protetto. Unico nel suo genere, perché, il tag è stato inserito per la prima volta direttamente nel tronco di ogni singola pianta, e si integra e comunica, dal punto di vista informatico, con tutta la piattaforma produttiva vivaistica a partire dal seme fino alla messa a dimora della piante figlie.

Quello dell'uso della Rfid in agricoltura rimane per il momento un ambito di ricerca poco praticato. Persino presso l'Osservatorio permanente sulle tecnologie Rfid della School of Management del Politecnico di Milano, un punto di riferimento nazionale sull'applicazione della Rfid, degli 835 progetti in fase di realizzazione, seguiti in oltre 600 organizzazioni pubbliche e private, pochi esempi sono calati nel settore dell'agricoltura.

Conclusioni

Fare previsioni sull'evoluzione della tecnologia Rfid è un compito arduo, tanta è la velocità con la quale si evolvono. Si possono solo ipotizzare alcune proiezioni che caratterizzeranno, nei prossimi anni, i costi e le applicazioni.

A questo proposito, prendendo in considerazione i Tag passivi, è possibile pensare che nel giro di un biennio il costo dei Tag potrà ridursi, dal valore medio attuale di circa 30 centesimi, a valori prossimi ai 15 centesimi di euro.

Questo trend è naturalmente connesso alla crescita dei volumi, favorita dall'apertura dei mercati, e al tempo stesso, all'affermarsi su scala mondiale di pochi standard consolidati.

Alcuni progetti puntano all'eccellenza anche nel settore agricolo, verso una agricoltura di precisione, che tenga conto di una serie di parametri economici, ambientali, idrici e, più in generale, di risparmio energetico.

Si sta studiando l'applicazione di minuscoli sensori che comunichino con tag Rfid, di piccolissime dimensioni, da inserire in modo permanente nelle foglie, per monitorarne l'umidità e alcuni parametri fisiologici della pianta. Il sistema potrà provvedere in questo modo ad attivare automaticamente la gestione agronomica, di ogni singola pianta o lotti di piante.

Garantirebbe, inoltre, maggiori performance di crescita e di produttività delle stesse e soprattutto una sostanziale riduzione dei costi di gestione e di impatto

ambientale, nel massimo rispetto delle normative vigenti in tema di politica agricola comunitaria.

È interessante evidenziare, però, che nonostante questi sforzi, il 70% delle applicazioni rese esecutive, in fase pilota o sperimentale, sono concentrate in ambiti disparati tranne pochi esempi nel settore agroalimentare. Da qui la necessità di programmare e strutturare, per il futuro, progetti *made in Italy*, che puntino anche in questo settore, al raggiungimento di standard qualitativi innovativi in tema di gestione, tracciabilità e rintracciabilità. ■

pdgrieco@agrobios.it

*Responsabile Unità di Fitopatologia e OGM - Metapontum Agrobios



primi danni di eutipiosi

nei vigneti dell'Alta Val D'Agri



Mario Campana



ceppi di vite



aspetto cespuglioso



grappoli rinsecchiti



confronto tra piante

È PRODOTTA DA UN FUNGO DA FERITA. LA PRIMA SEGNALAZIONE SI È AVUTA IN UN VIGNETO DI GRUMENTO NOVA SOTTOPOSTO A POTATURE DI RINGIOVANIMENTO, MA LA MALATTIA PUÒ COLPIRE ANCHE ALBICOCCO, PERO, MANDORLO E RIBES.

Per la prima volta in Alta Val d'Agri è stata segnalata l'**eutipiosi** (*Eutypa lata* = *Libertella blepharis*), una **malattia fungina** del legno molto diffusa che colpisce più di 80 specie legnose con danni consistenti su vite, albicocco, pero, mandorlo e ribes, e che non disdegna anche siepi e arbusti ornamentali presenti in parchi e giardini.

È presente in tutte le aree viticole mondiali e, in modo particolare, in quelle dove la piovosità è più elevata. In Val d'Agri è stata riscontrata su vecchi impianti di vite che hanno subito una potatura drastica di ringiovanimento. Essendo un fungo da ferita, infatti, si sviluppa soprattutto sui ceppi che subiscono potature, capitozzature severe e danni meccanici profondi.

Il decorso della malattia è lento, manifestandosi solo quando la maggior parte del fusto è attaccato e a distanza di 4-5 anni. I ceppi colpiti dall'eutipiosi presentano **internodi raccorciati**. In primavera i tralci giovani infettati hanno una crescita limitata e un aspetto cespuglioso.

Le foglie delle piante attaccate appaiono **piccole, clorotiche e deformate** e, nei casi più gravi, frastagliate, gialle e con tendenza a seccare. I grappoli hanno un aspetto quasi normale fino alla fioritura poi, colano, acinellano o addirittura seccano completamente.

Il legno attaccato e **ucciso** dal fungo è di colore bruno, rispetto a quello sano che è di colore giallo paglierino, e su di esso si rinven- gono gli organi di conservazione del fungo sia sessuati (**periteci**) e sia asessuati (**conidi**). La propagazione della malattia viene agevolata dal vento, che la diffonde fino ad una distanza di sessanta chilometri, e dalla pioggia che con gli schizzi la sposta sui ceppi limitrofi.

Il vigneto su cui è stata segnalata per la prima volta in Alta Val d'Agri è situato in agro di Grumento Nova. Si tratta di un impianto risalente agli anni '60 e di cui si conoscono solo alcune varietà (Moscato d'Amburgo e Moscato Canelli).

Il fenomeno più evidente nell'impianto è dovuto principalmente alla potatura di ringiovanimento a cui è stato sottoposto diversi anni fa.

