

Agrifoglio

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

NOCE DA LEGNO
Potatura "in secco"

BARBABIETOLA
Rese migliori col compost da Rsu

ORTIVE
Documenti in regola
per gli impianti

Speciale
**Vini lucani
a Doc e Igt**

Un autunno importante
per uve lucane di qualità



17

ANNO 3 / 2006

ISSN 1824-0305



9 771824 030009 02578



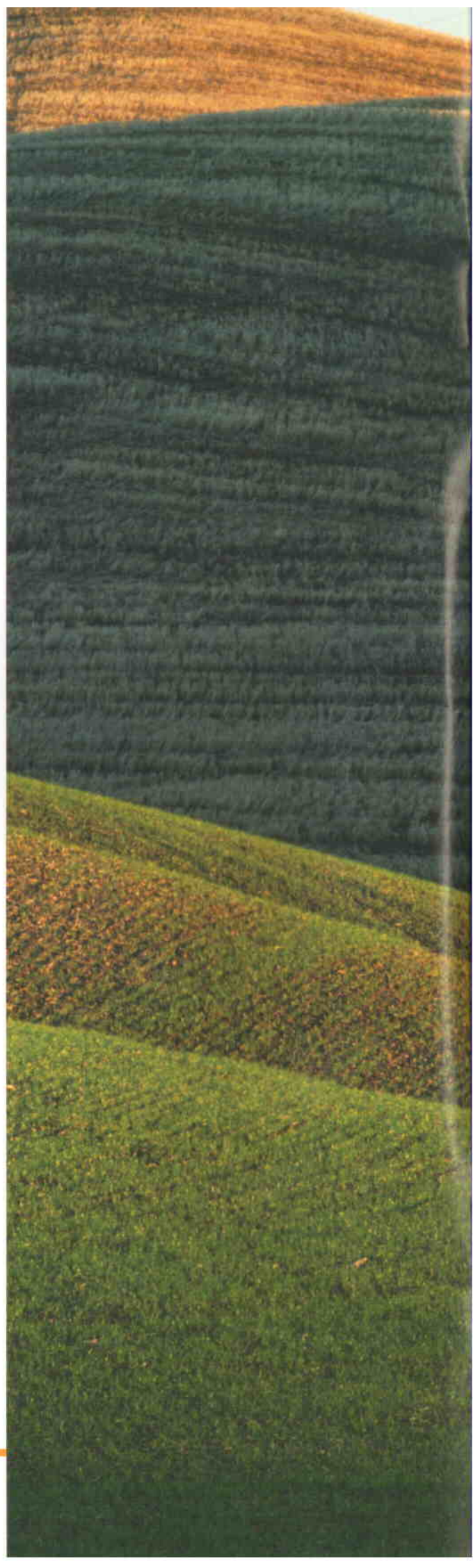
L'**Alsia** (Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura) è lo strumento operativo della **Regione Basilicata** nel sistema agroalimentare, con delega alla gestione dei Servizi di Sviluppo Agricolo e all'esaurimento della Riforma Fondiaria.

Compiti e organizzazione dell'Agenzia, istituita con L.R. n. 38/96, sono stati poi integrati dalle leggi regionali nn. 21/98, 61/00 e 29/01. L'ALSIA ha assunto così un ruolo determinante anche come elemento di raccordo delle azioni operate nel settore primario da ciascuna delle componenti strutturali del sistema lucano dei Servizi di Sviluppo Agricolo.

Attualmente l'Alsia:

- ▶ **realizza** specifiche azioni informative e formative dirette alle imprese agricole, zootecniche ed agroalimentari, e fornisce loro consulenza per l'ammodernamento, il potenziamento e lo sviluppo al fine di elevarne la produzione, valorizzare le caratteristiche qualitative dei prodotti e contenere l'uso dei pesticidi;
- ▶ **eroga** servizi reali e specialistici con riferimento alla tracciabilità dei prodotti, alla difesa fitosanitaria delle colture, all'ottimizzazione degli usi irrigui delle risorse idriche aziendali ed alla fertirrigazione, alla diffusione della buona pratica agricola.
- ▶ **attua** e partecipa a progetti di interesse regionale, interregionale, nazionale e comunitario in materia di ricerca, sperimentazione e promozione commerciale di prodotti agricoli, formazione professionale, sistemi informativi territoriali, attraverso l'acquisizione di brevetti e/o know-how di cui promuove l'adozione nei processi produttivi delle aziende agricole;
- ▶ **promuove** la valorizzazione dei prodotti tipici lucani, anche attraverso l'uso delle biotecnologie introdotte nella fase di processo, e assicura l'assistenza tecnica alle imprese ed il supporto dei modelli organizzativi che adottano i sistemi di certificazione di qualità all'interno dei processi produttivi in agricoltura;
- ▶ in materia agroambientale, **fornisce** assistenza alla programmazione e attuazione di iniziative delle Comunità Montane e dei Parchi naturali, nazionali e regionali, e promuove la tutela e la valorizzazione del mondo rurale, in special modo delle aree interne, in un contesto di ecocompatibilità;
- ▶ **gestisce** le Aziende Agricole Sperimentali Dimostrative, con sedi in Aliano, Gaudiano, Matera, Melfi, Metaponto, Villa D'Agri, Pignola e Rotonda, e l'Unità Divulgativa di Zona di Bella, attraverso le quali realizza attività di ricerca, sperimentazione e divulgazione;
- ▶ **partecipa** all'attuazione delle misure FEOGA dei P.O.R. Basilicata 2000-2006 a supporto del Dipartimento Agricoltura della Regione, ed è componente della Cabina di Pilotaggio dei P.I.T;

L'Agenzia, che succede al soppresso Ente di Sviluppo Agricolo in Basilicata (ESAB), cura infine la **dismissione** dei beni immobili provenienti dalla Riforma Fondiaria in Basilicata.



Agrifoglio

PERIODICO DELL'AGENZIA
LUCANA DI SVILUPPO E DI
INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA
N. 17 _ ANNO III
SETTEMBRE/OTTOBRE 2006

Direttore Editoriale
Franco Dell'Acqua

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

Vice direttore
Vincenzo Laganà

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

**Direzione, redazione
e segreteria**
Via Carlo Levi, sn - 75100 Matera
Tel. 0835 244212 Fax 0835 244219
e-mail: posta@alsia.it

**Progetto grafico
e impaginazione**
Altrimedia srl - Matera/Roma

Stampa
SUPEMA - Pavona di Albano Laziale
(Roma)

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

ISSN 1824-0305

Foto di copertina
Archivio Altrimedia

Le foto pubblicate in questo
numero sono di:
Archivio Alsia, Archivio Altrimedia,
Archivio Coldiretti, Enzo Epifania,
Vincenzo Laganà

La rubrica "Regionando" è tratta
da *Regione Informa*, Agenzia quotidiana
della Regione Basilicata

*I testi possono essere riprodotti citando
la fonte.*

A cura di



Si ringrazia per la collaborazione
• l'Ufficio Stampa della Giunta
Regionale di Basilicata
• la redazione della rivista
"Sherwood - Foreste ed Alberi
Oggi"

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



Sommario

02 EDITORIALE

Nel mezzo del bicchiere
SERGIO GALLO

03 INTERVENTI

Docg, qualità e immagine
BIAGIO PERRETTI

04 SPECIALE VINI LUCANIA DOC E IGT

A CURA DI ANGELA LAGUARDIA E ARTURO CAPONERO

**05 Un progetto integrato
per valorizzare il comparto**
FILIPPO CORBO - ARTURO CAPONERO

**06 Aglianico del Vulture
verso l'Olimpo della Docg**
FRANCESCO PISANI



**08 A tavola i primi sorsi
della Doc "Matera"**

**10 Terre dell'Alta Val d'Agri Doc,
produzione in aumento**

12 FUORIFORESTA

**Noce, potatura progressiva
durante il riposo vegetativo**

CLAUDIO BIDINI

14 AGRINNOVA

**Barbabietola, rese migliori
anche con compost da Rsu**

GIAMBATTISTA DE BIASE - DONATO FERRI



16 BIOLOGICA

**Documenti in regola
per le ortive da impiantare**

ARTURO CAPONERO

17 AGROMETEO

Commento climatico settembre/ottobre

EMANUELE SCALCIONE - NICOLA CARDINALE - PASQUALE LATORRE

**18 Castagneti da recuperare
in Alta Val d'Agri**

MARIO CAMPANA



**20 Lotta ai parassiti dei peperoni
"insertati". Senza gli Ogm...**

BRUNO ESPINOSA - LUIGI SANNINO

**20 Imprenditori lucani
a scuola di bioenergie**

VINCENZO TROPANO

22 AGRINEWS

**Una bando regionale
a sostegno dei vivai**

A CURA DI ROCCO OLITA E ANGELA LAGUARDIA

24 REGIONANDO

**Sviluppo rurale,
confermati i fondi per la Basilicata**



editoriale

Nel mezzo del bicchiere

“Se il vino sparisse dalla produzione umana si aprirebbe un vuoto nella salute e nell’intelletto del pianeta”.

A nessun alimento o bevanda si è mai dedicata tanta attenzione quanto al succo d’uva fermentato.

Un “paradiso” da assumere però con moderazione.

SERGIO GALLO

Era diventato **sommelier**, per hobby e per passione. E per un periodo ha gestito anche una cantina. Vino **Aglianico**, di quello buono secondo molti. Ci ha provato in tutti i modi, quel mio amico - uno di quelli “del cuore” - con pazienza e competenza, ma neanche lui ha potuto insegnarmi ad assaggiare il vino. Colpa dei miei capillari, di quella vasodilatazione improvvisa che mi arrossa viso e gola e mi crea disagio anche per piccolissime quantità, mentre la testa prende subito a girare.

Perdo, ne sono certo, uno dei massimi piaceri della tavola. E dello stare insieme. Ho preso allora ad osservare gli altri mentre degustano il vino, a raccogliere le loro impressioni, i loro umori, le pieghe compiaciute del loro viso. E a discuterne con loro. Come diceva anche **Edoardo VII**, “il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla”. Io, almeno, ne parlo.

È un modo per tentare di condividere una scelta, un modo di essere. Dal tipo di bicchiere, dal tragarlo il vino contro luce, ad annusarlo prima, poi a rotarlo piano nel bicchiere e ad annusarlo di nuovo. Poi i piccoli sorsi, la lingua che spinge sul palato, lo sponde. Il dolce, l'acido, il salato. Oppure l'amaro. Fruttato, o speziato. Dopo averlo deglutito, in quegli attimi in cui si colgono gli ultimi aromi per via retronasale, le sfumature, il retrogusto, arrivano i giudizi come “astringente”, oppure “caldo”. E l'idea del “morbido”, letteralmente, mi incanta.

E l'incanto, per ognuno di questi gesti, e aromi, e sapori, ha generato ispirazione. Da sempre. Rossi, bianchi, rosati, spumanti. Vini con “carattere”, sintesi di cultura e tradizione. A nessun alimento o bevanda si è mai dedicata tanta attenzione quanto al succo d’uva fermentato.

Per secoli, poeti e scrittori di ogni dove hanno raccontato e decantato il vino come elemento necessario di ogni

festa, sintesi di misticismo e trasgressione, a metà tra bene e male, strumento di elevazione spirituale e di perdizione. Un dualismo che ritroviamo nello stesso **Dioniso, Bacco** per i **Romani**, Dio del vino, mezzo uomo e mezzo capro. Il vino come mito, allora, per superare i limiti terreni.

Charles Baudelaire (1821-1867), uno dei “poeti maledetti”, accusato di immoralità e processato nel 1857 per **I Fiori del male**, ispirato dal desiderio di fuggire dalla realtà e dalla sua malattia così scrive nel suo **I paradisi artificiali**, raccolta di brevi saggi e riflessioni sul vino e le droghe: “Se il vino sparisse dalla produzione umana, credo che si aprirebbe, nella salute e nell’intelletto del pianeta, un vuoto, un’assenza, una mancanza molto più spaventosa di tutti gli eccessi e le deviazioni di cui si rende responsabile il vino”.

Dalla seconda metà del Settecento ad oggi, ricercatori ed esperti hanno cercato di dimostrare le virtù salutistiche del vino. A partire dagli anni '80, molti studi epidemiologici e clinici hanno evidenziato come la presenza moderata del vino nella dieta possa rappresentare un fattore importante per prevenire molte patologie e per il benessere e la salute dell'uomo. “Il vino fa buon sangue”: non solo per la componente alcolica, come si continuava a credere nonostante la scoperta del cosiddetto “paradosso francese” nel 1991, da parte del Bostoniano **Curt Wellison**, che constatava come la mortalità vascolare in **Francia** fosse più bassa che in altri Paesi, a parità di consumi di grassi, grazie al consumo del vino. Venne poi che il segreto dell'effetto preventivo nei confronti delle malattie cardiovascolari fosse nel complesso delle sostanze naturali presenti nel vino, e soprattutto nell'elevato contenuto di potenti antiossidanti, presenti in particolare nelle bucce delle uve nere.

Ad un patto, però: che il vino fosse assunto con moderazione. Perché è lì, a metà, nel mezzo del bicchiere, e non sul suo fondo, che stanno la saggezza ed il piacere del bere. ●

sergio.gallo@alsia.it



Docg, qualità e immagine

INTERVENTI

BIAGIO PERRETTI * La Doc "Aglianico del Vulture" ha visto negli ultimi anni una vivace crescita dal punto di vista delle iniziative imprenditoriali, dell'investimento in nuove etichette e nella promozione.

Uno studio condotto di recente dall'Università degli Studi della Basilicata ha permesso di identificare i principali punti di forza e di debolezza del sistema Aglianico. I punti di forza sono costituiti da una forte integrazione vigna-cantina. L'uva usata dai produttori di vino, infatti, proviene per l'83% dai vigneti di proprietà della stessa azienda. Vi è un forte orientamento all'esportazione, con oltre il 35% del vino imbottigliato che esce dai confini nazionali.

L'immagine del prodotto è strettamente legata al territorio: nella percezione dei consumatori, non solo italiani, l'associazione Aglianico-Vulture è molto forte. Esiste poi sul territorio la presenza di un gruppo di aziende leader trainanti, sia per quanto riguarda l'immagine della filiera, che l'innovazione qualitativa. Vi è infine un notevole investimento pubblico a favore di beni materiali e immateriali, in iniziative promozionali e di sviluppo qualitativo, che vanno dalla promozione delle nuove Doc ("Alta Val d'Agri", "Matera"), a forti partecipazioni nelle principali fiere del settore.

