



Aree interne



"La polpa e l'osso": dopo più di 60 anni, è ancora attuale la definizione di Manlio Rossi-Doria, che sottolineava la differente velocità tra le aree costiere più avvantaggiate e quelle interne, specie nel Mezzogiorno al quale si riferiva. Circa il 60% del territorio nazionale è caratterizzato dalla presenza di piccoli Comuni, spesso troppo lontani dai servizi essenziali, tanto che la marginalità di questi territori assume proporzioni che preoccupano la tenuta economica e sociale del Paese.

Anni di studi, di riflessioni, di dibattito politico, e anche di interventi sul territorio, non sono riusciti a frenare i fenomeni dello spopolamento e dello squilibrio delle strutture demografiche. La diga che si cercava di costruire non ha retto.

In Basilicata, 126 su 131 Comuni sono classificati come "aree interne" e, di questi, 110 addirittura come "aree periferiche e ultraperiferiche". In totale, circa 430.000 persone residenti al 2011 in quei comuni, con

un decremento di quasi il 12% rispetto al dato del 1971 e punte del 43% nella "Montagna Materana". Per la SAU, la Superficie Agricola Utilizzata, -17% nel 2011 rispetto al 1982, con addirittura un -35% nel periodo per la cosiddetta "Mercure Alto Sinni Val Sarmento".

Con un approccio che parte da una impostazione totalmente nuova, dal 2012 è stata avviata dal Ministro per la Coesione, Barca, la costruzione di una Strategia nazionale proprio per lo sviluppo delle Aree interne, con il supporto di un Comitato Tecnico. Il documento sulla SNAI, la Strategia Nazionale delle Aree interne, è confluito nell'Accordo di Partenariato, e le Aree Interne costituiscono uno degli asset della politica regionale 2014-2020.

La Deliberazione di Giunta n. 489 del 17 aprile 2015 della Regione Basilicata ha preso atto del documento redatto dal Comitato Tecnico Aree Interne, alla cui redazione la stessa Regione aveva collaborato insieme a tutte le altre. La delibera, così come il documento del Comitato, individua 4 aree territoriali *"sulle quali dar luogo ai progetti sperimentali (pilota) attivando le risorse finanziarie di cui alle citate leggi di stabilità 2014 e 2015"*. La selezione delle 4 aree è stata realizzata *"sulla base di analisi di dati rappresentativi del contesto socio economico e di accessibilità ai servizi di cittadinanza"*. Su 2 di queste, la Regione Basilicata ha disposto l'avvio sperimentale della SNAI.

Il Focus di *Agrifoglio* ripercorre le tappe essenziali di questo percorso, descrive lo stato dell'arte della sperimentazione avviata in Basilicata e delle attività realizzate dall'ALSIA in alcune aree interne, e suggerisce alcuni importanti spunti di riflessione.

Redazione

Valorizzazione delle piante officinali spontanee	5
Fragolina di bosco, a Lauria si consolidano interessanti realtà imprenditoriali	8
Il fico, albero della vita e dell'abbondanza	14
Oltre i soprassuoli: dal sottobosco un sostegno alle economie locali	19
Dalle cartografie storiche ai dati telerilevati	23
Una serra intelligente nata a scuola migliora la produttività dei terreni	28
Siccità in Basilicata: in aumento dagli anni '80, specie in autunno-inverno	32
Rete Humus, primi dati del monitoraggio partecipato delle aziende agrobiologiche	38
Soprassuoli forestali, risorsa ancora poco utilizzata	41
Cioccocrusco: ecco come ti "fondo" cioccolato svizzero e peperone	46
Agricoltura e piccole comunità: il futuro passa anche da qui	51
Basilicata, domande fino al 30 settembre per il bando "Viabilità rurale e acquedotti rurali"	56
"Montagna Materana" più avanti, seguita da "Mercure Alto Sinni Val Sarmento"	58
Analisi climatica del mese di luglio	63
Agroalimentare, la chiave è l'evoluzione del sistema distributivo	70
La "cimice assassina" ormai anche in Basilicata, fra luci e ombre	73
La Strategia Nazionale Aree Interne come opportunità di sviluppo	77
ITAS di Matera, positive la formazione e la campagna agraria 2020	81
DE GUSTIBUS	83
Turismo sostenibile al centro dell'azione della Comunità del cibo dell'Area Sud della Basilicata...	85
Non solo rucola: U' Mastruss è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale	95
Giovanni Quaranta: "Aree interne, strappo da ricucire"	97
Basilicata, PLV in calo ma meglio che in Italia	101
Carta e penna	106
Crescenzi: "Su prodotti di qualità, biodiversità e officinali il sostegno al Pollino-Lagonegrese" ..	108

Valorizzazione delle piante officinali spontanee

Un progetto dell'ALSIA in corso per il recupero degli ecotipi locali e la produzione di materiale di propagazione



Valorizzare le piante officinali spontanee: è un'attività che risale a tempi antichissimi, e oggi è una delle azioni specifiche del Programma triennale dall'ALSIA. Le motivazioni sono legate principalmente al fatto che sia difficile reperire il materiale di propagazione, per la presenza di poche ditte sementiere in Italia che si occupano nella produzione di seme. Inoltre, gran parte delle sementi commercializzate sono di provenienza estera. A tutto ciò si aggiunge anche la mancanza di un'adeguata attività vivaistica specializzata a supporto della filiera delle piante officinali.

Questo si ripercuote sia sulla poca adattabilità del materiale di propagazione alle diverse situazioni pedoclimatiche, sia - soprattutto - sull'aumento dei costi di produzione per gli operatori della filiera.

Attualmente, in Italia ed in Basilicata, c'è un forte interessamento da parte della filiera delle piante officinali per il recupero di ecotipi locali e la produzione di materiale di propagazione, alla luce dell'aumento delle superficie investite e della necessità di caratterizzare sempre di più la qualità delle droghe con l'utilizzo di specie autoctone.

