

Agrifoglio

PERIODICO

DELL'AGENZIA LUCANA
DI SVILUPPO
E DI INNOVAZIONE
IN AGRICOLTURA

29

ANNO V
SETTEMBRE
OTTOBRE 2008



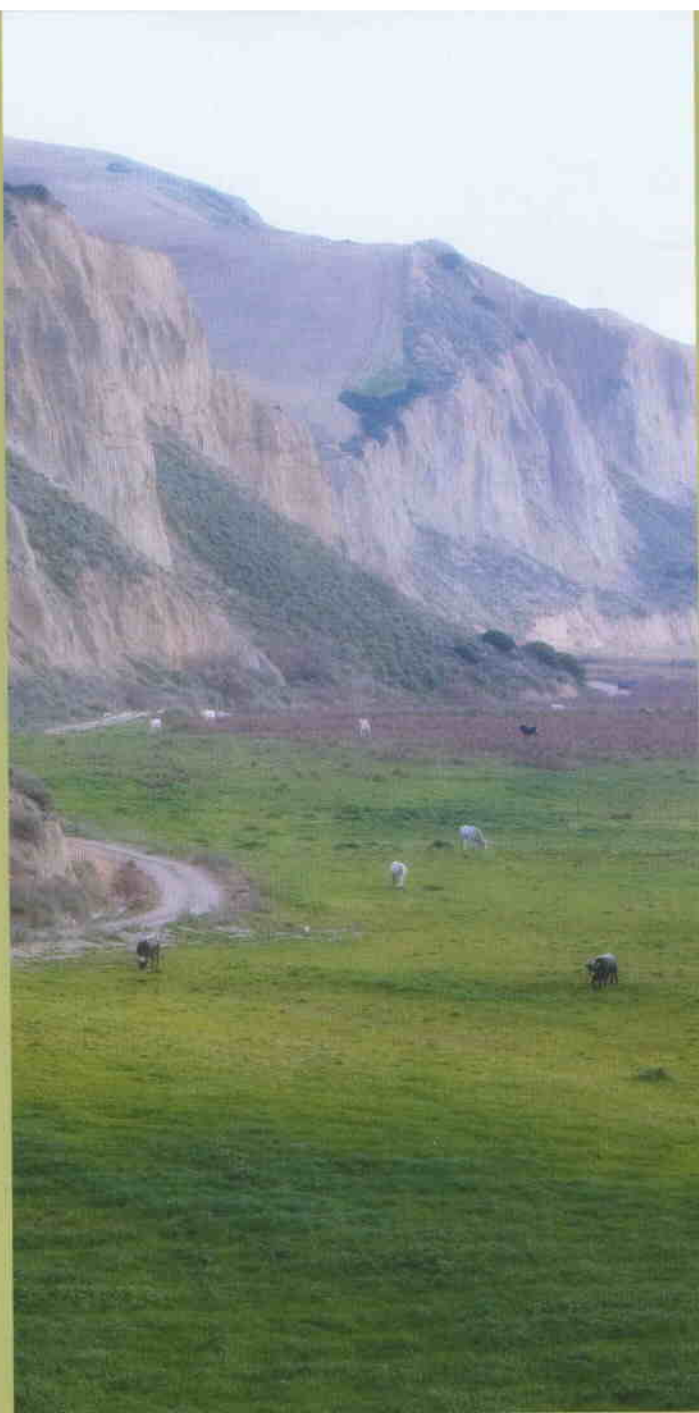
**POMODORO
DA INDUSTRIA**
Ibridi resistenti nel Lavellese

BIODIVERSITÀ
Azioni e norme di tutela

FATTORIE DIDATTICHE
Formazione per l'elenco regionale

Speciale
FILIERA
CARNE

Origine e tracciabilità
sulle etichette a tutela
degli allevamenti
e del consumatore



Comunicare l'agricoltura e lo sviluppo rurale

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

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

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

L'Agenzia, quindi, "informa" sui cambiamenti del mondo rurale e "comunica" con il territorio. I risultati della ricerca per un perfezionamento delle pratiche agricole, viaggiano:

› su carta

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

› sul web

- con il sito istituzionale, dove si possono consultare le notizie dall'Agenzia, i bandi e le pubblicazioni. Per gli utenti, attivo un filo diretto con l'e-mail;
- con il recente portale dei Servizi di Sviluppo Agricolo, voce della rete degli sportelli in agricoltura. Diviso in canali tematici, è informazione quotidiana, servizi on-line, bollettini specialistici, ricerca dei corsi di formazione, ed altro ancora.

› in ufficio

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



Informazione Formazione e Servizi per il mondo agricolo lucano

www.ssabasilicata.it

Il portale regionale dei Servizi di Sviluppo in Agricoltura

Agrifoglio

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



Direttore Editoriale
Paolo Galante

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

Vice direttore
Vincenzo Laganà

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

Hanno collaborato
Palma Arcuti, Maurizio Arduin, Delia Barbante,
Nicola Cardinale, Monia Charfeddine, Giulia
Conversa, Paolo Campisi, Pietro Dichio, Maria
Gonnella, Marcella Illiano, Vincenzo Laganà,
Pasquale Latorre, Maria Assunta Lombardi,
Domenico Romaniello, Sergio Sabatino, Pietro
Santamaria, Antonietta Straccamore, Felice Vizzielli

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

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

Stampa
Tipografia Zaccara - Lagonegro (Pz)

Foto di copertina
© Delmo07 - Fotolia.com

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

Le foto pubblicate in questo numero sono di:
Archivio Alsia, Azienda Cafra, Vincenzo Laganà,
Archivio Linearte, Maurizio Arduin, Fotolia.com,
Mario Campana, Michele Catalano, C.E.A.
Montescaglioso, Giuseppe Mele, Paolo Campisi,
Carmelo Mennone, Rocco Pozzulo

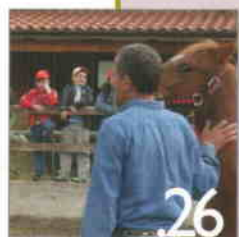
La rubrica "Regionando" è tratta
da REGIONE INFORMA,
Agenzia quotidiana della Regione Basilicata

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

I testi possono essere riprodotti
citando la fonte.

A cura di **URP ALSIA**

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



.02
EDITORIALE
Sotto le stelle
Sergio Gallo

.03
INTERVENTI
Carni avicole, con la filiera corta strategia di sviluppo

.04/11
di Maria Assunta Lombardi

.12
FUORIFORESTA
Arboricoltura da legno, obiettivi più chiari interpretando le fasi del ciclo produttivo
Enrico Buresti Lattes / Paolo Mori

.14
Pomodoro da industria, ibridi resistenti contro l'avvizzimento nella Valle dell'Ofanto
Loredana Lanzellotti

.16
AGRINNOVA
Culture idroponiche per ortaggi "aricchiti": così si incentivano i consumi alimentari

.18
Specie locali vegetali e animali in estinzione: ecco le azioni a tutela della biodiversità
Michele Catalano, Giuseppe Mele

.20
DIFESA FITOSANITARIA
Oli minerali contro i fitofagi nella lotta biologica e integrata
Arturo Caponero

.21
AGROMETEО

.22
Clementine, sperimentazioni nel Metapontino per ampliare il calendario della commercializzazione
Carmelo Mennone

.24
UOMINI E PIETRE
I Cucibocca chiudono a "Monte" le bocche dei piccini e le feste dei grandi
Franco Caputo

.26
Formazione per qualificare gli imprenditori agricoli nell'avvio e gestione delle fattorie didattiche

.28
AGRINEWS
Grottino di Rocanova Igt: presentato a "Grotte in festa" il Consorzio di Tutela
Egidio De Stefano

.29
C'ERAVAMO ANCHE NOI

.30
Ortive in Alta Val d'Agri: imprese di trasformazione e colture di pregio per fronteggiare la crisi
Mario Campana

.31
DALL'UNIONE EUROPEA

.32
REGIONANDO

LUNGO ANTICHI
TRATTURI, CON LA
TRANSUMANZA,
LE MANDRIE
VENIVANO SPOSTATE
VERSO I PASCOLI
DA MANDRIANI
ESPERTI. UN'ATTIVITÀ
ORGANIZZATA, FATTA
PER GENTE DURA.
NE RESTANO POCHE
TRACCE, MERITEVOLI
DI INTERVENTI
DI RECUPERO

di Sergio Gallo

sotto le stelle

Quando alzava il braccio avanti a sé sembrava di vederla, quella mazza di cui parlava. Un gesto veloce, naturale, che compiva facilmente nonostante gli evidenti acciacchi. Aveva all'incirca settant'anni, ma ne aveva trascorsi così tanti all'aperto che vento, sole e pioggia sembrava gliene avessero aggiunti molti altri. Non serve colpirle, diceva l'uomo: le mucche tengono d'occhio i movimenti della mazza, e basta sollevarla per farle accelerare mentre si "mena", quando le si manda nella direzione voluta. Tutte in fila, con i vitelli più piccoli e le mucche gravide a chiudere. Gli occhi gli brillavano, mentre raccontava della transumanza da Ferrandina a Castelsaraceno. Di quei gesti antichi, delle notti di stelle, delle mandrie e dei vaccari.

Non solo poesia, però. La pastorizia transumante era un'attività organizzata, impegnativa, fatta per gente tosta. Interessava gran parte del territorio lucano, caratterizzato da un fitto reticolo viario funzionale anche allo svolgimento dei mercati, vera terra di mezzo tra l'arco jonico e la sella di Conza, il valico tra le province di Avellino e Potenza.

Il fenomeno della transumanza, molto attivo soprattutto fino agli inizi dell'800, riguardava complessivamente 5 regioni: Abruzzo, Molise, Puglia, Campania e Basilicata. Una sorta di macroregione, all'interno della quale si realizzava l'intero ciclo produttivo culminante nella Fiera di Foggia. Il transito avveniva lungo vie prefissate, le *calles*, oppure sfruttando gli alvei dei fiumi, come accadeva a nord di Potenza tra Puglia e Basilicata, sotto il monte Carmine. Transumanza è parola composta, da *trans* - al di là - e *humus* - terra. Indica migrazione "al di là della terra consueta", e non pastorizia nomade. Già nota in epoca sanniti-

ca la transumanza, come testimonia Varrone (detto "Il reatino", I 16-27 a.C.) nel secondo libro del "*De re rustica*", con l'Impero romano si sviluppò regolata da leggi, mentre venivano tracciate le prime importanti piste tratturali. Ma è con Alfonso I d'Aragona, sotto il quale fu istituita nel 1447 la "*Dogana Menae pecundum Apuliae*" (la Regia Dogana della mena delle pecore in Puglia), con sede inizialmente a Lucera, che la pastorizia transumante divenne un'attività economica vera e propria. Fondata sul fitto delle "poste", che garantiva così entrate sicure per l'Erario napoletano, e sul sistema dei "tratturi", vie erbose tracciate lungo i meridiani, larghe 60 passi napoletani - pari a circa 7 palmi - per un totale di poco più di 111 metri. A completare la rete, i "tratturelli" di 32-38 metri, e i "bracci" di 12-18, realizzati lungo i paralleli.

Per Emilio Sereni, giornalista e scrittore (1907-1977), nella sua "*Storia del paesaggio agrario italiano*" (ed. Laterza), la pastorizia transumante, dove l'allevamento prevaleva sulle attività agricole, fu l'ultima manifestazione "a campi ad erba" del paesaggio agrario, cioè di "*quella forma che l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale*".

Di quegli incontri tra mandrie e vaccari, oggi, del loro camminare insieme verso i pascoli di montagna, poche tracce. Nei secoli, molti degli antichi tratturi sono andati in tutto o in parte perduti, venduti o dissodati dopo l'avvento della rotaia e la riforma agraria. Protette da leggi, ne rimangono alcune importanti testimonianze, che progetti di recupero cercano di valorizzare. Reimpiantando siepi, ripristinando antichi ricoveri per uomini e animali. E recuperando un paesaggio che ci è caro. ■



CARNI AVICOLE,

con la **fili**era CORTA strategia di SVILUPPO

Maurizio Arduin*



Il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana è oggi uno degli obiettivi fondamentali che riguarda le attività di allevamento e la produzione di carni. Queste aspettative richieste dai consumatori, associate al cambiamento dei mercati e alla globalizzazione delle produzioni, hanno contribuito a favorire, in questi ultimi anni, lo sviluppo della “vendita diretta”, o per meglio dire “filiera corta”. Con questo termine si definisce la più breve distanza tra luogo di produzione e punto di vendita delle merci. Un modello di relazione tra produzione e consumo dei prodotti che permette di creare un rapporto diretto tra chi produce e il fruitore finale. In questo modo il consumatore maturo controlla direttamente le diverse fasi di produzione e lavorazione delle carni, che si svolgono tutte all'interno dell'azienda, acquisendo una maggiore garanzia senza trascurare la qualità di ciò che compera. La filiera corta prevede, nella maggior parte dei casi, la macellazione aziendale che deve garantire la sicurezza alimentare anche alla luce delle ultime normative in materia, come il regolamento (CE) n. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, e il regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifi-

che in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Per quanto riguarda la macellazione aziendale di avicoli (polli, tacchini, oche, colombi, fagiani etc.), le attuali normative comunitarie e le leggi nazionali permettono la macellazione aziendale e la vendita diretta delle carni.

Fino a una quantità di 500 capi all'anno non sono richieste autorizzazioni e neppure particolari strutture di macellazione. In questo modo l'imprenditore agricolo è libero di “sondare” il mercato e accertarsi delle possibilità di reddito. È poi possibile ampliare la produzione passando da 500 a 10.000 capi all'anno, realizzando però un piccolo macello aziendale.

Il macello può essere realizzato utilizzando ambienti preesistenti (almeno due camere, per un totale di circa 20-30 metri quadri, oppure è possibile acquistare dei piccoli macelli mobili. Le spese di investimento non sono eccessive e comunque si ammortizzano nel giro di un solo anno. L'allevamento di avicoli si integra con le restanti attività aziendali contribuendo all'integrazione del reddito. Nel caso di vendita di 500 capi all'anno è necessario un ambiente chiuso di 20-30 metri quadri e un'area pascolo di 2-3.000 metri quadri, coltivata a frutticoltura biologica,

arboricoltura da legno o altre attività eco-sostenibili.

Nel caso di una produzione di 10.000 capi all'anno lo spazio coperto è di circa 300 metri quadri e 3 ettari di superficie a pascolo, frutteto o vigneto. Nel caso in cui si voglia realizzare l'incubazione aziendale per ottenere una produzione di 10.000 polli di tipo “Mediterraneo” servono solamente 100 galline.

Le carni così ottenute, possono essere vendute direttamente in azienda oppure a macellerie, ristoranti, mense scolastiche e altre rivendite situate nella stessa località del produttore o in una località limitrofa, ovvero nel territorio dell'Azienda sanitaria locale (Asl) dove risiede l'azienda, e in località confinanti.

Da non dimenticare la possibilità di realizzare un Agri-grill: un'area aziendale attrezzata dove il consumatore può cucinare da sé le carni che l'imprenditore vende attraverso un'agri-macelleria. In questo modo si riesce a ottenere la diversificazione e la differenziazione del reddito aziendale che in questi anni è un obiettivo ambizioso ma necessario per integrare il reddito. ■

maurizio.arduin@tin.it

*Esperto di zootecnia biologica

IL MOMENTO DELL'**ACQUISTO** È OGNI VOLTA CONDIZIONATO DALLE **NOTIZIE** CHE SI DIFFONDONO SU EVENTUALI **EMERGENZE SANITARIE**, SOPRATTUTTO NEL CASO DI **CARNE** PROVENIENTE DALL'**ESTERO**

di Maria Assunta Lombardi

SPECIALE FILIERA CARNE



Il settore della produzione della carne risente di diversi fattori. Primo fra tutti, quello della ristrutturazione del comparto zootecnico, che sta vivendo anche in Basilicata un calo delle aziende e della media dei capi allevati.

Tra le difficoltà con cui spesso gli allevatori si devono confrontare ci sono gli alti costi di gestione, l'adeguamento a tecniche che riducano l'impatto ambientale degli allevamenti, e garantiscano al contempo il benessere degli animali e la sicurezza alimentare per i consumatori.

Il momento dell'acquisto è ogni volta condizionato dalle notizie che si diffondono su eventuali emergenze sanitarie, soprattutto nel caso di car-

ne proveniente dall'estero. Ne sono degli esempi il caso "mucca pazza", l'aviarina e, ultimo in ordine di tempo, la scoperta di alcuni maiali allevati in Irlanda contaminati da diossina. In questi casi le rassicurazioni sulla salubrità della carne locale non bastano a far riprendere i consumi. Tuttavia con la prossima legge nazionale sull'obbligatorietà dell'origine da apporsi in etichetta sui prodotti alimentari, la provenienza sarà tracciata con maggiore precisione. A livello regionale, già da tempo le Apa, Associazioni provinciali allevatori, eseguono i controlli sull'intera filiera, dalle stalle ai macelli. ■

Basilicata, in calo gli ALLEVAMENTI aumenta la TRASFORMAZIONE

Sergio Sabatino*

I dati Istat riferiti al 2007 (*Struttura e produzioni delle aziende agricole*, 3 dicembre 2008) rivelano che le aziende con allevamenti in Basilicata sono 14.025, in prevalenza con avicoli (8.552), ovini (7.426) e suinicoli (6.095), per un totale di 1.493.368 capi. La tendenza è il calo sia del numero delle aziende con allevamenti, che della media dei capi allevati, con la sola eccezione degli ovini e degli equini.

Per quanto riguarda la trasformazione, sono in un aumento i mattatoi riconosciuti con bollo CEE (in possesso del bollo sanitario rilasciato dal Ministero della Salute): se ne contano 3 in provincia di Potenza e 2 in quella di Matera, mentre sono 23 gli impianti a capacità limitata (19 in provincia di Potenza e 4 in quella di Matera). Un'evoluzione positiva, per il maggiore livello tecnologico e di igiene, ma ancora gli impianti sono mal dislocati per l'orografia del territorio lucano.

Di seguito si riportano i dati tratti dall'Osservatorio Regionale delle Produzioni Zootecniche sui principali tipi di allevamenti della regione.