La scarsa conoscenza della malattia e il suo decorso lento hanno ulteriormente aggravato il fenomeno che si sta espandendo nei vigneti circostanti. Pertanto, ritenendo la zona ad alto rischio a causa della **piovosità elevata** (600-800 mm annui) e della propensione dei viticoltori locali ad effettuare grossi tagli di ritorno, sarebbe utile ai fini preventivi, **disinfettare** i tagli di potatura, le lesioni da danni meccanici e atmosferici con prodotti **benzimidazolici** all'1% (Tiofanate-metile) e, laddove si rinvenissero i primi sintomi, eliminare e distruggere con il fuoco le piante e le parti attaccate evitando, se possibile, anche la trinciatura dei sarmenti. ■

mario.campana@alsia.it

IL PROGETTO FRU.MED INNOVA

RECUPERO DI VARIETÀ AUTOCTONE DI MELE DELLA VAL D'AGRI

Ricerca nuove varietà adatte agli ambienti meridionali e insulari e recuperare specie autoctone: questo lo scopo del progetto **Fru.Med Innova**, coordinato da **Walther Faedi**, dell'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Forlì, iniziato nel 2003 e che vede coinvolte diverse regioni, tra cui la Basilicata, la Campania, la Calabria e la Sicilia, e Istituzioni Scientifiche, tra cui l'Università di Palermo, l'Istituto Sperimentale di Frutticoltura di Trento e l'Università di Bologna.

La sperimentazione sta riguardando le principali specie di **drupacee** (pesco, susino e ciliegio) e di **pomacee** (melo e pero), sia in termini di innovazione varietale che in termini di valorizzazione di risorse locali che potranno successivamente trovare interesse commerciale.

Lo studio sta valutando inoltre sia il comportamento e l'adattabilità di nuove varietà e di selezioni provenienti da programmi di miglioramento genetico delle aree settentrionali sia materiale individuato in alcune accessioni di **germoplasma** locale, presenti in collezioni sparse del Sud Italia, ma mai finora valorizzate.

Il recupero e la valorizzazione di vecchie varietà sono fondamentali per la conservazione di un patrimonio genetico locale che altrimenti rischierebbe di scomparire. Tali varietà rappresentano, inoltre, un'opportunità per recuperare valori di una civiltà rurale legata ad antiche tradizioni, e prodotti da preservare per la loro **diversità, qualità, genuinità e adattabilità**.

Nell'Alta Val d'Agri, oltre alle valutazioni di nuove varietà, sono sotto osservazione alcune varietà di **germoplasma** autoctono che, attraverso rilievi agro-pomologici, potrebbero avere un riscontro socio-economico di tutto rilievo. ■

(M.C.)

Il **germoplasma autoctono** in osservazione è il seguente:



Mela locale

Punti forti: si presta bene alla conservazione e necessita di pochi trattamenti.
Punti deboli: alternante nella produzione e pianta vigorosa.



Mela ghiaccio

Punti forti: costante nella fruttificazione frutto di bell'aspetto e di buona conservabilità, resistente all'oidio.
Punti deboli: molto vigorosa, mediamente sensibile alla ticchiolatura.



Limoncella

Punti forti: adatta solo al mercato locale.
Punti deboli: pianta di aspetto debole e frutti sensibili alla monilia.



Mela Maggiatica

Punti forti: la precocità.
Punti deboli: la scarsa conservabilità.



Lemon Red

Punti forti: frutto di bell'aspetto e abbastanza uniforme nella pezzatura.
Punti deboli: non si hanno dati sull'interesse commerciale che potrebbe avere su un mercato più ampio.



a cura di Arturo Caponero*

DIAGNOSI PRECOCE con la **soda** per l'occhio del PAVONE DELL'OLIVO

UN SEMPLICE TEST FOGLIARE CON **SODA CAUSTICA** PERMETTE, IN ANTICIPO, DI VALUTARE IL GRADO DI **INFEZIONE** E DI PROGRAMMARE L'EVENTUALE **TRATTAMENTO**

Negli oliveti in cui nell'inverno scorso si sono verificati attacchi intensi di **occhio di pavone** (*Spilotea oleagina*), in agosto o settembre è possibile valutare se intervenire contro quest'avversità con prodotti a base di rame, prima di essere troppo vicini alla raccolta. In questa fase le infezioni fogliari di spilotea non sono facilmente visibili ad occhio nudo, perché il fungo non ha ancora differenziato le strutture di moltiplicazione responsabili della comparsa delle tipiche macchie concentriche a "occhio di pavone" che nella stagione autunnale diffonderanno i suoi conidi.

Sulle foglie apparentemente integre, comunque, le infezioni latenti di spilotea possono essere precocemente rilevate mediante immersione in una soluzione acquosa di **soda caustica** al 5%, alla temperatura di 50-60° C per 2-3 minuti.

La soda penetra più facilmente nella foglia dove la **cuticola** è stata danneggiata dalla spilotea ed aggredisce i tessuti fogliari inscurendoli.

In tal modo è facile evidenziare le tipiche zonature concentriche ad "occhio di pavone" che risultano più scure rispetto alle parti sane della foglia.

A seconda del grado di infezioni fogliari si dovrà decidere se intervenire subito o

dopo la raccolta eseguendo un trattamento con prodotti a base di rame.

In settembre, con un decorso stagionale favorevole alla mosca (*Bactrocera oleae*), potrebbe rendersi necessario un **intervento antidacico**.

Occorre pertanto proseguire il controllo delle trappole che è sempre raccomandabile installare nel proprio oliveto per monitorare la presenza del dittero.

Si ricorda che, per un corretto monitoraggio, le trappole andranno installate nella parte medio-alta della chioma, sui lati esterni più ricchi di olive e con orientamento sud/sud-ovest.