Tuttavia esistono alcuni fattori di debolezza. Innanzitutto le piccole dimensio-

ni della filiera regionale, in confronto alle regioni concorrenti. Segue una frammentazione dell'offerta, dato che il 50% dei produttori di Aglianico produce meno di 400 ettolitri. Un coordinamento non ottimale delle iniziative di promozione. E, infine, un insufficiente sfruttamento delle possibilità offerte dalle Doc. Proprio nel caso dell'Aglianico del Vulture, quasi il 40% della produzione potenziale non è portata sul mercato con il marchio Doc.

Per fronteggiare i fattori di debolezza e costruire sugli elementi di forza, si sta sviluppando un vivace dibattito sia tra gli imprenditori che nelle istituzioni pubbliche. Una delle iniziative di cui si discute è quella della creazione di una **Docg** - la "**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**" - per l'Aglianico del Vulture. La Docg è il marchio collettivo più elevato che possa essere scelto dai produttori italiani per segnalare la qualità del loro prodotto.

La istituzione della Docg Aglianico potrebbe avvenire mediante due diverse strategie, così come si è verificato per altre denominazioni di origine in Italia.

La prima potrebbe essere quella dell'istituzione di una Denominazione Docg basata su gran parte del territorio attualmente incluso nel comprensorio di produzione della Doc, con distinzione tra la qualità superiore da fregiare con la Docg e la produzione "media" da commercializzare con la Doc.

Il secondo approccio potrebbe essere quello della scelta di un territorio molto limitato a cui affidare il compito esclusivo di produrre la qualità di eccellenza. L'obiettivo fondamentale è quello di completare la "piramide delle denominazioni", per offrire ai consumatori il prodotto giusto per ogni occasione, se non per ogni tasca.

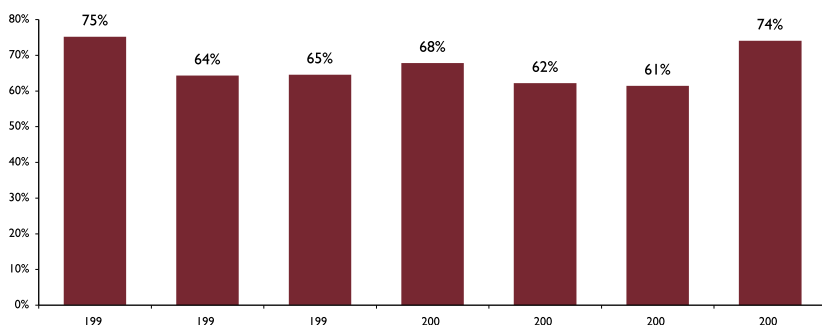
In entrambi i casi l'iniziativa, per poter avere successo, deve garantire due condizioni. Dapprima, contribuire alla soddisfazione degli interessi di tutti i produttori, in un gioco a somma positiva. E poi garantire che le risorse pubbliche spese nell'iniziativa producano benefici per l'intero territorio del Vulture e non solo per gli imprenditori interessati.

Sulla base di un'analisi economica dettagliata (analisi costi-benefici) sembra che queste condizioni possano verificarsi. È stato infatti calcolato che a fronte di un investimento pubblico di circa 900.000 euro, il beneficio economico complessivo sia nettamente superiore.

A favore di questo risultato, giocano due fattori fondamentali: l'interesse dei produttori, che sono disponibili a trasferire alla Docg oltre il 50% della produzione attuale di vino Doc, e l'aspettativa di un impatto positivo per tutto il territorio del Vulture, che potrebbe vedere rivitalizzato soprattutto il turismo rurale. ●

perretti@unibas.it

RAPPORTO TRA SUPERFICIE UTILIZZATA E SUPERFICIE POTENZIALMENTE UTILIZZABILE PER LA COLTIVAZIONE DI UVA DESTINATA ALLA PRODUZIONE DI VINO DOC "AGLIANICO DEL VULTURE"



Fonte: Elaborazioni su dati CCIAA di Potenza

* Università degli Studi della Basilicata - LUMIER, Laboratorio Università per il Marketing Innovativo per la Enologia Regionale

SPECIALE

VINI LUCANI A DOC E IGT



Quest'anno in Basilicata si vendemmiano uve di grande qualità. Su tutto il territorio regionale, dal Vulture, al Materano, alla Val d'Agri, il clima favorevole ha preservato dalle malattie e accresciuto le caratteristiche complessive delle uve. Ottimi risultati, frutto non soltanto del favore della natura, ma anche del lavoro dei produttori, che continuano a puntare sulla qualità e sui marchi di tutela.

Parallelamente, ricercatori nazionali e locali hanno presentato nel settembre scorso, in un convegno, i risultati del progetto regionale "Riconoscimento, studio e ricerca del comparto vitivinicolo lucano" (del quale pubblichiamo gli atti nel supplemento n. 6 de "I Quaderni dell'Alsia") che metterà a disposizione degli operatori nuove informazioni sulle aree vitivinicole della Basilicata.

Studi e lavoro in campo porteranno a nuove importanti riflessioni sulla crescita della "cantina" lucana, che produce cinque milioni e mezzo di bottiglie e annovera cinque marchi di riconoscimento - tre Doc e due Igt.

Un autunno quanto mai importante, dunque, per alcune grandi novità: "fermenta", infatti, l'idea di una Docg Aglianico del Vulture, si preparano le prime bottiglie della Doc Matera e si lavora alla nuova Doc "Roccanova".

Operatori che ricercano la qualità e ricercatori scientifici che affinano le tecniche: questi i due punti di forza di una produzione lucana a Doc in crescita.

a cura di **Angela Laguardia** e **Arturo Caponero**

Dopo un anno di studi e indagini, esperti e ricercatori mettono in luce alcuni elementi importanti per perfezionare le tecniche di coltivazione, migliorare le produzioni ed esaltare la competitività delle aziende lucane.

SPECIALE

Vini Lucani
a Doc e Igt

Un progetto *integrato* per valorizzare il comparto

IL PROGETTO INTEGRATO "RICOGNIZIONE, STUDIO E RICERCA DEL COMPARTO VITIVINICOLO LUCANO" HA COINVOLTO CIRCA 20 ESPERTI E RICERCATORI APPARTENENTI ALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA, DI UDINE E DELL'ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA VITICOLTURA DI AREZZO.

FILIPPO CORBO*
ARTURO CAPONERO

In un anno di lavoro è stata presa in esame l'intera realtà vitivinicola lucana, fatta di 6.000 aziende, distribuite su una superficie vitata di 6.500 ettari, ripartite per il 65% circa nella provincia di **Potenza** e per il 35% in quella di **Matera**. I contributi scientifici offrono un quadro completo degli areali maggiormente vocati alla vitivinicoltura, ossia il **Vulture**, il **Materano** e la **Val d'Agri**. Dalle caratteristiche qualitative delle produzioni, alle problematiche settoriali, il progetto ha seguito sette filoni di ricerca:

- **"Studio delle vocazionalità delle aree di maggiore interesse viticolo lucane al fine della definizione di un manuale d'uso della pratica vitivinicola - Area del Vulture e Area della Val d'Agri"** - ha analizzato i fattori fisici, chimici e ambientali che influenzano la coltivazione della vite nelle aree di produzione a Doc, per adattare le tecniche produttive alle diverse condizioni e redigere un manuale d'uso della pratica viticola. Nel caso specifico dell'area di produzione dell'**Aglianico del Vulture**, nuove informazioni sulle tecniche colturali potranno risultare utili per la revisione del disciplinare di produzione e per l'eventuale richiesta di riconoscimento della Docg.

- **"Studio dei processi produttivi e analisi della filiera dell'Aglianico del Vulture"** - ha effettuato il monitoraggio dell'intera filiera di lavorazione dell'Aglianico del Vulture, attività indispensabile ai fini dell'individuazione dei punti critici. L'obiettivo è stato quello di ottenere delle evoluzioni nelle tecniche di produzione per adeguarle agli standard necessari per l'ottenimento di un vino di elevata qualità tecnologica e sensoriale, nonché verificare la possibilità di diversificare la produzione nella zona del Vulture per migliorare la competitività aziendale.

- **"Ampliamento della base ampelografica ai fini dell'introduzione di nuovi vitigni tra le varietà idonee alla coltivazione e loro classificazione"** - ha riguardato lo studio dell'adattabilità di vitigni di particolare interesse sia nazionali che internazionali, al fine di inserirli nell'elenco delle varietà idonee alla coltivazione nella regione Basilicata. Come obiettivo, quello di migliorare la competitività delle aziende vitivinicole attraverso la diversificazione delle produzioni, con l'ampliamento delle scelte varietali.

- **"Recupero dei vitigni autoctoni e verifica della loro adattabilità"** - ha previsto lo studio, il recupero e la verifica dell'adattabilità di vitigni locali.

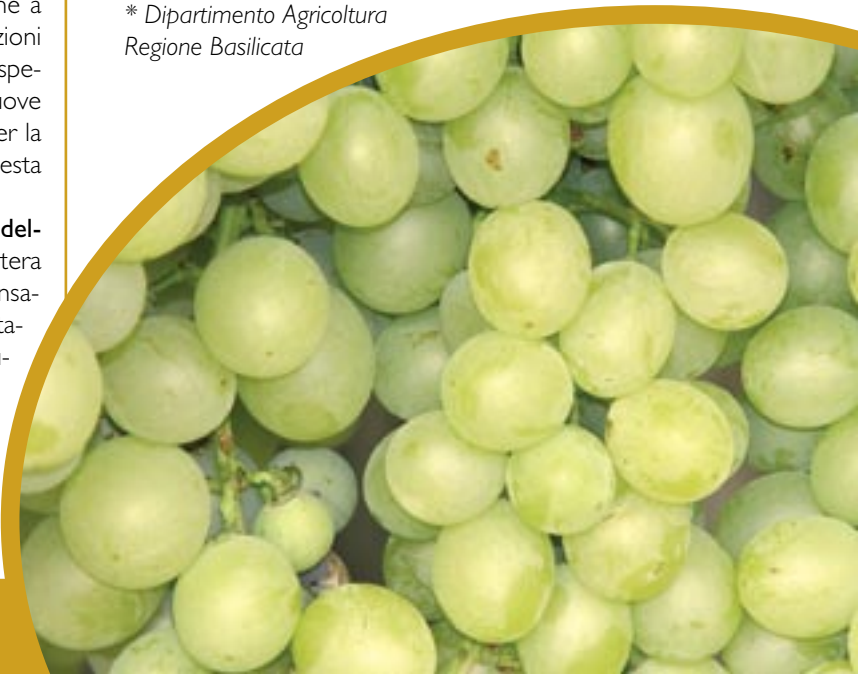
- **"Studio di adattabilità di alcuni vitigni di interesse particolare nella provincia di Matera"** - è stato finalizzato al perfezionamento delle tecniche di coltivazione nelle aree della provincia di Matera vocate per la produzione di vini di qualità; l'individuazione di vitigni di particolare pregio e la verifica della loro adattabilità a supporto della richiesta di riconoscimento della Doc.

- **"Isolamento e caratterizzazione di lieviti autoctoni da vitigni locali"** - l'obiettivo è stato quello di isolare, caratterizzare e selezionare i lieviti coinvolti nel processo fermentativo per individuare i ceppi che possano sostituirsi ai lieviti selvaggi naturalmente presenti nel mosto d'uva, provocare una fermentazione "controllata" e produrre un vino di buona qualità che mantenga le caratteristiche di tipicità del vitigno di origine.

- **"Analisi del mercato vitivinicolo ed elaborazione di un piano di marketing regionale"**: il momento conclusivo del progetto, che ha individuato le strategie e gli strumenti di marketing, con lo scopo di adeguare l'immagine del vino lucano alle domande dei segmenti più dinamici del mercato europeo e supportare la fase commerciale nell'espansione del valore della quota di mercato. ●

filippo.corbo@regione.basilicata.it
arturo.caponero@alsia.it

* Dipartimento Agricoltura
Regione Basilicata



Aglianico del Vulture verso l'*olimpo* della Docg

A 35 ANNI DAL SUO INGRESSO TRA LE DOC ITALIANE, L'AGLIANICO DEL VULTURE, SI APPRESTA A DIVENTARE UNA DOCG - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA. COSA SIGNIFICA?

FRANCESCO PISANI * La **Docg** è il gradino più alto nella scala dei riconoscimenti: impone un disciplinare di produzione molto rigido, in cui anche l'imbottigliamento deve avvenire all'interno della zona di produzione. L'etichetta porta un contrassegno statale che, oltre alla garanzia dell'origine e della qualità, presenta la numerazione delle bottiglie. Si tratta di un marchio concesso solo ad alcuni vini **Doc** di prestigio nazionale e internazionale. In Italia sono attualmente 34, a cui presto si aggiungerà la prima Docg lucana, che porterà il nome di "**Aglianico del Vulture Superiore**".

Nel luglio di quest'anno si è conclusa la fase istruttoria da parte del gruppo di lavoro coordinato dalla **Camera di Commercio di Potenza** e composto dalle Organizzazioni professionali

di categoria (**Cia**, **Coldiretti** e **Confagricoltura**) dalla **Cantina di Venosa** (organo proponente), dal **Consorzio di Tutela del vino Doc "Aglianico del Vulture"** e dal **Consorzio di Valorizzazione "Qui Vulture"**. È stato approvato sia lo schema di disciplinare della Docg "Aglianico del Vulture Superiore" che, conseguentemente, la bozza di modifica del disciplinare della Doc Aglianico. Infatti, selezionando i nuovi e più restrittivi parametri di coltivazione, sono necessarie modifiche anche ai principi che regoleranno la Doc di ricaduta.