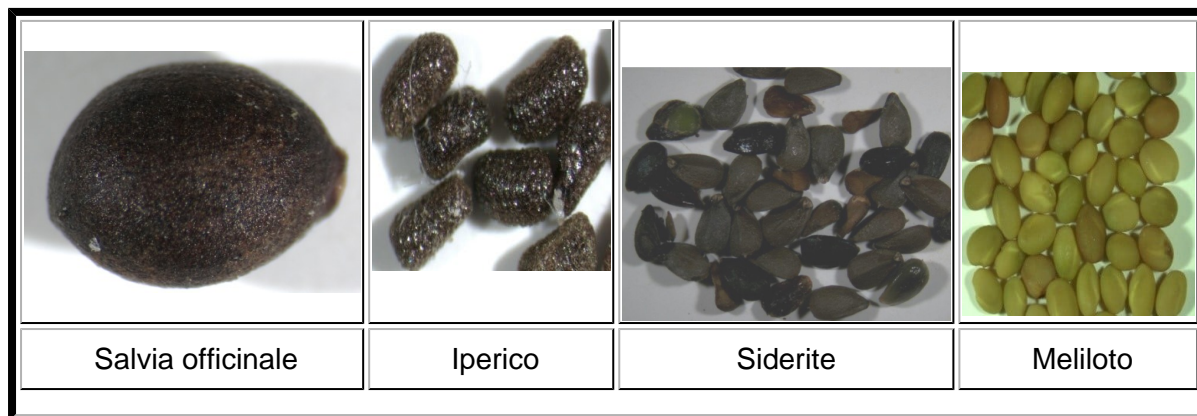
Pertanto, da qualche anno, l'Agenzia lucana per l'innovazione e lo sviluppo in agricoltura, attraverso la sua Azienda agricola sperimentale dimostrativa "Pollino" di Rotonda (PZ), porta avanti un progetto per la diffusione delle piante officinali ed il recupero di ecotipi locali in Basilicata. Questo progetto, che oltre al recupero prevede la caratterizzazione bioagronomica degli ecotipi individuati, interessa diverse specie. Le fasi iniziali riguardano il censimento e la raccolta del materiale in Basilicata, attività che prosegue in maniera permanente. Da ciò è stato possibile realizzare un campo-catalogo presso l'Azienda Pollino per la produzione del materiale di propagazione.

Le specie raccolte e sotto osservazione presso il campo-catalogo sono circa una ventina, come si evince dalla tabella seguente:

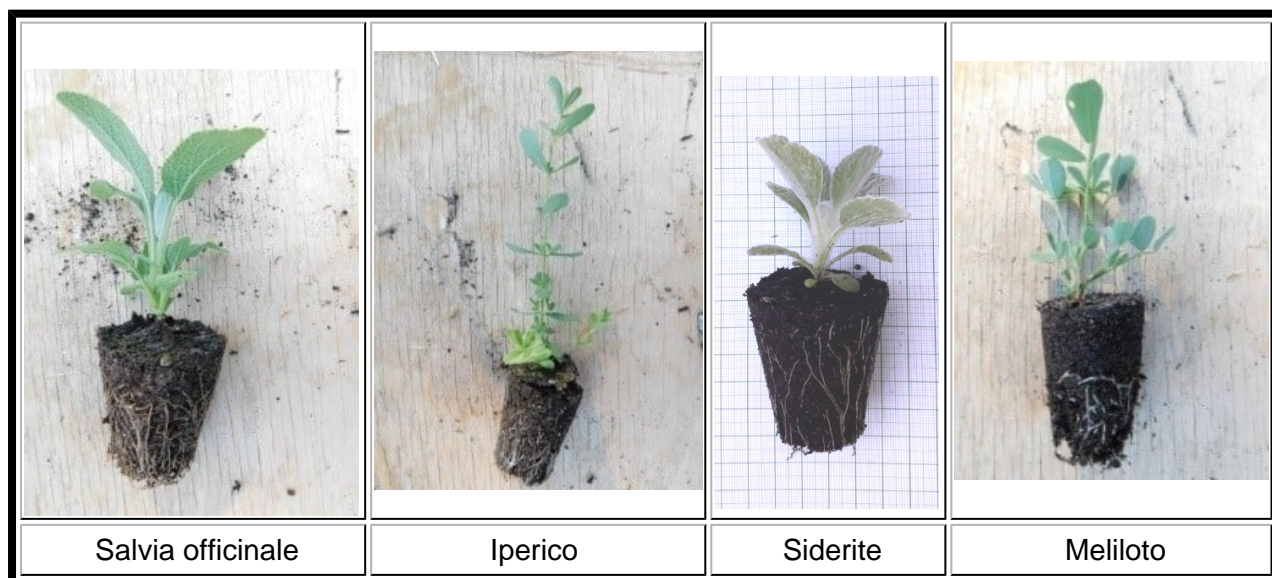
lavanda	meliloto	verbasco	artemisia
elicrisio	luppolo	Siderite syriaca	genziana
menta poggio	finocchietto del Pollino e di Maratea	rosmarino	origano
iperico	<i>Cynaria cardunculus</i>	Salvia sclarea	menta
nepeta	timo	Achillea moscata	etc.

Successivamente è stato avviato, come da progetto, lo studio di caratterizzazione su alcune specie autoctone con l'utilizzo di descrittori UPOV (International Union For Protection Of New Varieties Of Plants) per la descrizione morfologica e fenologia sulle seguenti specie (*Salvia officinalis*, meliloto, iperico, *Siderite syriaca* L.) e produzione di materiale di propagazione (seme) per la produzione di piantine. Studio che sarà esteso a tutte le specie individuate.

La tabella sottostante riporta i semi delle specie citate.



La fase successiva ha interessato la realizzazione dei primi campi-collauda presso l'Azienda Pollino dell'ALSIA e in alcune aziende agricole ubicate ad altitudine differente (nei comuni di San Giorgio Lucano e di Castelluccio Superiore) per uno studio delle tecniche colturali più appropriate, per rendere economicamente e agronomicamente valide tali colture.



La prova prevede anche l'adattabilità di queste specie autoctone alla raccolta meccanica, tenendo conto di numerose caratteristiche delle piante come il portamento (compatto o rado, prostrato o ascendente), la distanza ottimale d'impianto e infine l'uniformità di maturazione alla raccolta.

Accanto alle attività sopra descritte è prevista anche una valutazione biochimica e la caratterizzazione genetica con l'individuazione della destinazione del prodotto sull'uso prevalente (alimentare, aromatizzante, medicinale, antiparassitario, cosmetico, etc.).