L'opportunità dell'intervento sarà valutata campionando 100 drupe da 10 piante per ettaro ed osservando la presenza di **uova** o di **larve** (operazione che richiede l'ausilio di una buona lente di ingrandimento o di uno stereoscopio).

Sulle olive da olio si interverrà al superamento del 10% di drupe infestate, con trattamenti larvicidi a base di **esteri fosforici** (dimetoato o fosmet).

Per l'uso del **dimetoato** nei prossimi mesi si ricorda di prestare attenzione al tipo di formulazione: ne esistono infatti di due tipi, con periodo di carenza rispettivamente di 28 e 35 giorni.

In alternativa al trattamento larvicida su tutta la superficie dell'oliveto, si potranno eseguire trattamenti preventivi adulticidi da attuare all'inizio delle catture distribuendo, sui lati soleggiati della chioma di un filare - ogni due-tre - esche proteiche idrolizzate avvelenate con dimetoato.

Criteri di lotta preventivi sono da consi-

gliare per le olive da mensa, sulle quali la semplice puntura della mosca determina un forte deprezzamento del prodotto. Pertanto si interverrà con **esche** avvelenate appena rilevata la presenza degli adulti.

Negli oliveti che hanno subito infestazioni della **cocciniglia** mezzo grano di pepe (*Saissetia oleae*) andrà monitorata la presenza della cocciniglia per stabilire un eventuale intervento contro le prime forme neanidali. Indicativamente, superata la soglia di 5-10 neanidi a foglia, intervenire con olio bianco (attivato con un estere fosforico o buprofezin solo in caso di forti infestazioni) in modo da colpire le neanidi di I e II età, ancora sensibili al trattamento. ■

arturo.caponero@alsia.it



TIPICHE MANIFESTAZIONI FOGLIARI DELL'OCCHIO DI PAVONE

COMMENTO CLIMATICO

maggio-giugno



AGROMeteo

a cura di Emanuele Scalcione
Nicola Cardinale*
Pasquale Latorre

Bimestre caratterizzato da tempo variabile e purtroppo, scarsamente piovoso, quello di maggio – giugno. Infatti, maggio è stato tipicamente primaverile con un andamento climatico piuttosto variabile e con temperature relativamente “fresche”, in quanto spesso i valori medi sono stati inferiori alla norma anche di 2°C. Una decisa impennata termica si è registrata solo a fine mese, quando la “colonnina di mercurio” ha superato i 30°C nelle aree più calde della regione (+ 4°C dalla media).

Il mese di giugno, come il periodo precedente ha avuto una elevata variabilità, specie nelle prime due decadi con temperature massime inferiori ai 30°C nell’area Bradanica e ai 25°C nelle aree interne e

versante Tirrenico. Solo nell’ultima decade è arrivata l’estate con temperature massime stabilmente al di sopra dei 35°C (+3-4°C dalla norma) nel Metapontino ed aree interne e minime superiori ai 20°C (vedi tabella). Le piogge, come accennato sopra, sono state alquanto scarse per tutto il periodo e solo nella prima parte di giugno i temporali estivi hanno leggermente ridotto il deficit idrico. Tutto ciò ha pesantemente influito sulla già difficile situazione degli invasi lucani determinando un deficit pluviometrico dall’inizio dell’anno variabile dal 35 al 50% a seconda delle aree, con gravi ripercussioni nella disponibilità e per la gestione delle risorse idriche. L’umidità relativa è stata spesso nella norma (35-40%) o leggermente al di sotto

to della stessa, con un aumento nella parte centrale di maggio e nell’ultima decade di giugno (60-70%) per l’arrivo di correnti caldo umide africane. Per quanto riguarda l’ETo, siamo passati dai 5,0 mm/g di inizio maggio ai 7,5 mm/g di fine periodo. Questo andamento climatico, nonostante una primavera molto variabile ha determinato un considerevole anticipo di maturazione (circa 10 giorni) nel caso delle drupacee e delle fragole, anticipo che si va sempre più riducendo a causa dell’aumento della temperatura media e quindi dello stabilizzarsi della stessa al di sopra dei 30°C. ■

*Metapontum Agrobios

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO REGIONALE - temperature (*C)

Decade	Metapontino			Materano			Materano			Val D'Agri			Lavellese			Senesese		
	med	min	max	med	min	max	med	min	max	med	min	max	med	min	max	med	min	Max
I	16,9	8,9	27,1	15,7	7,4	25,8	12,8	3,6	23,3	14,4	5,7	24,4	14,4	4,5	25,3	15,1	6,1	25,1
II	17,1	11,1	26,2	16,6	9,3	27,0	14,5	6,3	26,1	15,5	8,4	27,8	16,2	7,7	27,9	16,2	8,7	25,7
III	20,9	11,5	31,8	20,6	9,4	33,5	17,4	6,5	30,7	18,5	5,5	32,8	21,8	11,3	34,9	20,0	9,1	32,2
I	20,9	12,8	31,6	19,8	11,0	32,1	16,2	8,5	27,1	17,5	9,4	28,1	19,3	11,2	30,2	19,5	10,8	31,2
II	22,7	13,5	35,2	22,0	11,6	35,3	18,3	9,1	29,8	19,3	10,6	31,5	21,4	10,0	33,6	21,7	10,7	33,8
III	27,8	18,6	37,6	26,9	16,7	38,7	22,1	12,0	33,3	23,1	13,2	34,0	26,0	14,4	36,8	25,7	12,7	38,1

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.ssabasilicata.it

Umidità relative medie (%), precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale (mm)