Nella stessa sede, l'**Alsia** è stata incaricata di avviare e di seguire l'iter di presentazione della domanda di Docg, per l'esperienza e la competenza maturata per le Doc "**Terre dell'Alta Val d'Agri**" e "**Matera**". Si tratterà ora di raccogliere la documentazione necessaria, la relazione storica, quella tecnica, e acquisire la relativa cartografia. A questi elementi verranno aggiunti i numerosi premi e riconoscimenti ottenuti dall'Aglianico del Vulture, richiesti ai vini che aspirano alla Docg come requisiti di merito. ●

francesco.pisani@alsia.it

PARLANO I PRESIDENTI DEI CONSORZI

L'**Aglianico del Vulture** è l'unica **Doc** in **Basilicata** ad avere due consorzi: uno di tutela e uno di valorizzazione. Abbiamo raggiunto telefonicamente i rispettivi presidenti, **Pasquale Pellegrino** e **Gerardo Giuratrabocchetti**, intervistandoli sulle prospettive della futura Docg. Pasquale Pellegrino, di **Venosa**, presiede il **Consorzio di Tutela del vino Doc "Aglianico del Vulture"**. È stato presidente per lungo tempo della **Cantina di Venosa** e del **Consorzio Vitivinicoltori Associati del Vulture**.

Come vede, presidente Pellegrino, l'ingresso della Docg Aglianico del Vulture?

È un evento molto atteso per la vitivinicoltura di tutta la zona del Vulture, che porterà verso un prodotto di ulteriore qualità. Questo passaggio però non potrà avvenire senza una ridefinizione del ruolo e dei parametri della Doc.

Cosa cambierà per la Doc?

Intanto è stato approvato in questi giorni il nuovo regolamento interno del Consorzio, che consentirà l'ingresso non solo ai viticoltori e ai vinificatori, ma anche agli imbottiglieri. Quindi il primo passo di riunire tutti gli attori dell'Aglianico del Vulture è stato fatto. Ora non resta che bilanciare i parametri del disciplinare della Doc con quelli previsti per la Docg.

Quale sarà il ruolo del consorzio con la Docg?

Il consorzio continuerà a tenere uniti gli imprenditori nel loro cammino di crescita, cercando di superare il limite dei piccoli numeri, svantaggiosi in un contesto europeo, se non globale.

Gerardo Giuratrabocchetti, di **Rionero**, è il presidente del **Consorzio di Valorizzazione "Qui Vulture"**, che raccoglie le 10 aziende produttrici più grandi.

Come reputa il prossimo ingresso della Docg?

La Docg all'Aglianico del Vulture è il meritato riconoscimento a un vino che rappresenta appieno la tradizione enologica regionale. Un prestigio che potrà rafforzare ancor di più l'immagine del prodotto.

Quali saranno i vantaggi e gli svantaggi per i produttori?

Il vantaggio principale sarà sicuramente una maggiore visibilità, sia per le aziende produttrici che per l'intero territorio. L'unico svantaggio, che non deriva direttamente dalla Docg ma dalla diffusione di questi tipi di marchi, è appunto la loro inflazione presso i consumatori, che continuano a conoscerne poco il significato, preferendo come criterio di scelta di un vino l'etichetta anziché il tipo di riconoscimento.

Con la Docg si tenterà di conquistare nuovi mercati?

La ricerca di nuove piazze è una sfida continua, che prescinde dal tipo di marchio. Semmai è il segmento di mercato a cui ci si indirizza che potrebbe diventare più specifico con la Docg.

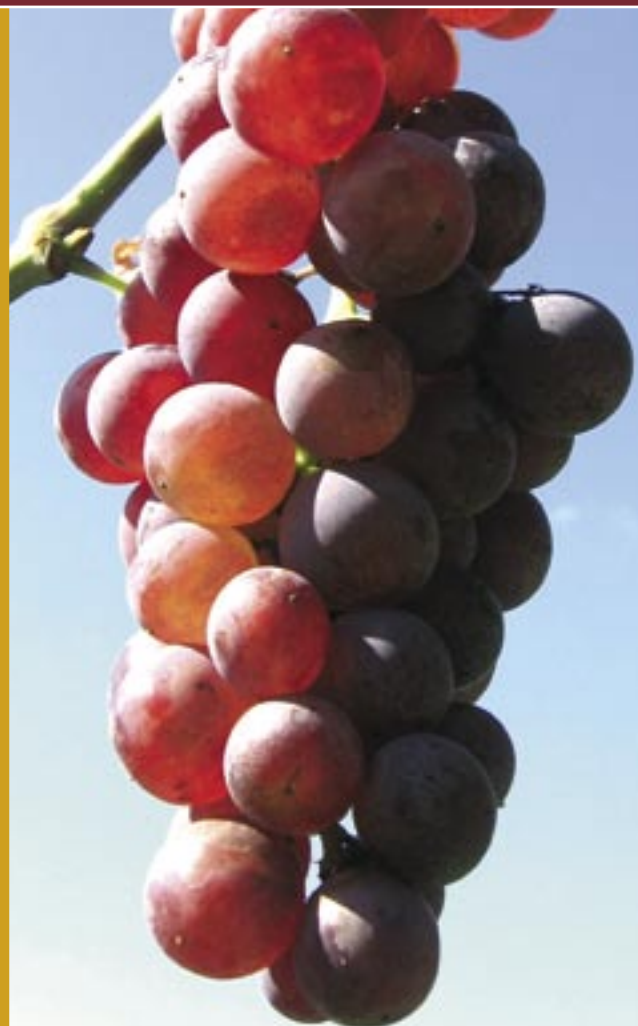
Quale sarà il ruolo del Consorzio "Qui Vulture"?

Il Consorzio continuerà la sua funzione di collante tra le aziende vitivinicole. L'esperienza del Consorzio ha già dimostrato che aggregandosi, sono stati superati i limiti della tradizionale diffidenza verso i propri concorrenti, traendo dall'unione il vantaggio di essere degli interlocutori più forti sia nelle azioni di valorizzazione che nei rapporti con i fornitori, con i buyer o con le istituzioni. ●

La prospettiva della Docg per l'Aglianico del Vulture è attesa dai produttori come un'occasione di crescita e di maggior prestigio per un vitigno reso già unico dalle caratteristiche morfologiche del territorio.

SPECIALE

Vini Lucani
a Doc e Igt



La scheda

Denominazione: Aglianico del Vulture Doc

Approvato con: Decreto Ministeriale 18/02/1971
(Gazzetta Ufficiale n. 129 del 22/05/1971)

Aziende: 36

Etichette: 75

Dove si produce: 15 comuni della zona del Vulture

Colore: rosso rubino più o meno intenso o granato vivace, con riflessi arancione dopo l'invecchiamento.

Odore: vinoso con profumo delicato caratteristico e che migliora con l'invecchiamento.

Sapore: asciutto, sapido, fresco, armonico, giustamente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento.

Caratteristiche: si ottiene da uve del vitigno Aglianico, con gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12 gradi. Invecchiato per almeno tre anni, di cui due passati in botti di legno, potrà portare in etichetta la qualifica di "vecchio". Se invecchiato di almeno cinque anni - di cui sempre due in botti di legno - potrà portare in etichetta la qualifica di "riserva".

Sono ritenuti idonei unicamente i vigneti su terreni collinari di origine vulcanica o comunque di buona costituzione, situati tra i 200 e i 700 metri s.l.m.

Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Tra la fase di vinificazione e l'invecchiamento deve trascorrere minimo un anno di tempo.

ALTITUDINE, SUOLO E PORTINNESTO: COSÌ CAMBIA LA QUALITÀ DELLE UVE A VENDEMMIA

**GIOVANNI COLUGNATI*, GIULIANA CATTAROSS*,
GIBIL CRESPIAN**, ROBERTO ZIRONI****

Lo studio della vocazionalità viticola ha dimostrato di essere un efficace strumento di valutazione dell'espressione potenziale di un vitigno in un determinato comprensorio.

Con il superamento della contrapposizione del concetto di "genius" del vino, attribuito da alcuni esclusivamente al sito e da altri al vitigno, è stata posta al centro dell'attenzione l'interazione vitigno-ambiente che risulta infatti la principale responsabile della qualità e della tipicità delle produzioni enologiche. In questo la-

voro sono stati illustrati i fondamenti e l'evoluzione del concetto di zonazione applicato alla qualità del vino. I risultati del primo anno di osservazioni dell'interazione vitigno-ambiente effettuate sulla varietà Aglianico nella zona Doc Aglianico del Vulture, nonostante i limiti evidenti per il ridotto periodo di osservazione, forniscono interessanti indicazioni sugli effetti che l'altitudine, la tessitura dei suoli, il portinnesto e il carico produttivo comportano sulla qualità delle uve a vendemmia. L'altitudine sembra avere maggiore influenza sulla maturazione tecnologica, mentre è il tipo di substrato pedologico a condizionare il quadro fenolico. Emerge pure una forte interferenza fra le due componenti nel determinare le caratteristiche qualitative delle uve. Il vigore vegetativo indotto da portinnesti come SO4 tende a enfatizzare squilibri fisiologici soprattutto con carichi produttivi elevati e in aree a maturazione tardiva o annate climatiche difficili. ●

* Colugnati & Cattarossi Srl - Udine

** Università di Udine, Dipartimento Scienze degli Alimenti, Sezione Industria Agraria,

A tavola i *primi sorsi* della Doc “Matera”

Col “Rosso” e col “Primitivo”, primi sorsi della Doc “Matera”, provenienti dalla vendemmia 2005. Ne è orgoglioso **Michele Dragone**, di **Matera**, del gruppo di imprenditori che hanno promosso la richiesta di marchio a Doc del vino della città dei **Sassi** e che hanno poi costituito l'**Associazione Vitivinicoltori del Materano**. Di questa Associazione, Dragone è stato presidente e continua ora nel suo ruolo di rappresentante ufficiale, presiedendo il neonato **Consorzio di Tutela dei vini Matera Doc**, costituitosi nello scorso luglio 2006.

Presidente, questa vendemmia porta tante novità per la vitivinicoltura materana, per prima la nascita del Consorzio di Tutela.

Ottenuto il riconoscimento del marchio Doc, era un passo obbligato da parte dell'Associazione e delle aziende che dal suo interno hanno sostenuto questo cammino fin dall'inizio. Al momento siamo in 11,

come soci fondatori, ma attendiamo nuove adesioni. Molto probabilmente la presentazione ufficiale del Consorzio di Tutela si terrà nel dicembre prossimo in occasione di un convegno sulle produzioni enologiche, che il Consorzio stesso organizzerà.

L'altra novità è l'uscita, ormai imminente, delle prime bottiglie con il marchio Doc.

Sì, ormai ci siamo, si aspetta soltanto la commissione di degustazione della Camera di Commercio, che consentirà di apporre sulle etichette il marchio Doc.

Quante tipologie potremo assaggiare quest'anno?

Soltanto due tipologie sono pronte al “debutto”: il **Matera Rosso** e il **Matera Primitivo**, ottenuti da uve della vendemmia 2005 e prodotte da due aziende. Per il prossimo anno, invece, saranno 5 le aziende, e potranno presentare un vino d'annata, quella di quest'anno, che davvero può vantare caratteristiche d'eccellenza.

Quali aspettative ci sono sulla Doc?

Sarà un trampolino di lancio per tut-



te le etichette e soprattutto darà un'ottima visibilità, che consentirà al vino **Matera** di crescere, di farsi conoscere e apprezzare. Un'altra carta vincente sarà, poi, il legame forte con il territorio, insito nel nome “**Matera**” che rimanda alla città dei **Sassi**. Il lavoro di questi anni infatti si è centrato su un'approfondita ricerca storica sul ruolo di notevole importanza che tutta la provincia di **Matera** ha rivestito nel campo della viticoltura e dell'enologia. Una realtà che con il passare del tempo tendeva a scomparire, ma che è stata ripresa e riconosciuta con la

La scheda

Denominazione: Doc **Matera**

Tipologie: **Matera Rosso**, **Matera Primitivo**, **Matera Rosso Jonico**, **Matera Greco**, **Matera Bianco**, **Matera Spumante**.

Approvato con: Decreto Ministeriale 6/7/2005 (Gazzetta Ufficiale n. 163 del 15/7/2005)

Dove si produce: in tutto il territorio della provincia di **Matera**, dal metapontino, alla murgia materana, fino all'entroterra, a un massimo di 700 metri s.l.m.

Caratteristiche: L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata “**Matera**” nella tipologia “**Rosso**”, “**Primitivo**” e “**Rosso Jonico**”, può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio previsto, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia.

L'immissione al consumo per la tipologia “**Greco**” e “**Bianco**” della denominazione di origine controllata “**Matera**” deve avvenire dopo il 31 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. I vini: “**Matera**” rosso, “**Matera**” Primitivo, “**Matera**” Rosso Jonico, **Matera Greco** “**Matera**” Bianco e “**Matera**” Spumante, escluse le “**dame**”, possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri.

MARCHI IGT, DOC E DOCG: GUIDA PER L'USO

I marchi che tutelano e controllano l'origine e la produzione dei vini hanno una classificazione diversa rispetto agli altri prodotti agroalimentari. La scala della qualità dei vini parte dalla:

- **Igt, Indicazione geografica tipica:** è attribuita ai vini da tavola che hanno un'area di produzione piuttosto ampia e un disciplinare non molto restrittivo. Dopo cinque anni un vino Igt può aspirare a diventare una **Doc**. In **Basilicata** ce ne sono due: il **Grottino di Rocanova** e il **Basilicata**.



Con la degustazione ufficiale della commissione d'assaggio, la Doc Matera potrà essere imbottigliata e commercializzata. Intanto il Consorzio prepara le strategie per il prossimo futuro: formazione e promozione, gli aspetti su cui puntare.

SPECIALE

Vini Lucani
a Doc e Igt



Doc. Basti pensare che, quando Matera era ancora parte del Regno di Napoli, ci fu un editto emanato dal Re in persona che vietava l'introduzione di qualsiasi tipo di vino nella città di Matera, fino a quando non fossero finite le scorte di quello così buono e pregiato prodotto nell'agro Materano. Sulla base di questo, e di quello che poi hanno saputo fare i nostri predecessori, fino ad arrivare ai giorni nostri, si cercherà di guadagnare la stima, prima di tutto della nostra gente, e poi potremo presentarci più forti e sicuri di noi su tutte le altre realtà.

A quali mercati si vorrà puntare?

In questa fase iniziale si avverte la necessità di consolidare il mercato locale e nazionale, ma saranno ben accetti anche contatti con l'estero.

Quali saranno le strategie?

