Focus

DOP e IGP della Basilicata, sono 13 i prodotti con questi marchi

Produzioni ancora esigue, ma grande visibilità per i territori e ampie potenzialità tutte da sfruttare

.

Data:*Fri Jan 07 12:30:50 CET 2022*

Le produzioni a marchio DOP e IGP della Basilicata sono nate per dare la possibilità agli agricoltori di aggiungere valore alle loro produzioni in quanto questi marchi, garantendo la provenienza, la rispondenza ad un certo disciplinare, ed essendo riconosciuti a livello europeo, potrebbero in teoria permettere di raggiungere più facilmene i mercati nazionali ed esteri spuntando un prezzo maggiore.

Però, ciò che accomuna generalmente le produzioni lucane sono le esigue quantità che, proprio in quanto esigue, trovano facile collocazione già sul mercato locale e regionale. Ne resta perciò ben poco

da certificare, e da ciò deriva la scarsa motivazione dei produttori a farlo, anche perché certificare significa aggiungere altri costi. È questo il principale motivo per cui non è facile trovarli nei negozi e conviene contattare il consorzio di tutela.

Resta comunque la “visibilità” che questi marchi hanno dato e continuano a dare ai prodotti e alla regione Basilicata, e resta comunque la “possibilità” agli agricoltori più intraprendenti di sfruttare al meglio questa opportunità.

In totale si contano 6 prodotti DOP e 7 IGP.

DOP	IGP
Caciocavallo podolico	Fagiolo di Sarconi
Pecorino di Filiano	Peperone di Senise
Melanzana di Rotonda	Pane di Matera
Fagioli di Rotonda	Canestrato di Moliterno
Olio Vulture	Lenticchia di Altamura
Mozzarella di Gioia del Colle	Lucanica di Picerno
	Olio lucano

Fagiolo di Sarconi IGP

	Il Fagiolo di Sarconi IGP è ottenuto dalla coltivazione delle varietà Cannellino e Borlotto e di 20 ecotipi locali da queste derivati.

Il sapore particolarmente gustoso del Fagiolo di Sarconi IGP è il risultato di componenti quali il clima, i terreni di origine alluvionale, sabbiosi, ricchi di azoto e privi di calcare, ma anche la qualità delle acque d'irrigazione, leggere e poco alcaline, e la particolarità delle sementi.

Può essere commercializzato sia allo stato fresco che secco.

La denominazione "Fagiolo di Sarconi" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 01/07/1996.

Il Consorzio tutela del Fagiolo di Sarconi IGP è sito in Piazza Aldo Moro, 1 Sarconi (PZ). Tel. 0975.354488.

Peperone di Senise IGP

Il Peperone di Senise IGP si riferisce all'ortaggio allo stato fresco, secco o trasformato in polvere, ottenuto dalla coltivazione dei tipi morfologici Appuntito, Tronco e Uncino della specie Capsicum annuum.

Il Peperone di Senise IGP si caratterizza in modo unico per la polpa sottile e per il fatto che, anche dopo l'essiccazione, il peduncolo rimane saldamente attaccato alla bacca.

Nelle varietà Appuntito e Uncino ha una bacca leggermente deformata con costole poco evidenti e apice a punta; nella varietà Tronco la bacca ha forma di cono, con costole molto evidenti e apice tronco.

Il colore è verde o rosso porpora. Il sapore è dolce per tutte le varietà.

La denominazione "Peperone di Senise" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 01/07/1996.

Il Consorzio di tutela del Peperone di Senise IGP è sito Contrada Mercato presso Casa Comunale, snc Senise (PZ), Tel. 392.6818939.

Sito web: www.peperonediseniseigp.it.

Email: info@peperonediseniseigp.it

Caciocavallo Silano DOP

Il "Caciocavallo Silano" è, senza alcun dubbio, fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. Della sua produzione ne accennava già Ippocrate, nel 500 a.C., discorrendo dell'arte usata dai Greci nel preparare il "Cacio". Esistono varie congetture sull'origine del nome Caciocavallo, ma la più probabile è che derivi dal fatto che le forme sono da sempre messe a stagionare legate a coppie e poste "a cavallo" di una pertica orizzontale.