Bovini

La zootecnia da carne bovina si basa sull'allevamento di vacche nutrici, per gran parte di razza podolica (66%) o sue derivate. Non trascurabile, comunque, è l'apporto derivante dai vitelli e vitelloni ottenuti da bovini da latte.

L'incrocio viene praticato per migliorare la produzione di carne, anche se l'utilizzazione di tori di razze diverse ha portato al progressivo meticciamiento di gran parte degli allevamenti.

La consistenza media degli allevamenti è di 30 capi adulti. La transumanza interessa il 35% degli allevamenti e quasi la metà dei capi allevati.

Circa il 50% dei vitelli provenienti dalle vacche nutrici viene ingrassato presso le strutture aziendali per ottenere i vitelloni destinati al macello. Il rimanente 50% è destinato, come capi svezati all'età di 6-7 mesi, ai centri di ingrasso extraregionali. Il 90% delle aziende è a conduzione diretta di tipo familiare; l'età media dei conduttori è di 47 anni; la metà degli addetti risiede presso il centro aziendale.

Ovi-caprini

In Basilicata sono presenti allevamenti ovini sia da latte che da

carne. Questi ultimi, tranne poche eccezioni, sono di razza merinizzata italiana o suoi derivati.

L'offerta si diversifica in varie tipologie commerciali: l'agnello leggero, su cui si concentra il 70% della domanda, l'agnello pesante, l'agnellone ed il castrato. Analoghe considerazioni si possono fare per la carne caprina, dove risulta ancora più marcata la domanda di carne proveniente da soggetti leggeri con meno di 30 giorni (il 77% della carne consumata). Gli sbocchi di mercato riguardano per il 68% l'ambito regionale, e per la restante parte le regioni limitrofe (Campania, Puglia e Calabria).

Suini

Gli allevamenti a ciclo chiuso sono 20, per un totale di circa 1.500 scrofe allevate, da cui nascono in media 19 suini per scrofa per anno. I lattoni di 30 Kg vengono venduti per l'ingrasso.

Gli allevamenti da ingrasso nei quali si pratica la soccida sono 50, con una media di 1,5 cicli all'anno per azienda e 40 suini a ciclo.

Il mercato del fresco, che rappresenta il 23% della produzione totale, è per circa il 78% locale. Tuttavia, la gran parte della produzione di questa carne (77%) è destinata a mercati fuori regione, mentre la rimanente viene commercializzata come prodotti indifferenziati a livello di mercati locali. Le aziende di trasformazione presenti sul territorio sono una decina.

Cunicoli

In Basilicata questo settore ha raggiunto uno sviluppo importante, con una produzione pari a circa 730.000 capi l'anno e circa 20.000 quintali di prodotto. Gli allevamenti sono oltre 200 (l'82% nella provincia di Potenza), con un incremento di quelli specializzati (quasi trenta), con più di 13.039 fattrici.

Esistono due macelli a norma CEE e uno aziendale, che trasformano il 50% della produzione regionale. Il mercato principale è quello dell'Italia meridionale (soprattutto Basilicata e Puglia). L'età media dei conduttori è di 41 anni. ■

sergio.sabatino70@alice.it

*Agronomo Apa -
Associazione provinciale allevatori Potenza



PODOLICA, origine e TRACCIABILITÀ per la TUTELA dei consumatori

Sergio Sabatino*

**I NUMERI DELLA PODOLICA
IN BASILICATA: 65 ALLEVAMENTI;
52 MACELLERIE; 1512 VITELLI/VITELLONI
ISCRITTI NEL CIRCUITO;
1215 VITELLI/VITELLONI
MACELLATI NEL SISTEMA;
304 ESTRAZIONI DEL DNA
PER TRACCIABILITÀ;
5,2% CONTROLLI DELLA CARNE
MEDIANTE ESTRAZIONI DEL DNA**

La Basilicata è la regione a più alto numero in Italia di capi podolici: ce ne sono ben 13.120, pari a circa il 66% della consistenza nazionale.

Gli allevamenti sono 306, ripartiti in tutta la regione con una maggiore incidenza nelle zone marginali (dati Anabic, Associazione nazionale allevatori bovini italiani da carne, 2007).

L'allevamento è per lo più allo stato brado o semi brado e viene ancora effettuata la pratica della transumanza: non di rado, infatti, si incontrano questi bovini ai cigli delle strade di montagna, o nei boschi, anche in condizioni climatiche avverse, come testimoniano le splendide fotografie raccolte nel libro di Rocco Giorgio ("La Podolica", Grafie 2008). E' nato così nel 2003 il Progetto di valorizzazione della carne podolica, in cui la programmazione ed il controllo sono stati affidati alla Regione Basilicata, mentre i soggetti attuatori sono

stati individuati nelle Associazioni Provinciali Allevatori di Potenza e Matera e nell'ASP, l'Associazione per la tutela e la valorizzazione del Sistema Podolico lucano.

Gli obiettivi del progetto sono quelli di: garantire la sicurezza alimentare ed il profitto dell'allevatore; introdurre sistemi di tracciabilità e di qualità nel processo produttivo; migliorare le capacità imprenditoriali degli allevatori; valorizzare e promuovere la produzione di carne podolica lucana; organizzare la filiera. La carne proveniente dagli allevamenti iscritti al circuito è data da bovini di età compresa tra i 10 e 24 mesi, di razza podolica o provenienti da incroci in prima generazione (F1) ottenuti dall'accoppiamento tra vacca podolica e toro miglioratore da carne di altra razza.

Tra i punti di forza del sistema, la **tracciabilità**, garantita in tutte le fasi della filiera dai tecnici delle Apa che, grazie all'ausilio di tecniche innovative come l'analisi del DNA, effettuano dei prelievi di campione biologico prima nel vitello, nei primi mesi di vita, e poi intervengono con dei controlli a campione sulla carne (prelievo che viene effettuato nelle macellerie e/o macelli) con comparazione del DNA.

Poi vi è la certezza dell'**origine**: la carne proviene da animali nati e allevati in Basilicata; e della sicurezza degli allevamenti: le aziende in cui vengono allevati i vitel-

li sono tutti controllati dai tecnici Apa, sia da un punto di vista sanitario, che per la qualità degli alimenti somministrati ai vitelli stessi. I tecnici sono presenti in tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla distribuzione. ■

sergio.sabatino70@alice.it

*Agronomo APA -

Associazione provinciale allevatori

Il CENTRO genetico multispecie di LAURENZANA

Per il miglioramento genetico della razza podolica è attivo dal 1995 il centro genetico multispecie di Laurenzana, nato dalla collaborazione tra Apa e Anabic (Associazione nazionale allevatori bovini da carne). Ospita torelli provenienti da Basilicata, Puglia e Calabria. I torelli, per accedere alle prove di performance, devono possedere requisiti genealogici e sanitari. Nelle prove di performance vengono valutati tutti gli indici per razze da carne ed i migliori capi vengono, infine, venduti all'asta al migliore offerente. L'attività del centro è arrivata a 12 cicli di performance-test, in cui sono stati venduti 154 torelli. Da quest'anno si pratica anche la raccolta seme: questa tecnica permetterà una maggiore selezione grazie alla fecondazione artificiale, e una conservazione di materiale genetico di pregio. (S.S.)

Dal pascolo al BANCONE, un progetto nel LAGONEGRESE



Paolo Campisi

La razza podolica è una razza bovina caratterizzata da un mantello di colore grigio, con tendenza nel maschio al grigio scuro sul collo, sulla coscia, sull'orlatura dell'occhio e dell'orecchio, mentre nella femmina è più chiaro, fino ad arrivare al bianco.

L'antica razza Podolica ha conservato nel nome il riferimento al quale appartiene: la sua importazione, infatti, sembra sia stata opera degli Unni nel 452 d.C. Fu portata in Italia dalla Podolia, ossia da quell'area compresa tra Ucraina, Bielorussia e Polonia. Da allora si è verificato un processo millenario di adattamento ai boschi e alle macchie delle aree meridionali italiane.

È una razza molto rustica, che si è adattata molto bene agli ambienti nostrani caratterizzati da pascoli montani e da condizioni ambientali estreme. Essa riesce a sfruttare molto bene i pascoli cespugliati e le macchie, difficilmente utilizzabili da altre razze bovine. La Podolica è un animale robusto e frugale, che viene allevato prevalentemente al pascolo montano. In particolare, il massiccio del Sirino in estate ne è pieno, mentre in inverno, poco prima

che la neve copra i pascoli, con la transumanza, gli animali vengono fatti spostare in zone meno fredde come ad esempio la costa tirrenica di Maratea, il Materano, la Puglia.

Proprio le essenze pabulari, ossia le erbe del pascolo, conferiscono alla carne un gusto particolare.

È necessario, però, un periodo di frollatura prima che la carne podolica venga messa in commercio, affinché i tessuti muscolari si inteneriscano.

La carne presenta un contenuto di lipidi e colesterolo leggermente inferiore alle altre carni bovine, mentre il pascolo apporta una elevata quantità di acido linoleico coniugato, che è una delle qualità salutistiche.

Vista l'importanza di questa razza per la zona del Lagonegrese, è stato realizzato un progetto per la certificazione della carne, che ha coinvolto l'Associazione Provinciale Allevatori e l'Asp, e a cui hanno aderito 6 macellerie, 10 allevatori e 2 mattatoi. Attualmente hanno concluso l'iter della certificazione, seguita dal CSQA – organismo accreditato dal Sincert e specializzato nel settore agroalimentare – solo 2 macellerie e 3 allevatori.

Per la tracciabilità della carne viene estratto il bulbo pilifero al vitello da macellare e viene mappato il Dna.

Poi, a campione, vengono controllate le carni in vendita per vedere se vi sia corrispondenza tra documenti esposti in macelleria e carni nel banco frigo, in modo da garantire la rintracciabilità dell'allevatore.

Le macellerie certificate possono utilizzare il marchio "Comunità Montana Lagonegrese" che garantisce al consumatore la qualità dei prodotti grazie al rispetto dei disciplinari di produzione, che attuano i criteri della buona pratica agricola, a basso impatto ambientale e con le tradizionali tecniche di produzione e trasformazione.

L'origine dei prodotti è ristretta ai comuni ricadenti nell'area della Comunità Montana del Lagonegrese. ■

paolo.campisi@alsia.it



Funziona la FILIERA
di allevamenti

BIO,

e ORA si SPERIMENTA
la commercializzazione



Giuseppe Mele

Si è conclusa con l'ultima macellazione del 18 novembre scorso la fase applicativa del progetto pilota "Filiera dimostrativa per la valorizzazione della carne da allevamenti biologici lucani". Il progetto predisposto e finanziato dall'Alsia e dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, prevedeva che le carni di dieci vitelli (questo era il limite-obiettivo del progetto), regolarmente certificati ed etichettati "da agricoltura biologica", provenienti da allevamenti lucani, fossero acquistati e consumati in alcune mense scolastiche ed ospedaliere e da alcune famiglie lucane.

È stata la prima volta che l'intera filiera - dall'allevamento aziendale al consumatore - è stata completata mantenendo la "certificazione biologica" in tutti i passaggi.

L'esigenza che il progetto pilota mirava a soddisfare, infatti, era proprio quella di realizzare una filiera completa della carne biologica.

Nonostante la presenza di circa 700 aziende con allevamenti iscritti all'Albo regionale dei produttori e trasformatori biologici, infatti, nessuna sino ad ora era arrivata al consumatore finale - se non pochissimi casi sporadici, riguardanti prevalentemente i salumi - con carni certificate "da agricoltura biologica" della Basilicata.

I capi bovini sono stati macellati, sezionati, confezionati sottovuoto ed etichettati presso il macello Acer Carni srl di Acerenza (PZ). Anch'esso, come gli allevamenti, si è dovuto sottoporre (o "assoggettare" come si dice nel gergo "bio") a un Organismo di controllo (OdC) regolarmente autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole.

Oltre che nell'azienda, infatti, è necessario rispettare accorgimenti tecnici e normativi particolari per il metodo biologico anche nel macello, nei trasporti degli animali vivi e delle carni, nel confezionamento e nell'etichettatura oltre che, ovviamente, nelle prescrizioni normative ed igienico-sanitarie dei prodotti convenzionali.

Solo rispettando tutti questi adempimenti, verificati e documentati da un organismo "terzo", è possibile certificare la carne

venduta ai consumatori finali come proveniente "da allevamenti biologici". Per questo motivo sono stati coinvolti attivamente gli OdC ai quali è stato chiesto di effettuare un primo screening tra tutte le aziende iscritte all'albo regionale e di segnalare le aziende con capi bovini "prontamente certificabili".

Le esperienze sino ad adesso realizzate grazie al progetto hanno permesso di conoscere interessanti realtà produttive ed individuare alcuni punti di forza e di debolezza del settore.

In Basilicata operano molte aziende biologiche zootecniche quasi "a ciclo chiuso", che hanno a disposizione pascoli a sufficienza, che auto-producono i mangimi, riducendo così il rischio più diffuso per gli allevamenti, cioè quello di utilizzare alimenti per gli animali non consentiti in regime di agricoltura biologica, in particolare mangimi contenenti Ogm (Organismi geneticamente modificati).

Tutte le aziende contattate durante la realizzazione del progetto non avevano mai ricevuto richieste di capi bovini certificati, e questo non li aveva finora stimolati ad approfondire con i rispettivi Organismi di certificazione i sistemi e la documentazione di vendita necessaria per certificare il prodotto.

Per questo motivo non sono state in grado di conferire i propri capi, ma si sono dette favorevolmente interessate al prosieguo delle attività.

Altre non hanno manifestato alcun interesse a "chiudere" il percorso della certificazione sino al consumatore, anche se dotate di spacci o macellerie aziendali.

Questo atteggiamento è frutto della conoscenza da parte dell'operatore del contesto economico-produttivo in cui opera. Queste macellerie vendono infatti esclusivamente il prodotto aziendale e si riferiscono ad un mercato locale costituito prevalentemente da clienti-consumatori fidelizzati che conoscono l'allevatore-macellaio.

È da approfondire, invece, l'atteggiamento di alcuni macellai convenzionali alla proposta di vendere la carne "bio" in maniera differenziata, come prevede la legge.



PIACE L' **AGNELLO** delle Dolomiti Lucane

PER INFO:

Coop. Edere Lucanum
Presidente: Vita Guglielmi
c/o Gal Basento Camastra
tel.: 0971/508029

info@galbasentocamastra.it

Domenico Romaniello*

Ha già riscosso ottimi apprezzamenti per il rapporto qualità-prezzo, l'Agnello delle Dolomiti Lucane, una produzione certificata di carni di agnello, seguita dal Gal Basento Camastra e dall'Apa, Associazione provinciale allevatori, con il sostegno dell'Alsia e del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata.

L'azione di valorizzazione e promozione ha raggruppato ad oggi 20 aziende zootecniche della montagna potentina, prevalentemente guidate da giovani, che hanno l'obbligo di conferire il 75% del proprio prodotto per assicurare l'offerta al mercato locale ed extraregionale.

Oltre a queste aziende, sono stati certificati due macelli, uno a Tito e l'altro a Lauria, che distribuiscono il prodotto a un circuito di macellerie lucane e pugliesi. Per il Natale 2008 sono stati distribuiti circa 2.000 capi.

Il prezzo viene stabilito con riferimento alla Borsa Merci di Foggia, ma si aggira in media intorno ai 4,50 euro al kg. La certificazione e la tracciabilità del prodotto sono seguite dall'Azienda Speciale Forim della Camera di Commercio di Potenza.

Uno degli accorgimenti a garanzia dei consumatori è che su cia-

scuno dei lotti di carne viene anche impresso il codice identificativo dell'azienda di provenienza.

Il marchio "Agnello delle Dolomiti Lucane" è stato ceduto alla Cooperativa Edere Lucanum, che riunisce le aziende che aderiscono all'iniziativa.

Gli agnelli, lo ricordiamo, provengono da pecore ed arieti di razza merinizzata e suoi derivati, allevati presso le aziende iscritte al Libro genealogico della razza merinizzata, appartenenti all'intero territorio regionale. Il disciplinare di produzione prevede che vengano allevati prevalentemente allo stato brado, con ricovero solo nel periodo invernale e nel corso della notte.

La macellazione avviene in modo programmato e, al fine di evitare stress per gli animali, viene prestata particolare cura al trasporto e alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi. ■

d.romaniello@libero.it

*Direttore Gal Basento Camastra

In macelleria, infatti, le carni biologiche devono essere esposte in un'apposita sezione del banco vendita e devono essere visibili gli attestati di macellazione che riportano le varie indicazioni. A queste disposizioni, gli operatori hanno evidenziato il timore di far insorgere nei propri clienti il dubbio sulla salubrità e sulla qualità di quanto sino ad ora acquistato o sugli altri prodotti al contempo disponibili.

Intanto però i primi capi di carne biologica macellata sono stati distribuiti a mense scolastiche e ospedaliere della Basilicata e della Puglia, con il sistema della vendita diretta a famiglie e

gruppi d'acquisto tramite il supporto del Consorzio di produttori biologici "Conprobio Lucano", e in due macellerie di Matera, che aspettano ora di perfezionare la certificazione. ■

PER INFO:

Con. Pro. Bio. Lucano
Presidente: Michele Monetta
tel.: 0835/1825603

info@conprobio.it
giuseppe.mele@alsia.it

Salumi, ALLEVATORI del Medio BASENTO verso il CONSORZIO di TUTELA

Felice Vizzielli

Capocollo, salsiccia e soppressata, sono queste le prime tre produzioni tipiche del Medio Basento, zona ad alta vocazione zootecnica, su cui sono stati redatti i disciplinari tecnici di trasformazione, per incentivare i produttori a seguire un percorso di rintracciabilità e di sicurezza alimentare lungo la filiera salumi.

Questo è l'obiettivo di un'intesa sottoscritta tra l'Alsia e l'Azienda speciale Cesp della Camera di Commercio di Matera, con la collaborazione della Comunità montana Medio Basento, del Comune di Tricarico, e con il supporto operativo dell'Azienda speciale Lachimer, della Camera di Commercio di Foggia.