Domenico Cerbino, Pietro Zienna

Fragolina di bosco, a Lauria si consolidano interessanti realtà imprenditoriali

Coltivata con successo da oltre 20 anni, oggi occupa circa 13 ettari da 600 metri di altitudine fino ai boschi del Monte Sirino



La fragola selvatica o di bosco è una pianta erbacea perenne. Il suo nome scientifico è *Fragaria vesca* L., ed è dotata di radice rizomatosa e di numerosi lunghi stoloni che radicano, dando origine a nuove piantine. È originaria dell'Europa e della Siberia dove è piuttosto comune. I fiori sono piccoli e bianchi ed il frutto, in realtà un falso frutto, è minuto, tondeggiante e morbido, dal profumo delicato ma caratteristico.

Molto diffusa nei boschi lucani fino a 1800 metri, la fragola di bosco condivide l'habitat con altre specie di flora acidofila. Fruttifica di solito una volta l'anno, da maggio a luglio, eccezionalmente anche due, regalando un piccolo raccolto autunnale.

In passato le foglie ed i frutti venivano utilizzati per i disturbi digestivi e le infezioni del cavo orale, ed in forma di decotto per le proprietà diuretiche e depurative. Per quello che riguarda il contenuto in principi farmacologici, il frutto contiene vitamina C, tannino ed acido salicilico.

Nell'ultimo trentennio la ricerca ha prodotto fragoline ibride rifiorenti che hanno caratteristiche commerciali migliori: fruttificazione continua durante il periodo estivo ad eccezione del periodo più caldo, frutto sodo - quindi maggiormente conservabile - e maggiore vigoria in termini di dimensioni e produttività della pianta.

Tra coloro che da ragazzi raccoglievano la fragolina nei boschi del monte Sirino nel comune di Lauria (PZ), un po' per caso e un po' per passione, sono nate delle realtà imprenditoriali interessanti che hanno arricchito il settore agricolo locale di prodotti non usuali, quali appunto le fragole di bosco, tra l'altro impiegando forza lavoro della zona. L'areale di coltivazione nella zona di Lauria si estende dai 600 metri slm fino ai boschi del monte Sirino, per un totale approssimato di oltre 13 ettari totali.

La società agricola "Delizie della natura" (di Castelluccio e Forastiero) ha intrapreso questa avventura nel 1996 introducendo due varietà di fragolina rifiorente: la "Regina delle valli" a frutto allungato, rivelatasi poi la più adatta, e l'Elba a frutto tondeggiate. Durante i primi anni di coltivazione, tra il '97 ed il '98, l'azienda partecipava alla sperimentazione di nuove varietà impiantando con successo uno dei primi "campi prova" della divulgazione agricola lucana di base, gestita in zona per sei anni dalla Coldiretti. Oggi l'azienda, che ha una superficie totale di 12 ettari, conduce una superficie coltivata di 5 ettari così divisa: 3,5 ettari di fragoline, 1000 m² di fragolina fuori suolo, 2000 m² di fragola rifiorente Albion, 3000 m² di piccoli frutti (more, lamponi, ribes, mirtilli ed uva spina) ed il resto ortaggi.

Il panorama varietale delle fragoline è comune a tutte le aziende della zona e si è arricchito di nuovi ibridi tra cui "La nuova regina", la "Alpina" e la "Tondina", che si differenziano tra loro per piccole sfumature del periodo di fioritura, forma e colore del frutto, sapore ed aroma, resistenza alle malattie, attitudine a produrre stoloni.

L'altitudine a cui vengono coltivate non è un problema: le fragoline ibride rifiorenti vanno in produzione anche a livello del mare ma per periodi più brevi caratterizzati da temperature più miti. La tecnica colturale durante gli anni è rimasta la stessa: le fragoline vengono coltivate su bine pacciamate distanti 50 cm, con un sesto di 30 cm x 30 cm tra le piante. L'impianto dura 3 anni, dopo i quali è più conveniente rinnovarlo poichè l'accumulo nell'ecosistema di fitopatologie specifiche genera un importante calo di produzione. Un fragolineto di un ettaro contiene circa 30.000 piantine, che in piena produzione possono dare 100 quintali di raccolto. Per l'estrema deperibilità del frutto, le bine vengono protette con piccoli tunnel serra sollevabili di 1,40 metri di altezza per 1,20 di larghezza. Ogni ettaro investito a fragolina necessita in media di dieci braccianti, impiegati a seconda del periodo, nella raccolta o nella pulizia delle piantine, necessaria dopo il fermo invernale o quello dovuto al picco di caldo estivo.

Un frutto così delicato ha dei nemici acerrimi in natura. Tra gli insetti, il più temuto è il tripide *Frankiniella occidentalis*, la cui puntura rende il frutto incommerciabile. La lotta al tripide rende innocuo anche il ragnetto rosso che è un altro formidabile fitofago. Delle malattie fungine invece la più rilevante è l'oidio.

Per quanto riguarda la vendita, la maggior parte delle realtà produttive presenti nella zona di Lauria fanno parte di una filiera corta che comprende, oltre al produttore, un grossista ed il cliente finale. Una parte del prodotto viene venduta direttamente a privati ed il prezzo medio al kg della fragolina è di 8 euro, sia all'ingrosso che al dettaglio. Il commercializzato è al 90% fragolina di bosco mentre il restante 10% si compone di frutti di bosco e fragola rifiorente confezionate in plateau misti.

Tra le realtà storiche del settore troviamo anche l'azienda agricola "la Fragolina del Sirino" di Anna Forastiero, posizionata ai piedi del monte Sirino, con una superficie di circa 6 ettari investiti a fragolina rifiorente, fragola, more e lamponi. Nel 2016 si è aggiudicata la seconda edizione di *Lusso e Gusto Awards*, manifestazione creata dalla giornalista Katia La Rosa, quale "patrimonio enogastronomico da esportare". Inoltre, è stata premiata per la capacità "di produrre fragoline biologiche di alta qualità in Basilicata tali da rappresentare il Made in Italy agroalimentare". Tra quelle di recente costituzione, annovera ben 2 ettari di fragolina anche l'azienda agricola di Roberto Messuti, anch'essa alle falde del monte Sirino, che ha implementato nel tempo il suo ordinamento colturale originario di ortaggi di qualità.