Per produrre un Kg di "Caciocavallo Silano DOP" occorrono circa 10 litri di latte fresco ed il suo valore nutritivo, per 100 gr. di formaggio, corrisponde a ben 180 gr. di carne bovina e a 200 gr. di trota.

La forma del formaggio è ovale o troncoconica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci. Il peso varia da 1 Kg a 2,5 Kg.

La denominazione "Caciocavallo Silano" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 01/07/1996.

Il Consorzio di tutela del formaggio è sito in via Forgitelle Camigliatello Silano (CS) tel: +39 0984.570832.

Sito web: www.caciocavallosilano.it

Pecorino di Filiano DOP

Il Pecorino di Filiano DOP è un formaggio a pasta dura, ottenuto con latte intero di pecora. Ha forma cilindrica a facce piane, con diametro da 15 a 30 cm e scalzo con altezza da 8 a 18 cm, il peso varia da 2,5 a 5 kg. La crosta è caratterizzata dai segni dei tipici canestri in cui viene riposto il formaggio e ha colore variabile dal giallo dorato al bruno scuro a seconda della stagionatura, mentre la pasta, granulosa e friabile, è di colore variabile dal bianco al paglierino e ha consistenza compatta, con piccole occhiature distribuite in modo irregolare.

Il sapore è dolce e delicato per il formaggio più fresco, mentre diviene leggermente piccante una volta raggiunta la fase minima di

stagionatura e accentua tale caratteristica con l'avanzare dell'invecchiamento. L'odore richiama il latte ovino, sentori di erba e, nel formaggio ben stagionato, di nocciola tostata.

La denominazione "Pecorino di Filiano" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 14/12/2007.

Il Consorzio pr la tutela del Pecorino di Filiano è sito in Contrada Dragonetti Filiano (PZ) Tel: +39 342.3549589.

Email: pecorinodifilianodop@libero.it

Pane di Matera IGP

L'arte della panificazione è propria della tradizione materana da tempi molto antichi. Esistono testimonianze risalenti al Regno di Napoli che descrivono le particolari tecniche di panificazione. Inoltre, nella zona di produzione del Pane di Matera IGP numerose testimonianze artistiche e letterarie, ma anche leggende e racconti popolari, attestano l'importanza del pane nella vita e nell'economia del territorio.

Il Pane di Matera IGP si trova nella forma a Cornetto (allungato e leggermente convesso) e a Forma Alta (alto e compatto, con "baciature" ai fianchi). La crosta è croccante, ha colore bruno dorato, spessore di almeno 3 mm e un odore tipico di bruciato. La mollica è invece di colore giallo con una porosità tipica molto difforme. Il sapore e l'odore sono estremamente caratteristici.

La scelta di vecchie varietà di grano, quali la Senatore Cappelli, che donano al Pane di Matera IGP un gusto e un sapore inconfondibili è da ricondursi alle caratteristiche pedologiche e climatiche della collina materana.

La denominazione "Pane di Matera" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 21/02/2008.

Il Consorzio di tutela del Pane di Matera è sito in Via De Amicis, 54 Matera.

Canestrato di Moliterno IGP

La fase di stagionatura del Canestrato di Moliterno IGP deve avere luogo esclusivamente all'interno dei cosiddetti fondaci, ambienti freddi, secchi e ben areati presenti solo nel territorio del comune di Moliterno e situati ad una altitudine superiore ai 700 metri s.l.m.

Il fondaco si caratterizza per avere mura spesse 40 cm o più, con almeno due lati interrati e due aperture per il ricircolo dell'aria. In base alla durata della stagionatura il Canestrato di Moliterno IGP si distingue in Primitivo, stagionato fino sei a mesi, Stagionato ed Extra quando la stagionatura si protrae rispettivamente fino ad un anno e oltre un anno.