Decade	Metapontino			Materano			Vall D'Agri			Valle Mercure			Lavellese			Senesese		
	med	prec	ETo	med	prec	ETo	med	prec	ETo	med	prec	ETo	med	prec	ETo	med	prec	ETo
I	52,5	1,0	4,8	58,0	2,2	4,7	63,7	5,6	3,9	55,7	11,2	4,1	60,4	4,8	4,5	57,7	1,8	4,5
II	77,3	19,2	4,1	72,7	4,8	4,5	77,2	24,6	3,9	71,1	20,6	4,2	70,0	0,4	4,5	73,3	10,8	4,2
III	55,7	1,2	5,8	53,2	0,8	6,1	66,8	17,6	5,0	62,5	27,6	5,1	46,1	0,4	5,8	55,2	1,2	5,8
I	59,6	22,2	5,7	62,6	31,6	5,7	77,7	30,2	4,5	72,7	27,6	4,7	60,5	25,6	5,5	61,4	11,8	5,6
II	57,0	1,2	5,9	56,9	3,8	6,6	68,7	4,4	5,4	65,7	25,2	5,4	54,7	1,2	6,7	53,8	3,2	6,6
III	38,0	0,0	7,7	42,7	13,6	7,8	67,0	19,0	6,3	64,5	17,0	6,4	43,2	1,2	7,8	45,9	10,0	7,6

RESPONSABILE DEL SAL:
Emanuele Scalcione
tel 0835 244365,
emanuele.scalcione@alsia.it

COLLABORATORE SAL:
Pasquale Latorre
tel 0835 244301



a cura di Angela Laguardia

MONTALBANO

IN FESTA PER maurizio IL SANTO CENTURIONE CHE PORTÒ LA PIOGGIA

I martirio del centurione egiziano, **San Maurizio**, patrono dei cristiani nelle crociate e simbolo di tanti ordini cavalereschi del medioevo, non sembrerebbe avere alcun legame con Montalbano Jonico. Eppure il mare, in questo caso lo **Jonio**, come spesso fa nella storia e nelle leggende, ha unito, a distanza di secoli, mondi, uomini e storie completamente lontani.

Si narra che intorno ai primi del **1600**, alcuni abitanti di Montalbano aiutarono dei marinai egiziani a disincagliare la loro imbarcazione, arenata sulla spiaggia dell'attuale comune di Scanzano Jonico.

Per questo loro atto di solidarietà ricevettero in cambio una scultura e le reliquie di S. Maurizio che i marinai stavano trasportando.

Le stesse reliquie tuttora conservate nella cappella lignea del '600 della **Chiesa**

Madre di Montalbano. Forti e speranzosi in questo nuovo santo dalla pelle scura, i montalbanesi pensarono di chiedere la grazia della pioggia, dato che da lungo tempo perdurava un periodo di siccità che aveva messo in ginocchio la loro zona che, anche a quel tempo, era a vocazione agricola.

Così accadde, secondo la leggenda, che nel trasportare le reliquie dalla spiaggia in paese, San Maurizio esaudì la richiesta e venne giù una **pioggia copiosa**, tanto che i trasportatori del santo dovettero trovare rifugio, insieme alle reliquie, sotto una quercia, da allora chiamata la "quercia del santo".

San Maurizio divenne il patrono di Montalbano Jonico, sostituendosi a San Giovanni Battista che, a dire dei montalbanesi, al contrario non aveva mai esaudito la grazia della

pioggia. E la quercia divenne meta di pellegrinaggi, finché un fulmine a ciel sereno non la distrusse, forse per l'ira dello stesso San Maurizio.

Nonostante quest'ultimo episodio non certo benevolo, quella di San Maurizio è sempre stata una ricorrenza importante per la comunità montalbanese, collegata a processioni, pellegrinaggi, feste e fiere che si concentrano ancora oggi nelle giornate che vanno dal 20 al 22 di settembre, giorno quest'ultimo in cui la Chiesa festeggia il santo martire.

E ancora oggi, come allora, la gente di Montalbano usa dire che "**un pò d'acqua il 22 settembre, S. Maurizio non l'ha mai negata**". ■

angela.laguardia@alsia.it



Antonio Gatto*

Arancia STACCIA

IN UN GIOCO ANTICO L'ORIGINE DEL NOME



PRODOTTI TIPICI

La zona di Montalbano Jonico si distingue per le produzioni frutticole, in particolare per fragole, agrumi, pesche, albicocche e susine, favorite dal clima dell'area. Spicca l'arancia staccia di Tursi e Montalbano, già Arca del gusto di Slow Food, per la quale si sta lavorando anche a una possibile richiesta della Dop, la Denominazione di origine protetta. Il frutto è a maturazione tardiva, ha un elevato contenuto di succo, una forma schiacciata e grossa. Non è da trascurare in questa zona anche la produzione di olio extravergine di oliva, del tipo "Maiatica", la cultivar più diffusa tra la Collina materana e il Metapontino. Quest'olio è caratterizzato da un fruttato medio e note di amaro e piccante non elevate.

Teorie poco accreditate e convincenti danno il merito agli Arabi, ma non si ha traccia né nei documenti storici, né nella letteratura. Secondo le fonti scritte sarebbero stati i portoghesi ad avere introdotto il nobile e prezioso frutto dell'**arancia** in Europa.

A sottolineare questa ipotesi è che l'arancio comune, o dolce, venne nominato "Portogallo", quello attualmente coltivato in Sicilia, Calabria e Basilicata. Altri riferimenti possono essere le portogalliere liguri e il termine greco "**portogalea**", riferito sempre alle arance.