Concludendo, si rimarca l'impatto positivo che realtà imprenditoriali simili hanno sul territorio, sia per la forza lavoro locale che riesce a coinvolgere, sia in termini di confronto e di ispirazione per le generazioni a venire di nuovi agricoltori.

Marcella Illiano



Piante di fragolina su bina pacciamata



Mini tunnel serra su coltivazione di fragoline



Lamponi, ribes, fragoline, mirtilli e fragole.

Il fico, albero della vita e dell'abbondanza

Recuperate 29 varietà del Pollino a rischio di estinzione con un progetto dell'ALSIA. Resiste a Miglionico (MT) la sagra dei fichi secchi



Il fico (*Ficus carica L.*) è una di quelle piante che sicuramente può vantare le origini più antiche: è arrivata all'interno della zona mediterranea da diversi Paesi del Medio Oriente, ovvero dalla Turchia, dalla Siria e dall'Arabia Saudita. Una pianta che fu molto apprezzata da tutte le popolazioni dell'antichità, non solo per il suo gusto particolare, ma anche per il suo valore simbolico. La storia è, infatti, ricca di testimonianze artistiche, religiose e letterarie riguardanti il fico. Nel Vecchio Testamento il fico viene citato spesso come simbolo di abbondanza, mentre in India è considerato un albero sacro. Le foglie di fico furono il primo "indumento" della storia. Si legge infatti nella Genesi 3,7: «Allora si aprirono gli occhi di tutti e due e si accorsero di essere nudi; intrecciarono foglie di fico e se ne fecero cinture».

Nell'antica Grecia il fico era protagonista di molti miti: lo stoico Zenone di Cizio era un grande estimatore di fichi, come pure lo era anche Platone, tanto da vedersi attribuito il soprannome di "mangiatore di fichi". Oltre ad esserne particolarmente ghiotto, Platone li raccomandava ad amici e studenti per rinvigorire l'intelligenza. Omero scrive che il ciclope Polifemo produceva formaggi nella sua grotta, probabilmente utilizzando anche succo di fico per far cagliare il latte, mentre Aristotele documentava la tecnica della coagulazione del latte con il succo di fico e con caglio di origine animale.

Le virtù e la gradevolezza del fico seducono anche gli antichi Romani. Per loro diviene pianta sacra, così come l'ulivo e la vite. Publio Ovidio Nasone racconta che in occasione del capodanno era usanza offrire, ad amici e parenti, frutti di fico e del miele come augurio per il nuovo anno. Secondo Plinio, mangiare fichi «aumenta la forza dei giovani, migliora la salute dei vecchi e riduce le rughe».

Negli ultimi anni si sta assistendo ad una progressiva ripresa di questa specie soprattutto in ambito locale, non solo nelle regioni meridionali (dove era tipicamente diffusa), ma anche in quelle regioni dove la specie è da sempre considerata parte integrante della tradizione agricola assieme ad altre piante che danno prodotti tipici del territorio.

A livello mondiale i principali paesi produttori di fichi sono la Turchia, l'Egitto, l'Iran, il Marocco, la Grecia, l'Algeria, la Spagna, gli Stati Uniti, la Siria, l'Italia e il Portogallo. La produzione italiana di fichi proviene per oltre il 97% dalle regioni meridionali come la Campania, la Calabria, la Puglia, la Sicilia e la Basilicata.

Le caratteristiche

Il fico domestico è caratterizzato da un apparato radicale molto espanso e superficiale. Il tronco è robusto, con corteccia liscia grigiastrea, e può raggiungere anche i 10 metri di altezza. I rami sono deboli, con gemme terminali di forma appuntita portanti foglie tri-pentalobate, rugose. All'ascella di quelle poste all'apice del ramo sono inserite le gemme a fiore che, schiudendosi, danno origine a un'infiorescenza, detta siconio - formata da un ricettacolo carnoso, al cui interno sono inseriti solo fiori unisessuali - provvista di un foro, detto ostiolo, in posizione opposta rispetto all'inserzione del ramo. Il principale metodo di propagazione è per talea, avendo la specie una buona attitudine alla radicazione. Per le talee di solito si utilizzano i succhioni o i polloni radicati che si sviluppano alla base della pianta.

Il fico è una specie molto resistente all'aridità e ai venti salini del mare, tollera bene le elevate temperature estive (fino a 40 °C) ma è poco resistente alle basse temperature (fino a -8 °C). Non sopporta i terreni pesanti ed umidi, mentre cresce molto bene nei terreni permeabili, freschi, profondi, leggeri, ciottolosi, ricchi di sostanza organica, e alcalini con pH compreso tra 7 e 8,5. Tuttavia i frutti sono molto sensibili all'elevata umidità in prossimità della maturazione, la quale può determinarne la loro cascola precoce o marcescenza. È una specie che avendo un'ampia possibilità di adattamento pedoclimatico riesce a valorizzare molto bene tutte le aree agricole soprattutto quelle marginali e non sfruttate.

La specie è presente in due forme botaniche che semplicemente possono essere definite come piante maschio e piante femmina, dato che la prima (pianta maschio, o caprifico) costituisce l'individuo che produce il polline con frutti non commestibili, mentre la seconda, o fico vero, è la pianta che sviluppa solo

fiori femminili e produce frutti commestibili. Il fico domestico presenta solo fiori femminili longistili e produce due tipi di frutti:

- fioroni o fichi primaticci: si formano sui rami di un anno, maturano nella tarda primavera e presentano fiori femminili sterili;
- fichi veri: si formano in primavera sul ramo dell'anno, maturano a fine estate e portano fiori femminili fertili o sterili a seconda della varietà.

Le varietà di fico diffuse nel mondo sono diverse centinaia. L'estrema variabilità della specie e della sua coltivazione ha dato origine a tante forme. E le popolazioni locali hanno raccolto i "frutti" di questa diversità, hanno dato nomi diversi, approfondendo la conoscenza sulle caratteristiche del frutto e della pianta, sulle qualità organolettiche e sul periodo di maturazione.