Il Canestrato di Moliterno IGP presenta forma cilindrica, con diametro di 20 cm circa e altezza di 10-15 cm, con peso variabile dai 2 ai 5,5 kg. La pasta è compatta, con occhiatura irregolare, al taglio si presenta di colore bianco o paglierino a seconda della stagionatura. Il sapore è dolce nel formaggio fresco, piccante in quello più maturo.

La denominazione "Canestrato di Moliterno" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 21/05/2010.

Il Consorzio per la tutela del Pecorino Canestrato di Moliterno è sito Via Roma Moliterno (PZ).

Melanzana Rossa di Rotonda DOP

La Melanzana Rossa di Rotonda DOP è un ortaggio allo stato fresco, particolare ecotipo della specie Solanum aethiopicum. È caratterizzata da un basso contenuto di acido clorogenico: circa 800 ppm rispetto a 4300 ppm degli altri prodotti della stessa specie. Questo valore permette alla polpa di rimanere bianca anche molto tempo dopo il taglio della bacca.

La denominazione "Melanzana Rossa di Rotonda" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 15/07/2010.

Il Consorzio di tutela della Melanzana Rossa di Rotonda è sito in Contrada Piano Incoronata 85048 Rotonda (PZ) Tel. 327.3226708.

Sito web: www.biancoerossadop.it

Email: info@fagiolibianchidirotondadop.it

Fagioli Bianchi di Rotonda DOP

I Fagioli Bianchi di Rotonda DOP si producono in un'area che ricade nel Parco nazionale del Pollino, nell'estremo sud della regione. Comprendono due ecotipi: il "Bianco" e il "Tondino" o "Poverello Bianco" che si distingue dal precedente per le dimensioni più ridotte. Possono essere commercializzati con il marchio sia allo stato fresco (baccello) sia secco (granella).

Si distinguono per l'alto contenuto proteico della granella (fino al 27%) e per il tegumento molto sottile.

La denominazione "Fagioli Bianchi di Rotonda" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 11/03/2011.

Il Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP è sito in Contrada Piano Incoronata 85048 Rotonda (PZ) Tel. 327.3226708.

Sito Web: www.biancoerossadop.it

Email: info@fagiolibianchidirotondadop.it

Olio Extravergine di Oliva Vùlture DOP

Il Vùlture DOP ha un colore giallo ambrato con riflessi verdi, il sapore è quello tipico delle olive giunte a piena maturazione, dolce o leggermente

VÙLTURE DOP

amaro e con sentori di piccante. Risulta particolarmente ricco di polifenoli, e questa caratteristica sembra essere correlata al clima piuttosto freddo della zona di produzione.

La denominazione “Olio Extravergine di Oliva Vùlture” è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 12/01/2012.

Il Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta per l'olio extravergine di oliva Vùlture è sito in Piano di Chiesa, Rapolla (PZ)

Sito web: www.vulturedop.it

Email: info@vulturedop.it

Tel. +39 0972.32639.

Lenticchia di Altamura IGP

LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP

Il territorio interessato alla produzione della Lenticchia di Altamura è caratterizzato da un clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche.

La Lenticchia di Altamura IGP, grazie alle proprietà del terreno dell’area di produzione, presenta una quantità maggiore di ferro rispetto alle altre varietà coltivate. Tale microelemento favorisce la produzione di emoglobina e di globuli rossi ed è indispensabile per mantenere sempre efficiente il sistema immunitario.

La forma è tonda e piatta e si contraddistingue oltre che per le dimensioni, comprese tra i 3 ed i 4,9 millimetri per la Eston e tra i 5 ed i 7 per Laird, anche per il colore il quale può assumere diverse gradazioni del verde e del marrone in funzione anche dello stadio di maturazione in cui viene raccolta.

Il suo gusto è più dolce rispetto alle altre lenticchie nazionali e all’assaggio si distinguono sentori erbacei e aromatici.

La denominazione “Lenticchia di Altamura” è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 05/12/2017.

Il Consorzio di tutela e valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP è in via Cristoforo Colombo, 16 Altamura (BA).