In particolare, nella zona di Tursi e Montalbano Jonico si hanno notizie di coltivazioni di agrumi e di aranci amari, in una pubblicazione datata 1843, di Giuseppe Domenico Cestoni, dal titolo "Elementi di Agricoltura Pratica". In altre pubblicazioni si parla dei **superbi giardini** (termine di derivazione araba "Jardin") dove si coltivano aranci che non hanno niente da invidiare, sia per dolcezza, che per

grandezza a quelli di Sorrento e Palermo. Da questi documenti si evince come queste zone della Basilicata siano particolarmente vocate e specializzate nella coltivazione degli aranci.

In questi anni si sono avute varie selezioni naturali, a seguito dell'adattamento degli agrumi alle condizioni pedoclimatiche della zona di riferimento. Tra queste, la più caratteristica è l'arancia "**Staccia**", "**U' stacc**" in dialetto, una cultivar unica sotto molti aspetti.

Il suo nome deriva da un vecchio gioco che ha origine molto antiche, simile al gioco delle bocce, ma fatto con delle pietre chiamate "stacce" per la loro forma schiacciata. Di qui, il frutto prende il nome per la sua forma **oblata** e **schiacciata** ai poli. L'arancia staccia fa parte del gruppo delle bionde, ha un peso medio molto elevato, intorno ai 300 grammi per frutto, ed è considerato apireno (senza semi). Ha un mercato esclusivamente locale ed è coltivata essenzialmente per il consumo

familiare date le quantità prodotte. Recentemente ne è stata redatta una scheda per il registro varietale dei fruttiferi, in cui viene descritto l'agrume in modo dettagliato, elencando sia le caratteristiche interne ed esterne, che le caratteristiche commerciali e della pianta in genere. Inoltre, l'agrume di **Tursi** e **Montalbano** dal settembre 2007 fa parte dei prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food. Quindi, come si può notare, l'arancia "Staccia" continua ad essere riconosciuta ed apprezzata come una cultivar unica e, per questo, va preservata dall'estinzione, attribuendole un marchio comunitario per cercare di incrementarne la produzione e la commercializzazione. ■

gatto.antonio@libero.it

*Presidente del Consorzio di Tutela Arancia Staccia di "Tursi e Montalbano Jonico"

Il GEOSITO dei Calanchi, museo a cielo aperto

Montalbano Jonico merita certamente una visita per i bei palazzi nobiliari, le numerose cappelle gentilizie, la seicentesca cinta muraria, i tratti perfettamente conservati delle mura normanne. Ma la vera "perla" di questo paese lucano è l'area calanchiva su cui si affaccia.

Le caratteristiche geologiche e paleontologiche del sito sono uniche al mondo, tanto

che i calanchi di Montalbano sono stati candidati come "sezione di riferimento internazionale per il Pleistocene" (il periodo geologico in cui è comparso l'uomo sulla terra). Il centro storico di Montalbano, chiamato "Terra vecchia", è collegato alla valle fertile dell'Agri da una rete di mulattiere, "appiett", che attraversano proprio il Geosito dei Calanchi, un tempo via obbligata per i contadini che quotidianamente si recavano nei propri poderi, "giardini", dove coltivavano rinomate arance. Oggi alcune "appiett" possono essere percorse per suggestive e panoramiche pas-

seggiate, ricche di osservazioni botaniche, geologiche, paleontologiche e di rievocazioni storiche e culturali. ■

(A.C.)

Per informazioni:

**C.E.A. Legambiente, Via Roma 63,
75023 Montalbano Jonico (Mt)
Tel. 3314435987 – 3394082761**

**E-mail:
legamb.montalbanoj@libero.it.**



a cura di Marina Venezia

UN'OASI BIOLOGICA NAScerà TRA VULTURE E LAVELLESE

Albicocche, susine, specie vegetali, uva e cereali saranno coltivate con metodo biologico nei territori fra Puglia e Basilicata grazie ad un progetto chiamato "Oasi Biologica".

Questa iniziativa, realizzata grazie alla Centrale Consortile Ortofrutticola di Bari aderente a Fedagri-Confcooperative, investirà una zona compresa fra i laghi Monticchio, il sub-appennino lucano e il massiccio del Vulture.

Attualmente le coltivazioni occupano duecento ettari, ma si sta pensando di ampliare le superfici interessate dal progetto fino ai mille ettari, dato che la produzione biologica è un settore con grandi potenzialità per l'Italia ed in particolare per queste due regioni.

Per Paolo Bruni, presidente di Fedagri-Confcooperative, si tratta di una "importante scommessa nella logica di realizzare un progetto integrato di filiera che coinvolga tutti i produttori agricoli della zona rurale, e risponda anche alla strategia di fondo che vede la cooperativa al centro di piani di programmazione produttiva ma anche presidio e risorsa incontrastata dei nostri territori rurali".

L'Oasi biologica si estenderà a Minervino Murge, Loconia, Spinazzola e Monte Grosso per la Puglia e a Lavello e Montemilone per la provincia di Potenza.

Sarà possibile fare le prime semine nei primi mesi dell'inverno 2008, per puntare al primo raccolto nell'estate del 2009.