Quest'ultima ha monitorato 6 aziende con 250 suini e 200 kg di prodotto certificato. Gli allevatori già attivi sul territorio, e quelli potenziali, stanno cercando di dotarsi di un disciplinare

di allevamento "allo stato brado e semibrado" certificato, con un'alimentazione degli animali fatta con mangimi prodotti in loco, utilizzando aree marginali e una serie di accorgimenti che diano la massima garanzia di rintracciabilità degli animali.

Il risultato sarà un prodotto "di nicchia", che dovrà distinguersi da quello normalmente distribuito oggi ottenuto da animali provenienti da allevamenti intensivi.

Dopo un primo incontro con i produttori, avvenuto lo scorso settembre a Tricarico, nel quale sono state poste le basi per l'istituzione di un Consorzio di tutela dei Salumi del Medio Basento, ora gli operatori stanno cercando di trovare la forma associativa più adeguata per un'equa distribuzione del valore aggiunto prodotto nelle diverse fasi della filiera, partendo dall'allevatore del suino, fino al punto vendita finale dell'insaccato.

In ottobre, a Tricarico, i produttori della zona e gli addetti alla filiera hanno anche potuto partecipare a un corso di formazione breve dell'Alsia, organizzato dall'Azienda sperimentale Chiancalata di Matera, dal titolo "Tecnica di produzione dei salumi", sulle tecnologie di trasformazione della carne suina, la legislazione, la tracciabilità, l'etichettatura e la valutazione delle caratteristiche qualitative.

Il corso, organizzato d'intesa col Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, rientrava nel progetto dell'Agenzia su "Formazione a catalogo degli operatori agricoli per i processi ed i sistemi produttivi" per il 2007-2008, finanziato con risorse del Por, il Programma Operativo Regionale 2000-2006. ■

felice.vizzielli@alsia.it

PIATTI prelibati anche con secondi tagli, parola dell'UNIONE dei CUOCHI LUCANI

Vincenzo Laganà



In diverse eventi di promozione dei prodotti agroalimentari, l'Unione Cuochi Lucani ha prestato il proprio supporto tecnico per la preparazione e la degustazione di piatti a base di carne locale. Sulle caratteristiche di questi prodotti,

abbiamo intervistato il presidente dell'associazione Rocco Pozzulo.

D. Perché il consumatore dovrebbe scegliere la carne lucana?

R. Innanzitutto per una questione di sicurezza sulla qualità della carne e su come vengono allevati gli animali. Grazie a un protocollo d'intesa con l'Apa, inoltre, realizzeremo una serie di attività sia di formazione di cuochi professionisti e allievi, direttamente presso gli allevamenti, che di sensibilizzazione dei consumatori al consumo di carne locale. Presenteremo delle cartoline con le ricette per il pranzo di Natale, con piatti a base di Agnello delle Dolomiti Lucane e di carne podolica.

D. Proprio la carne podolica è stata spesso al centro delle vostre proposte. Molti ritengono che sia dura, però.

R. Questa è una convinzione errata. La carne

podolica ha un sapore che solo gli animali allevati allo stato brado possono avere. Inoltre con la tecnica del finissaggio, ossia dell'alimentazione in stalla dell'animale prima della macellazione, e dopo una giusta e dovuta frollatura della carne, (cioè la permanenza per un certo periodo di tempo del capo macellato in cella frigo) la carne diventa molto tenera. Tutto sta nel sensibilizzare i macellai a ritirarla e nel promuoverla presso i consumatori.

D. Nelle vostre uscite avete proposto anche carni di secondo taglio.

R. Sì, quelle parti meno richieste, che hanno molto tessuto connettivo e poco muscolo. Se lavorate bene, con cotture lente e a bassa temperatura – la cosiddetta "cottura notturna" – permettono anche in questo caso di ottenere piatti prelibati e a un costo ovviamente inferiore rispetto al primo taglio. ■

Ciclo chiuso, scelta di QUALITÀ e sicurezza



La scelta del ciclo chiuso, ossia di seguire in azienda tutte le fasi della filiera, dall'allevamento al confezionamento dei prodotti trasformati, si rivela una strategia di successo, che garantisce al consumatore sicurezza e qualità.

Una delle imprese zootecniche lucane che segue questa missione è l'**azienda suinicola Cafrà** di S. Chirico Raparo (Pz), di cui abbiamo intervistato uno dei tre fratelli che la gestiscono, **Antonio Catalano**.

D. Dottor Catalano, come nasce la vostra azienda?

R. Nasce nel '72 come ingrasso e vendita di suini, mentre dagli anni '80 abbiamo cominciato a produrre i mangimi e in questi giorni stiamo per mettere in funzione un complesso di nuove strutture, tra cui il nuovo laboratorio di trasformazione con sale differenziate a seconda dei

prodotti, la sala sfascio, la sala per il confezionamento, il nuovo mangimificio.

D. Quali mercati raggiungete?

R. Per i suini vivi, le province di Salerno e Cosenza, mentre per i salumi raggiungiamo tutta l'Italia. Poi, essendo un'azienda accreditata Anas (Associazione nazionale allevatori suini), forniamo i suini per le scrofe del circuito dei Consorzi Prosciutto di Parma e San Daniele.

D. Quali sono state le difficoltà maggiori incontrate nel vostro percorso?

R. Sicuramente l'investimento e l'adeguamento delle strutture, ma risulta anche difficile reperire le materie prime di qualità per l'alimentazione dei suini.

Anche se nei nostri terreni coltiviamo orzo, favino ed erba medica, e una parte degli animali è allevata allo stato semi-brado,

per il nostro fabbisogno dobbiamo integrare con altre materie prime, al fine di assicurare un'alimentazione equilibrata, controllata e monitorata, ed avere delle carni poco grasse e gustose.

D. Come commenta la notizia di questi giorni dei suini alla diossina?

R. Che i trasformatori purtroppo usano spesso carne proveniente dall'estero, per una questione di risparmio, con il rischio di avere materia prima di scarsa qualità. Utilizzare carne locale comporta sicuramente pagare un prezzo più caro, con l'inconveniente di non riuscire a rifornirsi dei tagli voluti, nei tempi e nei quantitativi previsti dal ciclo di lavorazione. Ma con una giusta intesa tra agricoltori, allevatori e trasformatori si possono sicuramente raggiungere risultati interessanti. ■

E a Viggiano si punta sul miglioramento genetico

Il Comune di Viggiano e l'Apa, Associazione provinciale allevatori, grazie a un protocollo di intesa del 2005, hanno concluso nel mese di novembre un Programma di miglioramento genetico degli allevamenti bovini e ovi-caprini ubicati sul territorio comunale.

Un'iniziativa che ha portato direttamente nelle stalle viggiane capi di alto valore genetico ed economico.

Ne abbiamo parlato con l'**Assessore all'Agricoltura del Comune di Viggiano, Domenico Fortunato**.

D. Assessore, come nasce questa iniziativa per il miglioramento genetico delle razze?

R. Il programma di miglioramento genetico è iniziato con uno screening delle aziende zootecniche del territorio comunale, delle razze allevate e del tipo di ricovero e di alimentazione. Tramite i veterinari dell'Apa è stata fatta un'azione di sensibilizzazione sull'iniziativa direttamente nelle aziende, registrando anche le esigenze dei vari allevatori.

In base a tutti questi dati e alle razze richieste, sono stati poi selezionati ed acquistati i capi.

D. In tutto quanti capi sono stati importati, e di che razze?

R. Sono stati acquistati e portati nelle aziende: 98 bovini da carne, di razze come Romagnola e Limousine, 880 ovi-caprini e circa 80 bovini da latte, come Frisone e Montbeliard, alcune di queste anche già gravide. Tutti provenienti da zone vocate, come Toscana, Francia, Germania, Canada e Stati Uniti, e tutti classificati ai primi posti nelle fiere di settore più importanti.

D. Quali sono stati i vantaggi per gli allevatori?

R. La caratteristica di questa iniziativa non è stata quella di erogare genericamente un contributo, lasciando gli allevatori davanti alla difficoltà di rintracciare i capi e di trasportarli, ma di avere direttamente gli animali in azienda, e di essere seguiti dai tecnici dell'Apa lungo tutto il percorso di introduzione e di incrocio delle razze. ■

"LA RUBRICA È REALIZZATA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE DELLA RIVISTA "SHERWOOD", MENSILE DI TECNICA FORESTALE EDITO DALLA COMPAGNIA DELLE FORESTE S.R.L. DI AREZZO (WWW.COMPAGNIADELLEFORESTE.IT) IMPEGNATA CON L'ALSIA ANCHE IN SPECIFICHE AZIONI FORMATIVE DIRETTE AGLI IMPRENDITORI LUCANI DEL COMPARTO. ULTERIORI INFORMAZIONI "WWW.ARBORICOLTURA.IT."

ARBORICOLTURA da LEGNO, obiettivi più chiari interpretando le FASI del CICLO PRODUTTIVO

a cura di Enrico Buresti Lattes*
Paolo Mori**

In arboricoltura da legno di pregio è indispensabile saper interpretare in ogni momento le condizioni di sviluppo dell'impianto e delle singole piante principali per poter stabilire sia gli obiettivi prioritari da raggiungere che le opportune cure colturali da effettuare per ottenerli.

Le tre fasi della conduzione nella produzione di legname di pregio

Durante la conduzione di impianti destinati a produrre legname di pregio si possono distinguere tre fasi: attecchimento, qualificazione e dimensionamento. Per ciascuna fase si possono definire gli obiettivi da raggiungere e le cure colturali più idonee per ottenerli.

1ª Fase: attecchimento

Obiettivo: far superare alla pianta lo stress da trapianto.

Principali interventi colturali: lavorazioni del terreno, e, se necessarie, irrigazioni di soccorso.

2ª Fase: qualificazione

Obiettivo: ottenere un fusto dritto e privo di rami per 250-300 cm. Tale obiettivo deve essere ottenuto prima che superi gli 6-8 cm di diametro e mantenendo una proporzione con la chioma adeguata al vigore della pianta.

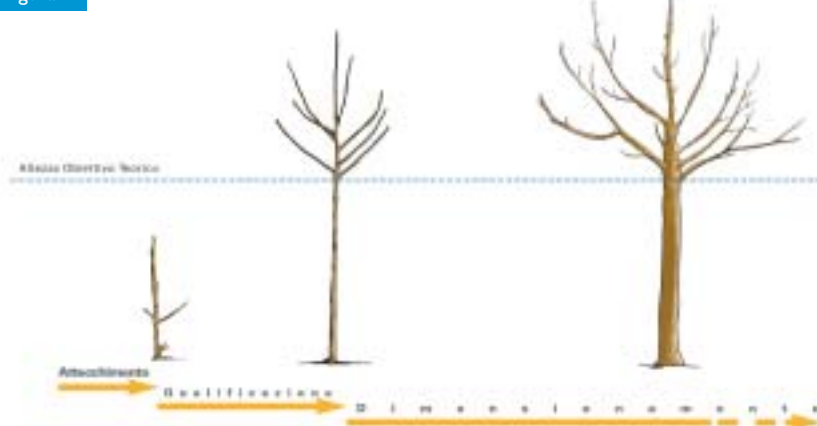
Principali interventi colturali: potature

3ª Fase: dimensionamento

Obiettivo: ottenere un fusto che abbia un diametro almeno superiore ai 35-40 cm caratterizzato da accrescimenti sostenuti e di ampiezza costante.

Principali interventi colturali: monitoraggio delle piante principali a ciclo più lungo

figura 1



e diradamenti a carico delle piante accessorie o tempestive utilizzazioni delle piante principali a ciclo più breve.

Come riconoscere la fase in cui si trova l'impianto

Per poter scegliere sempre le cure colturali più adatte alle piante principali è importante stabilire in che fase di sviluppo si trovino. Lo schema 1 riproduce il percorso logico del ragionamento che l'arboricoltore dovrebbe seguire per individuare la fase in cui si trova l'impianto. E' utile ricordare che, generalmente, non tutte le piante si sviluppano con la stessa rapidità, per cui è possibile che in momenti di passaggio si trovino nello stesso impianto soggetti in una fase di sviluppo e altri nella fase successiva. Ciò significa che potrebbe essere necessario effettuare, in un'unica occasione, cure colturali collettive (come le lavorazioni) o indi-

viduali (potature, diradamenti etc.) tipiche di due fasi diverse. Situazioni di sovrapposizione temporale di più fasi di sviluppo si possono verificare anche nel caso di impianti policiclici, dove si trovano piante principali con differente lunghezza del ciclo produttivo.



La fase di attecchimento

In questa fase, l'obiettivo prioritario è la formazione di un apparato radicale robusto ed esteso. Gli accorgimenti tecnici e le cure col-

turali più idonee per la rapida formazione di un buon apparato radicale sono:

- la corretta preparazione del terreno;
- l'impiego di materiale vivaistico con buone caratteristiche colturali;
- la corretta tecnica d'impianto;
- la regolare eliminazione delle erbe infestanti;
- la tempestiva lotta ad avversità imprevedibili (come la siccità estiva con irrigazioni di soccorso).

Fino a che non si ha la certezza che la fase di attecchimento sia terminata è importante non effettuare interventi di potatura sulle piantine. La potatura infatti potrebbe rappresentare un'ulteriore fonte di stress che va ad aggiungersi a quello provocato dal trapianto.

La lunghezza di questa fase non è facilmente definibile a priori, ma si può considerare indicativamente un intervallo di tempo variabile da 1 a 3 anni. Cacciate superiori ai 50 cm in genere indicano che la pianta dispone di un apparato radicale ben sviluppato e affrancato e che la fase di attecchimento è terminata.

La fase di qualificazione

Terminata la fase di attecchimento inizia quella di qualificazione. L'obiettivo prioritario in questo caso è ottenere un fusto dritto, lungo almeno 250-300 cm e privato dei rami prima che il suo diametro raggiunga i 6-8 cm. In certi casi si può puntare a produrre tronchi più lunghi, ma solo se si tratta di cloni di pioppo o di latifoglie a legname pregiato molto vigorose e situate in appezzamenti di terreno con caratteristiche ottimali per la specie impiegata.

L'intervento colturale più importante da effettuare nella fase di qualificazione è la

potatura. Questa deve essere adeguata alla specie e al vigore di ogni singola pianta, sia nella tecnica che nell'intensità e deve essere praticata nei momenti opportuni dell'anno.

La fase di qualificazione si conclude quando si ottiene, da ciascuna pianta principale, un fusto privo di rami (detto "fusto reale") di lunghezza pari all'obiettivo individuale, cioè quello stabilito dall'arboricoltore in base alle potenzialità di ogni soggetto.



La fase di dimensionamento

Nella fase di dimensionamento l'obiettivo prioritario è quello di ottenere che le piante principali producano accrescimenti diametrici sostenuti e costanti almeno fino al raggiungimento del diametro commerciale minimo. Nel caso del legname di pregio da destinare a trancitura, il diametro minimo da raggiungere è pari a 35-40 cm (si indica un intervallo di valori poiché il valore minimo dipende anche dalle condizioni di mercato e dalle esigenze di singoli acquirenti).

Accrescimenti diametrici elevati e costanti, se le caratteristiche pedo-climatiche sono adatte alla/alle specie impiegata/e, si ottengono consentendo alle piante principali di esplorare, con l'apparato radicale e con la chioma, spazi progressivamente

te crescenti. In questa fase l'attività più importante da effettuare è il monitoraggio dello sviluppo delle piante principali, per stabilire l'eventuale necessità di un diradamento. Lo scopo del diradamento è evitare che fenomeni di competizione a livello di chioma, di radici o di entrambi gli apparati, possano determinare riduzioni, importanti e ripetute, nell'accrescimento diametrico. Ciò avrebbe una conseguenza doppiamente negativa: riduzione del valore commerciale, poiché tronchi con accrescimenti irregolari non sono adatti alla produzione di piallacci, allungamento del ciclo produttivo e accrescimento esponenziale del peso finanziario delle spese sostenute.

La fase di dimensionamento termina con il declino fisiologico della capacità della pianta di produrre accrescimenti costanti o con l'utilizzazione finale. L'individuazione della fase di sviluppo delle piante principali, oltre che nella conduzione, è un elemento indispensabile anche nella valutazione della qualità delle piantagioni da legno.

È infatti proprio a partire dallo stadio di sviluppo che si possono fare considerazioni a proposito del vigore e della corretta forma delle piante. ■

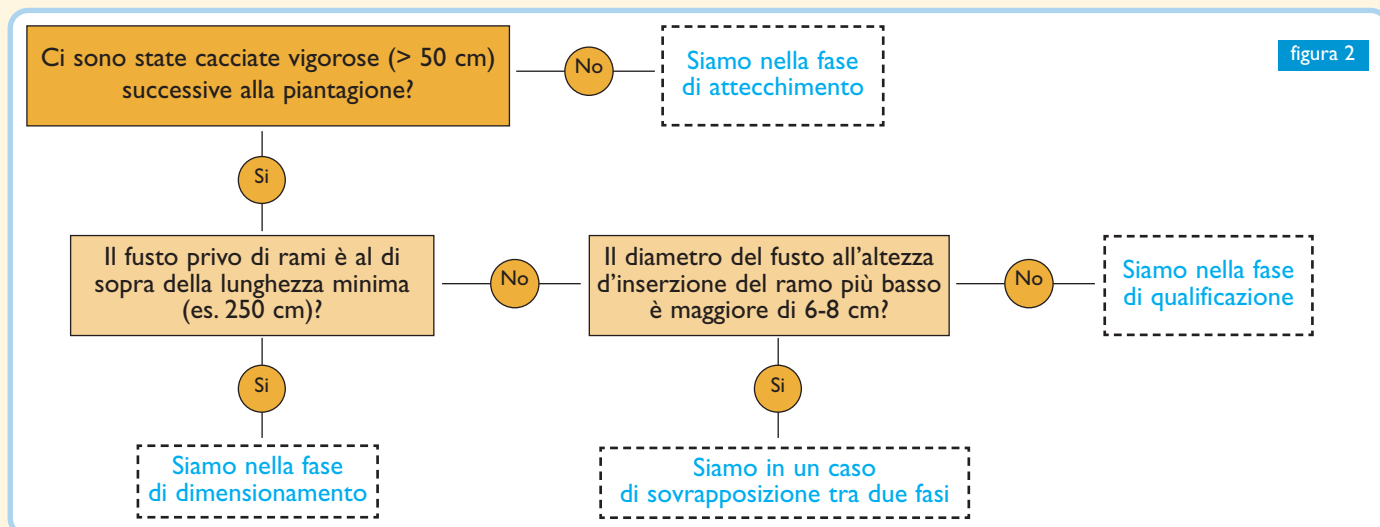
e.buresti@arboricoltura.it
paolomori@compagniadelleforeste.it

* CRA – Istituto Sperimentale per la
Selvicoltura di Arezzo

** Compagnia delle Foreste – Arezzo

Didascalie figure

Figura 1 - fasi di sviluppo delle piante principali in "Arboricoltura da legno"
Figura 2 - schema per l'individuazione della fase di sviluppo delle piante principali in arboricoltura da legno di pregio.