Esistono numerose tipologie di frutto, ma in Italia ne ritroviamo essenzialmente tre:

- Verdino: si tratta della specie più diffusa, con la classica buccia di colore verde e la polpa rossastra. Il sapore è molto dolce.
- Brogiotto: i fichi si presentano con la caratteristica buccia scura, tendente al viola-nero.
- Dottato: generalmente i suoi frutti sono impiegati per ottenere i fichi secchi. La buccia è di un colore verde molto chiaro.

I fichi vengono in genere gustati freschi, ma si prestano molto bene anche all'essiccazione. Nel mese di agosto è consueto essiccare i fichi. Per una corretta essiccazione, è necessario che i fichi siano perfettamente maturi, selezionando esclusivamente quelli di qualità migliore. Successivamente bisogna esporli al sole servendosi di apposite tavole di legno, variandone quotidianamente il lato di esposizione. Una volta completata l'essiccazione, i fichi vengono infornati per pochi minuti a temperature medie e tolti non appena raggiungono una colorazione dorata. I fichi secchi possono essere conservati e consumati anche dopo diversi mesi dall'essiccazione e mantengono un sapore dolce, oltre alle proprietà nutritive contenute nel frutto.

Il fico in Basilicata

In Basilicata l'amore verso questa pianta ha portato a ricercare le vecchie "cultivar" tradizionali del Sud Italia che rischiavano l'estinzione. Sul Pollino, attraverso un progetto sulla biodiversità condotto dall'Azienda agricola sperimentale dimostrativa dell'ALSIA "Pollino" di Rotonda (PZ), sono state individuate 29 varietà, distinte in base alla precocità, forma, dimensione, colore del frutto e presenza di fioroni. In realtà alcune varietà antiche sono identiche a quelle diffuse in altre regioni del Mezzogiorno, così come altre sembrano essere tipologie specifiche del comprensorio del Pollino. Al primo gruppo appartengono il fico *Dottato*, il *Gattarolo*, il *Troiano* e il *Nero*. La varietà più pregiata (*Dottato*) viene anche essiccata, mentre il *Troiano* e il fico *Nero* sono molto apprezzati per il consumo fresco. Quest'ultimo non produce fioroni ed è una varietà autunnale. Il *Gattarolo*, a basso contenuto in zuccheri, soprattutto in passato, veniva utilizzato come alimento per maiali. Il *Pilosello verde* e quello nero appaiono essere specifici del versante calabro-lucano del Parco Nazionale del Pollino. La loro caratteristica principale è una fine peluria che ricopre l'epidermide conferendo al siconio una consistenza vellutata. Altri biotipi sono specifici solo di alcune municipalità come *Albanese*, *Code lunghe*, *Jazzarola*,

Melanzana, Mussirussa, Rosso, Ziula. Un tipo molto tardivo - si può raccogliere a Natale in annate con inverni miti – è il *Natalino* che risulta abbastanza ben distribuito su diverse municipalità, anche se rappresentato da poche piante. I più diffusi sono il *Gottato* o *Dottato*, che porta fiononi (*columbr*) e fichi settembrini, e il Gattarolo, che porta solo fichi. Altre varietà locali sono il *Troiano* nero e bianco, la *Verdesca*, la *Napoletana*, il *Can'tàn* che probabilmente coincide con l'*Aust'nedd*.

Nella Provincia di Matera, invece, attraverso un'attenta selezione di ecotipi dell'entroterra lucano, è stata selezionata la varietà "Fico Rosa di Pisticci", fichi del mese di settembre, caratterizzati da una buccia rosa striato. Il Fico Rosa ha la forma a piccola pera allungata, e il suo peso oscilla dai 30 ai 50 grammi. La polpa è di colore rosso cardinale a grana fine, di sapore dolce con un leggero retrogusto acidulo. I produttori locali lo producono fresco e trasformato anche per il mercato europeo, soprattutto per la Germania e tutte le principali città, ma anche per Francia, Belgio e Olanda. I prodotti trasformati sono il Ficotto e i Fichi caramellati, entrambi a base della varietà autoctona Fico Rosa di Pisticci, poi le confetture e i Fichi al peperoncino e mielati.

Miglionico è l'unico paese della Basilicata che da alcuni anni organizza la "sagra dei fichi secchi", presso la corte del Castello del Malconsiglio, per valorizzare una delle più antiche risorse del territorio che stava scomparendo. Nel mese di settembre, in occasione della festa della Madonna della Porticella, nel piccolo Santuario ubicato nel mezzo di due contrade tra le più rinomate della campagna miglionichese, quelle di "Conche" e di "Fontana di Noce", dopo la festa religiosa si apre la sagra dei fichi secchi. Una festa della gastronomia miglionichese che celebra un frutto genuino e d'eccellenza, che oggi viene coltivato, lavorato e conservato in modo naturale, a conferma dell'appellativo guadagnato nel tempo dagli abitanti di Miglionico, "*pappaculumbridd*", letteralmente "mangiatori di fichi", come Platone.

In un tempo non troppo lontano e in ogni fondo che si rispettasse, maestosa doveva ergersi e si ergeva sovrana la pianta di fico: non c'era casetta senza la sua ornamentale e a volte monumentale pianta di fico. Nelle casette di campagna, quelle con le tegole gobbate e con le strutture in canne e travi di legno a sorreggerle, a settembre ci si trasferiva dal paese per gustare questi frutti e per essicarli al sole su basamenti fatti di canne secche, "cannizz", per avere i fichi secchi eventualmente da farcire con una mandorla e infornare per essere gustati come prelibate leccornie per tutto il resto dell'anno. Una tradizione che portava le nostre nonne a creare, con queste leccornie speciali essiccate al sole di Miglionico, dei veri e propri capolavori artistici come "pupe" di fichi secchi che sono state per anni i giochi da mangiare di molti bambini. Infilandolo i fichi con spiedini ricavati da canne secche, intrecciati e assemblati da mani sapienti, le pupe di fichi secchi hanno fatto compagnia ad intere generazioni. Oggi il fico è il frutto di eccellenza della campagna miglionichese, che attraverso la sagra del paese viene valorizzato, da ditte del luogo, lavorato, trasformato e commercializzato in diverse tipologie di preparazione, dalla marmellata di fichi al "Cuotto di fichi" "Ficotto", dai fichi dorati impalmati ai fichi farciti con mandorla, noci, arancia, limone e cannella ai biscotti al gusto dei fichi secchi e finanche il gelato e dessert ai fichi secchi.