RIORDINO ENTI AGRICOLI
APPROVATO IL DISEGNO LEGGE

LEGGI e decreti

La Giunta regionale ha approvato lo scorso 20 giugno un disegno di legge per razionalizzare e rafforzare l'azione amministrativa regionale a servizio del sistema agricolo e agroalimentare. Il provvedimento è stato approvato in coerenza con la Programmazione per lo Sviluppo Rurale. Il disegno di legge si divide in quattro parti. La prima costituita da principi generali, dove si definiscono gli obiettivi dell'azione amministrativa. La seconda parte si occupa della rideterminazione delle funzioni del Dipartimento per le Politiche Agricole e lo Sviluppo Rurale, dell'Alsia, e dei Consorzi di bonifica, prevedendo azioni di semplificazione amministrativa. La terza parte invece riguarda l'attuazione del principio di sussidiarietà orizzontale e animazione del territorio, con la disciplina della partecipazione di organizzazioni di produttori e associazioni di allevatori alle politiche agricole per i servizi, non trascurando il rilancio dei distretti rurali e agroalimentari nelle attività di promozione e nei programmi di sviluppo. La quarta parte è dedicata al coordinamento delle politiche per la competitività, multifunzionalità e sostenibilità ambientale attraverso una serie di misure indirizzate ai comuni. ■



13 giugno

Pantano di Pignola (Pz)

I^A MOSTRA DEL CACIORICOTTA LUCANO

Il Cacioricotta Lucano si appresta ad entrare nel paniere dei prodotti certificati. A questo intento lavora l'Associazione per la tutela e la valorizzazione del Cacioricotta Lucano, composta da allevatori e caseificatori regionali, nata su iniziativa e col sostegno dell'Alsia e del Dipartimento Agricoltura.

Per illustrare le attività di valorizzazione avviate, si è tenuta in località Pantano di Pignola la I^A Mostra del Cacioricotta Lucano. In particolare, oltre che sui dati della produzione regionale di cacioricotta, nel corso di un dibattito si è sottolineata la volontà di produttori e Istituzioni di avviare un'istanza per il riconoscimento della Denominazione di origine protetta (Dop) di questo pregevole prodotto caseario.



20 giugno

Guardia Perticara (Pz)

LA VALORIZZAZIONE DEL RAFANO

Il 20 giugno a Guardia Perticara si è tenuta la presentazione del progetto per la valorizzazione del rafano che coinvolge Alsia, Dipartimento Agricoltura e Comunità Montana Camastra Alto Sauro.

Il progetto porterà alla costituzione dell'Associazione per la valorizzazione del rafano, alla realizzazione di campi dimostrativi su piccole superfici ed al coinvolgimento degli operatori turistici locali. Si mira anche a sfruttare le proprietà chimiche, nutrizionali e salutistiche in campo erboristico, alimentare e fitoiatrico del rafano, per coniugare tradizione ed innovazione cogliendo le opportunità che questo prodotto può offrire. Inoltre, saranno previste a breve delle giornate formative sulle tecniche di coltivazione indirizzate agli operatori agricoli.



20 giugno

Azienda Pantanello di Metaponto (Mt)

INNOVAZIONI PER UN ALBICOCCO DI QUALITÀ

La giornata conclusiva del XIV Convegno internazionale sull'albicocco, organizzato a Matera dalla ISHS (Società internazionale di Ortoflorofruccicoltura) ha visto riassumere le principali innovazioni emerse nel simposio in un incontro presso l'Azienda agricola sperimentale dimostrativa "Pantanello" dell'Alsia. Qui sono stati affrontati i temi del miglioramento genetico dell'albicocco, delle innovazioni nella tecnica colturale, delle liste di orientamento varietale di albicocco e susino del Progetto Mipaaf - Regioni. Durante la giornata è stato consegnato il premio della I^A edizione del Concorso nazionale "Premio di Laurea alla memoria del Dottor Biagio Mattarelli".



2-6 luglio

Atella (Pz)

EQUITURISTICA

Dal 2 fino al 6 luglio nell'agriturismo "La Valle dei Cavalli" ad Atella si è svolta Equituristica 2008, una rassegna dedicata al mondo del cavallo e dell'agro-zootecnia lucana promossa dall'Associazione Equiturismo Italia. L'evento ha creato una vetrina per la zootecnia lucana, i prodotti agricoli, gli allevamenti e la formazione in campo equestre. Durante le quattro giornate vi sono state anche degustazioni di prodotti tipici, e si sono ammirate opere d'artigianato, gare, trekking a cavallo e spettacoli western. Infine, si è svolta anche una gara gastronomica tra le aziende agrituristiche associate ad Equiturismo Italia, che ha visto primeggiare l'Azienda Valle Ofanto di Rapone (Pz) con un piatto di coniglio selvatico ed erbe aromatiche.



DA BELLA L'INSEGNAMENTO su come allevare POLLI RIPRODUTTIVI di RAZZA Mediterranea

Maurizio Arduin*
Michele Catalano

Bisogna risalire al 1931 per trovare nella storia dell'avicoltura italiana, e lucana, il primo vero impulso allo studio della biodiversità **avicola** nazionale. Fu infatti con il Decreto del 3 settembre 1926, in piena autarchia, che furono istituiti (dal 1927 al 1931) su tutto il territorio nazionale 34 Pollai Provinciali, di cui uno nel territorio di Potenza, collocato presso l'Istituto Zootecnico di Bella.

Compito del **Pollaio** Provinciale di Bella era quello di aumentare, nell'interesse nazionale, la produzione rurale di avicoli, ponendosi come modello per gli agricoltori della zona.

All'atto della sua costituzione, seguendo le direttive tecniche emanate dalla Regia Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, fu elaborato un disciplinare d'allevamento che aveva lo scopo di selezionare le galline locali. Venne così deciso di acquistare, al mercato, cento pollastre locali per sottoporle alla prova di deposizione e scegliere poi le migliori.