POMODORO da industria, ibridi resistenti contro l'avvizzimento nella Valle dell'Ofanto

Loredana Lanzellotti

Nell'ultimo decennio le superfici coltivate a pomodoro da industria in Basilicata si sono attestate intorno ai 4.400 ettari per anno (dati ISTAT) concentrandosi soprattutto nella pianura ofantina.

La graduale riduzione delle disponibilità idriche e la preoccupante diffusione di avversità di natura parassitaria, ed in particolare quelle di natura virale, hanno certamente limitato un'ulteriore espansione della solanacea nella regione. Il pomodoro è suscettibile all'infezione di numerosi virus. Tra quelli più comunemente presenti e dannosi in Italia, figurano i virus del mosaico del pomodoro (ToMV), del mosaico del tabacco (TMV), del mosaico del cetriolo (CMV) con l'eventuale presenza del suo RNA satellite (CARNA-5), dell'avvizzimento maculato del pomodoro (TSWV), del mosaico dell'erba medica (AMV), il virus Y della patata (PVY), della maculatura zonata del pelargonio (PZSV), dell'accartocciamento fogliare giallo del pomodoro (TYLCV).

In Basilicata il virus maggiormente presente sembra essere TSWV (avvizzimento maculato). La ricerca ha avuto l'obiettivo di valutare la risposta produttiva di nuovi genotipi di pomodoro da industria, TSWV-resistenti, nelle condizioni della piana dell'Ofanto.

MATERIALI E METODI

L'attività sperimentale è stata condotta nella primavera-estate del 2006 e del 2007 presso l'Azienda Agricola Sperimentale

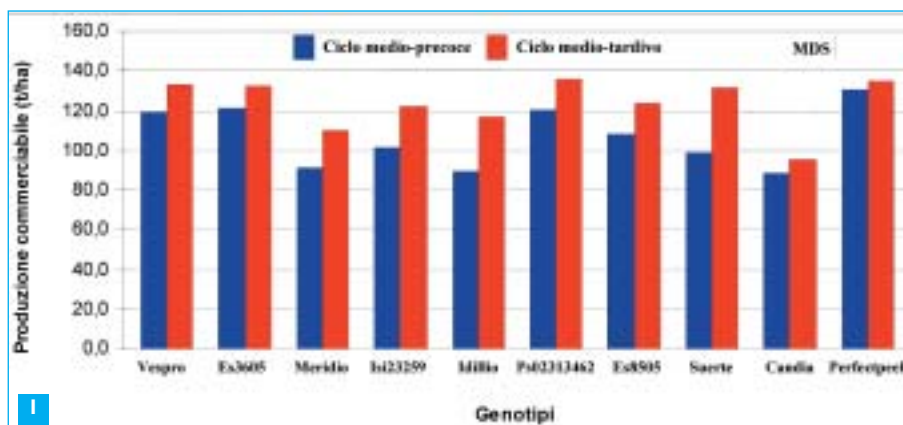
Dimostrativa "Gaudiano" di Lavello (PZ). Ogni anno sono state considerate due epoche di trapianto: la prima, medio-precocce (11/05/2006 e 14/05/2007); la seconda, medio-tardiva (31/05/2006 e 29/05/2007). Sono state confrontate, inoltre, 9 costituzioni ibride (FI) di pomodoro da industria a bacca tonda indicate come resistenti a TSWV. Come cultivar testimone è stata impiegata 'Perfectpeel' sprovvista del gene di resistenza a TSWV. Alla raccolta, Oltre a rilevare l'intera produzione (commerciable e di scarto), su campioni rappresentativi di frutti commerciabili, sono stati rilevati: peso medio, residuo secco e ottico ($^{\circ}$ Brix), colore, pH del succo. Campioni di foglie, prelevati da tutte le piante di pomodoro in prova con sintomi che sembravano sicura espressione di infezioni virali, sono stati saggiati mediante DAS-ELISA per verificare se fossero realmente affetti da uno dei seguenti fitovirus: CMV, TSWV, PVY, ToMV, TYLCV. Ulteriori campioni fogliari ottenuti da piante apparentemente infette da PZSV o

dal virus del nanismo maculato della melanzana (EMDV - Eggplant mottle dwarf virus) sono stati sottoposti a immuno microscopia elettronica (IME). È stata rilevata anche l'incidenza dello stolbur dopo aver saggiato, mediante reazione a catena della polimerasi (PCR), le piante con i sintomi tipici causati da fitoplasmi.

RISULTATI

Caratteri agronomici

Nei due anni di sperimentazione l'epoca di trapianto ha influenzato il comportamento agronomico della solanacea. La produzione commerciabile è risultata significativamente superiore con il trapianto tardivo rispetto a quello anticipato (figure 1 e 2). Per quanto riguarda i genotipi a confronto nel 2006, sia il testimone ('Perfectpeel') che 3 dei genotipi TSWV-resistenti ('Ps02313462', 'Vespro' e 'Es3605') hanno esitato una quantità di bacche commerciabili superiore agli altri. 'Idillio', 'Meridio', e 'Candia' sono stati i genotipi meno produttivi.



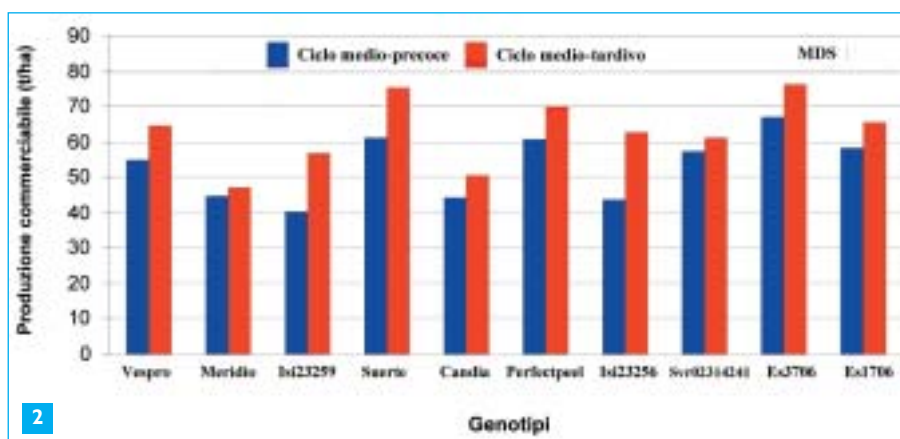


Figura 1: Produzione commerciabile di 10 genotipi di pomodoro da industria in due cicli colturali (2006).

Figura 2: Produzione commerciabile di 10 genotipi di pomodoro da industria in due cicli colturali (2007).

‘Suerte’ ha fatto osservare il maggiore incremento produttivo (+34 tonnellate per ettaro) passando dal primo al secondo ciclo colturale.

Nel 2007 i livelli produttivi sono stati decisamente inferiori al 2006 a causa dell’andamento climatico particolarmente caldo e siccitoso che ha prima ostacolato lo sviluppo delle piante, e successivamente ha penalizzato la produzione di bacche come conseguenza di cascole e aborti fiorali molto diffusi. La produzione commerciabile è stata in media di 58,2 tonnellate/ettaro ed è variata da un massimo di 71,7 tonnellate/ettaro (‘Es3706’) ad un minimo di 46,1 tonnellate/ettaro (‘Meridio’); il testimone (‘Perfectpeel’) si è confermato altamente produttivo. Considerando i caratteri qualitativi, nel 2006 il residuo secco e ottico delle bacche sono variati, in media, da valori massimi del 7,0% e 5,8 °Brix in ‘Candia’, fino a valori minimi del 6,1% e 4,4 °Brix in ‘Es3605’. Nel 2007 i valori dei suddetti parametri sono risultati, in media, pari al 5,8% e a 5,0 °Brix. In entrambi gli anni ‘Suerte’, ‘Candia’ e ‘Perfectpeel’ hanno presentato la migliore acidità del succo delle bacche con valori di pH più bassi.

Considerando le caratteristiche cromatiche delle bacche, ‘Candia’ si è distinta, nel primo anno, per il più elevato indice di rosso.

Indagini virologiche e fitoplasmatiche

Nel 2006 è stata registrata una bassa percentuale di piante virosate, mediamente pari all’1%, nel primo ciclo produttivo, e una totale assenza d’infezioni, nel secondo ciclo. La modesta diffusione delle virosi può essere spiegata con l’andamento climatico sfavorevole ai vettori dei virus. Tale considerazione è supportata dal fatto che anche il testimone è risultato esente da at-

tacchi virali. Inoltre, le prove di PCR hanno confermato che tutte le piante sintomatiche saggiate erano infette dal fitoplasma dello stolbur, con un’incidenza media dello 0,4% e senza differenze significative tra i genotipi e tra i due cicli colturali.

Nel 2007 i virus più frequentemente individuati sono stati il TSWV, il PZSV ed il TVYV. Il primo virus è stato riscontrato solo nelle piante di ‘Perfectpeel’ con una percentuale d’infezione pari al 4,2%, nel ciclo anticipato, e dello 0,4%, nel ciclo tardivo. Raramente sono state accertate infezioni da CMV o ToMV. Lo stolbur ha raggiunto percentuali d’infezione simili nelle due epoche di trapianto e, in media, intorno all’1,7%. ‘Perfectpeel’ e la linea Is23256 sono risultati i genotipi più infetti in entrambi i cicli colturali con percentuali variabili tra il 2,4% ed il 3,2%.

CONCLUSIONI

‘Perfectpeel’, la cultivar testimone, si è confermata molto produttiva e, dal punto di vista qualitativo, si è distinta per i valori ottimali di acidità del succo. Tra gli ibridi TSWV-resistenti ‘Vespro’ e ‘Suerte’ hanno evidenziato una produttività medio-alta, quasi sempre non dissimile da ‘Perfectpeel’.

Limitatamente al secondo anno, è da segnalare l’ottima performance agronomica della linea Es3706. Meno produttive si sono rivelate le cultivar Vespro e ‘Candia’, anche se la seconda si è distinta per l’elevata qualità delle bacche. I risultati dei saggi virologici hanno evidenziato la presenza di TSWV nelle sole piante del controllo (‘Perfectpeel’) sprovviste del gene di resistenza al fitovirus. Questi risultati lasciano supporre che i ceppi RB di TSWV

non siano ancora presenti nella piana o-fantina lucana e che quindi, per il momento, l’uso di cultivar resistenti a TSWV sia un valido strumento di controllo. Nel biennio di sperimentazione non è stata accertata la presenza di TYLCV, sebbene lo stesso patogeno sia stato segnalato nella vicina Puglia e nella stessa Basilicata. Anche il ceppo necrogenico di CMV, che in passato ha causato ingenti danni alla coltura del pomodoro non sembra costituire al momento una minaccia allarmante. Motivo di preoccupazione è rappresentato, viceversa, dalle infezioni causate da PZSV, EMDV e dal fitoplasma dello stolbur. In passato le due virosi e la fitoplasmosi, infatti, erano solo sporadicamente presenti nei campi di pomodoro, attualmente sembrano essere, insieme a TSWV fra le fitopatie più pericolose per la solanacea in Basilicata. ■

loredana.lanzellotti@alsia.it

La sperimentazione è stata condotta dal seguente gruppo di lavoro:

Vincenzo Candido, Carmine Luciani, Filippo Lacarpia, Alessio Arcaroli, Vito Miccolis del Dipartimento di Scienze dei Sistemi Colturali, Forestali e dell’Ambiente, Università degli Studi della Basilicata; Ippolito Camele e Luciana Altieri del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, Università degli Studi della Basilicata; Donato Mancone della Cooperativa Produttori Agricoli “Giustino Fortunato” - Lavello; Nino Tummolo dell’Area Manager Seminis Italia – Parma.



Colture idroponiche per ORTAGGI “ARRICCHITI”: così si incentivano i consumi alimentari

Monia Charfeddine*
Maria Gonnella**
Giulia Conversa***
Pietro Santamaria****

L'ATTIVITÀ DI RICERCA SI È SVOLTA PRESSO L'AZIENDA SPERIMENTALE “LA NORIA” DELL'ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DEL CNR DI BARI, IN AGRO DI MOLA DI BARI.

I floating system (dal termine inglese *to float*, galleggiare) è una tecnica di coltivazione idroponica innovativa. Si tratta di un sistema di produzione in mezzo liquido statico in cui le piante sono allevate in pannelli di polistirolo provvisti di fessure che vengono riempiti con modesti quantitativi di substrato inerte (vermiculite, perlite etc.) o in contenitori alveolari (numero e dimensione degli alveoli variano a seconda della specie coltivata), galleggianti in vasche impermeabilizzate di 30-40 cm di profondità, riempite con soluzione nutritiva.

L'impiego del *floating system*, inizialmente messo a punto per la produzione del tabacco, si è sviluppato rapidamente al livello mondiale su altre specie ortive da taglio (lattughino, spinacio, cicoria, valerianella), da cespo (lattughe, scarola, radicchio) da radice (ravanella) ed aromatiche (basilico, rucola, erba cipollina, prezzemolo, menta, salvia, aneto, borragine).

Questo sistema di coltivazione senza suolo si è dimostrato particolarmente indicato per la coltivazione di ortaggi per la IV gamma, perché è economico (per costi di realizzazione e di gestione assai contenuti), è capace di assicurare livelli produttivi elevati e consente di ottenere un prodotto caratterizzato da buone caratteristiche qualitative, pulito e privo di residui di terreno. Questa tecnica è stata valorizzata anche dalla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), che l'ha portata all'attenzione internazionale mediante l'esposizione di piccole unità di coltivazione, di livello domestico, al World Food Summit del 2002 a Roma. L'idea consiste nella promozione, nell'ambito del progetto Food for the Cities, della coltivazione di ortaggi in piccole unità sufficienti a conseguire l'obiettivo di garan-

tire la disponibilità quotidiana di ortaggi freschi, sani e ad alto valore nutrizionale per il consumo familiare e per offrire una minima fonte di reddito proveniente dalla vendita nel vicinato (http://www.fao.org/fcit/upa_en.asp).

Nella coltivazione in *floating system*, oltre ai parametri di produzione, accrescimento e qualità, è stata valutata anche la possibilità di migliorare il valore nutrizionale mediante tecniche di arricchimento del prodotto con sostanze nutritive “amiche della salute” (ferro, selenio, acidi grassi w-3). Questo rappresenta un aspetto di qualità degli ortaggi da foglia destinati alla IV gamma ancora poco esplorato.



La capacità di accumulo di microelementi negli ortaggi è senza dubbio minore che in altri alimenti (patata, cereali), ma ottenere un incremento consistente del contenuto di alcuni minerali è comunque vantaggioso, soprattutto se si confronta la biodisponibilità degli elementi apportati dai vegetali rispetto agli integratori minerali.

Una serie di prove sperimentali condotte in serra presso



l'Azienda sperimentale "La Noria" dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) del CNR di Bari, ha riguardato 4 specie: spinacio, lattuga mini-romana, valerianella e portulaca, allevate in floating system, applicando trattamenti finalizzati all'arricchimento del prodotto edule alla raccolta.

In particolare, in spinacio e lattuga mini-romana sono stati applicati, rispettivamente, 40 e 60 mg/L di Fe^{+3} da ammonio ferro citrato (AFC), confrontati con la soluzione nutritiva (SN) di controllo contenente 2 mg/L di Fe^{+3} ; in valerianella sono stati somministrati 0 e 3 mg/L di Se da Na_2SeO_4 ; in portulaca sono stati applicati tre rapporti $\text{NH}_4:\text{NO}_3$ (0:100, 50:50, 100:0) nella SN per verificarne l'influenza sull'accumulo di acido α -linolenico nei germogli.

Nelle foglie di lattuga il ferro è aumentato da 3,2 a 4,3 mg/100 g di p.f., e la produzione è aumentata del 18% con la somministrazione di ferro, raggiungendo 3,7 kg/m². Nello spinacio, a fronte di una produzione media di 1,8 kg/m², è stata rilevata la variazione del ferro accumulato nelle foglie (lamina+piccioli) del 30% fino al valore di 2 mg/100 g p.f.

L'applicazione di AFC alla SN non ha determinato la comparsa di sintomi di tossicità nelle piante nonostante il trattamento sia durato 11 e 28 giorni, rispettivamente in lattuga e spinacio. La valerianella ha prodotto in media 3 kg/m², l'accumulo di selenio nelle foglie è stato di ben 31 volte rispetto al testimone non trattato, raggiungendo il valore di 193 mg/100 g di p.f. Per quando riguarda la portulaca, tra i rapporti $\text{NH}_4:\text{NO}_3$ studiati, le risposte più interessanti d'arricchimento in acido α -linolenico nei germogli sono stati osservati con la somministrazione di N- NH_4 nella SN (130 mg/100 g di p.f.) rispetto alla nutrizione esclusivamente nitrica (69 mg).

Ma i migliori risultati produttivi sono stati ottenuti quando l'azoto è stato distribuito in forma esclusivamente nitrica (9,2 vs. 8,1 kg/m² della forma ammoniacale).

Nel complesso, il contenuto di ferro di 4,3 mg/100 g di p.f. della lattuga corrisponde al 30% dell'RDA indicata per il ferro, mentre sarebbe necessario ridurre l'accumulo di selenio in valerianella poiché il suo contenuto è risultato quasi 3 volte il valore dell'RDA.