Una particolarità della Basilicata è la "*soppressata di fichi*" di Carbone, piccolo paesino della provincia di Potenza, prodotto inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione Basilicata (PAT) pubblicato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Si tratta di una ricetta di vecchia data che si tramanda di generazione in generazione. La soppressata di fichi di Carbone è unica

nel suo genere e per assaporarla bisogna recarsi in questa zona ricca di storia dove un tempo vivevano i Monaci che hanno dato luogo a molte delle tradizioni gastronomiche oggi ancora presenti. La preparazione è particolare: togliere la buccia ai fichi, sistemare i frutti sulle “spase” di canne o vimini e lasciare che si asciughino al sole. Una volta asciugati, tagliarli a metà e schiacciarci sopra le noci a pezzettini, in modo che queste aderiscano alla polpa dei fichi. Successivamente impilare i frutti fino a raggiungere la lunghezza e la forma di una soppresata (10-12 cm), avvolgerli in foglie di fico e legare le soppresate con dello spago. A questo punto completare l’essiccazione in un forno a legna, fino a che la colorazione delle foglie sia dorata con lievi bruciature.

Ippazio Ferrari



Fichi bianchi

Oltre i soprassuoli: dal sottobosco un sostegno alle economie locali

In Italia i prodotti forestali non legnosi, di origine animale e vegetale, valgono 1,5 miliardi di euro all'anno



Maria Di Cairano - Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali e degli Alimenti.

L'articolo viene pubblicato nell'ambito della collaborazione avviata tra la rivista AGRIFOGLIO e la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e dell'Ambiente dell'Università della Basilicata.

Le foreste e gli altri territori forestali coprono oltre un terzo del territorio italiano, con un significativo trend di crescita negli ultimi anni.

Le funzioni principali delle foreste possono essere riassunte in: produzione del legno, produzione di prodotti non legnosi come frutti, bacche, miele e piante officinali, protezione da pericoli naturali (slavine, caduta di massi, inondazioni), miglioramento della qualità dell'aria e dell'acqua, fonte di fauna selvatica,

attività ricreative (sport outdoor, giochi etc.) e conservazione del paesaggio naturale e culturale. Le foreste sono una vera e propria ricchezza, non solo per la produzione del legno, e ricoprono un ruolo strategico per le politiche ambientali e di sviluppo del nostro paese.

Le filiere produttive forestali si distinguono in filiere legnose e non legnose; queste ultime generano i cosiddetti prodotti forestali non legnosi (non-Wood Forest Products, NWFPs), definiti dalla FAO (2015) come *“Beni derivati dalle foreste di origine biologica diversa dal legno”*.

I prodotti non legnosi, a loro volta, possono essere distinti in:

1. materiali di origine vegetale, ovvero frutti di bosco, funghi, sostanze ad uso medicinale, prodotti aromatici e decorativi, essudati, materiali per produzione di coloranti e tinture, piante ornamentali, foraggi;
2. materiale di origine animale, ovvero animali vivi, pelli, pellicce, miele, carne di selvaggina, materiale ad uso medicinale e per produzione di coloranti, altri prodotti commestibili e non.

Un'ulteriore classificazione viene fatta sulla base del loro impiego o meno per l'alimentazione umana.

All'interno dei materiali di origine vegetale rientrano quelli che comunemente chiamiamo prodotti del sottobosco, ossia i frutti commestibili ottenuti da piante arboree, arbusti e altri vegetali che crescono nei boschi.

Normativa nazionale e regionale

A livello normativo italiano i “prodotti forestali spontanei non legnosi”, sono definiti all'interno del *Testo Unico in materie di Foreste e Filiera Forestali (TUFF)*, D.Lgs. 3 aprile 2018 n.34, e indicano *“tutti i prodotti di origine biologica ad uso alimentare e ad uso non alimentare, derivati dalla foresta o da altri terreni boscati e da singoli alberi, escluso il legno in ogni sua forma”*; l'inserimento di questi prodotti all'interno della normativa ne denota la loro rilevanza. All'interno del medesimo testo viene specificata la competenza regionale sulla regolamentazione della raccolta di questi prodotti (art. 11, comma 2: i diritti di uso civico di raccolta dei prodotti forestali spontanei non legnosi sono equiparati alla raccolta occasionale non commerciale, qualora non diversamente previsto dal singolo uso civico). In Basilicata, la legge regionale relativa alle norme in materia forestale è la L.R. del 10 novembre 1998 n. 42; nello specifico, relativamente alla raccolta dei prodotti del sottobosco, si fa riferimento alla legge regionale del 14 dicembre 1998 n. 48 inerente, però, esclusivamente alla raccolta e commercializzazione dei funghi (iter per l'autorizzazione alla raccolta, le modalità di raccolta, le zone in cui è vietata e le norme riguardo la commercializzazione). La normativa indica che è necessario essere possessori di un tesserino di idoneità, e ogni persona in possesso del suddetto può raccogliere non più di 2 kg di funghi, fatto salvo per i raccoglitori detentori di tesserino speciale a scopo di lavoro che possono raccogliere un quantitativo massimo di 10 kg. Nel testo sono riportate anche le regole per la raccolta, tutte volte alla tutela e alla salvaguardia del bosco. Per la raccolta dei tartufi la normativa regionale di riferimento è la legge regionale 35 del 27 marzo 1995. In alcune regioni, come ad esempio Campania, Toscana ed Abruzzo, viene regolamentata la raccolta di un paniere di prodotti più ampio, rispetto ai soli funghi e tartufi. Vengono infatti stabiliti dei limiti quantitativi per la raccolta di altri prodotti del sottobosco come fragole, bacche di ginepro, mirto, asparagi, more. A prescindere da quanto riportato nelle normative nazionali o

regionali, è importante ricordare che la tutela dell'ambiente in cui si effettua la raccolta è fondamentale, al fine di salvaguardare l'ecosistema forestale, attraverso l'impiego di adeguati strumenti e tecniche di raccolta.