Oltre ai compiti a cui è chiamato, e cioè di tutela del marchio e di rispetto del disciplinare, ci si è proposti di organizzare tanta formazione. Siamo aziende quasi tutte giovani o gestite da giovani, e sentiamo l'esigenza di specializzarci e aumentare la nostra professionalità e le competenze dei nostri tecnici.

Il lavoro, in altre parole, continua affinché il marchio Doc continui a reggersi su un prodotto di qualità. E poi c'è sicuramente la promozione di tutte le varie tipologie della Doc Matera, con l'aiuto dell'istituzioni regionali e dell'Alsia, con cui vorremmo continuare il lavoro proficuo di questi anni.

Si vorrà dare, infine, un'immagine di serietà e di qualità, ed essere così considerati degni rappresentanti di una realtà e di un territorio che vuole crescere, che vuole dimostrare la bontà dei suoi prodotti e la perseveranza della sua gente. ●

- **Doc, Denominazione d'origine controllata:** è di un livello superiore rispetto alla Igt. È attribuita a vini prodotti in zone limitate, di piccole o medie dimensioni, di cui riportano il nome geografico. Hanno un disciplinare più rigido che ne regola tutto il ciclo produttivo e impone parametri precisi per le caratteristiche enochimiche e organolettiche. Prima di essere posti in commercio, come il caso della **Doc Matera**, vengono sottoposti ad analisi chimico-fisiche e organolettiche da parte di apposite Commissioni di degustazione, istituite presso le **Camere di Commercio**, che ne accertano la fedeltà al disciplinare. In **Italia** se ne contano 323; in Basilicata sono 3.

- **Docg, Denominazione d'origine controllata e garantita:** è il gradino più alto della scala, ed è attribuita ai vini Doc più pregiati, che godono di grande notorietà a livello nazionale e internazionale. Questi tipi di vini, che in Italia sono in tutto 34, sono sottoposti a controlli molto rigidi. Il disciplinare impone di imbottigliare nella stessa zona di produzione.

Solo la Doc e la Docg sono riconosciute a livello comunitario sotto la denominazione di **Vqprd**, ossia Vini di qualità prodot-



ti in regioni determinate. Un vino che voglia fregiarsi di uno di questi marchi, sottoponendosi a controlli e a disciplinari, segue una procedura precisa. Dapprima i produttori si riuniscono in un consorzio, e poi, tramite la Regione, presentano domanda di marchio (Igt, Doc o Docg) al **Ministero delle politiche agricole**, che in Italia è l'autorità competente. Dopo il vaglio del Ministero, la documentazione viene trasmessa alla

Comunità Europea, che dopo averla esaminata, ne fa una prima pubblicazione sulla propria **Gazzetta Ufficiale (GUCE)**. Se non ci sono obiezioni da parte di altri paesi, la Comunità pubblicherà, ratificandolo, il nome del prodotto protetto di nuovo sulla Gazzetta.

Queste sigle, pur essendo a volte confuse o poco conosciute dai consumatori, danno la certezza di un prodotto controllato e con un forte legame col territorio. In più, il visto della Commissione Europea tutela da eventuali prodotti stranieri che vogliano commercializzare "copie" o "falsi" dei prodotti tutelati sfruttandone il nome e la notorietà. ●

Terre dell'Alta Val d'Agri Doc, produzione in *aumento*

Esattamente un anno fa, faceva il suo ingresso sul mercato la Doc "Terre dell'Alta Val d'Agri", realizzata nelle tre tipologie di Rosso, Rosato e Riserva ed estratta da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. I produttori sono rappresentati dal Consorzio di Tutela della Doc "Terre dell'Alta Val d'Agri", costituito nel novembre del 2003. Allora contava solo 5 soci, oggi ne fanno parte 13 imprenditori. A presiederlo è Giovanni De Blasiis.

Presidente De Blasiis, la vendemmia si è appena conclusa: come reputa quest'annata?

La qualità delle uve è discreta e ha sfatato i timori che il clima aveva generato. In estate, infatti, abbiamo avuto un ritorno di freddo che ha causato un ritardo nella maturazione della vite, bloccandone la vegetazione.

Come procede il percorso della Doc Terre dell'Alta Val d'Agri?

Siamo arrivati a una produzione di circa 60.000 bottiglie, realizzando progressivamente quell'intento che c'eravamo posti all'inizio, cioè quello di coinvolgere un maggior numero di produttori, aumentando così la produzione di Terre dell'Alta Val d'Agri.

A quali mercati puntate?

Trattandosi di una Doc ancora giovane, si punta al consolidamento del mercato locale e nazionale, anche se non mancano occasioni di contatto con realtà estere. Ad



esempio saremo presenti al Salone internazionale dell'agroalimentare "Foodapest" a Budapest, in Ungheria, con la Camera di Commercio di Potenza.

Quali sono le attività in cui si sta impegnando il Consorzio?

Si sta studiando l'offerta di una serie di servizi agli associati, la promozione e l'assistenza tecnica e formativa. Quest'ultima, soprattutto, è necessaria per seguire da vicino la coltivazione e monitorare i parametri qualitativi, per tendere a standard sempre più elevati. Attualmente stiamo lavorando al reimpianto di quei vigneti che non si sono ancora adeguati alle norme del disciplinare.

Quali benefici offre il marchio Doc agli operatori?

Sicuramente quello di essere più visibili. Fino a poco tempo fa non riuscivamo a soddisfare tutte le richieste, ma con la produzione in aumento - dal prossimo anno ci sarà l'ingresso di un nuovo operatore - riusciremo a superare anche questo "svantaggio", causato da una delle opportunità della Doc, quello di avere una forte domanda. ●

La scheda

Denominazione: Doc
Terre dell'Alta Val d'Agri

Tipologie: Terre dell'Alta Val D'Agri Rosso e Rosso Riserva; Terre dell'Alta Val D'Agri Rosato

Approvato con:
Decreto Ministeriale 4/9/2002
(Gazzetta Ufficiale n. 214 del 15/9/2003)

Aziende: 4

Etichette: 3

Dove si produce: nei comuni di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno.

Caratteristiche: si ottiene da uve Merlot, Cabernet Sauvignon. Si coltiva in vigneti situati fino alla quota massima di 800 mt s.l.m. con esclusione dei terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o adiacenti a fiumi, laghi naturali e/o artificiali.

MANUALE D'USO PER LA VITIVINICOLTURA NELL'AREA A DOC

**GIOVANNI COLUGNATI*,
PASQUALE CIRIGLIANO*,
ANGELO CAPUTO*,
ORLANDO ZACCARDI***

Con il progetto vitivinicolo integrato appena conclusosi, è stato condotto uno studio dei fattori fisici, chimici e ambientali che influenzano la coltivazione della vite nell'area a Doc "Terre dell'Alta Val d'Agri". Il lavoro ha riguardato la caratterizzazione delle condizioni ambientali nelle quali si sviluppa la coltura della vite all'interno dell'area Doc. Si è trattato di una prima indagine di riconoscimento e gerarchizzazione degli aspetti fisici del territorio (geologici, morfologici e climatici) oltre che dell'approfondimento specifico degli

aspetti funzionali dei suoli interessati dalla viticoltura dell'area. L'area comprende il territorio dei comuni di Viggiano, Moliterno e Grumento Nova, per una superficie totale di 25.285 ha. La viticoltura si concentra tuttavia in un'area più ristretta, in gran parte all'interno dell'ambiente di fondovalle della Val d'Agri, e delle fasce altimetricamente più basse dei rilievi circostanti. Lo studio del paesaggio fisico ha portato a una suddivisione del territorio in un sistema gerarchico con diversi livelli di approfondimento e di scala di rappresentazione: sistemi, unità, elementi, per parlare dei livelli principali in genere utilizzati. La classazione delle superfici, in funzione dell'altitudine e delle esposizioni dei versanti, è un dato estremamente importante ai fini delle scelte di carattere agronomico. ●

* C.R.A. Istituto Sperimentale
per la Viteicoltura - sede di Arezzo

La Val d'Agri conferma la sua vocazione vitivinicola. Cresce la produzione di Terre dell'Alta Val d'Agri Doc e si prepara il terreno per la Doc Roccanova. Uno slancio sostenuto dagli studi di zonazione del territorio.

SPECIALE

Vini Lucani
a Doc e Igt

DAL "GROTTINO" IGT ALLA DOC "ROCCANOVA"

EGIDIO DESTEFANO La Val d'Agri si prepara all'ingresso di una nuova Doc. Lo scorso 19 ottobre è stata spedita al **Ministero delle Politiche Agricole** la documentazione relativa alla **Doc "Roccanova"**. In questi casi, la procedura prevede la riunione della Commissione presso il Ministero, che dovrebbe avvenire tra la fine del 2006 e l'inizio dell'anno successivo, e dopo 2 mesi ci si può attendere addirittura la pubblica audizione. In primavera, quindi, una nuova Doc potrebbe aggiungersi alle eccellenze enologiche lucane.

La proposta, sostenuta dalle aziende come dalle istituzioni, era partita già nel febbraio 2005 con la firma del protocollo d'intesa per la costituzione del "Comitato Promotore per il riconoscimento della Doc Roccanova". Vi parteciparono l'**Alsia**, il **Comune di Roccanova**, la **Coldiretti**, la **Cia**, la **Confagricoltura**, la **Camera di Commercio di Potenza**, la **Regione Basi-**

licata, la **Comunità montana Medio Agri**, la **Confcooperative** e la **Lega delle Cooperative**.

Nel lavoro della nuova Doc sono coinvolti 25 vitivinicoltori e 3 cantine di tutto il territorio dei 3 comuni indicati nel disciplinare: **Roccanova**, **Castronuovo Sant'Andrea** e **Sant'Arcangelo**. La proposta di disciplinare prevede tre denominazioni: "Roccanova" **Rosso**, "Roccanova" **Rosso Riserva** e "Roccanova" **Bianco**. Tra questi è il Rosso Riserva a catalizzare le attese maggiori dei produttori.

Il Rosso dovrà avere una gradazione alcolica di 13°; il Rosso Riserva di 13,5°; il Bianco di 11,5°. Per il Rosso e il Rosso Riserva la base ampelografica sarà composta da uve **Sangiovese** per un minimo del 60%; **Cabernet**, minimo 20%; **Malvasia Nera di Basilicata**, minimo 10%. Potranno concorrere alla produzione della Doc Roccanova anche altri vitigni a bacca

nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%. Per il Bianco, invece, la base ampelografica sarà costituita da uve **Malvasia bianca di Basilicata**, per un minimo dell'80%. Anche per il Roccanova Bianco possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca non aromatici, fino ad un massimo del 20%.

La prossima Doc "Roccanova" renderà più ampia l'offerta vinicola della Val d'Agri, diversificandola rispetto alla qualità e aumentandola rispetto alla quantità. Infatti, se attualmente le cantine vantano una decina di etichette a marchio Igt "Grottino", con l'arrivo della Doc se ne prevedono altrettante. Raddoppiando la produzione, aumenterà anche la visibilità della Val d'Agri quale territorio emergente della vitivinicoltura di qualità. ●

destefano@alsia.it

STUDI SUL TERRITORIO E CARTE TEMATICHE PER MIGLIORARE LE PRODUZIONI

GIOVANNI COLUGNATI*, **PASQUALE CIRIGLIANO***,
ANGELO CAPUTO*, **ORLANDO ZACCARDI***

Nel progetto vitivinicolo, lo studio delle condizioni ambientali in cui si sviluppa la coltura della vite all'interno dell'area Igt "Grottino di Roccanova" ha riguardato l'area dei comuni di Sant'Arcangelo, Roccanova e Castronuovo di S. Andrea, per una superficie totale di 19.803 ha. La viticoltura, tuttavia, si concentra in alcune aree più ristrette, in una fascia situata tra San Brancato, nel comune di Sant'Arcangelo, e Terzo nel comune di Castronuovo. In base a considerazioni sulle aree di origine più tipiche della coltura della vite del Grottino di Roccanova, è stata delimitata un'area ristretta di studio, che ricopre una superficie di 2.549 ha, corrispondente a circa il 13% dell'area totale.

Si è trattato di una prima ricerca sugli aspetti fisici del territorio (geologici, morfologici e climatici) oltre che sugli aspetti fun-

zionali dei suoli interessati dalla viticoltura dell'area. Per lo studio degli aspetti fisici del territorio della Igt "Grottino di Roccanova", è stata utilizzata la cartografia regionale di base.

Ci si trova di fronte a rilievi costituiti da conglomerati, sabbie e, in misura molto limitata, argille. Sono anche presenti numerosi fondivalle alluvionali. La morfologia, più accidentata nel caso dei conglomerati, diviene via via più dolce passando dalle sabbie alle argille. Nell'analisi dell'ambiente fisico dell'area di interesse, sono state elaborate alcune carte tematiche preliminari di estrema utilità al fine sia di comprendere l'assetto territoriale di queste superfici, sia di metterne poi in relazione alcuni dati con le caratteristiche dei vigneti e dei vini da essi prodotti. ●

* C.R.A. Istituto Sperimentale per la Viticoltura - sede di Arezzo



Noce, potatura progressiva durante il *riposo* vegetativo

CLAUDIO BIDINI *

La potatura “progressiva” si distingue dalle altre tecniche utilizzate in arboricoltura da legno (Adl) prevalentemente per il suo tipico approccio a posteriori. Infatti, mentre applicando altre tecniche i rami da tagliare sono scelti in base all'età e/o alla posizione che essi occupano lungo il tronco, cercando sempre di condizionare a priori la struttura architettonica della pianta fino al raggiungimento dell'obiettivo voluto, nella potatura “progressiva” i rami sono eliminati quando questi, per dimensione e/o portamento, ne limitano il potenziale produttivo. In pratica il potatore interviene solo se la pianta, nel suo evolversi, si discosta dagli obiettivi ricercati (un tronco che alla fine della potatura di formazione sia: dritto, cilindrico e privo di rami per un'altezza maggiore di 2,5 m). L'intervento non segue uno schema predeterminato, ma si adatta, di volta in volta, alla specifica struttura della pianta che si intende potare.