Solo per l'acido α -linolenico il contenuto determinato in portulaca, sul germoglio intero e non sulle sole foglie, rappresenta il 10% della quantità indicata dall'RDA, che però si riferisce ad acidi grassi w-3 in genere.

Nell'ambito di un programma di incentivazione dei consumi di ortaggi, considerati come alimenti ricchi di microelementi e sostanze protettive della salute umana, l'offerta di un prodotto arricchito rappresenterebbe un ulteriore incentivo al consumo. Tanto più se si considera la maggiore biodisponibilità di tali elementi quando provengono da fonti vegetali e la minore densità energetica degli ortaggi.

L'incentivo al consumo di ortaggi arricchiti sarebbe ancora più elevato se le loro proprietà fossero evidenziate da un'etichetta nutrizionale. La possibilità di presentare sul mercato un ortaggio con etichetta nutrizionale è legata al suo confezionamento, analogamente a patate e cipolle o ad ortaggi di IV gamma.

monia.charfeddine@entecra.it
maria.gonnella@ispa.cnr.it
giulia.conversa@agr.uniba.it
santamap@agr.uniba.it

*Unità di ricerca per i sistemi colturali degli ambienti caldo-aridi - CRA, Bari

**Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - CNR, Bari

***Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali,

Chimica e Difesa Vegetale - Università di Foggia

****Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali - Università di Bari

Foto 1: Pannello galleggiante sollevato per mostrare le radici di valerianella allevata in *floating system*.

Foto 2: Lattuga mini-romana allevata in *floating system*

Foto 3 e 4: Micro giardini in *floating system* allestiti presso l'ingresso del palazzo FAO in occasione del vertice mondiale sull'alimentazione (Roma, 10-13 giugno 2002)



SPECIE locali vegetali e animali **IN ESTINZIONE:** ecco le azioni a tutela della **BIODIVERSITÀ**

Michele Catalano
Giuseppe Mele

L'intensificazione della produzione e la specializzazione agricola avvenute dal dopoguerra ad oggi sono le principali cause della scomparsa di migliaia di varietà di colture ad uso alimentare.

Si pensi, ad esempio, che delle 3.600 varietà di fagioli esistenti se ne consumano solo 4 o 5, e tutte le altre stanno scomparendo. Nel caso del frumento, ogni regione italiana aveva fino ad alcuni decenni fa le sue varietà; oggi solo poche decine di tipologie vengono coltivate a livello mondiale.

Il 90% dei nostri alimenti deriva da 30 specie vegetali e da 11 specie animali, di cui quelli domestici sono rappresentati da 7 specie di mammiferi (asini, bufali, bovini, capre, cavalli, maiale e pecore) e 4 specie aviarie (polli, anatre, oche e tacchini).

A fronte di questa drastica diminuzione di varietà e razze locali, cresce nell'opinione pubblica la consapevolezza dell'importanza della biodiversità e del fatto che la variabilità genetica, una volta perduta, non sia più recuperabile.

Inoltre, l'accresciuta sensibilità sulla qualità e sul rischio connesso all'uso di alimenti industrializzati, è alla base delle nuove tendenze di mercato che premiano la salubrità certificata degli alimenti, delle tecniche produttive e dei territori ove la produzione è tradizionalmente presente.

La biodiversità in Basilicata

Da un'indagine dell'Università della Basilicata e dell'Archivio di Stato sulle piante di interesse economico nella Basilicata del XIX secolo, su documenti riguardanti la prima grande inchiesta ufficiale sulle condizioni del Regno di Napoli voluta da Gioacchino Murat nel 1881, si ricava uno spaccato della biodiversità agricola e dei nomi comuni con cui i contadini dell'epoca distinguevano le principali varietà coltivate.

Tra le colture da pieno campo, la più importante era il frumen-

to, sia duro che tenero. Ma erano presenti anche orzo, avena, frumentone (mais), segale, cotone, lino, canapa e colture tintorie, e piante medicinali ormai dimenticate.

Il biotipo più citato per i frumenti duri è la *Saragolla*, dagli acini lunghi, sodi e di colore biondo.

A seguire il *Gran turchesco* dal seme più lungo, il *Calabrese* e il *Marzuolo*, detto anche *Vatra*, *Verminia*, *Minatola*, *Terminia* (di tre mesi) perché seminato in primavera; mentre per i frumenti teneri sono la *Risciola* dal seme allungato, ben vestito, di colore tra il giallo e il bianco, *Carosella*, *Majorica*, *Cicirello*, *Serpentina*, *Cignarella*, *Graneccia* e *Romanella*.

L'introduzione della fienagione artificiale e l'obiettivo di limitare la mono successione del grano, spinse la diffusione della coltivazione del *Meliloto*, dell'*Erba Medica*, della *Lupinella*, del *Trifoglio* e *Coronilla*, ma anche di colture orticole come *Patata*, *Mais*, *Finocchio*, *Sedano*, *Cardo* e *Carciofo*.

Per quanto riguarda le piante industriali vengono citate la coltivazione della *Canapa* (*ruvida* e *gentile*), del *Lino* (*rustico* e *molle*) e del *Cotone* (*Gossypium Herbaceum*), le cui fibre, una volta prodotte, venivano colorate con la *Robbia dei Tintori* (*Rubia tinctorum*) per colorazioni giallo - rosso, o con il *Guado* per colorazioni blu - violetto.

Non mancarono le piante perenni (viti, ulivi, alberi da frutta e forestali). Nello specifico, numerose sono le varietà citate di vitigni, di cui molti ancora oggi reperibili: il *Greco* e il *Colatamburro*, localizzati nel distretto di Matera; l'*Aglianico*, l'*Alvino*, la *Malvasia*, la *Santasofia*, l'*Aspirino* ed il *Mantuonico*, in quello di Melfi.

Tipiche del potentino sono il *Barba rossa*, lo *Zibibbo*, il *Guarnacchio*, lo *Zagarese*, il *Moscatellon*; mentre nel lagonegrese, l'*Uva Cannella*, il *Vajano*, il *Sorbetto*.

In merito alle specie ed alle razze animali, particolare interesse destano quelle capaci di adattarsi ai nostri pascoli che, anche se a volte poveri, sono capaci di conferire agli animali ed ai pro-

dotti da essi derivati caratteristiche organolettiche e salutistiche di riconosciuto valore. Oltre ai bovini podolici ed al suino nero, presso l'Archivio di Stato sono stati individuati documenti riguardanti la "gallina mediterranea", la cui reintroduzione nelle corti e nei pascoli aziendali potrebbe contribuire ad incrementare quel reddito "diversificato" di cui dovrebbe godere la moderna azienda agricola "multifunzionale".

Le azioni regionali a tutela della biodiversità

Oggi le zone interne lucane risultano ricche di risorse genetiche locali di interesse agrario e forestale, la cui conservazione è salvaguardata da singoli contadini "amatori".

Ne sono esempio, produzioni di nicchia come il Marroncino di Melfi, l'Arancia Staccia di Tursi e Montalbano, le pere della collina materana, le mele del Marmo-Platano, della Val d'Agri e del Pollino, alcune varietà di uva, il mais per la carchiola, le castagne Munaredda e Prevotessa, i fagioli rossi scritti di Pantano di Pignola, il fico rosa del metapontino, il pomodoro costoluto di Rotonda.

Per preservare questa biodiversità, è stata inserita nel Piano di sviluppo rurale (Psr) un'apposita azione, nell'ambito della misura 214, "Conservazione delle risorse genetiche per la salvaguardia della biodiversità", con cui possono essere erogate indennità che vanno da 210 a 440 euro/ha per chi coltiva specie a rischio di erosione genetica, delle quali è stato stilato un apposito elenco. A questo va aggiunta la possibilità di finanziare, sempre con i fondi del Psr, progetti di recupero, caratterizzazione e valorizzazione da parte di Enti di ricerca e di altri soggetti pubblici e privati.

CON LA **LEGGE REGIONALE N. 26 DEL 14 OTTOBRE 2008** "TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE **VEGETALI ED ANIMALI** DI INTERESSE AGRARIO", LA REGIONE BASILICATA PREVEDE INCENTIVI PER LA **RICERCA** E LA **CONSERVAZIONE** DELLE RISORSE AUTOCTONE, E L'ISTITUZIONE DI UN REPERTORIO REGIONALE DELLA **BIODIVERSITÀ**.

Attualmente nella nostra regione la conservazione ufficiale delle risorse genetiche locali avviene nelle seguenti banche del germoplasma, con metodi *ex situ*: la Metapontum Agrobios, il Centro Tematico per la Conservazione e Tutela della Biodiversità Mediterranea presso l'Azienda Didattica Sperimentale "E. Pantanelli" di Policoro (Mt), la Codra Mediterranea e il Centro Interdipartimentale per la Salvaguardia delle Risorse Genetiche Vegetali "Pierino Iannelli" presso l'Università di Basilicata.

Periodicamente sui semi conservati in celle alla temperatura di 4° C ed a una UR (umidità relativa) del 60% vengono effettuate prove di germinabilità. Quando questa scende al di sotto dei limiti di riferimento per ciascuna specie conservata, si riproduce il materiale in campi sperimentali presenti in regione, quali quelli del Cnr a Lavello e a Policoro, o quelli allestiti presso le Aziende Agricole Sperimentali dell'Alsia di Pantanello, Incoronata, Baderta delle Murgine, Pantano di Pignola, Bosco Galdo, Pollino, Chiancalata e Gaudiano di Lavello.

Presso le Aziende dell'Alsia, inoltre, sono presenti campi catalogo di specie vegetali minacciate da erosione genetica, quali cultivar di frutticole e di orticole che necessitano la riproduzione in campo, vista la perdita di germinabilità nel giro di pochi anni. All'azione di moltiplicazione in campo presso le Aziende Alsia, i tecnici affiancano iniziative di caratterizzazione, raccolta di materiali ritrovati sul territorio, divulgazione, assistenza tecnica e formazione, iniziative di animazione territoriale con progetti pilota volti ad indirizzare gli imprenditori agricoli alla conservazione *in situ* delle specie e delle razze autoctone nei luoghi in cui è avvenuta la normale selezione naturale, puntando sui vantaggi in termini di qualità e stabilità del prodotto, eventuale contenimento dei costi di produzione e, infine, la valorizzazione commerciale delle produzioni ottenute. ■

michele.catalano@alsia.it
giuseppe.mele@alsia.it



Varietà antiche presenti nei campi catalogo delle Aziende Agrarie Sperimentali Dimostrative Alsia

Frutticole	Orticole	Cereali
18 vite 46 ciliegio 7 melo 3 albicocco 2 pesco 5 olivo 12 pero	36 pomodoro 3 patate 36 fagiolo 1 peperone	7 frumento duro 3 frumento tenero 1 farro monococcum 1 farro dicoccum



Nella foto:
cocciniglia *Ceroplastes rusci* su agrumi.

Oli minerali contro i fitofagi nella LOTTA BIOLOGICA e INTEGRATA

a cura di Arturo Caponero

Tra i prodotti insetticidi, gli “oli minerali” trovano largo impiego per la difesa delle colture, sia nella gestione integrata che in quella biologica. Un uso “classico” degli oli nel periodo invernale è sugli agrumi, sia contro forme svernanti di cocciniglie, sia per “scrostare” l’eventuale fumaggine sviluppatasi sulla melata ed agevolarne l’eliminazione con le piogge. Attualmente esistono in commercio vari tipi di oli minerali, alcuni di recente introduzione e con caratteristiche piuttosto variabili. È importante, pertanto, conoscerne le differenze per poter scegliere quelli più adatti al momento ed all’avversità che si intende controllare. Gli oli minerali sono prodotti naturali (per questo ammessi anche in agricoltura biologica) composti da una miscela di idrocarburi (alifatici o paraffine, naftenici, aromatici ed insaturi) ottenuta dalla distillazione frazionata del petrolio greggio.

Gli oli esplicano un’attività biologica sia sulle piante (fitotossicità) sia sui fitofagi (azione insetticida). L’azione insetticida è dovuta essenzialmente all’occlusione degli spiracoli tracheali ed alla conseguente asfissia dell’insetto. Per questo sono adatti a com-

battere soprattutto quei fitofagi poco mobili, come le cocciniglie, gli afidi, gli stadi giovanili degli aleurodidi, ma anche gli acari fitofagi. In generale la componente aromatica ed insatura è fitotossica, perciò è preferibile che gli oli contengano prevalentemente composti alifatici (paraffine), la cui azione insetticida e fitotossica è funzione del peso molecolare. Le paraffine con peso molecolare inferiore a 280-290 u (unità Dalton) hanno una modesta azione insetticida, quelle con peso molecolare superiore a 330-340 u sono invece fitotossiche. Gli idrocarburi insaturi hanno un’azione più energica sia nell’effetto insetticida sia nella fitotossicità. Per questo, dopo la distillazione, gli oli vengono sottoposti alla raffinazione che satura i doppi legami con acido solforico (solfonazione). Il grado di raffinazione è indicato dal residuo insolubile (UR, *unsulfonatable residue*). L’olio minerale è registrato sulla maggior parte delle colture arboree (drupacee, pomacee, agrumi, olivo, vite etc.) e su molte colture ortive (pomodoro, peperone, cucurbitacee, fagiolo, sedano, finocchio, carciofo etc.). Al tradizionale olio “bianco”, con un punto di ebollizione del

50% di 230-235°C, si sono aggiunti da diversi anni i cosiddetti oli “estivi” o “leggeri” e quelli “narrow range” che hanno un punto di ebollizione (p.e.) inferiore (213 e 226 °C), un intervallo di distillazione più ristretto ed un maggior contenuto di paraffine. In generale l’olio minerale tradizionale (p.e. 235) è più efficace nel periodo estivo rispetto agli altri ma può determinare effetti fitotossici poiché contiene frazioni più pesanti e si degrada più lentamente. Nei periodi caldi, pertanto, dovrà essere usato a dosaggi inferiori rispetto a quelli invernali o autunnali.

L’olio con p.e. 213 °C è da preferire nei periodi più freddi o in prossimità dell’invaiaitura, perché contiene frazioni più leggere e si degrada più rapidamente.

L’olio con p.e. 226 °C è più efficace del 213 nel periodo rispetto e meno fitotossico rispetto al 235. Per tutti i tipi di oli, comunque, è indispensabile agitare bene la miscela acqua-olio e nebulizzarla finemente per ricoprire la vegetazione in modo uniforme. La quantità dell’olio in estate varia dall’1 al 2% mentre in inverno può salire a 2,5-3%. L’olio non va miscelato con zolfo che ne esalta la fitotossicità. ■

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEGLI OLI MINERALI

	NARROW RANGE	BIANCHI ESTIVI	NARROW RANGE
PUNTO DI EBOLLIZIONE DEL 50% (°C)	213	226	213
INTERVALLO DI DISTILLAZIONE DEL 10-90% (°C)	36-40	45	36-40
RESIDUO INSOLFONABILE (%)	> 95	> 95	> 95
% DI SOSTANZA ATTIVA	98	80	98
VISCOSITÀ	73,1 SUS a 38 °C	75 SUS a 38 °C	73,1 SUS a 38 °C
ASPETTO	Liquido emulsionabile trasparente	Emulsione bianca omogenea	Liquido emulsionabile trasparente

(Fonte: G.U. Regione Sicilia 15/04)

**COORDINAMENTO
SERVIZI SPECIALISTICI
di Supporto:**
Pietro Zienna
pietro.zienna@alsia.it

**RESPONSABILE SERVIZIO DIFESA
INTEGRATA:**
Arturo caponero
arturo.caponero@alsia.it

COMMENTO CLIMATICO

settembre-ottobre

AGROMeteo

a cura di Emanuele Scalcione
Nicola Cardinale*
Pasquale Latorre

I bimestre è stato caratterizzato da condizioni di stabilità con temperature mediamente elevate e scarse precipitazioni. Nel dettaglio si rileva che settembre può essere suddiviso in due parti: la prima metà con tempo buono e temperature più alte della media, con valori massimi che hanno superato i 35°C (+5 °C dalla norma); nella seconda metà invece, a partire dal giorno 13, una corrente di aria fredda di origine balcanica ha determinato un brusco calo delle temperature, scese a meno di 20°C (-6°C dalla media), con minime anche inferiori ai 10°C. Il mese di ottobre ha avuto un decorso più regolare con un generale aumento della temperatura: le massime si sono stabilizzate intorno ai 25°C (+2°C dalla media) in quasi tutte le località (vedi tabella).

Le precipitazioni, invece, si sono finalmente "ripresentate" a metà settembre.

Nei giorni fra il 14 ed il 20 abbiamo registrato piogge su tutta la regione che, pur non essendo state assolutamente sufficienti a ripristinare il deficit cumulato nel periodo precedente, han-

no almeno ripristinato per alcuni giorni un buon contenuto idrico nei terreni.

Purtroppo, il periodo successivo - ottobre - è stato alquanto siccitoso: i pluviometri hanno registrato solo qualche sporadico ed isolato temporale e le dighe hanno registrato i minimi storici di acqua invasata. L'umidità relativa media è stata mediamente alta (80% circa), specie nel mese di ottobre, mentre nel mese di settembre è stata altalenante (fra il 50 e l'80%).