Un recente [aggiornamento normativo](#) di interesse per i raccoglitori occasionali di prodotti selvatici del bosco è l'entrata in vigore, a partire da febbraio 2019, della legge fiscale per la cessione di tali prodotti. I raccoglitori occasionali di prodotti selvatici non legnosi del bosco, come tartufi, funghi, erbe officinali e bacche avranno la possibilità di commercializzare i propri prodotti ad aziende senza che i proventi delle vendite (fino a 7000€) facciano cumulo con i redditi da persona fisica. È sufficiente versare un sostituto di imposta del valore di 100€. Il vantaggio è duplice, sia in termini di contrasto al lavoro nero che di tracciabilità alimentare.

L'importanza dei prodotti secondari del bosco

Nel corso dei decenni una serie di mutazioni dello scenario socio-economico ha conferito un ruolo sempre più centrale ai prodotti secondari del bosco, facendoli uscire dalla loro marginalità. Questo è sicuramente dovuto alla diminuzione dei prezzi dei prodotti legnosi del bosco, alla crescente richiesta di prodotti rispettosi dell'ambiente e legati alle tradizioni locali nonché alle politiche a supporto dello sviluppo rurale. Per millenni i prodotti non legnosi del bosco come nocciole, erbe, spezie, piante aromatiche e selvaggina, sono stati impiegati per l'alimentazione, la salute e pratiche culturali. Tuttavia, il loro ruolo è sempre stato sottostimato in quanto poco rappresentati nelle statistiche internazionali poiché, assai sovente, il loro uso e scambio sono confinati a settori informali. I prodotti secondari del bosco però, costituiscono la base della sussistenza in molte parti del mondo ed hanno un ruolo molto rilevante nell'alimentazione e nella nutrizione delle popolazioni, più di quanto si pensasse in passato. Questi prodotti hanno infatti da sempre garantito la cosiddetta "food security", ovvero la sicurezza in termini di approvvigionamento alimentare. Riescono infatti a compensare la stagionalità delle altre risorse alimentari, diventando una importante fonte di sostentamento per molte piccole e medie imprese occupate nella filiera del legno. Si stima che circa il 26% dei nuclei familiari di 28 paesi europei raccolgono prodotti forestali non legnosi. In Europa, il loro valore economico è di circa 23,3 miliardi di euro annui, e in Italia intorno a 1,5 miliardi di euro. A livello europeo, i frutti di bosco risultano essere i prodotti più raccolti (20,7%), seguiti da funghi selvatici (19,7%), noci, erbe medicinali ed aromatiche e prodotti decorativi. Un dato interessante è che circa l'86,1% di questi prodotti sono utilizzati per uso personale e solo la restante parte viene venduta.

In Italia tra i prodotti forestali non legnosi più utilizzati figurano frutti e semi di piante arboree destinati ad uso alimentare, sebbene anche funghi e i tartufi rivestano una notevole rilevanza economica.

La raccolta di questi prodotti, oltre ad essere considerata come una tradizione culturale in molti Paesi, può avere anche un grande impatto sulle economie locali. A testimonianza della rilevanza che questi prodotti assumono in diversi territori e a conferma del loro radicamento nelle tradizioni culinarie popolari, si annoverano numerose sagre ed eventi a loro legati sia in Basilicata che in tutto il territorio nazionale.

La rilevanza che i prodotti non legnosi del bosco hanno ricoperto e continuano tutt'ora a ricoprire nella sussistenza e nelle economie locali, deve fungere da promemoria affinché tutti i cittadini, coinvolti e non nelle filiere forestali, attuino comportamenti virtuosi volti a preservare le ricchezze naturali che ci circondano.

Maria Di Cairano

Dalle cartografie storiche ai dati telerilevati

Nuovi software geografici possono aiutare nello studio delle dinamiche dei paesaggi rurali



Giuseppe Cillis - Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali e degli Alimenti.

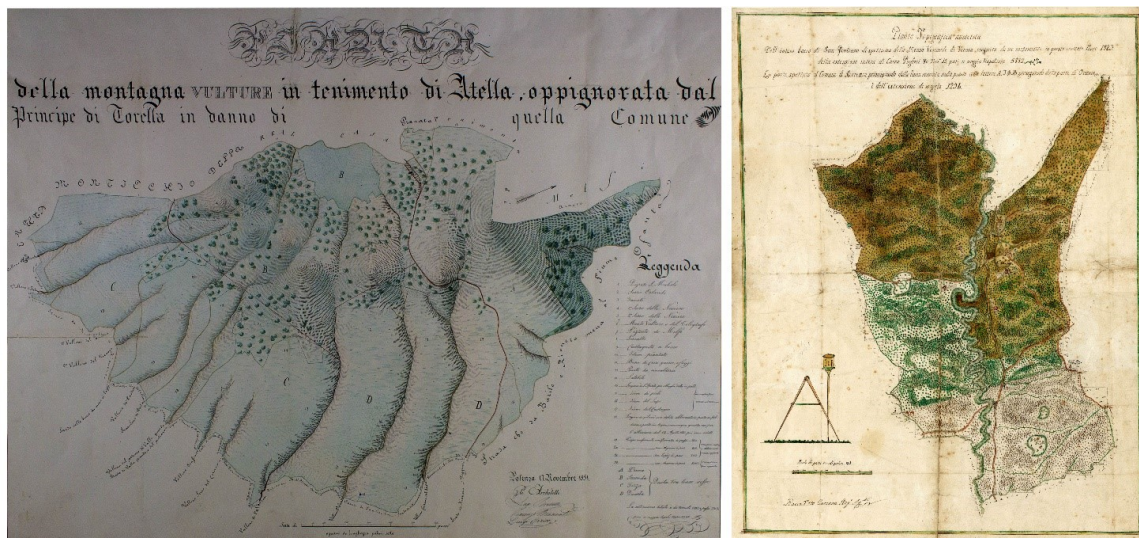
L'articolo viene pubblicato nell'ambito della collaborazione avviata tra la rivista AGRIFOGLIO e la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e dell'Ambiente dell'Università della Basilicata.

In Italia la caratterizzazione dei diversi paesaggi è legata fortemente alle attività agricole tradizionali che, dalle montagne fino alle pianure, hanno modellato il territorio adattandosi ad esso. Oltre all'interesse culturale e turistico, molti di questi paesaggi possiedono una notevole valenza ecologica, andando a definire specifici ecosistemi semi-naturali ricchi di molte specie floristiche e faunistiche protette a livello comunitario.