Quali rami tagliare

Dal momento che la selezione dei rami da tagliare richiede un'analisi individuale degli stessi e che i tagli interessano diametri relativamente importanti, per facilitare una corretta attuazione della potatura e una pronta chiusura delle ferite la tecnica progressiva si svolgerà preferibilmente in secco, cioè durante il riposo vegetativo. Normalmente è richiesto un solo intervento l'anno. Si procede eliminando i rami che presentano una o più delle seguenti caratteristiche:

1 • hanno un portamento quasi verticale, specialmente se inseriti in prossimità dell'apice vegetativo. Questi rami, infatti, tendono a essere dominanti, e dirottano molte delle risorse destinate allo sviluppo del fusto e possono talvolta sostituirsi ad esso;

2 • hanno un forte accrescimento diametrico rispetto alla media degli altri rami presenti. Devono essere eliminati poiché sono spesso causa della formazione di un “collo di bottiglia” (brusca riduzione del diametro del fusto tra la porzione a valle del ramo in questione e la porzione a monte che deprezza il futuro tronco) e perché tendono a superare rapidamente la di-

mensione limite di 2,5-3 cm, oltre la quale il nodo provocato dalla presenza del ramo sarebbe troppo grande e potrebbe portare a patologie e colorazioni anomale del legno. È anche utile ricordare che maggiore è il diametro del ramo tagliato, maggiore sarà la possibilità di avere un'emissione di ricacci in prossimità del taglio alla ripresa della stagione attiva che dovranno essere prontamente eliminati in un successivo passaggio;

3 • disturbano in modo evidente la simmetria della chioma, per conferire alla pianta maggiore stabilità meccanica e supportare un equilibrato sviluppo del fusto;

4 • sono inseriti in una porzione di fusto che supera 8-10 cm di diametro. La loro immediata eliminazione ha lo scopo di concentrare i difetti causati dai tagli (nodi, cicatrici e colorazioni anomale) in un cilindro centrale, del futuro tronco da lavoro, che sia il più piccolo possibile.

Pro e contro della potatura progressiva

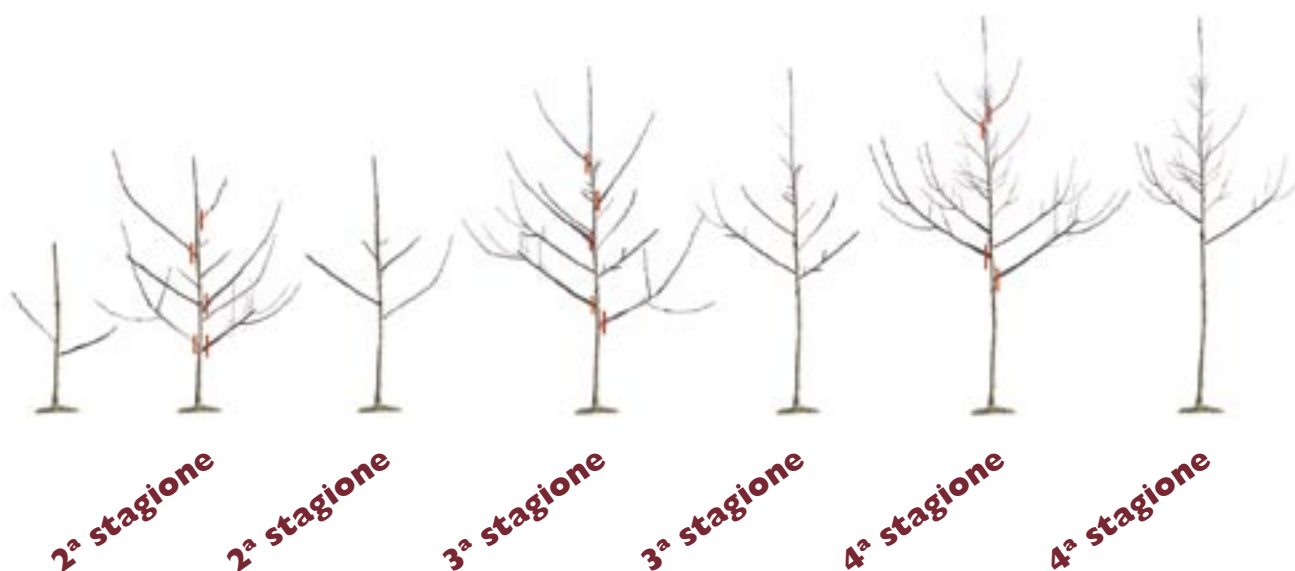
La Potatura progressiva per sua natura è poco invasiva, lo stress inflitto alla pianta è limitato dai pochi tagli selezionati. È una tecnica proponibile dove il noce non vegeta in condizioni ottimali ed è quindi necessario lasciare alle piante la massima disponibilità



I rami sono eliminati quando limitano il potenziale produttivo. Con questo tipo di intervento, da realizzarsi “in secco”, non si segue uno schema predeterminato, ma ci si adatta alla specifica struttura della pianta.

fuoriforesta

*Consigli pratici
per l'arboricoltura
da legno*



di risorse in modo che possano svilupparsi con una sufficiente rapidità. Gli incrementi diametrici del fusto sono maggiori di quelli ottenibili utilizzando la Potatura replicativa o la potatura ad astone (di cui si scriverà nei prossimi contributi); la stabilità della pianta è favorita dal fatto che si rilascia una chioma più profonda e, per questo, con la potatura progressiva non è necessario l'ausilio di un palo tutore.

Per contro gli svantaggi sono costituiti dalla necessità di un'ideale professionalità da parte del potatore, da tempi d'esecuzione più lunghi dovuti essenzialmente all'attenzione necessaria per la selezione dei rami da tagliare e ai maggiori diametri degli stessi. Inoltre è bene tenere presente che con la progressiva si hanno incrementi in altezza relativamente ridotti e un cilindro centrale

con difetti più ampio rispetto a quello ottenibile avvalendosi delle altre tecniche. ●

claudio.bidini@virgilio.it

* Istituto Sperimentale per la Selvicoltura di Arezzo (CRA)

Prosegue in questo numero la collaborazione con “**Sherwood, foreste e alberi oggi**”, per la realizzazione di “Fuoriforesta”, rubrica di consigli pratici per l'allevamento degli impianti di arboricoltura da legno. Sherwood, mensile d'informazione tecnica sull'albero, l'arboricoltura da legno e la foresta, edito da “**Compagnia delle Foreste s.r.l.**” di **Arezzo** (www.compagniadelleforeste.it) collabora con l'**Alsia** anche in specifiche azioni formative e di aggiornamento degli imprenditori lucani del medesimo comparto.

Ulteriori notizie sull'argomento possono essere tratte dal sito www.arboricoltura.it.

Barbabietola, rese *migliori* anche con *compost* da Rsu

GIAMBATTISTA DEBIASE *
DONATO FERRI *

La sostanza organica del suolo, generalmente presente in quantità comprese tra 1 e 3 %, si compone di polimeri organici di origine biologica più o meno decomposti (**humus**), di organismi animali e vegetali. Essa contribuisce ad incrementare la fertilità intrinseca del suolo, in quanto influenza positivamente le proprietà fisiche, contribuisce alla nutrizione dei vegetali, impedisce la lisciviazione e/o il percolamento di minerali utili grazie alla presenza di molecole chelanti, interagisce con gli agrofarmaci adsorbendoli ed avviandoli a processi di biodegradazione e svolge attività fisiologiche.

D'altra parte il contenuto di sostanza organica nei suoli mediterranei tende a decrescere a causa dell'elevata mineralizzazione favorita dalle specifiche condizioni meteorologiche. Pertanto, il mantenimento del livello di sostanza organica del suolo è uno degli obiettivi più importanti della moderna agricoltura. Di conseguenza, sia a fini agronomici che pedologici, appare interessante studiare l'applicazione di materiale organico compostato, derivante da **Rifiuti Solidi Urbani (Rsu)** e/o da scarti agroalimentari alle colture agrarie. In questo ambito l'**Istituto Sperimentale Agronomico di Bari** ha effettuato alcune prove sperimentali nel Mezzogiorno d'Italia miranti a valutare le risposte agronomiche delle colture e le eventuali ripercussioni biologiche sul sistema pianta-suolo.

Aspetti metodologici

La prova sperimentale è stata condotta nell'azienda "**podere 124**" dell'Istituto a **Foggia**, su un suolo dal profilo tipicamente pianeggiante, di origine alluvionale limoso-argilloso, a reazione alcalina (pH 8.83), sufficientemente dotato di micro elementi (Mn, Fe, B, Mg), dal basso contenuto in macro elementi (N, P, K) e dal medio contenuto in sostanza organica (2.1 %).

Utilizzando un disegno sperimentale valido per l'elaborazione statistica dei dati (schema a blocchi randomizzati con tre repliche), su tre cicli di rotazione biennale barbabietola-frumento (dal 1994 al 1999), sono stati saggiati due trattamenti fertilizzanti: concimazione minerale pari a 40 kg di azoto per ettaro come nitrato ammonico distribuito dopo la semina (Min), e concimazione organica con compost Rsu da raccolta indifferenziata pari a 120 kg di Azoto per ettaro, distribuito in pre-semina (Rsu). L'applicazione dei trattamenti, oggettivamente differenti per la quantità di azoto somministrato, trova giustificazione, in quanto l'efficienza dell'azoto minerale è circa tre volte maggiore di quella dell'azoto organico.

Le specie in esame sono state coltivate sulle stesse parcelle elementari per meglio valutare gli effetti esercitati nel tempo dai trattamenti sperimentali. In particolare,



tale esigenza deriva dal fatto che la sostanza organica, incorporata nel terreno, necessita di un periodo più o meno lungo di degradazione e divenire fonte di nutrimento per i vegetali.

Al fine di valutare la sostenibilità agronomica dei trattamenti messi a confronto, sono state misurate annualmente le produzioni di ciascuna coltura.

Risultati

Nella rotazione pluriennale barbabietola-frumento (Tabelle 1 e 2), si osservano andamenti produttivi paragonabili tra i due trattamenti Rsu e Min sia nella coltivazione di barbabietola che in frumento. In particolare, i dati relativi alla produzione di barbabietola hanno mostrato, per 5 dei sei anni di sperimentazione, valori più elevati nel trattamento Rsu, indicando che l'apporto di materiale organico derivante dai rifiuti solidi urbani si presta in maniera soddisfacente come alternativa alla concimazione minerale. Infatti, la media dell'intero periodo è stata superiore (59.22 e 55.40 tonnellate per ettaro rispettivamente per Rsu e Min) nel trattamento con fertilizzazione organica, registrando un incremento medio del 6.90%.

Risultati meno evidenti sono stati ottenuti sul frumento, probabilmente perché gli effetti esercitati dall'applicazione dell'ammendante organico sulle proprietà fisiche ed idrologiche del suolo estrinsecano in maniera più evidente la loro potenzialità su colture a ciclo primaverile-estivo (bietola) per le quali l'approvvigionamento idrico rappresenta un fattore fortemente limitante rispetto a colture (frumento) a ciclo autunno-verni-

Da “prodotti di scarto” a “risorse” per un’agricoltura eco-compatibile: risultati interessanti per l’utilizzo di Rifiuti solidi urbani nelle prove di applicazione condotte dall’Istituto Sperimentale Agronomico di Bari.

AGRinnova

Ricerca e innovazioni
in agricoltura

TABELLA 1 • PRODUZIONE ESPRESSA IN TONNELLATE ETTARO, RADICI DI BARBABIETOLA DA ZUCCHERO NEGLI ANNI 1994-1999.

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	Media
Min	54.21	54.70	72.24	42.26	52.90	56.07	55.40
Rsu	56.44	60.67	74.83	49.51	50.94	62.94	62.94

TABELLA 2 • PRODUZIONE ESPRESSA IN TONNELLATE ETTARO, GRANELLA DI FRUMENTO DURO NEGLI ANNI 1994-1999

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	Media
Min	53.78	46.36	49.06	32.75	51.61	24.14	42.95
Rsu	59.33	43.52	47.65	32.13	45.40	24.21	42.04

no. Terreni ben strutturati e ricchi di frazioni organiche infatti, riescono ad aumentare la capacità idrica del suolo, facilitando quindi l'approvvigionamento idrico della pianta.

Conclusioni

I risultati ottenuti nella prova sperimentale condotta nel Tavoliere pugliese indicano che:

a) la barbabietola da zucchero (come resa in radici) viene influenzata positivamente da una fertilizzazione organica effettuata anche con compost da Rsu;

b) il frumento risponde meno efficacemente agli stessi trattamenti della barbabietola, probabilmente perché la coltura non

riesce a sfruttare completamente le potenzialità della fertilizzazione organica;

c) L'applicazione di compost da rifiuti solidi urbani rappresenta un percorso molto interessante per l'agricoltura, specialmente in suoli poveri di sostanza organica o terreni che presentano un tasso di mineralizzazione elevato; in questi casi l'Rsu passa da “prodotto di scarto” a “risorsa” per un'agricoltura eco-compatibile. ●

donatoferri@entecra.it
giambattistadebiase@virgilio.it

* Istituto Sperimentale Agronomico di Bari



Documenti in *regola* per le **ortive** da *impiantare*

ARTURO CAPONERO

Per le colture ortive a ciclo invernale che si è programmato di impiantare vanno applicate tutte le misure a carattere preventivo che permettano di trapiantare materiale sano in terreno sano. Per quanto riguarda la sanità delle piantine, si ricorda che la normativa (Decreto Ministeriale 14/4/1997), ormai entrata in vigore su tutto il territorio nazionale da diversi anni, ha introdotto sostanziali garanzie a tutela dell'agricoltore: i vivaisti ortivi per commercializzare i loro prodotti devono essere "accreditati" dai **Servizi fitosanitari** delle regioni di appartenenza i quali, preventivamente, accertano il soddisfacimento di requisiti minimi di professionalità e di idoneità delle strutture.

I vivaisti orticoli, inoltre, sono tenuti a garantire che il materiale commercializzato sia esente da patogeni o parassiti che ne compromettano la qualità (un elenco di tali organismi è stabilito dalla legge) e che corrisponda alla varietà dichiarata. Queste attestazioni sono riportate nel così detto "documento di com-

vivaistico e deve essere consegnato all'acquirente al momento del ritiro delle piantine.

Il documento di commercializzazione può essere un foglio stampato a parte, allegato al documento di trasporto o alla fattura, o essere integrato a questi. Spesso il "documento di commercializzazione" funge anche da "passaporto delle piante" ma non deve essere confuso con questo il cui scopo è, fondamentalmente, solo permettere il controllo della provenienza del materiale vivaistico, al fine di evitare la diffusione nella Comunità Europea di patogeni o parassiti da quarantena.