Per quanto riguarda l'ET₀, dopo le prime decadi di settembre con valori elevati (5-6 mm/g), è diminuita ai 2,5 mm/g di fine ottobre. Complessivamente si calcola un deficit pluviometrico variabile nelle diverse aree regionali dal 40 al 60%. Ovviamente questo stato di cose ha influenzato negativamente la programmazione delle colture ortive a ciclo autunno-vernino, con gravi ripercussioni al comparto agricolo e all'indotto. ■

*Metapontum Agrobios

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO REGIONALE - temperature (*C)

Metapontino				Materano			Val D'Agri			Valle Mercure			Lavellese			Senisese		
Decade	med	min	max	med	min	max	med	min	max	med	min	max	med	min	max	med	min	max
I	25,8	16,5	37,1	25,4	15,3	39,3	21,9	11,4	35,2	22,7	13,5	35,7	25,3	14,4	38,3	23,8	11,7	38,7
II	19,7	10,3	34,1	18,7	9,0	37,0	16,5	6,5	33,1	17,2	7,1	34,1	18,3	8,4	35,9	18,2	6,9	36,3
III	15,7	10,4	22,8	14,3	8,8	22,8	12,2	5,7	20,6	12,8	6,5	21,9	13,6	7,3	23,1	13,8	7,7	23,9
I	17,5	8,2	26,8	16,4	6,3	26,1	14,0	5,4	23,8	14,4	5,0	25,0	16,0	7,4	25,3	15,9	6,9	26,6
II	18,1	11,2	26,9	17,4	10,1	27,0	14,9	7,0	24,0	15,2	8,6	25,1	16,9	8,6	26,3	16,5	7,6	26,6
III	17,5	9,2	26,6	16,6	7,7	26,0	17,9	8,8	28,3	15,7	8,9	24,7	15,9	6,1	25,8	16,0	7,6	25,8

Maggiori informazioni
sono disponibili sul sito
www.ssabasilicata.it

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

Metapontino				Materano			Val D'Agri			Valle Mercure			Lavellese			Senisese		
Decade	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	51,7	0,2	5,5	45,7	2,6	5,8	56,9	0,8	5,2	56,5	0,0	5,1	44,7	3,2	5,9	48,6	6,2	5,6
II	60,5	33,8	4,0	58,0	27,6	4,1	72,6	44,4	3,5	68,6	79,6	3,7	62,1	27,0	4,0	62,7	48,6	4,0
III	65,6	14,8	3,1	65,3	10,2	3,1	80,9	18,8	2,5	72,8	18,8	2,8	72,6	7,8	2,8	70,8	23,4	2,9
I	62,5	2,8	3,1	58,3	1,8	3,2	77,6	10,8	2,6	73,2	28,8	2,7	62,4	5,2	3,2	63,2	3,6	3,1
II	63,2	2,6	2,9	55,3	7,8	3,0	75,6	1,2	2,5	72,1	1,4	2,6	61,0	3,8	3,0	62,4	0,6	2,8
III	74,1	1,8	2,3	66,8	2,8	2,5	80,2	17,6	2,3	72,5	17,6	2,3	69,4	2,4	2,5	71,5	5,8	2,3

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

COLLABORATORE SAL:
Pasquale Latorre
tel 0835 244301



CLEMENTINE, sperimentazioni nel METAPONTINO per ampliare il CALENDARIO della COMMERCIALIZZAZIONE

Carmelo Mennone

IN BASILICATA GLI **AGRUMI** RICOPRONO UNA SUPERFICIE DI CIRCA 8.000 ETTARI. DI QUESTI, 5.850 ETTARI SONO COLTIVATI AD **ARANCIO** E CIRCA 2.000 ETTARI SONO A **CLEMENTINE**.

Sono piccole, facile da sbucciare e senza semi. Per questo le Clementine, del gruppo dei mandarino-simili, sono le più apprezzate dai consumatori. Ed anche la ricerca e la sperimentazione, attraverso le introduzioni varietali avvenute negli ultimi anni, perseguono l'intento di arrivare a un'offerta più costante del prodotto lungo un arco temporale maggiore rispetto a quello attuale. Ma oggi non tutte le varietà disponibili riescono a soddisfare queste esigenze, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti organolettici, di sbucciabilità (easy peeling), di serbevolezza (capacità di conservazione nel tempo), di sensibilità a fitopatie non parassitarie.

Presso l'Azienda Sperimentale dell'Alsia "Pantanello" di Metaponto, nell'ambito del progetto "Liste di orientamento varietale degli agrumi", sono stati realizzati nuovi impianti di campi varietali per arancio, biondo e navel, pigmentati e mandarino-simili, nonché campi di confronto di por-

tinesti per arancio, mandarino e clementine. Per quest'ultima specie l'Azienda ha in collezione ben 40 varietà di provenienza italiana e straniera, alcune delle quali sono state introdotte negli ambienti lucani e pugliesi con risultati produttivi ed economici interessanti.

Questa sperimentazione ha dato un grosso contributo all'orientamento delle scelte nei vari Piani agrumicoli che nel corso degli ultimi decenni si sono succeduti per rinnovare l'agrumicoltura lucana e dell'intero arco jonico.

Descrizione delle principali varietà di Clementine

Il capostipite di molte delle varietà di seguito elencate è il **Clementine comune**, originatosi probabilmente come ibrido tra mandarino Avana e Arancio amaro "Granito", osservato da frate Clemente (da cui prende il nome) nel 1902 a Misserghin (Algeria). Il frutto con buccia di colore arancio intenso, con superficie liscia, forma oblata, peso medio 80 g, buccia poco aderente, soffice, di spessore sottile.

La polpa è di colore arancio, tessitura media, succosa, contenuto in solidi solubili totali ed acidità entro valori medi, semi assenti.

La produttività è media, così come la maturazione (entro metà novembre-inizio di-

cembre). Il frutto sulla pianta conserva buone caratteristiche organolettiche solo per poco tempo, in quanto è molto soggetto a fenomeni di senescenza della buccia, fitopatia che rappresenta uno dei problemi più gravi per questa varietà.

Tra le varietà più precoci vi è il **Clementine Oronules**, con frutti di colorazione arancio intenso molto attraente. Di facile sbucciabilità, si raccoglie due settimane prima del clementine comune.

Della stessa epoca è il **Clementine Caffin**, con frutti interni di forma oblata, buccia con leggera rugosità, di colore arancio intenso, sapore interessante, peso medio di 85 g. L'epoca di maturazione è precocissima (I-II decade di ottobre negli areali precoci).

La produttività è scarsa e sono in corso di valutazione nuovi portinnesti che migliorano questo carattere. Ha dato buoni risultati produttivi in ambiente protetto dal vento.

A seguire si raccoglie il **Clementine Spinoso** che presenta frutti di forma oblata, più schiacciati rispetto al Clementine comune, con presenza di cicatrice stilare piccola e leggermente aperta. La buccia è di colore giallo-arancio, la polpa è mediamente succosa e peso medio di 80-90 g. L'epoca di maturazione è precoce (metà

ottobre), con raccolta che si effettua al massimo in due interventi.

Una varietà interessante per la fase precocissima è il **Clementine Loretina**, con frutti apireni di colore arancio intenso molto attraente; si sbuccia con facilità, ha un calibro leggermente inferiore a Marisol, del quale migliora le caratteristiche pomologiche.

Di relativo interesse, con raccolta 10 giorni prima del comune, è il **Clementine Fedele**, con frutto di forma oblata sferoidale, di colore arancio più intenso, tessitura della polpa grossolana, poco succosa, peso medio 80 g. L'epoca di maturazione è precoce (II-III decade di ottobre). La raccolta deve essere immediata per evitare problemi di granulazione. Dopo qualche anno sono stati osservati dei disseccamenti dei rami a causa di patogeni fungini (*Phellinus spp.*).

Negli areali jonici lucani, calabresi e pugliesi ha avuto un bon comportamento vegeto-produttivo il **Clementine SRA 89**, che presenta un elevato tasso di allegazione, un notevole sviluppo del frutto nei primi stadi di sviluppo, che riduce sensibilmente l'incidenza della cascola. L'entrata in produzione è molto precoce: fruttifica già al secondo anno; la produttività è elevata. Il frutto è di forma oblata, con buccia di colore arancio ed un peso medio di 80 g. Il sapore è buono, ma può essere soggetto ad asciugatura; la maturazione è precoce (fine ottobre primi di novembre) e si colloca una settimana dopo Spinoso.

Contemporaneo è il **Clementine Corsica 2**, che presenta frutti di forma oblata, simile al Clementine comune, con buccia di colore arancio, peso medio 75 g; l'epoca di maturazione è precoce (fine ottobre-primi di novembre).

Quasi contemporanea al comune è l'**Esbal**, pianta di elevata produttività, frutto di forma oblata, con buccia di colore arancio, peso medio 75 g. Caratteristiche organolettiche eccellenti, tende ad asciugare se lasciato sulla pianta, la raccolta è anticipata di qualche giorno rispetto alla varietà comune.

Varietà interessante è il **Clementine Nules**, frutto di buon calibro, di colore arancio intenso con propensione alla spigatura, se non raccolto a maturazione naturale. Il sapore è abbastanza equilibrato, la polpa è fondente, la raccolta è contemporanea alla varietà comune.

Nel **periodo medio-tardivo** sono poche le varietà di Clementine disponibili e quasi tutte caratterizzate da maturazione interna del frutto anticipata rispetto alla colorazione esterna della buccia. Per evitare il decadimento delle qualità organolettiche, alcune varietà come Hernandina si raccolgono in anticipo e vengono frigo-conservate.

Gli areali più indicati sono quelli tardivi, purché non sia elevato il rischio di gelate che potrebbero danneggiare considerevolmente la produzione rendendola non commerciabile.

Prima ad essere raccolta è il **Clementine Rubino**, con fruttificazione buona e co-

stante, il frutto di forma oblata; buccia di colore arancio di consistenza soffice e poco aderente. La tessitura della polpa è fine e succosa. Pezzatura inferiore rispetto al comune, con un peso medio 60-70 g. L'epoca di maturazione è tardiva (III decade dicembre-gennaio).

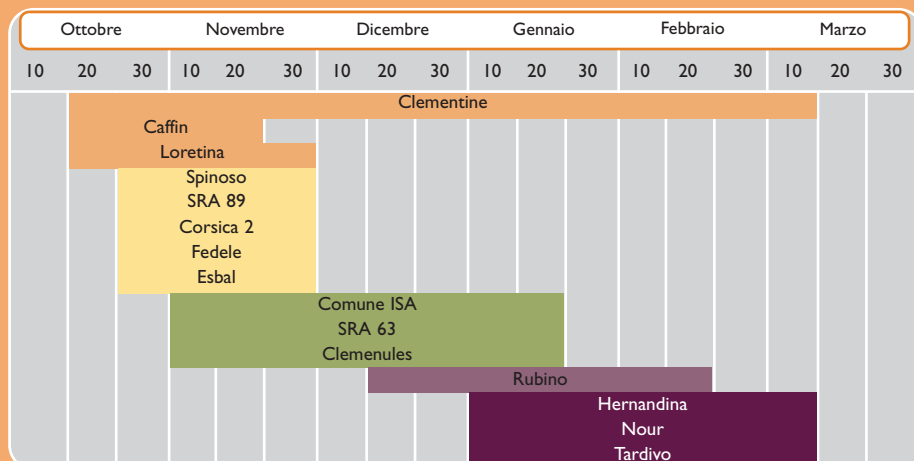
Successivamente matura il **Clementine Hernandina**, con raccolta tra gennaio e metà febbraio, con entrata in produzione al secondo anno. In qualche ambiente si è osservata una certa alternanza di produzione. Il frutto è di forma oblata con buccia che non colora uniformemente. Presenta qualche seme.

Sempre nella stessa epoca matura il **Clementine Nour**, che presenta frutti con buccia di colore arancio intenso, pezzatura e sbucciabilità media, buon sapore; semi pochi o assenti. La maturazione interna e la colorazione esterna avviene dopo Clementine comune. La raccolta avviene in gennaio-febbraio. È interessante per le zone tardive non soggette a gelate precoci. Le tre varietà appena considerate sono presenti già in campi commerciali.

Un'altra varietà è il **Tardivo**, il cui frutto è di buona pezzatura, apireno di forma subsferica, con buccia di colore arancio intenso. Matura a gennaio e si può raccogliere fino a febbraio, in quanto conserva buone caratteristiche nel tempo, caratteri questi, confermati dalle prime osservazioni effettuate in Basilicata. ■

carmelo.mennone@alsia.it

CALENDARIO DI RACCOLTA DELLE CLEMENTINE





Franco Caputo*

I CUCIBOCCA

chiudono a "Monte" le bocche dei piccini e le feste dei grandi

Partono dall'Abbazia benedettina di San Michele Arcangelo e percorrono tutto il centro storico di Montescaglioso, in provincia di Matera. Trascinano, legata ai piedi, una catena spezzata. Hanno una lunga barba giallastra di canapa, un mantello scuro e un largo cappello, il più delle volte fatto con un disco di canapa da frantoio. In mano stringono un lungo ago con cui minacciano di chiudere la bocca dei bambini. Per questo si chiamano "Cucibocca". Tant'è che ancora oggi nonne e mamme per calmare i bambini più irrequieti minacciano di chiamare il Cucibocca.

L'origine di questa maschera non è nota, e sicuramente è legata al Carnevale. Ma si è nel tempo ritagliata uno spazio autonomo, integrandosi con i festeggiamenti natalizi: si svolge infatti la sera precedente l'Epifania. Gli elementi a cui collegare la misteriosa figura sono pochi e restano in ogni caso incerti. Nel calendario ortodosso-bizantino il 5 cinque gennaio si festeggia San Simeone lo Stilita, a cui è attribuita proprio una catena spezzata. Ma un altro riferimento potrebbe essere la misteriosa figura di Arpocrate, divinità egizia dedicata al silenzio, affrescata nella biblioteca dell'abbazia ove è raffigurato con l'indice rivolto verso le labbra a chiedere silenzio ed una grande barba giallastra che ricorda la canapa con cui i Cucibocca nascondono il viso. Si pensa che servisse per far andare a letto presto i bambini, e fare in modo che la Befana potesse consegnare loro i regali. Un'altra interpretazione vuole che l'atto di chiudere la bocca coincida con

la fine dei fasti mangerecci delle festività. E comunque in questo modo, mascherato e scherzoso, si potevano appianare le liti che potevano nascere tra pastori, salariati e massari.

Quest'anno, ossia il prossimo 5 gennaio 2009, saranno dieci anni che il CEA, Centro di Educazione Ambientale di Montescaglioso, ha recuperato questo rito, completamente dimenticato, riconsegnandolo alla comunità e ai turisti che per l'occasione affollano "Monte". Il programma dell'evento anche quest'anno prevede l'avvio della manifestazione dall'abbazia di S. Michele. Il grande monastero, a partire dalle ore 19,00, sarà illuminato solo da poche lampade ad olio, consentendo ai Cucibocca di completare tra vino e lazzi che precedono il successivo silenzio, i complicati riti di vestizione, a cui possono partecipare solo i figuranti e da cui sono esclusi categoricamente i bambini. Infatti, nessuno deve poter conoscere chi si nasconde dietro la maschera dei Cucibocca, le cui sembianze potrebbero anche celare qualche papà dei tanti bambini che aspettano incerti tra divertimento e paura il comparire delle misteriose figure intorno alle ore 20,00. Come in tutte le viglie delle festività più importanti, anche in questa, la vigilia dell'Epifania, si consuma la cena in famiglia e la tradizione vuole che nella notte dei Cucibocca le portate siano costituite da nove pietanze diverse. ■

ceamonte@katamail.com

*Responsabile Centro di Educazione Ambientale di Montescaglioso

Info Evento:

CENTRO EDUCAZIONE AMBIENTALE
Montescaglioso
P.zza Racamato n. 1
tel/fax: 0835.201016
cell: 3348360098
ceamonte@katamail.com
www.cea.montescaglioso.net

Le "PETTOLE", dolci natalizi, rivivono in una sagra

Nella vicina Puglia rientrano tra i prodotti agroalimentari tradizionali (D.M. 350/2000).

Sono le pettole, un dolce preparato anche nei nostri paesi e legato fortemente alle festività natalizie. Si tratta di "polpette" di pasta lievitata, fritte nell'olio bollente.

La forma può anche essere a ciambella, come è tradizione a Pomarico o a Stigliano. Possono essere ricoperte di vincotto o miele e riempite con piccoli pezzi di baccalà lessato o di alicie salata, oppure con un broccetto di cavolo cotto a metà.

A Montescaglioso, il sabato e la domenica precedenti il Natale, si svolge una vera e propria sagra, dedicata a questo immancabile dolce natalizio. (P.D.)



i FRANTOI dei monaci una **RICCHEZZA** fin **DALL'ANNO MILLE**

Pietro Dichio

“*Il detto territorio non è totalmente piano né montagnoso essendo situato nello mezzo tra la Marina e la montagna... produce buonissima qualità di vini bianchi e rossi... vi nascono tutte sorti di frutti... ed anco vi sono masserie di campo di grani, orgio ed avena e tutte sorti di vettovaglie, ed è fertilissima di lana, bombace, oglio e formaggio, che nascono e si fanno in detti territori.*”
Così veniva descritto l'agro di Montescaglioso nel 1677 nell'Apprezzo della Terra di Montescaglioso, oggi conservato presso l'Archivio di Stato di Matera.

La versatilità dei prodotti ottenuti dalla coltura dell'olivo – dagli scarti della potatura usati per il riscaldamento, al fogliame per le greggi, all'olio per l'illuminazione, per il sapone e i medicinali – e le caratteristiche pedoclimatiche del territorio hanno fatto di Montescaglioso un importante centro di produzione olearia fin dall'antichità.

I fulcri produttivi erano l'Abbazia benedettina di S. Michele Arcangelo e i casati dei vari feudatari che si sono succeduti negli anni. La prima, soprattutto, da quando fu fondata nella seconda metà dell'anno 1000, a tutto il 1600, divenne un'importante centro economico basato sull'agricoltura e, in particolare, sull'olivicoltura.

I monaci benedettini, come in tante altre località, favorirono il ripopolamento delle campagne, portando molte innovazioni nelle tecniche colturali e nell'amministrazione dei campi, che importavano a loro volta dalle località delle altre sedi monastiche. Il continuo spostamento di monaci e abati provenienti dalla Toscana assegnati a Montescaglioso ha sostenuto la tesi di alcuni studi che non escludono una sostanziale identità tra la cultivar Ogliarola del Bradano, la più diffusa in questa zona, e alcune delle cultivar toscane.

Così, a partire dal '400, a Montescaglioso furono costruiti nelle località fuori dell'abitato alcune masserie dotate di frantoio, in modo da molire direttamente in loco il raccolto e avviarlo verso i luoghi di vendita. Furono tre i frantoi più importanti gestiti direttamente dai monaci: in località Murro, ancora oggi chia-

mata Oliveto dei Monaci, dove ci sono gli olivi più antichi di Monte e i resti del frantoio.