	Sito web: www.lenticchiadialtamura.it Email: info@lenticchiadialtamura.it

Lucanica di Picerno IGP

	La Lucanica di Picerno IGP è un prodotto di salumeria, costituito da una miscela di carni fresche di suino pesante, tritate, aromatizzate e insaccate esclusivamente in budelli naturali del maiale. Può essere prodotta anche nella variante piccante. La specificità sensoriale della Lucanica di Picerno IGP è la prevalenza dell'aroma di finocchio selvatico, una spezia che cresce rigogliosa sul territorio da secoli, grazie ad estati calde seguite da mesi con precipitazioni abbondanti e dagli inverni nevosi dell'Appennino lucano. La Lucanica di Picerno IGP ha una forma caratteristica ad "U", un diametro compreso tra 3,0 e 3,6 cm, una lunghezza da 20 a 35 cm e un peso variabile da 250 g a 350 g. La versione destinata all'affettamento, ha un peso fino 1,2 kg, un diametro tra 3,0 e 3,6 cm e una lunghezza compresa tra 40 e 70 cm. Al taglio si presenta con una fetta morbida e compatta, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti. Il sapore è legato all'aroma predominante di finocchio selvatico, associato all'aroma di "speziato" legato al pepe e alla fragranza di peperone. Nella variante piccante del prodotto aumenta il valore d'intensità percepita dell'aroma di peperone. La denominazione "Lucanica di Picerno" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 28/10/2018. Email: consorziolucanicadipicerno@pec.it

Olio lucano IGP

	La zona di produzione delle olive destinate ad ottenere l'Olio lucano IGP coincide con l'intero territorio amministrativo della Basilicata.

L'olivo in Basilicata ha origini molto antiche. Della coltivazione delle olive in Basilicata già il poeta Orazio, nato a Venosa il 65 a.C., ne riferiva 'Germoglia il ramo dell'olivo che mai inganna.' (Orazio, Epodi, 16, 41). Alcuni scavi archeologici recuperati a Pantello di Metaponto, coordinati dal prof. Carter dell'Università di Austin (Texas), hanno svelato pezzi di legno, olive, foglie e noccioli, risalenti al VI secolo a.C.. Ai coloni greci si deve l'introduzione nell'antica Lucania di varietà che si sono adattate all'ambiente, come la Maiatica. Il nome Olio lucano è invece ben documentato a partire dalla fine degli anni '80 nel commercio, nel linguaggio comune e in pubblicazioni scientifiche (Lupoli, 1989).

Il legame con l'ambiente dell'Olio lucano si basa su fattori geografici, pedoclimatici, agronomici, tecnologici e storico-sociali, peculiari della regione Basilicata, che concorrono a determinare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche. Il nome "Olio lucano" con il quale il prodotto è noto sia nel commercio che nel linguaggio comune deriva dalla storia del nome della zona geografica delimitata (Basilicata o Lucania).

La denominazione "Olio lucano" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 05/10/2020.

Organismo dei produttori - Associazione per la registrazione dell'IGP olio lucano – Via Torraca, 92/a Potenza.

Mozzarella di Gioia del Colle DOP

La Mozzarella di Gioia del Colle DOP è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto da latte intero di vacca addizionato di siero-innesto.

La zona geografica di produzione comprende il territorio di alcuni comuni delle province di Bari e Taranto nella regione Puglia e il comune di Matera in Basilicata.

La presenza storica della Mozzarella a Gioia del Colle è comprovata da numerosi documenti già dai primi decenni del '900.

Presenta un sapore delicatamente acidulo, con lieve retrogusto di fermentato/siero acido, più intenso nel formaggio appena prodotto. L'odore è lattico, acidulo, con eventuali sfumature prevalenti di latte/yogurt bianco e sfumature di burro.

Il suo peso, secondo la forma e le dimensioni, varia dai 50 ai 1000 grammi.

La denominazione “Mozzarella di Gioia del Colle” è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 10/12/2020.

Sito web: www.mozzarelladigioia.it

Email: mozzarelladigioia@gmail.com

Giuseppe Ippolito
Funzionario ALSIA

AGRIFOGLIO
Periodico dell’ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it