Al momento del ritiro delle piantine, pertanto, va sempre richiesto e controllato il "documento di commercializzazione" che attesta l'accreditamento del vivaista e che deve riportare, oltre alla dicitura "**qualità C.E.**", l'indicazione della specie e della varietà. Il materiale vivaistico sprovvisto di tale documentazione non può essere commercializzato e non da alcuna garanzia né genetica né fitosanitaria.

Oltre al controllo delle "carte", comunque, è buona norma verificare personalmente e con attenzione lo stato sanitario e fenologico delle piantine di vivaio, in modo particolare il colletto e l'apparato radicale che devono risultare integri.

Se si hanno dei dubbi sulla qualità del materiale vivaistico che ci si accinge a trapiantare è meglio chiarirli subito (analisi fitosanitarie possono essere richieste ai laboratori fitopatologici dell'**Alsia**, attivi nelle **Aziende sperimentali "Pantanella" di Metaponto, "Bosco Galdo" di Villa d'Agri e "Incoronata" di Melfi**) piuttosto che avviare dispendiose e spesso inutili contestazioni dopo la messa a dimora.

Vite, da effettuare la potatura di risanamento

In questo periodo non si prevedono interventi fitoiatrici, ad eccezione dei vigneti a "tendone" coperti per il posticipo della raccolta. Su questi sarà necessario controllare lo sviluppo di marciumi del grappolo, in particolare della **muffa grigia** (*Botryotinia fuckeliana*) assicurando una buon'aerazione e ricorrendo a trattamenti specifici alternando i vari prodotti antibotritici per evitare l'insorgere di fenomeni di resistenza.

Nei vigneti affetti da alterazioni del legno come il **mal dell'esca**, l'**eutipiosi** (*Eutypa lata*) o l'**escoriosi** (*Phomopsis viticola*), prima della potatura invernale dell'intero vigneto, è una buona norma eliminare le piante o le loro parti colpite dalle malattie citate e bruciare il materiale di risulta.

In tal modo si potrà intervenire con più calma e precisione con la "potatura di risanamento", riducendo i rischi di diffusione delle infezioni alle piante sane. ●

Responsabile SeDI:

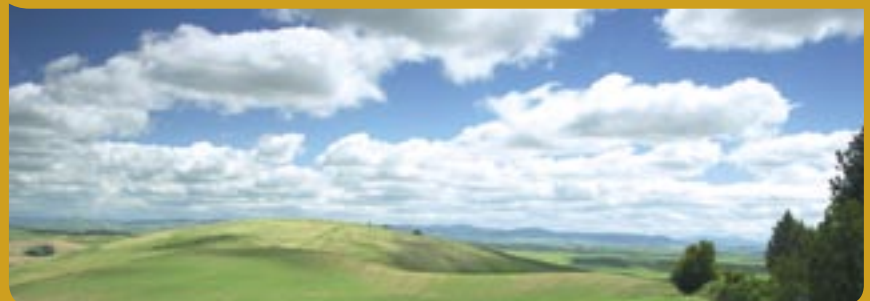
Arturo Caponero

arturo.caponero@alsia.it

Commento climatico settembre/ottobre

AGROMeteo

*Effetti del clima
sulle colture*



**EMANUELE SCALCIONE
NICOLA CARDINALE
PASQUALE LATORRE**

Erano anni che non si aveva una fine dell'estate ed un inizio dell'autunno così miti e temperati, da far rimpiangere e non poco, la "fresca" estate appena trascorsa. Infatti, settembre ed ottobre, pur con le diverse "normali" irruzioni di aria continentale, hanno fatto registrare numerose ondate di caldo, anomalo per il periodo, come quella dal 3 all'8 e dal 20 al 24 settembre, oltre a quella dal 22 al 28 ottobre, quando le temperature massime, nel primo caso sono andate ben oltre i 35°C, mentre nella seconda e terza ondata hanno sfiorato i 30°C (si vedano i dati riportati nella tabella).

In particolare, nella prima decade di settembre l'anticiclone delle **Azzorre** ha

fatto risalire le massime a livelli record in numerose località: **Grassano** sc. 38°C, **Matera** 36°C, **Metaponto** 36°C, **Lavello** 34°C, **Rotonda** 32°C; tutti valori, questi, oltre i 5°C in più rispetto alla media stagionale. Nella parte centrale del mese c'è stata una fase di instabilità, per l'arrivo di correnti "sciroccali" con precipitazioni spesso a carattere temporalesco.

L'altra ondata di caldo (dal 20 al 24 settembre) è stata più moderata, con il ritorno del bel tempo e dell'alta pressione e temperature quasi ovunque intorno ai 30°C. Da un punto di vista pluviometrico il mese è risultato più piovoso rispetto alla media di circa il 50%. Tuttavia, è necessario sottolineare che in molte località, le precipitazioni sono state prevalentemente a carattere temporalesco

e quindi molto localizzate. Ottobre, invece, ha fatto registrare una prima fase con temperature sostanzialmente nella norma a cui ha fatto seguito un calo della temperatura tra il 17 ed il 20, tanto che nelle aree interne e vallive, le minime sono scese sotto lo zero, per poi risalire quasi ovunque intorno ai 30°C nel periodo dal 22 al 28 del mese (fig. 2). Per quanto concerne le piogge, ottobre è stato decisamente inferiore alla media stagionale (70 mm) con un deficit di circa 50 mm (fig. 3). Infine, l'evapotraspirazione è in netta fase discendente, ma nei periodi di caldo ha superato i 4 mm/g nelle aree interne. ●

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.alsia.it.

Responsabile SAL
Emanuele Scalcione
escalcione@alsia.it

Collaborazione
Pasquale Latorre

Temperature (C°)

DECADE	Metapontino			Materano			Val d'Agri			Valle Mercure			Lavellese			Senisese		
	MED	MIN	MAX	MED	MIN	MAX	MED	MIN	MAX	MED	MIN	MAX	MED	MIN	MAX	MED	MIN	MAX
I set	23,3	12,1	35,7	23,3	12,1	35,7	19,1	6,0	31,7	20,1	9,2	31,9	22,5	9,6	35,0	22,0	9,5	34,5
II set	20,6	13,4	30,7	20,6	13,4	30,7	16,5	9,9	26,9	18,0	12,2	28,5	20,0	11,9	29,1	19,5	12,3	29,5
III set	18,5	10,5	27,6	18,5	10,5	27,6	15,2	6,6	24,4	16,7	9,4	25,3	17,8	8,8	26,9	17,7	9,1	27,5
I ott	18,9	12,3	28,4	18,9	12,3	28,4	15,4	6,5	27,5	16,9	9,9	28,5	19,0	10,7	30,6	18,4	9,7	30,3
II ott	14,9	4,9	24,7	14,9	4,9	24,7	11,6	0,7	22,0	13,6	3,8	24,0	14,1	3,7	23,8	14,0	3,7	24,0
III ott	18,3	10,5	28,5	18,3	10,5	28,5	15,5	8,0	26,9	16,8	11,0	26,1	17,9	8,7	28,8	18,0	10,1	29,0

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

DECADE	Metapontino			Materano			Val d'Agri			Valle Mercure			Lavellese			Senisese		
	MED	PREC	ET ₀	MED	PREC	ET ₀	MED	PREC	ET ₀	MED	PREC	ET ₀	MED	PREC	ET ₀	MED	PREC	ET ₀
I set	43,4	0,0	56,2	43,4	0,0	56,2	63,4	0,4	46,7	62,5	0,2	40,7	48,9	0,0	54,5	51,7	0,0	51,7
II set	66,6	30,0	41,8	66,6	30,0	41,8	83,4	77,2	32,6	78,1	84,4	34,5	68,8	15,4	32,1	72,4	29,2	38,6
III set	68,3	37,8	33,7	68,3	37,8	33,7	78,7	35,8	28,4	76,0	35,4	38,5	71,9	22,0	33,3	70,4	45,4	32,7
I ott	69,7	1,6	31,8	69,7	1,6	31,8	72,9	3,0	28,5	70,9	2,8	29,1	67,4	0,8	30,8	65,9	0,8	31,6
II ott	69,3	7,8	25,4	69,3	7,8	25,4	75,9	4,6	21,8	69,5	4,2	23,6	75,0	4,0	22,4	69,4	2,8	24,0
III ott	74,5	1,8	21,8	74,5	1,8	21,8	77,1	41,6	20,6	77,6	41,8	16,1	73,3	1,2	21,7	68,6	5,2	23,1

Castagneti da *recuperare* in Alta **Val'Agri**

MARIO CAMPANA

La **castanicoltura** ha una presenza modesta in **Alta Val d'Agri**: si sviluppa su 393 ettari, pari a circa il 10% dell'intera superficie regionale a castagno, che ammonta pressappoco a 4.000 ettari. Si tratta di castagneti principalmente da legno, ormai quasi tutti abbandonati: impianti disetanei con sesti irregolari, decimati dal cancro corticale e lasciati all'incuria del tempo. In ogni modo, percorrendo il fondo della Val d'Agri, si possono ancora distinguere a macchia di leopardo delle interessanti aree di castagno (**Santino** in agro di **Marsiconuovo**; **Valle Romana** nel territorio di **Paterno**; **Maragliano**, **Casa Masone** e **Noce Nocera** in agro di **Tramutola** etc.).

Sono aree ben delimitate, di facile accesso e interessanti sotto l'aspetto naturalistico, paesaggistico e anche produttivo (in previsione di una eventuale riconversione). Inoltre, poiché le condizioni pedoclimatiche dell'area sono adatte alla valorizzazione dei castagneti, è stata condotta un'indagine per individuare e descrivere le cultivar da frutto presenti nell'areale degne di interesse agronomico. Tale lavoro risulta quindi utile sia per la riconversione di castagneti esistenti, sia per la realizzazione di nuovi impianti in cui si prevede di utilizzare materiale autoctono e di interessante produzione qualitativa e quantitativa.

Nel biennio 2004-2005 sono stati individuati e posti in osservazione due ecotipi pre-

senti in agro di **Tramutola**, **Previtessa** e **Munnareda**, una selezione rinvenuta in agro di **Paterno** e una in agro di **Marsiconuovo**. Per ciascun ecotipo è stata scelta una pianta rappresentativa sulla quale è stato osservato il carattere morfologico afferente a albero, ramo, infiorescenza maschile e femminile, foglia e frutto.

Le selezioni di castagno individuate hanno un notevole vigore, distinguendosi per la forma della chioma e il portamento dei rami. Le foglie sono di dimensioni variabili, di forma lanceolata con margine seghettato. Quanto al lembo fogliare, pur variando il colore della pagina superiore, le rimanenti caratteristiche della pagina inferiore sono identiche nel colore, nella tomentosità e nelle nervature.

Le infiorescenze maschili hanno una lunghezza variabile da 10,8 a 21,6 cm, portamento diritto o ricurvo. Il riccio è di medie dimensioni, sferoidale contenente di norma 2-3 frutti (achenii) di cui 1-2 atrofizzati. I frutti di forma ellittica, con apice appuntito e torcia poco persistente sono di dimensione grande.

Gli ecotipi individuati vanno però sperimentati in loco per verificarne la produttività, la resistenza alle malattie in caso di innesto e, non ultimo, la recettività del prodotto in ambito locale ed extralocale con una idonea indagine di mercato.

La rimessa a coltura di vecchi castagneti abbandonati, con valenza paesaggistica e ambientale, potrebbe essere una molla economica importante per alcune località dell'Alta Val d'Agri, con sbocchi commerciali sia per le castagne che per i manufatti. ●



mario.campana@alsia.it

Gli impianti, principalmente da legno, si presentano ormai quasi tutti abbandonati. Oltre ad un notevole valore paesaggistico, ci sono prospettive interessanti per possibili conversioni a produzioni da frutto.

	MUNNAREDDA	PREVITESSA
ALBERI	Vigorosi, tronco con corteccia screpolata, chioma assurgente e branche con portamento assurgente.	
RAMI	Internodi corti, corteccia liscia, di colore verde con lenticelle poco numerose, piccole e chiare. Gemme di forma appuntita, verde.	Internodi medi, corteccia liscia, di colore verde-grigio con numerose lenticelle piccole e chiare. Gemme di forma conica, verde.
FOGLIE	Lanceolate, lunghe 15,6 cm, larghe 5,1 cm, base a graffa, apice appuntito, margine seghettato. La pagina superiore è verde e liscia mentre l'inferiore è più chiara, tomentosa con nervature evidenti. Il picciolo ha una lunghezza di 2,2 cm.	
AMENTI	Lunghi 11,4 cm, diritti, provvisti di 66 glomeruli e fiori astaminei.	Lunghi 10,8 cm, diritti, provvisti di 67 glomeruli e fiori astaminei.
INFIORESCENZE FEMMINILI	1-2 per amento.	1 per amento.
RICCI	Sferoidali di medie dimensioni con 3-4 frutti di cui 1 vano. Gli aculei sono medi, rigidi e uniformi. La deiscenza avviene in 2-4 valve.	Sferoidali di medie dimensioni con 3-4 frutti di cui 1-2 vani. Gli aculei sono medio-lunghi, rigidi e uniformi. La deiscenza avviene in 2-4 valve.
FRUTTI	Grandi (altezza 30 mm, larghezza 32 mm, spessore 21 mm, peso 13,53 grammi, 72 frutti per chilogrammo). Forma ellittica, con apice appuntito e base arrotondata. Torcia poco persistente. I frutti sono di colore marrone scuro, presentano striature poco evidenti e pericarpo di medio spessore. La cicatrice ilare ha un'altezza di 12 mm ed una larghezza di 25 mm. Il seme ha solcature poco profonde ed episperma separabile.	Grandi (altezza 31 mm, larghezza 36 mm, spessore 19 mm, peso 13,81 grammi, 72 frutti per chilogrammo). Forma ellittica, con apice appuntito e base arrotondata. Torcia poco persistente. I frutti sono di colore marrone chiaro, presentano striature poco evidenti e pericarpo di medio spessore. La cicatrice ilare ha un'altezza di 13 mm ed una larghezza di 27 mm. Il seme ha solcature poco profonde ed episperma separabile.
CARATTERI BIOLOGICI E AGRONOMICI	Il germogliamento avviene agli inizi di maggio, la fioritura a giugno e la maturazione nella seconda decade di ottobre. Non si hanno dati precisi sulle produzioni ma si caratterizzano per la grossa pezzatura anche in annate siccitose. Soggetta a cancro corticale.	