In località Parco dei Monaci verso Matera, dove sono ancora visibili le mura di cinta dell'oliveto. E addirittura a Taranto, dove i monaci di Monte, come di altre comunità monastiche lucane, avevano dei possedimenti di terre e di immobili che servivano per lo stoccaggio delle produzioni e per l'approvvigionamento di altri beni.

Con questi frantoi-satellite, si evitò di costruirne uno all'interno delle mura dell'Abbazia, che avrebbe potuto altrimenti recare dei disagi per lo smaltimento dei reflui, per gli odori, oltre che per il movimento di uomini e bestie nel periodo della molitura, eccessivo per la quiete monastica. Non si esclude però che col tempo si sia reso necessario un frantoio: all'interno dell'Abbazia, infatti, esiste un locale interrato per lo stoccaggio dell'olio necessario alle esigenze della comunità o destinato alla vendita. ■

pietro.dichio@alsia.it





Formazione per qualificare GLI IMPRENDITORI AGRICOLI nell'avvio e gestione delle FATTORIE DIDATTICHE

Maria Assunta Lombardi, Palma Arcuti
Delia Barbante, Marcella Illiano,
Antonietta Straccamore

Aprire le porte delle aziende agricole e agrituristiche per ospitare chi ha desiderio di imparare i valori del mondo rurale.

Questo è in sostanza il senso delle fattorie didattiche, di quelle aziende agricole, cioè, che realizzano attività a scopo educativo, partendo dal loro abituale lavoro nei campi, negli allevamenti e nei laboratori di trasformazione.

Con l'approvazione, poi, nel giugno scorso, da parte della Giunta regionale, dell'Elenco e della Carta della qualità delle fattorie didattiche, quello che finora è stato appannaggio della libera iniziativa e della creatività di alcune imprese, ora può diventare un'opportunità regolamentata.

soprattutto agrituristiche della zona. Il corso era infatti inserito nel progetto 2007-2008 "Formazione a catalogo degli operatori agricoli per i processi ed i sistemi produttivi", organizzato d'intesa col Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata e finanziato con risorse del Por; il Programma Operativo Regionale 2000-2006.

Alla luce dell'istituzione dell'Elenco regionale e dei requisiti per l'iscrizione da parte degli operatori, il Dipartimento Agricoltura ha finanziato ulteriori iniziative formative nel comparto, delegando l'Alsia alla loro attuazione.

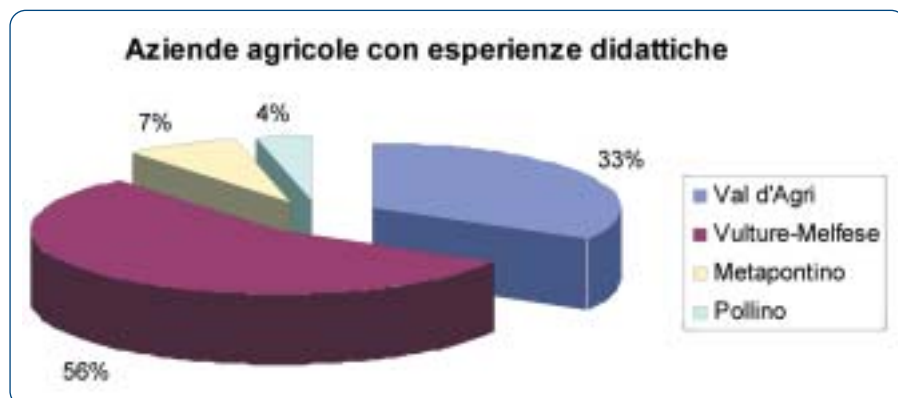
Il corso è stato quindi replicato nel mese di ottobre in altre 3 zone della regione: Vulture, Metapontino e Pollino. Il program-

ma formativo ha previsto materie come il piano d'impresa per l'avvio di una fattoria didattica, gli aspetti amministrativi e fiscali, le norme igienico-sanitarie, gli aspetti della fruizione didattica dei vari processi di produzione e trasformazione, la gestione dei laboratori didattico - pedagogici, e l'utilizzo degli strumenti di comunicazione e marketing.

Oltre a questi argomenti affrontati in aula, il corso ha previsto un viaggio studi presso alcune fattorie didattiche dell'Abruzzo e dell'Emilia Romagna.

Qui, in particolare, è stata visitata l'azienda Fattorie Faggioli, dove gli imprenditori lucani hanno conosciuto la realtà di

L'ELENCO REGIONALE E LA UNA
CARTA DELLA QUALITÀ
DELLE FATTORIE DIDATTICHE SONO
STATI APPROVATI CON DELIBERA
DI GIUNTA N. 1052
DEL 27 GIUGNO 2008
(PUBBLICATA SUL BUR N. 29 DEL 16
LUGLIO 2008).
LE IMPRESE POTRANNO
INOLTRE LA DOMANDA
ENTRO IL **30 GIUGNO** ED ENTRO
IL **31 DICEMBRE DI OGNI ANNO**.



L'Alsia, al momento dell'approvazione dell'Albo, aveva già avviato un corso di formazione breve su "Avvio e gestione delle Fattorie didattiche" in Val d'Agri, cogliendo le richieste degli operatori agricoli e

	VAL D'AGRI	VULTURE	METAPONTINO	POLLINO	TOT
UOMINI	10	15	9	7	41
DONNE	12	6	8	7	33
CON MENO DI 40 ANNI	6	13	10	11	40
CON AGRITURISMO	6	9	3	5	23
CON ESPERIENZE DIDATTICHE	9	15	2	1	27

“Borgo Basino”, una struttura aziendale eco-compatibile e multifunzionale, con impianti di energia da fonti rinnovabili e di fitodepurazione. A parte l'impostazione innovativa e la lunga esperienza in qualità di fattorie didattiche, ciò che ha colpito di queste aziende visitate è stata la capacità di andare oltre la qualità del proprio lavoro e dei propri prodotti, puntando su una visione più orientata al rapporto con il cliente e con il mondo esterno.

In altri termini, più attenzione al marketing, all'accoglienza, all'immagine, ai dettagli e soprattutto più frequenti relazioni con gli amministratori locali. Al termine di quest'esperienza, è stato pos-

sibile stilare un profilo dei partecipanti ai primi corsi Alsia/Regione, osservando più da vicino quali siano le caratteristiche degli imprenditori agricoli che avvieranno le prime fattorie didattiche in Basilicata. In tutto i partecipanti ai corsi sono stati 109, mentre 74 hanno portato a termine l'intero programma partecipando al viaggio studi (il 67,8%). Di questi, 41 sono maschi (il 55,4%) e 33 sono donne (il 44,6%); e 40 hanno meno di 40 anni (il 54%).

Gli imprenditori agrituristici sono 23 (il 31%) e 27 sono coloro che già realizzano o hanno realizzato attività didattiche, ospitando scolaresche delle scuole dell'obbligo (il 36,4%).

Facendo delle considerazioni a livello territoriale, è il gruppo del Vulture che presenta imprenditori più giovani e con più esperienze in attività didattiche. Allo studio nuove iniziative formative nel comparto, per tener conto della domanda crescente degli imprenditori lucani. ■

maria.lombardi@alsia.it
palma.arcuti@alsia.it
delia.barbante@alsia.it
marcella.illiano@alsia.it
antonio.straccamore@alsia.it

Associazionismo e cooperazione: le STRATEGIE degli operatori

Mariantonietta Tudisco*

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO IL CONTRIBUTO DELLA NEONATA ASSOCIAZIONE DELLE “FATTORIE DIDATTICHE DELLA LUCANIA”.

Sulla scia dell'entusiasmo maturato durante il corso di formazione dell'Alsia su “Avvio e gestione delle fattorie didattiche”, e durante il viaggio studio in Abruzzo ed Emilia Romagna, il nostro gruppo ha deciso di costituirsi come associazione. Durante il corso abbiamo conosciuto docenti che sono stati credibili sia dal punto di vista teorico che pratico e ci hanno dato utili indicazioni per la crescita personale ed aziendale. Il viaggio studio, poi, ci ha fatto capire che possiamo essere competitivi nelle idee e nella pratica, oltre che presso le nostre strutture ricettive. Attualmente, però, ci manca la capacità di comunicare all'esterno le nostre azioni e soprattutto la capacità di relazionarci con le istituzioni pubbliche locali. In tal senso, il viaggio studio ci ha fatto capire che in altre regioni le fattorie didattiche creano notevoli flussi turistici e che la capacità di associazionismo e/o cooperativismo dei vari operatori ha portato alla realizzazione di tanti tipi di attività e di attrattive. Ne sono un esempio, i mercatini settimanali di prodotti biologici a km zero; i laboratori di trasformazione territoriali a servizio delle imprese; la creazione di punti vendita dei prodotti aziendali regionali. In particolare, poi, per le fattorie didattiche romagnole è stata costituita una rete, con il relativo coordinamento, delle aziende agricole operanti in ciascuna provincia. I componenti hanno così potuto beneficiare di un catalogo di promozione realizzato da ciascuna provincia e diffuso sul ter-

ritorio, di una cartellonistica stradale, di un logo ufficiale e di diversi prodotti che vedono ogni singola azienda, protagonista di un circuito. E poi, anche, la promozione dei prodotti stagionali, specialmente di bevande, merende e snack, con distributori automatici nelle scuole. Alla luce di tutte queste iniziative realizzate in regioni capofila, come l'Emilia Romagna, riteniamo che sia necessario incontrarsi e collaborare con le istituzioni locali, per individuare insieme, un processo di partecipazione alle decisioni e per poter far crescere questo nuovo settore delle fattorie didattiche in Basilicata. Speriamo sia l'inizio di un percorso che porterà nuovi canali turistici ed economici, e figure lavorative nuove a servizio della multifunzionalità delle imprese agricole. Inoltre, si tratta di un settore, che potrà svolgere un ruolo fondamentale nel rapporto città - campagna e in quello della promozione del territorio.

E' in questo modo, infine, che vogliamo investire il nostro futuro di giovani imprenditori agricoli. E l'Associazione “Fattorie didattiche della Lucania” sarà uno strumento valido per rappresentarci a livello regionale presso le istituzioni e gli enti competenti, nonché per valorizzare i nostri prodotti aziendali e i percorsi didattici che andremo a divulgare. ■

fattoriedellalucania@libero.it

*Presidente Associazione “Fattorie didattiche della Lucania”





Egidio De Stefano

Grottino di Roccanova Igt: presentato a "Grotta in festa" il Consorzio di Tutela

Il vino Igt del Medio Agri, il "Grottino di Roccanova", ha visto costituirsi nel settembre scorso il Consorzio di tutela e valorizzazione. Presidente è stato eletto Vincenzo Petruzzelli; membri del Consiglio di amministrazione sono Salvatore Graziano e Giuseppe Chiaradia.

Al Consorzio aderiscono cinque aziende produttrici, con l'intento di proseguire il percorso di valorizzazione e di promozione, intrapreso in collaborazione con Alsia, Gal "Akiris" e Comunità Montana "Medio Agri".

Sul ruolo del Consorzio e sulle possibilità di sviluppo del vino lucano ad Indicazione geografica tipica si è parlato nella prima rassegna interamente dedicata al Grottino: "Grotte in festa". La manifestazione si è svolta domenica 26 ottobre con un'incontro a Sant'Arcangelo, presso il Monastero di Santa Maria d'Orsoleo, moderato dal giornalista enogastronomico Bruno Gambacorta del Tg2. Al convegno è seguita una degustazione dei vini le cui etichette aderiscono al Consorzio, e una rappresentazione in costume a cura dell'Associazione Aide del brindisi del Conte Eligio della Marra, il nobile a cui si deve la costruzione del Monastero nel '500. La degustazione è proseguita nel pomeriggio a Roccanova, con la visita alle settecentesche grotte di arenaria in cui il vino "Grottino" matura il suo sapore. ■



AIUTI ALLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE AGRICOLE

LEGGI e decreti

Con la legge regionale n. 18 del 5 agosto 2008, "Norme in materia di aiuti alle piccole e medie imprese agricole" (pubblicata sul Bollettino Ufficiale n. 33Bis del 5 agosto 2008) la Regione Basilicata ha istituito un regime di aiuti alle imprese agricole lucane.

In conformità con quanto prevede la disciplina dell'Unione Europea in materia di aiuti di Stato alle piccole e medie imprese, gli imprenditori agricoli potranno favorire, tra gli altri, di contributi sugli investimenti, sulla conservazione di paesaggi e fabbricati tradizionali, sull'insediamento dei giovani, sul prepensionamento, sulla costituzione di organizzazioni di produttori e di associazioni, la compensazione di perdite dovute ad avversità atmosferiche, la prevenzione e il debellamento di fitopatie e le relative spese per l'abbattimento e la distruzione di animali e di colture, la promozione di prodotti agricoli di qualità, l'assistenza tecnica.

Le spese ammissibili comprendono la costruzione, l'acquisizione o il miglioramento di beni immobili, l'acquisto o il leasing con patto di acquisto di macchine e attrezzature, compresi i programmi informatici, gli studi di fattibilità, l'acquisizione di brevetti o licenze, i controlli sanitari, l'acquisto e la somministrazione di vaccini e medicine e prodotti fitosanitari.

Il Dipartimento Agricoltura attiverà i singoli regimi regionali di aiuto e selezionerà le istanze alle quali concedere gli aiuti attraverso l'emanazione di appositi bandi, in cui saranno individuati la dotazione finanziaria, le priorità da perseguire, i criteri di ammissibilità e di selezione delle richieste.

Il testo di legge completo è consultabile al link: http://www.consiglio.basilicata.it/Lavori/leggi_promulgate/leggi2008/L2008-018.asp. ■

12 ottobre '08

Potenza

BIODOMENICA

Una domenica all'insegna del "bio", quella che si è tenuta nel centro storico di Potenza. "Biodomenica" è la manifestazione organizzata da Coldiretti Basilicata, Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica) e Legambiente, per promuovere il consumo di prodotti biologici sicuri e di qualità. Negli stand allestiti lungo la centrale via Pretoria, le aziende agricole biologiche lucane hanno effettuato la vendita diretta e la degustazione guidata dei propri prodotti, orientando i consumatori agli acquisti consapevoli e rispettosi dell'ambiente. Anche l'Alsia è stata presente con lo stand dell'Azienda Sperimentale di "Pantano di Pignola", con cui ha informato i cittadini sull'agricoltura biologica, quale forma di coltivazione orientata alla qualità, al mercato e fortemente legata al territorio.



13 ottobre '08

"Pantanello" di Metaponto (MT)

MIGLIORAMENTO GENETICO DELL'OLIVO

Cresce l'interesse per il rinnovamento varietale e per l'uso di portinnesti nell'olivicultura irrigua. In proposito, dei risultati di un programma di miglioramento genetico dell'olivo, denominato Seinolta (Valutazione agronomica e tecnologica di selezioni di olivo per la costituzione di nuove varietà), si è parlato in un convegno presso l'Azienda dell'Alsia Pantanello di Metaponto, Bernalda (MT). La selezione di nuove varietà di olivo tramite incroci - si è detto - può migliorare il contenuto, la composizione e la tipicità dell'olio, l'attitudine al consumo diretto delle olive, la tolleranza alle principali avversità e una buona attitudine alla radicazione e alla raccolta meccanica. Durante la manifestazione è stata anche allestita una mostra pomologica corredata da schede descrittive sulle caratteristiche di piante, frutti e oli dei genotipi selezionati.



19 ottobre '08

Sant'Arcangelo (PZ)

BASVIN SUD

È partito ufficialmente il progetto triennale di ricerca vitivinicola "Basivin-Sud", che sarà realizzato dalla Regione Basilicata, dell'Alsia e dal Cra - Centro Ricerche in Agricoltura.

L'attività riguarderà il recupero dei vitigni locali delle zone del Materano, dell'Alta e Media Val d'Agri, del Medio Sinni e del Pollino, il cui materiale genetico sarà conservato.

Dopo le verifiche delle potenzialità enologiche, i vitigni saranno per avviati alla produzione e alla commercializzazione.

Nel corso del convegno è emersa anche l'opportunità di portare nel Parco archeologico di Grumento Nova l'impianto di un vigneto sperimentale con vitigni autoctoni, come già sperimentato dalla Soprintendenza di Pompei nei famosi Scavi.



23-27 ottobre '08

Torino

SALONE del GUSTO

La Basilicata dei prodotti tipici è stata presente al Salone del Gusto di Torino, la manifestazione internazionale di Slow Food. Diversi gli operatori lucani presenti: dalle aziende produttrici dei 4 Presidi Slow Food lucani (Melanzana Rossa di Rotonda, Oliva infornata di Ferrandina, Caciocavallo Podolico e Salsiccia Pezzente della Collina Materana), a quelle dei prodotti certificati del Parco Nazionale del Pollino, sostenuti dalla neonata Condotta Slow Food del Pollino Lucano che, insieme all'Alsia, ha presentato le quattro Comunità del cibo del Pollino-Lagonegrese. Presente pure una delegazione di 33 imprenditori del materano selezionati dalla Provincia di Matera, che hanno esposto olii, vini, formaggi, insaccati, prodotti da forno, conserve.



ORTIVE IN ALTA VAL D'AGRI: imprese di trasformazione e colture di pregio per fronteggiare la CRISI

Mario Campana

Per la prima volta nell'Alta Val d'Agri, dopo un decennio di prezzi in ascesa, la congiuntura economica sfavorevole potrebbe determinare una contrazione delle superfici da investire per la prossima campagna agricola. La mancata programmazione, non esistendo contratti di coltivazione, l'aumento dei costi di produzione e la condizione lavorativa principalmente di tipo part-time degli imprenditori della Valle, sono aspetti negativi che potrebbero essere contrastati, tra l'altro, con l'insediamento in loco di piccole imprese di trasformazione in grado, in momenti di crisi, di assorbire l'eccedente. L'allargamento del paniere con altre orticole di pregio, come carciofo, asparago, radichio e crucifere attutirebbe ulteriormente la crisi in atto.