La valutazione delle **galline** più feconde era facilitata dall'impiego del **nido** trappola. La ricerca e la selezione del pollame locale non fu facile e non tutti i 34 Pollai Provinciali riuscirono nell'intento, ma Bella fu tra i 14 che registrarono i migliori risultati. Dalle osservazioni condotte direttamente sul territorio lucano, vennero individuati ben tre tipi di popolazioni avicole: la "**Foggese Nera**", la "**Rossa di Reggio Calabria**" e la "**Mediterranea**". Quest'ultima fu quella su cui si concentrò l'interesse degli studiosi di Bella, e, come testimonianza la documentazione storica, lì venne selezionata, allevata e diffusa. A differenza di altri Pollai Provinciali, non vennero allevate razze straniere (**Rhode Island**, **Wjandotte**, **Orpington**, ecc.) per incrociare e, quindi, "inquinare" la popolazione locale, ma fu data la preferenza alla popolazione autoctona. I pregi economici della **Mediterranea** erano rappresentati innanzitutto dalla fecondità: la deposizione **media** delle galline allevate nel **1931** era comunque discreta e si attestava su **167 uova** all'anno. Inoltre, erano anche buone covatrici: le pollastre cominciarono presto la deposizione delle uova e i galletti erano atti al consumo a tre-quattro mesi. Infine vi era la rusticità, che rende i polli italiani indifferenti alle variazioni stagionali e idonei a perlustrare giornalmente un ampio territorio procurandosi direttamente notevoli quantità di cibo. Anche l'attività di diffusione del materiale selezionato è da considerarsi meritoria. In quel tempo, infatti, il valore del materiale distribuito agli allevatori locali è stato valutato in 12.504 lire mostrando che l'attività di informazione era davvero capillare, superiore a molte altre città italiane, come Padova, Ravenna, Lecce, Trento etc. Dopo i primi

5 anni di attività alcuni Pollai vennero chiusi a causa dei risultati non soddisfacenti o di difficoltà di altro tipo. Da 34 ne rimasero 28: tra questi, il Pollaio di Bella che nel 1933 continuava a selezionare e diffondere pollame locale, con una produzione massima di 212 uova all'anno.

Oggi quella esperienza è la base per un lavoro di reintroduzione di popolazioni avicole "**Foggese Nera**", "**Mediterranea**" che un tempo affollavano le aie dei poderi lucani e che ora sono allevate a scopo ornamentale da alcuni pollicoltori amatoriali fuori regione. L'obiettivo è di favorire la **biodiversità** promossa anche da regolamenti europei e leggi nazionali e regionali, grazie al lavoro di divulgazione operato dalle Aziende agricole sperimentali dimostrative dell'Alsia con incontri, seminari e visite aziendali. L'idea è quella di sviluppare interesse verso questo tipo di pollicoltura che, attraverso il recupero di popolazioni avicole tipiche del territorio lucano, possa promuovere le sue produzioni come **sane, genuine, naturali**, legate alle abitudini della cucina locale, e possa abituare il consumatore a mangiare cibi del territorio, risparmiando e riducendo i costi d'inquinamento dovuti al trasporto delle merci da fuori regione. ■

arduin@biozootec.it
michele.catalano@alsia.it

*Esperto di Zootecnia
Biologica



Deregulation a cura di Marina Venezia

per l'ORTOFRUTTA FRESCA

La Commissione Europea ha deciso di ridurre le norme di qualità dei prodotti ortofruttili, ovvero il regime sugli standard di commercializzazione dell'**ortofrutta fresca**.

Secondo quanto proposto dalla Commissione saranno mantenuti solo dieci regolamenti sulle norme di commercializzazione per i prodotti ortofruttili, scelti fra quelli ritenuti più importanti in base alle quantità scambiate.

Il sistema attualmente in vigore è costituito da oltre 30 regolamenti che disciplinano l'**etichettatura** di origine dell'ortofrutta fresca, la classificazione dei prodotti in categorie, i calibri e l'omogeneità dei prodotti presenti in un imballaggio, con le relative tolleranze, l'obbligo o la facoltà di riportare in etichetta la varietà o la tipologia.

Lo smantellamento del quadro giuridico attuale porterebbe, invece, a mantenere i regolamenti solo per **mele, agrumi, kiwi, insalate, peperoni, pesche, pere, fragole, uva da tavola e pomodori**.

Le restanti categorie sarebbero assoggettate ad una generica definizione di merce sana, leale e mercantile e all'obbligo di etichettatura del prodotto condi-

zionato in imballaggio di esposizione dei cartelli per il prodotto commercializzato al dettaglio in forma sfusa, con l'indicazione del paese di coltivazione.

La modifica più rilevante consisterebbe nel fatto di non avere più certezza dell'omogeneità dei prodotti all'interno degli imballaggi. Questo consentirebbe di trovare nella stessa cassetta prodotti di dimensioni molto diverse e disomogenei fra loro, con la conseguente difficoltà nella valutazione della convenienza di un canale rispetto ad un altro. Inoltre, per i prodotti ortofruttili in vendita al consumo, con indicazioni di utilizzo per marmellate o composte a carattere casalingo, si potrà addirittura evitare di seguire le regole qualitative di base.

Questo punto ha generato molte **polemiche** poiché potrà essere messo in vendita prodotto scadente e non controllato con la motivazione che si tratta di materia per trasformazioni casalinghe.

Questa deregulation, voluta da quattro paesi del Nord Europa per alleggerire i vincoli commerciali, è stata osteggiata dai Paesi principali produttori di ortofrutta come **Italia, Francia, Spagna e Grecia**.

STOP AL SET-ASIDE: abolito il ritiro obbligatorio

Lo scorso 30 giugno è stata accolta la proposta della maggioranza degli Stati membri dell'Ue di abolire il ritiro dei seminativi dalla produzione, il cosiddetto "set-aside", a causa della situazione sempre più difficile che si è venuta a creare sul mercato dei cereali.

Gli agricoltori potrebbero così avvalersi della misura già a partire dalle semine dell'autunno 2008 e della primavera 2009.