La tradizione nel Vulture: un incontro a Melfi con tecnici ed esperti

Il **Vulture-Melfese** ospita l'area castanicola per eccellenza della **Basilicata**, con circa 2.150 ettari di castagneti. Seguono il **Lagonegrese** con 950 ettari, l'**Alta Val d'Agri**, 400 ettari, e il **Marmo Platano** con 350 ettari. Le caratteristiche di questa particolare vocazione alla castanicoltura, presente soprattutto nei comuni di **Melfi**, **Rionero** e **Barile**, sono stati al centro di un convegno tenutosi a Melfi lo scorso 25 ottobre.

L'incontro, dal titolo "La tradizione del castagno nell'area del Vulture", si inseriva nel cartellone della **47ª Sagra del Marroncino di Melfi**. In particolare, un gruppo di esperti ha trattato gli aspetti della castanicoltura da frutto e da legno, soffermandosi sulle caratteristiche della cultivar del Marroncino di Melfi, quella più diffusa e rinomata della zona del Vulture.

Con **Vittorio Marzi**, docente della **Facoltà di Agraria di Bari**, a fare da moderatore, sono intervenuti quattro relatori. **Elvio Bel-**

lini, professore ordinario di **Coltivazioni arboree** all'**Università di Firenze**, ha introdotto agli aspetti storici della pratica castanicola. **Vittorio Leone**, ordinario di **Selvicoltura** dell'**Università degli Studi di Basilicata**, ha trattato la valenza ambientale e paesaggistica del castagno.

Un altro docente dell'ateneo lucano, **Stefano Quartulli**, ordinario di **Tecnologia del legno**, ha esposto sui problemi e le prospettive di utilizzazione del castagno nella zona del Vulture. Infine, per l'**Alsia**, **Ippazio Ferrari**, responsabile del settore "**Agricoltura e qualità**", si è soffermato sui progetti di valorizzazione della varola di Melfi, prossima all'ottenimento di marchio Igp.

Il progetto conta sulla collaborazione del **Comune di Melfi** e dell'**Associazione dei produttori** e ha in cantiere diverse azioni specifiche: la formazione agli operatori, l'assistenza specialistica per il risanamento fitosanitario dei castagneti e il sostegno alla certificazione.

Per l'occasione è stata organizzata una mostra fotografica su "**Il castagno e le sue risorse - immagini e considerazioni**", presentata in due edizioni: a Melfi, presso Palazzo Donadoni, ed a Matera, a palazzo Lanfranchi. ●

(A.L.)

Lotta ai **parassiti** dei peperoni “*insertati*”. Senza gli Ogm...



BRUNO ESPINOSA * - LUIGI SANNINO **

Se il **peperoncino piccante** è di per sé poco gradito agli insetti, il **peperone di Senise**, una volta seccato - tradizionalmente in “serti” - attira invece tutta una serie di tignole e tarli tipici delle derrate d'origine vegetale a basso tenore d'umidità, dotati di notevole capacità di penetrazione anche all'interno delle confezioni i cui involucri non siano capaci di resistere all'attacco di mandibole affilate. Il problema della conservazione dei sertì è ovviamente sempre esistito, ma se un tempo ci si poteva anche accontentare di un controllo “a vista”, scartando volta per volta le bacche che apparivano più danneggiate, oggi che ci si propone invece di commercializzare su grande scala il peperone di Senise, bisogna necessariamente seguire procedure particolari perché il prodotto non vada a perdersi in pochi mesi. In un sopralluogo effettuato in un'azienda del Senise è stata rilevata una forte infestazione di ***Ephestia elutella*** e ***Plodia interpunctella***, due farfalline (ordine **Lepidotteri**, famiglia **Ficitidi**) comuni frequentatrici delle derrate alimentari. L'efestia è grigiastra, comunissima nelle abitazioni, capace di compiere tre-quattro generazioni all'anno, mentre la plodia, bianchiccia e con la metà terminale delle ali rossastre, comune anch'essa, ne compie una o due. I loro bruchi formano bave sericee, simili a ragnatele, sulle sostanze attaccate. Ambedue le specie svernano da larva all'interno di bozzoletti di seta a trama assai larga, riprendendo poi l'attività nella primavera successiva. I lepidotteri attaccano le derrate soltanto durante lo sviluppo larvale; gli adulti infatti hanno vita breve (appena il tempo di riprodursi) e non sono in grado di assumere cibo ma, essendo dotati di ali, possono trasferirsi più facilmente da un ambiente all'altro diffondendo l'infestazione.

Nell'attacco osservato, le larve (giallo-rosate) avevano rosso e sfioracchiato un gran numero di sertì, alcuni già imbustati, imbrattandoli con escrementi e fili sericei. Nei locali di lavorazione e stoccaggio risultavano contemporaneamente presenti larve di varie età, crisalidi ed adulti (sia vivi che morti) in numero assai considerevole, prova che l'infestazione era di vecchia data. Tenuto conto che l'attacco dei peperoni non ha inizio in campo ma prende l'avvio da uova deposte sulle bacche in via di disidratazione (plodia ed efestie attaccano solo prodotti con ridotto contenuto idrico) è evidente che il problema va risolto nei locali di essiccazione e conservazione impe-

dendo che le tignole (e i loro bruchi) passino da una serto all'altro perpetuando l'infestazione.

Gli interventi necessari possono essere così riassunti:

- effettuare una pulizia accurata dei locali di essiccaimento, lavorazione e stoccaggio; la pulizia deve essere spinta fino alle suppellettili ed attrezzature (questo perché le larve a fine sviluppo tendono ad allontanarsi dal substrato alimentare per andare alla ricerca di opportuni ricoveri ove imbozzolarsi), facendo seguire a questa una disinfestazione con opportuni prodotti;
- prevedere all'interno degli ambienti superfici ben levigate per agevolare la pulizia;
- impedire che sui sertì di peperoni appesi ad essiccare vengano a deporre le uova le **tignole** (facendo svolgere il processo di disidratazione in ambienti schermati da reti a maglie non superiori a 1 mm);
- fare in modo che il prodotto immagazzinato in deposito resti indenne da ogni attacco, rendendo ermetico il locale (applicando guarnizioni in gomma alle porte e reticelle a maglie strette alle prese d'aria);
- installare nei locali opportuni tipi di trappole per la cattura degli adulti, per rivelare infestazioni non ancora manifeste;
- studiare l'utilizzazione di pratiche alternative di controllo degli infestanti (**calore, ultrasuoni, CO₂, basse temperature**, ecc.) da impiegare eventualmente sul solo prodotto stoccato o magari su quello già confezionato e pronto per il mercato.

Come tutti i frutti anche i peperoni, superata la fase di piena maturità, vanno incontro ad un decadimento con la formazione di sostanze particolari che attirano immediatamente le **drosofile**, piccoli insetti noti come “moscerini della frutta” o “moscerini del vino”, che vanno subito a deporre le loro uova (alcune decine per volta) in vicinanza delle lesioni e delle ammaccature presenti sui frutti.

Da queste uova, visibili solo con una lente d'ingrandimento, sgusciano dopo 2-3 giorni le larve (semitrasparenti, microcefale e senza zampe) che, penetrate nel frutto, iniziano a nutrirsi della polpa. In poco più di una settimana, le larve completano lo sviluppo e si impupano all'interno stesso del peperone.

Contrariamente a quanto avviene per le tignole, qui non possono esserci reinfestazioni, perché le drosofile si sviluppano solo su vegetali ad alto contenuto di umidità, e quindi i moscerini che usciranno fuori dopo 2-3 settimane non saranno assolutamente più attratti dai peperoni dei sertì (ormai secchi) e voleranno via alla ricerca di altri frutti marcescenti.

Unico consiglio da dare a questo riguardo ai produttori, è quello di raccogliere i peperoni per tempo, evitando di tenerli in campo oltre lo stretto necessario. ●

* Università degli Studi di Napoli Federico II, Portici
Dipartimento di Entomologia e Zoologia agraria,

** C.R.A. Istituto sperimentale per il tabacco, Scafati (SA)

Imprenditori lucani a *scuola* di bioenergie

SI CHIAMANO "FATTORIE DEL SOLE" E SONO UN GRUPPO DI AZIENDE AGRICOLE DI TUTTA ITALIA IMPEGNATE NELLA PRODUZIONE DI BIOENERGIE, RIUNITE GRAZIE AD UNA NUOVA INIZIATIVA DELLA COLDIRETTI.

VINCENZO TROPIANO*

L'associazione, costituita nello scorso settembre, vuole creare un punto di riferimento per gli agricoltori interessati alle energie derivate da fonti rinnovabili, quali biomasse, acqua, sole e vento, e fornire loro informazioni, assistenza, ricerca e orientamento. Le bioenergie costituiscono, infatti, una delle nuove opportunità di crescita per l'agricoltura, sotto il segno della sostenibilità, della rigenerazione, del rispetto dell'ambiente. Gli operatori agricoli lucani, che hanno partecipato al progetto formativo "**Agricoltura: energia del futuro**", organizzato dalla **Coldiretti** regionale insieme all'**Alsia**, hanno fatto visita ad alcune di queste aziende, nelle regioni **Veneto** e **Friuli-Venezia Giulia**. Qui si trovano infatti alcune delle realtà imprenditoriali più avanzate in tema di **energia solare, eolica e biogas**.

In tre visite didattiche, l'intero gruppo di partecipanti dei corsi - circa 250 imprenditori e loro coadiuvanti - hanno trovato riscontro alle lezioni teoriche svolte nei quattro mesi di attività, da luglio a ottobre scorso in 11 località lucane, constatando da vicino il funzionamento di macchinari e impianti, come il riscaldamento a pellets di edifici pubblici, impianti di spremitura di semi di oleaginose e impianti fotovoltaici.



L'esperienza che senza dubbio ha destato più interesse è stata la visita a un impianto di cogenerazione con motore alimentato a biogas. Un'azienda zootecnica della provincia di **Vicenza** utilizza un deposito per la raccolta dei reflui bovini: qui, per un processo anaerobico, si genera del gas che viene poi convogliato in un motore che lo trasforma in metano. Un sistema che ha permesso di risolvere il problema dello smaltimento dei reflui, che per un'azienda zootecnica di medie o grandi dimensioni costituisce una vera e propria emergenza ecologica. Si tratta di una delle "buone pratiche" bioenergetiche, verso cui gli imprenditori lucani hanno dimostrato di volersi orientare. Ma a questo va aggiunto anche il mini-eolico e il fotovoltaico, che rappresentano, con i loro impianti poco costosi e poco ingombranti, i sistemi più facili da poter adottare e capaci di poter generare alcune decine di kilowatt di potenza.

Anche la **Basilicata**, quindi, con la varietà dei suoi paesaggi e delle sue pratiche agricole, può offrire la possibilità di produrre bioenergie, a partire da alcune zone particolarmente ventose, ad altre adattabili alla coltivazione di **girasoli**, ad altre ancora vocate alla zootecnia. Solo i costi di installazione di questi nuovi impianti possono costituire un ostacolo, date le piccole dimensioni delle nostre aziende, ma anche questo è risolvibile affrontando le spese in maniera congiunta.

Le visite didattiche ad alcune realtà del settentrione sono solo il coronamento di una diffusa attività formativa, che ha cercato di trasferire agli operatori lucani le conoscenze e le competenze tecniche sulle energie rinnovabili da poter introdurre in azienda. Le prospettive riguardano, infatti, una produzione prettamente dedicata all'auto-consumo e al completamento del ciclo produttivo di un'azienda attraverso il riutilizzo degli scarti. La "rigenerazione" non è solo una pratica che difende l'ambiente, ma è anche una metafora più ampia del periodo di rinnovamento che attende l'agricoltura, anche lucana. ●

tropiano@coldiretti.it

* Coldiretti di Basilicata

Un bando regionale a sostegno dei vivai

ROCCO OLITA E ANGELA LAGUARDIA

Un sostegno alle imprese vivaistiche ed ortofrutticole per gli interventi di ammodernamento delle serre e per quelli a sostegno dei miglioramenti delle tecniche produttive. È quanto previsto da un bando approvato dalla **Giunta Regionale** su proposta dell'assessore all'**Agricoltura e Sviluppo rurale**. Le risorse disponibili ammontano a 3 milioni di euro, che serviranno a finanziare gli interventi delle aziende che beneficeranno del contributo.

Le tipologie degli interventi finanziabili dalle risorse messe a disposizione da questo provvedimento sono cinque:

- l'ammodernamento e la costruzione ex novo di **serre** e **ombrai**, per la produzione e lo stoccaggio delle produzioni vivaistiche e per la coltivazione di prodotti orto-frutticoli in serra;
- l'acquisto di **impianti irrigui**, di **fertirrigazione** e di **riscaldamento**, compresi i **sistemi di gestione informatizzata** (pacchetti software), funzionali alla riduzione dei costi, al miglioramento della qualità, al controllo automatizzato della nutrizione, alla razionalizzazione nell'uso delle risorse finalizzata al risparmio idrico, al risparmio energetico e all'uso di energie rinnovabili;
- l'acquisizione e l'utilizzo di marchi, brevetti e licenze, l'acquisizione di tecnologie di processo per la certificazione e l'etichettatura della produzione vivaistica, per il recupero e la valorizzazione del germoplasma frutticolo e orticolo autoctono, l'implementazione di tecnologie eco-compatibili (compreso



l'acquisto di pacchetti software per la gestione delle produzioni vivaistiche per la loro tracciabilità e certificazione);

- l'acquisizione di servizi e attività di supporto tecnico-scientifico forniti da laboratori accreditati dall'**Ufficio Fitosanitario della Regione Basilicata**;
- l'acquisto di celle di germinazione, macchine ed attrezzature (zollatrici, baulatrici, sterilizzatrici, seminatrici, reti antinsetto, teli antialghe, plastiche poliennali).