Intanto, l'annata 2008 si è caratterizzata soprattutto per un aumento consistente della superficie a zucchini, passata da 180 ettari a 220 rispetto al 2007, e da una riduzione della superficie del fagiolo "borloto da sgrano" ridottasi a 250 ettari rispetto ai 280 dell'annata precedente. Stabili, invece, le superfici degli ortaggi minori, come melone, peperone, melanzana e pomodoro. Il mercato di riferimento si conferma, per tutte, quello del Lazio e della Campania. Ecco l'analisi, coltura per coltura.

Il **fagiolo** si conferma la coltura più interessante per l'area per gli alti redditi con-

seguibili. Le maggiori cultivar utilizzate sono Splendido (50%), Teggia (30%), Gypsi, Indios e Supremo (15%) e Cannellino (5%). Si tratta di varietà di "borloto nano" da sgusciare allo stato ceroso, a ciclo medio o precoce (70-80 giorni), con piante compatte di buona vigoria, con baccello lungo, diritto e rosso intenso, con 6-7 semi anch'essi screziati di rosso. Tutte le varietà utilizzate sono resistenti al Virus del Mosaico Comune del Fagiolo (BCMV). Rispetto al biennio 2006-2007 c'è stata una perdita di superficie investita pari a circa 60 ettari.

Per lo **zucchini**, le cultivar maggiormente utilizzate sono Mikonos FI (80%), Roberta FI (10%) e President (5%).

Il rimanente 5% è costituito da nuove varietà, quali Mastil, Quine e Otto.

Si tratta di varietà dal frutto di colore verde e verde-scuro, cilindrico, scuro e raccolto ad una lunghezza di 18-22 centimetri. Le piante sono altamente produttive, di buon vigore e aperte. Sono caratterizzate da diverse resistenze e tolleranze che consentono di ottenere produzioni integrate a basso contenuto di residui chimici.

Interessante ai fini della diversificazione dell'offerta è l'orientamento verso nuove varietà richieste dal mercato napoletano. Il prezzo è oscillato tra 0,10 e 0,35 centesimi di euro al kg con punte di 0,50 euro per le raccolte più tardive di settembre

(terza decade) e ottobre. All'aumento di superficie non è seguito l'aumento di prezzo aspettato.

Per il **melone** le cultivar maggiormente utilizzate sono Proteo, Caldeo e Thales. Si tratta di varietà dall'epicarpo "retato" con frutto ovale a produzione elevata e scalare. Piante di buon vigore, con 3-6 frutti di circa 1,5 chilogrammi di peso, di media precocità. Le varietà utilizzate sono caratterizzate varie resistenze e tolleranze (Fusarium, Oidium etc.).

Le cultivar di **peperone** più utilizzati sono Senior FI, Favorol FI, Fenice FI, Fiume FI, e l'ecotipo di Senise (ottimo per il secco). Sono tipologie a frutto grosso e medio-lungo di colore giallo o rosso, adatti alla manipolazione e al trasporto, molto produttive e di buona qualità.

Resistenti e tolleranti alle più comuni malattie. Per quanto riguarda **pomodoro e melanzana**, le cultivar utilizzate sono tra le più comuni: Red Spring, San Marzano e Incas, adatte per la trasformazione industriale in salse. Sono 4 gli ettari invece destinati alla varietà a grappolo "Tomito" per il mercato del fresco. In agro di Grumento Nova, 5 ettari di melanzana principalmente della varietà Mission Bell di tipo tondo-ovale, di buon vigore e resistente al ToMV. ■

mario.campana@alsia.it

PRINCIPALI ORTIVE DELL'ALTA VAL D'AGRI	SUPERFICIE 2008 (IN ETTARI)	RESE 2008	PREZZO 2008 (AL KG)
fagiolo	250	7-8 T/HA	0,80-1,10 EURO
zucchini	220	30-35 T/HA	0,10-0,35 EURO
melone	40	25-30 T/HA	0,20-0,50 EURO
peperone	20	25-30 T/HA	0,30-0,50 EURO
pomodoro e melanzana	10	25-30 T/HA	0,50-0,60 EURO



Peso e dimensione di frutta e verdura: cambiano i PARAMETRI per la vendita

Il 12 novembre scorso la Commissione dell'Unione Europea ha deciso di abrogare le norme di commercializzazione applicabili a 26 tipi di frutta e verdura, tra cui albicocche, carciofi, asparagi, melanzane, meloni, cavoli, aglio, cipolle, spinaci e prugne. In precedenza ci si doveva attenere all'obbligo di commercializzare solo quei prodotti che rispettavano gli standard comunitari di misura e dimensioni.

Per esempio per i meloni vi erano solo limiti minimi, e la loro commercializzazione era autorizzata solo se si raggiungeva un peso maggiore di 250 grammi ed un diametro maggiore di 7,5 cm.

Mentre le mele dovevano rispettare, a secondo della qualità, un diametro tra i 60 ed i 70 mm ed un peso fra gli 80 ed i 140 grammi.

Per anni tutti i prodotti incompatibili anche di pochi millimetri sono stati banditi dai supermercati. Con questa decisione, invece, si mira ad aumentare la disponibilità di cibo sul mercato per permettere un prezzo più contenuto dei prodotti alimentari.

Inoltre, la commissaria all'Agricoltura, Mariann Fischer Boel, lo ritiene un valido mezzo per eliminare adem-

pimenti burocratici inutili: il regolamento abolisce ben trecento pagine di legislazione europea.

La Commissione ha spiegato in una nota che, per dieci tipi di frutta e verdura fra cui mele, fragole e pomodori le norme di commercializzazione restano in vigore. Ma anche per questi dieci prodotti ortofrutticoli gli Stati membri potranno per la prima volta autorizzare i negozi a vendere prodotti fuori norma, purché siano etichettati in modo da distinguerli dai prodotti delle categorie extra, I e II.

Le autorità nazionali avranno quindi la facoltà di autorizzare la vendita di tutti i prodotti ortofrutticoli, indipendentemente dalla loro forma e dimensione.

Numerosi Stati membri, fra cui la Germania, si sono dichiarati favorevoli alla deregolamentazione, mentre altri, fra cui l'Italia, la Spagna e la Francia, si sono dichiarati preoccupati per le conseguenze che questo provvedimento potrebbe avere sui produttori.

Si teme, infatti, che i produttori dei paesi del nord possano essere avvantaggiati, vendendo prodotti di minore qualità in modo poco trasparente. Le nuove regole entreranno in vigore a luglio del 2009. ■

Dall'anno scolastico 2009 - 2010 arriverà la frutta nelle scuole

Il Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura dell'Ue ha approvato un programma, fortemente sostenuto dall'Italia, per l'educazione alimentare nelle scuole.

È stato infatti approvato il progetto "Frutta nelle scuole" per migliorare la salute e l'alimentazione dei cittadini agendo attraverso un programma di educazione alimentare.

I fondi messi a disposizione dall'Unione Europea, che ammontano a 9 milioni e mezzo di euro, saranno poi integrati da fondi nazionali e privati. Analogamente accadrà anche negli altri Stati membri che hanno scelto di fruire del programma.

L'obiettivo principale del programma, attivo dall'anno scolastico 2009-2010, consiste nella distribuzione di frutta e verdura fresca e trasformata nelle scuole, per incentivarne il consumo

fra i ragazzi proprio nell'età in cui si incominciano a formare le abitudini alimentari.

Il progetto sarà poi accompagnato da misure di sensibilizzazione e da azioni pedagogiche finalizzate ad insegnare ai bambini l'importanza delle buone abitudini alimentari, e si incoraggerà la condivisione in rete delle conoscenze fra le diverse autorità nazionali che attuano con successo programmi di promozione del consumo di frutta nelle scuole.

Numerosi studi confermano infatti che le buone abitudini alimentari si formano nell'infanzia. Il programma prenderà avvio all'inizio dell'anno scolastico 2009/2010. ■



TRATTO DA Regione Informa

IL CONSIGLIO REGIONALE approva due nuove leggi: tutela della **BIO DIVERSITÀ** e centri di educazione alimentare

Due nuove leggi sono state approvate lo scorso 7 ottobre dal Consiglio regionale della Basilicata. Si tratta della "Tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali e animali di interesse agrario" (n. 26 del 14/10/2008) e della "Istituzione dei Centri di Educazione alimentare e Benessere alla Salute" (n. 27 del 14/10/2008).

Lo scopo della prima legge è quello di prevedere incentivi e forme di compensazione per la ricerca e le azioni finalizzate alla conservazione delle risorse autoctone da parte di enti pubblici, associazioni di produttori, università, scuole pubbliche, associazioni onlus, associazioni ambientaliste, enti parco, nonché imprenditori agri-

coli e privati autorizzati all'attività di riproduzione di vegetali ed animali in Basilicata. Durante la stessa seduta del Consiglio regionale è stata inoltre approvata la legge sui Centri di educazione alimentare, con cui la Basilicata è diventata la prima regione in Italia ad avere una legge che coinvolge le autonomie locali, le scuole, le famiglie, le associazioni sportive e culturali intorno a queste tematiche.

Il provvedimento si inserisce all'interno di un piano d'azione svolto a livello internazionale con politiche specifiche, ed ha l'intento di diffondere un modello alimentare sano che privilegi la dieta mediterranea e l'attività fisica, in un territorio come quello lucano che presenta tra i propri abi-

tanti un'alta percentuale di persone obese. Un modo per educare al benessere ed al miglioramento della qualità della vita inteso come rapporto con il cibo e con l'ambiente.

La modalità pratica con cui questa azione si concretizzerà consiste nell'istituzione di Centri di educazione alimentare e benessere alla salute presso i Comuni, che si potranno avvalere dell'assistenza tecnica delle Aziende sanitarie locali (Asl) con il coordinamento del Dipartimento regionale alla Sicurezza e solidarietà sociale e del Centro regionale di educazione alimentare e benessere alla salute. ■

VA IN PENSIONE **Donato Colucci**, FUNZIONARIO DELL'AREA RIFORMA

L'Alsia e quanti, in particolare, hanno operato nella lunga attività di valorizzazione e dismissione dei beni della Riforma fondiaria in Basilicata, salutano Donato Colucci, funzionario dell'Agenzia, in pensione dallo scorso 1° ottobre.

Una carriera lunga 40 anni, iniziata nel 1968 presso il nucleo di Avigliano dell'Ente di Sviluppo Puglia, Lucania e Molise presieduto da Decio Scardaccione, proseguita all'Ente di Sviluppo Agricolo di Basilicata e infine all'Alsia, presso la sede di Potenza, lungo un solo filo conduttore: la valorizzazione dei beni della Riforma. Dall'assistenza tecnica prestata agli agricoltori, alla progettazione e riqualificazione dei fabbricati rurali, al coordinamento delle attività di dismissione, gli incarichi seguiti da Colucci sono stati svolti con professionalità, acume e sensibilità verso gli imprenditori agricoli, qualità che tutti, indistintamente, gli hanno sempre riconosciuto. Un funzionario con cui si gira una pagina importante della storia della nostra agricoltura, per niente archiviata, da esempio per la valenza storica del suo lavoro e la dedizione e l'affidabilità del suo modo di operare. ■



Nella foto: il Commissario Straordinario Paolo Galante (a destra) consegna la targa ricordo a Donato Colucci

SCAFFALE

Marina Venezia

SCAFFALE
SCAFFALE
SCAFFALE
SCAFFALE

I prodotti tipici

della **Basilicata** in CUCINA

► **Autore:** Unione Regionale Cuochi
Pubblicazione: 2008
Formato: 24x24, pp 48

Valorizzazione della CULTURA

e dei prodotti tipici lucani: il **FRUMENTO**

► **Pubblicazione:** 2008
Formato: 12x17 cm, pp 25

L'opuscolo raccoglie i risultati di un progetto di ricerca sulle varietà di frumento coltivate a livello nazionale e locale, realizzate dall'Alsia e dalla Comunità Montana Alto Basento, con il coordinamento scientifico del Dipartimento di Biologia Agro-forestale dell'Università della Basilicata. Nella prima parte di questa pubblicazione sono elencate le diverse tipologie di frumento e le loro relative caratteristiche. Nella seconda parte, si volge l'attenzione al ruolo del grano nella cultura contadina lucana. Con lo sguardo verso gli assolati campi della regione, si citano i detti e le tradizioni della civiltà rurale legati alla produzione e al consumo di pane e pasta.

Vengono inoltre ricordate alcune usanze, come l'utilizzo di simboli o croci che decoravano le forme di pane, che sarebbero state successivamente cotte in un unico forno, e richiedevano quindi segni distintivi per essere riconosciuti dai diversi proprietari.

O come il gesto di lanciare del grano in segno di buon auspicio ed augurio di fertilità durante i matrimoni o durante le processioni mariane.

La pubblicazione si conclude con alcune ricette tipiche, nelle quali l'ingrediente principale è sempre il grano, perno dell'alimentazione lucana da secoli.

I **peperoni cruschi**, il Pecorino di Filiano, il Canestrato di Moliterno, la Melanzana Rossa di Rotonda, i salumi di Picerno, i Fagioli di Sarconi, sono solo alcuni dei protagonisti di questo volume che ha il compito di diffondere i caratteri distintivi del territorio, legandoli alla capacità di una terra, come la Basilicata, di evocare emozioni attraverso i suoi prodotti tipici.

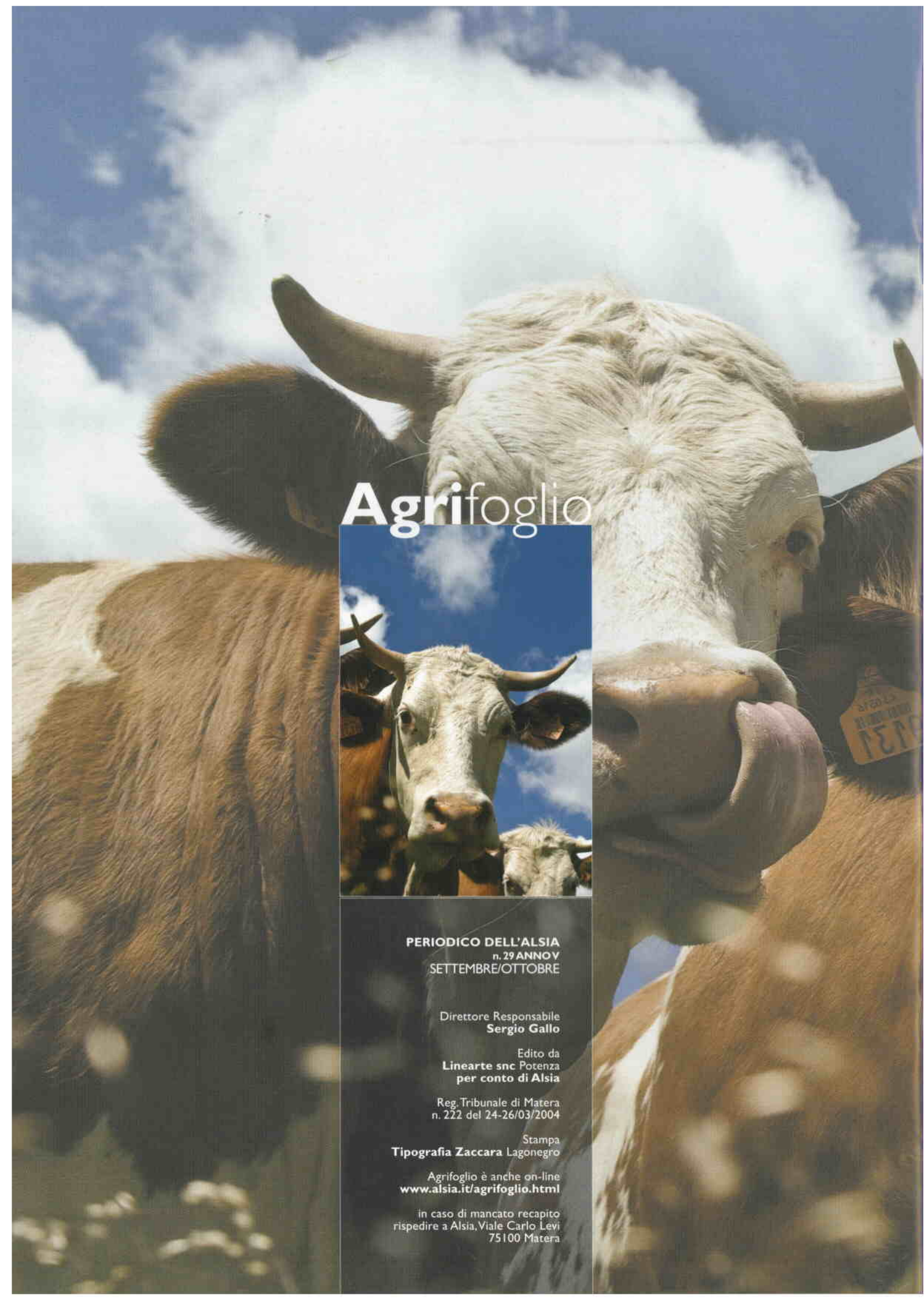
Questa pubblicazione si inserisce all'interno di un insieme di azioni messe in atto dall'Unione Regionale Cuochi, che puntano a valorizzare le produzioni tipiche in relazione alla storia ed alla cultura del popolo lucano, anche attraverso campagne di educazione alimentare.

Oltre alle schede descrittive di ogni prodotto, redatte dai tecnici dell'Agenzia, vengono illustrate diverse ricette elaborate dagli chef dell'Unione Cuochi, percorrendo la strada della valorizzazione delle tipicità come risposta a una globalizzazione omologante dei gusti.

I volumi possono essere richiesti, gratuitamente, all'Ufficio Relazione con il Pubblico dell'Alsia, fino ad esaurimento delle scorte, via fax al numero 0835 244218 o tramite e-mail all'indirizzo posta@alsia.it

NEL prossimo numero

- SPECIALE **Olio**
- Allevamento asinino in Basilicata
- Potatura dei fruttiferi contro i cancri corticali
- La "Cattedra ambulante" di Potenza



Agrifoglio

PERIODICO DELL'ALSIA
n. 29 ANNO V
SETTEMBRE/OTTOBRE

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

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

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

Stampa
Tipografia Zaccara Lagonegro

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

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