Il ritiro delle colture era stato introdotto per limitare la produzione di cereali nell'Ue ed è stato applicato su base volontaria dal 1988/1989. Dopo la riforma del 1992 è divenuto obbligatorio. Per avere diritto agli aiuti diretti, i produttori operanti nell'ambito del regime generale erano tenuti a mettere a riposo una determinata percentuale della superficie dichiarata. Con la riforma del 2003 essi hanno ricevuto "diritti di ritiro", che con-

sentono un aiuto se associati alla messa a riposo di superfici ammissibili.

Il tasso di ritiro obbligatorio 1999/2000 è stato fissato in via definitiva al 10%. Per le semine dell'autunno 2007 e della primavera 2008, la percentuale di ritiro è già stata fissata allo 0%.

Nel quadro della proposta, gli agricoltori non saranno obbligati a ritirare le proprie terre dalla produzione al fine di poter beneficiare degli importi fissati dai diritti di ritiro e questi ultimi verranno trasformati in normali diritti di aiuto. La proposta costituisce la logica conseguenza della decisione del Consiglio di fissare a zero la percentuale di ritiro obbligatorio nel 2008.

Sono esentati dall'obbligo di ritiro dalla produzione gli agricoltori dei nuovi Stati membri che hanno optato per il Regime di pagamento unico per superficie (Rpus).



TRATTO DA Regione Informa
a cura di Marina Venezia

fattorie didattiche

UN ELENCO REGIONALE PER GARANTIRE
LA QUALITÀ DEI SERVIZI

Strumento prezioso di conoscenza dell'ambiente rurale e di educazione alimentare, le Fattorie didattiche potranno godere ora anche in Basilicata di un Elenco Regionale e di una Carta della qualità. Approvata con delibera di Giunta n. 1052 del 27 giugno 2008 (pubblicata sul Bur n. 29 del 16 luglio 2008), l'iniziativa istituisce presso il Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Economia Montana, l'elenco regionale delle fattorie didattiche che presentano i requisiti e sottoscrivono gli impegni previsti dalla Carta della qualità delle fattorie didattiche. Quest'ultimo è il documento di indirizzo e di definizione dei

requisiti e degli impegni, affinché le fattorie didattiche che operano sul territorio lucano possano essere accreditate dalla Regione. Si definiscono Fattorie didattiche – lo ricordiamo – quelle aziende agricole e agrituristiche che si vogliono impegnare a trasferire il valore e la tecnica della propria attività rurale in programmi e iniziative educative e divulgative a gruppi scolastici o anche a utenti generici. Le aziende che vorranno diventare delle Fattorie didattiche, potranno aderire facendo richiesta al Dipartimento Agricoltura entro il 30 giugno ed entro il 31 dicembre di ogni anno. Come prima applicazione di questa delibera, il termine del 30 giu-

gno è spostato al 31 agosto. L'ufficio regionale competente provvede, poi, entro sessanta giorni successivi alla chiusura dei termini di presentazione, all'esame delle domande di iscrizione e all'inserimento dell'azienda richiedente, se ritenuta idonea, nell'elenco regionale, nonché all'aggiornamento dell'elenco stesso. Attraverso l'Elenco e la Carta della qualità si vuole creare una rete regionale di Fattorie didattiche, valorizzando così il rapporto città-campagna, avvicinando il consumatore ai valori culturali, storici, ambientali e produttivi del mondo rurale, promuovendo i prodotti tipici, e creando fonti di reddito integrativo per le aziende. ■

PRIMO INSEDIAMENTO, CONTRIBUTI AI GIOVANI AGRICOLTORI

Nuove opportunità per i giovani imprenditori agricoli con età compresa tra i 18 e i 40 anni. È stato pubblicato sul Bur n. 27 del 1° luglio 2008 il bando a sostegno dell'imprenditoria giovanile in agricoltura che prevede l'erogazione di un contributo di 20.000 euro. Si tratta di un bando a sportello, che resta valido fino ad esaurimento fondi e comunque non oltre il 30 settembre 2008. La dotazione finanziaria della misura è pari a

2.125.170,00 euro, ma in futuro potrebbe anche essere incrementata. Per qualsiasi informazione rivolgersi all'Ufficio Relazioni con il Pubblico del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Economia Montana, dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 13.00 e il martedì e il giovedì dalle 16.00 alle 17.30. Tel. 0971.668735 – 668703.

PREZZO DEL LATTE ALLA STALLA, ACCORDO RISPETTATO FINO A FINE ANNO

L'accordo tra i produttori e le aziende di trasformazione per la cessione del latte bovino verrà rispettato, in tutte le sue parti, fino a fine anno. Ai produttori verrà corrisposto un prezzo alla stalla di 47 centesimi a litro. È quanto emerso al termine di un incontro, presieduto dall'assessore Roberto Falotico, con la partecipazione del dirigente generale del Dipartimento Agricoltura, Francesco Pesce, alla presenza dei rappresentanti delle organizzazioni dei produttori e delle aziende di trasformazione che compongono una Commissione paritetica istituita

dalla Regione. L'incontro si era reso improcrastinabile dopo una serie di proteste messe in atto dai produttori per chiedere il rispetto del prezzo alla stalla già sancito nello scorso mese di febbraio.

Nel corso della riunione è stata anche stabilita la riconvocazione della Commissione per effettuare il monitoraggio del rispetto del prezzo alla stalla e per analizzare un programma di attività per la valorizzazione dei prodotti caseari lucani.



Agrifoglio



PERIODICO DELL'ALSIA
n. 27 ANNO V
MAGGIO/GIUGNO 2008

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

Edito da
Linearte snc Potenza
per conto di **Alsia**

Reg. Tribunale di Matera
n. 222 del 24-26/03/2004

Stampa
Tipografia Zaccara Lagonegro

Agrifoglio è anche on-line
www.alsia.it/agrifoglio.html

in caso di mancato recapito
rispedire a **Alsia, Viale Carlo Levi**
75100 Matera