Il contributo massimo ammissibile è pari al 50 per cento dell'investimento totale nelle zone svantaggiate e al 40 per cento nelle altre. Il modulo per compilare la domanda può essere richiesto direttamente al **Dipartimento agricoltura** o scaricato dal sito internet www.agricoltura.basilicata.it. ●

Leggi e decreti

Niente trucioli di legno nei vini Doc e Docg

La pratica enologica autorizzata dall'**Unione Europea** con il regolamento 1507/06, che consente l'uso di pezzi di legno per dare ai vini un effetto simile a quello dell'invecchiamento in "barrique", in **Italia**, sarà esclusa per tutte le produzioni a **Doc** e **Docg**.

Lo ha stabilito il ministro delle politiche agricole e forestali **Paolo De Castro**, che con un Decreto ministeriale, consente questa pratica solamente per i vini da tavola e per le produzioni ad Igt.

Il provvedimento ministeriale, come si legge in una nota del **Mipaaf**, tende alla difesa della tradizione vinicola di qualità del settore in Italia. Una produzione vinicola, quella italiana, della quale i vini a Doc e a Docg rappresentano ben

il 29,8 %, pari a ben 15.020 ettolitri, contro il 25,5% (12.857 ettolitri) rappresentato dai vini ad Igt e il 39,8 % (20.070 ettolitri) dei vini da tavola - dati 2005. A queste tipologie va aggiunta la quota del settore degli spumanti.

Sempre secondo i dati riferiti allo scorso anno, questa importanza dei vini a Doc e Docg è ancora maggiore se riferita all'export della produzione italiana. All'estero, infatti, i vini a Doc e Docg rappresentano ben il 40,1% (vini da tavola e ad Igt: 44,1%; altri 15,8%).

Molte sono ora le pressioni del mondo della politica e delle associazioni a che tale divieto venga esteso anche alle produzioni ad Igt, in modo da innalzare ulteriormente il livello di protezione e qualità delle produzioni vinicole italiane e migliorare ancora di più la loro immagine sui mercati internazionali. Su tale richiesta di estensione del decreto non mancano le voci critiche o di dissenso.

A questo proposito, in una nota del Mipaaf, il ministro De Castro si è dichiarato "pronto ad estendere il divieto ad altre produzioni a marchio. Ma la richiesta in tal senso deve venire dal mondo produttivo, dalle cooperative e dalle imprese che operano nei mercati. Ad oggi, invece, proprio il mondo produttivo pare orientato in tutt'altra direzione riguardo alla possibilità di estendere il divieto". ●

Dalla Regione, contributi per le aziende vivaistiche e ortofrutticole. Il Ministero limita l'uso dei trucioli nella vinificazione alle sole Igt. Prodotti lucani tipici in mostra in diverse manifestazioni.



C'eravamo anche noi

*Fiera del Levante
(Bari, 9/17 settembre)*

Un intero padiglione espositivo dedicato alla **Basilicata**, il numero 129, che ha raccolto nei nove giorni della manifestazione diverse migliaia di visitatori. Un'attenzione crescente, quella dei pugliesi, alle tipicità ed al territorio lucani, confermata dalle sempre più numerose visite nei nostri agriturismi. Alla 70ª **Fiera del Levante** a **Bari**, la **Regione Basilicata**, rappresentata da **Dipartimento Agricoltura, Alsia, Apt** e dagli otto **Gal**, i Gruppi di azione locale, ha ottenuto grandi riscontri. Con un tema tutto incentrato sull'ospitalità, "**Weekend in Basilicata**", sono state presentate attrattive turistiche ed enogastronomiche anche in collaborazione con le **Associazioni Agrituristiche regionali**, **Terranostra**, **Agriturst** e **Turismo Verde**.

*Naturalmente Lucano
(Tito Scalo,
30 settembre/2 ottobre)*

"Dalle sorgenti al mare": questo il tema presentato quest'anno, d'intesa tra **Dipartimento Agricoltura, Alsia** e **Apt** alla sesta edizione di **Naturalmente Lucano**, la manifestazione che si tiene ogni anno sull'agroalimentare regionale. Lungo i quattro fiumi della **Basilicata**, **Agri, Basento, Bradano** e **Sinni**, si sono snodati idealmente dei percorsi lungo alcune aziende agroalimentari lucane. La manifestazione ha contato quest'anno 87 aziende espositrici, con la presenza di tutti i consorzi di tutela dei prodotti a marchio, richiamando un pubblico di circa 15.000 visitatori.

*Borsa Verde dei
Territori Rurali Europei
(Vallo della Lucania,
6/8 ottobre)*

Il futuro dei Gal nella programmazione 2007-2013 ed il "turismo verde": questi alcuni dei temi discussi alla III edizione della **Borsa Verde dei Territori Rurali Europei**, uno degli eventi previsti nel cartellone delle **Fiere di Vallo della Lucania**, dedicato alla natura, la cultura, l'arte e l'enogastronomia dei territori rurali del mediterraneo.

Alla manifestazione, organizzata dalla **Provincia di Salerno**, hanno partecipato le regioni del sud Italia e i Paesi del **Mediterraneo**, i **Gruppi di Azione Locale (Gal)**, gli enti e le associazioni che si occupano di sviluppo territoriale e rurale. L'Agenzia ha rappresentato la **Basilicata**, insieme al **Dipartimento Agricoltura**, agli otto Gal della Regione, all'**Apt**, alle **Province di Potenza** e **Matera** e alle associazioni agrituristiche.

*Salone dell'Industria
Casearia
(Vallo della Lucania,
19/22 ottobre)*

All'evento hanno partecipato centinaia fra caseifici, produttori di macchine per la trasformazione dei prodotti caseari, operatori commerciali del settore. Il salone ha rappresentato una occasione importante per fare il punto della situazione sulle azioni di tutela e promozione delle tipicità dei vari territori.

All'appuntamento di Vallo, l'**Alsia**, di concerto con la **Regione Basilicata**, si è presentata con due prodotti di punta del settore: il **Canestrato di Moliterno** stagionato in fondaco ad **Igp**, ed il **Pecorino di Filiano** a **Dop**. ●

Istruzioni per pubblicare articoli e notizie su Agrifoglio

Agrifoglio • periodico dell'**Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura**, ha finalità informative e divulgative, e si riferisce in particolare al contesto regionale dei comparti agricolo ed agroalimentare.

È possibile per chiunque collaborare col Bollettino?

Agrifoglio pubblica prioritariamente articoli e notizie elaborati da personale dell'Agenzia. Tuttavia sono ammesse anche collaborazioni esterne al Bollettino, volontarie ed esclusivamente a titolo gratuito. Chi volesse inviare materiale per la pubblicazione tenga presente che:

- i contenuti dovranno tendere al trasferimento pratico delle conoscenze tecnico-scientifiche dei comparti agricolo ed agroalimentare, o rappresentare le possibili ricadute sul territorio lucano di piani, programmi, norme, provvedimenti o eventi del settore;
- 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;
- 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 - **Matera**, o inviato per posta elettronica all'indirizzo **sergio.gallo@alsia.it**.

Il materiale consegnato sarà restituito solo su richiesta dell'interessato.



REGIONANDO

*tratto da
"Regione Informa"*

Sviluppo *rurale*, confermati i fondi per la **Basilicata**

Ammontano a **372 milioni di euro** i fondi dell'**Unione europea** assegnati alla **Basilicata** per lo **Sviluppo rurale**. Grazie all'impegno del **Governo** a mantenere inalterata la quota cofinanziata dallo Stato per il settore, la Regione potrà contare per la programmazione agricola del 2007-2013, oltre che sulle risorse comunitarie, anche sulla stessa dotazione finanziaria dello scorso sessennio.

La proposta di ripartizione dei fondi era stata presentata e approvata all'unanimità già lo scorso 23 ottobre in occasione del **Tavolo verde**, al quale avevano preso parte il **presidente della Regione, Vito De Filippo**, l'**assessore all'Agricoltura, Gaetano Fierro**, i dirigenti generali dei **Dipartimenti Agricoltura e Ambiente, Rocco Rosa** e **Andrea Freschi**, e i rappresentanti delle organizzazioni professionali agricole **Coldiretti, Confagricoltura, Cia** e **Copagri**. Il documento è stato poi discusso il 31 ottobre in sede di Conferenza Stato-Regioni.

"Adesso possiamo passare con maggiore tranquillità - ha sostenuto l'assessore all'Agricoltura, Gaetano Fierro - a programmare le linee e gli assi del Piano per lo Sviluppo rurale, che dovrebbe completare il suo iter di approvazione entro fine anno con i dovuti passaggi in Giunta e in Consiglio regionale. La Regione Basilicata ha ottenuto un ottimo risultato, raggiungendo l'obiettivo di veder confermati i finanziamenti per i prossimi sette anni. Ciò è stato possibile - ha continuato l'assessore - perché la Basilicata si è presentata agli appuntamenti con le altre Regioni e con il Governo portando un documento unitario fatto proprio anche dalle organizzazioni professionali di categoria. La concertazione interna e le buone relazioni con le Regioni del Sud ci hanno messo in condizione di difendere le nostre posizioni nella delicata fase della fuoriuscita dall'Obiettivo I, quando cioè diminuiscono i finanziamenti. Queste risorse ci permetteranno di mettere in atto azioni mirate all'innovazione e alla riorganizzazione delle aziende, fon-

damentali per un'agricoltura moderna e competitiva".

Al tavolo tecnico si è discusso anche dei tributi consortili a carico dei proprietari degli immobili extragricoli e urbani. Sempre d'intesa con le organizzazioni professionali di categoria nei prossimi giorni sarà elaborata una proposta che integri la normativa in materia.

"CHE GUSTO C'È": TORNA IL PREMIO PER LE SCUOLE

È stato bandito il IV Concorso di educazione alimentare "**Che gusto c'è**", organizzato dal **ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, dalle **Regioni**, dall'**Ismea** (Istituto servizi mercato agricolo e alimentare) e dalle **Edizioni Giunti**. Il Premio è rivolto alle classi della scuola primaria e rientra in una campagna informativa avviata nelle scuole sull'alimentazione, tesa a scoprire, valorizzare e far conoscere i

prodotti tipici, la gastronomia e il settore primario in genere. Le classi sono invitate a descrivere e raccontare un prodotto tipico lucano attraverso l'uso dei cinque sensi.

Per partecipare, occorre richiedere il kit didattico in distribuzione dal **Dipartimento Agricoltura** della **Regione Basilicata** e dalla casa editrice Giunti. Una giuria di esperti, composta da membri del Comitato di progetto regionali, sceglierà le classi vincitrici, una per ogni regione. Le classi vincitrici saranno premiate con una visita, nel mese di maggio, di tre giorni a Roma, dove parteciperanno a laboratori sul tema dell'educazione alimentare e visiteranno luoghi di grande interesse storico e naturalistico. La scadenza del concorso è fissata per il **15 febbraio 2007**.

Per ricevere il kit didattico gli insegnanti possono rivolgersi alla **Struttura di Comunicazione Esterna** del **Dipartimento Agricoltura** - tel. 0835/284299 - e-mail agromktg@regione.basilicata.it. Oppure possono contattare la segreteria del Concorso, tel. 055/5062383, e-mail proed.promo@giunti.it. ●



Atti del convegno "Il comparto vitivinicolo in Basilicata tra tradizione ed innovazione"

Autori: Vari

Collana: "I Quaderni dell'Alsia", n. 6

Pubblicazione: 2006

Dimensioni: cm 30 x 21, pp. 95



Dal convegno sul progetto regionale sulla vitivinicoltura lucana, "Il comparto vitivinicolo in Basilicata tra tradizione ed innovazione", tenutosi a **Potenza** il 14 settembre scorso, sono stati estratti gli Atti, pubblicati nella collana "I Quaderni

dell'Alsia", in supplemento a questo numero di **Agrifoglio**.

Nel volume sono stati raccolti i lavori dei ricercatori che hanno partecipato al progetto integrato regionale "Ricognizione, studio e ricerca del comparto vitivinicolo lucano". Un anno di studi, suddiviso in sette azioni principali, che vanno dallo studio dei fattori ambientali di tutte le aree di produzione a Doc della Basilicata, ai processi produttivi, alle strategie di marketing.

Il progetto è stato intrapreso dalla **Regione Basilicata**, dall'**Università degli studi di Basilicata** e dall'**Alsia**, coinvolgendo anche l'**Università degli studi di Udine** e l'**Istituto sperimentale per la viticoltura di Arezzo**.

La flora spontanea del Vulture

Autore: Mariantonietta Tudisco

Collana: "Le Guide di Agrifoglio", n. 1

Pubblicazione: 2006

Dimensioni: cm 16,5 x 23,5, pag 108

In supplemento a questo numero di Agrifoglio esordisce una nuova collana: "Le Guide di Agrifoglio", un progetto editoriale che intende intraprendere con i lettori nuove strade alla scoperta del territorio lucano. Il lavoro di apertura delle "Guide" si intitola "La flora spontanea del Vulture",

ed è una ricerca dell'agronomo e paesaggista Mariantonietta Tudisco, di Melfi, che ha ripercorso i sentieri del Vulture alla ricerca delle piante e dei fiori spontanei. Sono state catalogate 78 piante spontanee, di cui 20 ad uso gastronomico e 28 ad uso farmaceutico. Un ricco patrimonio naturale, definito "minore", che viene così ripreso e valorizzato. Il lavoro si divide in tre sezioni - "Le piante spontanee", "Le specie ad uso gastronomico", "Le specie farmacologiche" - dove per ciascuna pianta sono riportate, oltre alle generalità scientifiche, anche l'uso medicamentoso e culinario. Questo primo numero del "Le Guide di Agrifoglio", oltre ad avere una sua valenza scientifica, vuol essere una guida utile a chi, incamminandosi sui sentieri del Vulture, voglia scoprire il patrimonio ambientale e paesaggistico.



NEL PROSSIMO NUMERO

- **Fertirrigazione del melone d'inverno del Metapontino**
- **Il tartufo lucano**

Agrifoglio

PERIODICO DELL'ALSIA
N. 17 • ANNO III
SETTEMBRE/OTTOBRE 2006

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

Edito da
Altrimedia s.r.l. - Matera/Roma
per conto di **Alsia**

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

Stampa: **Supema**
Pavona di Albano Laziale (Roma)



Agenzia Lucana
di Sviluppo
e di Innovazione
in Agricoltura



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

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