Per lo studio dei paesaggi, vista la complessità del sistema, è necessario utilizzare un approccio sia multidisciplinare che multi-temporale. Il parametro cronologico permette di comprendere “quando” un dato paesaggio si è concretizzato, ma soprattutto consente di studiar “come” lo stesso si è evoluto nel tempo. Per ricostruire il paesaggio prima dell'avvento della cartografia moderna, è necessario utilizzare diverse tipologie di fonti, tra cui la cartografia storica.

Per la Basilicata, ne esistono diverse in scala e di tipo iconografico (Figura 1) che, anche se con alcuni limiti di tipo tecnico, sono una valida fonte di dati in grado di fornire delle informazioni geo-localizzate sulla copertura e l'uso del suolo.

Figura 1. Due esempi di carte storiche processate: a sinistra una parte del Monte Vulture (1851) ed a destra parte del Comune di Forenza (1829). Fonte: Archivio di Stato di Potenza



Attraverso i nuovi software geografici è possibile geo-referenziare e digitalizzare alcune di queste carte, con un margine di errore molto contenuto. Infatti, grazie all'incremento dell'interoperabilità tra diversi software GIS *open source* (*Geographic Information System – Sistemi Informativi Geografici*), è possibile manipolare accuratamente le cartografie storiche e compararle con le moderne carte topografiche, tematiche, foto aree, ortofoto e, addirittura, con le più recenti immagini satellitari. Proseguendo nella ricostruzione temporale, un ulteriore strato informativo utilizzabile è quello relativo alla prima carta topografica realizzata per l'intero Sud d'Italia dall'ex Istituto Topografico Militare a partire dal 1870. Queste, oltre a fornire anche una banca dati di toponimi di notevole interesse, permettono la ricostruzione tridimensionale del territorio grazie alla presenza di curve di livello.

Per i periodi successivi, è possibile processare ed elaborare le prime foto aeree (di proprietà dell'Istituto Geografico Militare Italiano - IGMI) disponibile per gli anni 1953/1955. Con opportune tecniche di rettifica e georeferenziazione è possibile, infatti, effettuare operazioni di fotointerpretazione con rilevante accuratezza. Oltre ad ulteriori tipologie di foto aree disponibili per gli anni '70, di più semplice utilizzo sono le ortofoto digitali bianco e nero (B/N) o a colori, molte delle quali liberamente consultabili ed integrabili all'interno dei GIS e che forniscono, a partire dal 1988, ulteriori anni di analisi.

Infine, grazie alle nuove funzionalità di questi software, è anche possibile "sovrapporre" questi strati informativi a quelli derivanti dall'elaborazione delle immagini satellitari, liberamente utilizzabili, del programma "*Copernicus*" ed in particolare quelle del satellite Sentinel-2. La loro implementazione e classificazione, oltre a consentire la *detection* della copertura del suolo, permette anche di valutare, ad esempio, le condizioni vegetative delle diverse superfici agricole e forestali grazie all'applicazioni di specifici indici.

Grazie ai diversi *tools* a disposizione, è possibile armonizzare e rendere comparabili tutti i dati multi-temporali ed applicare analisi geospaziali di diverso tipo ed a differente livello in relazione alle esigenze e agli obiettivi prefissati; pertanto, è possibile condurre analisi da utilizzare per la semplice divulgazione fino allo sviluppo di un Sistema Spaziale di Supporto alle Decisioni (*Spatial Decision Support System* - SDSS) utilizzabile in ambito pianificatorio.

I paesaggi lucani: alcuni casi studio

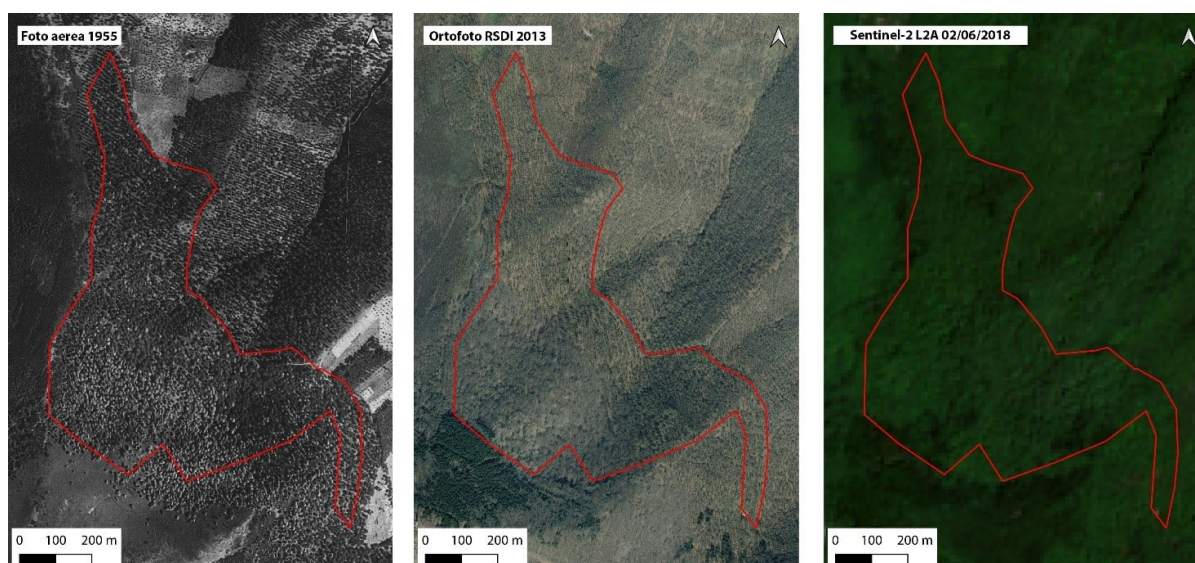
L'applicazione di queste tecniche è stata impiegata per ricostruire alcuni paesaggi lucani, assunti in qualità di casi di studio, o per valutare le problematiche dovute alla trasformazione del territorio agro-forestale tipico delle aree interne.

1. Area del Vulture

Uno dei paesaggi rurali storici nell'area del Vulture è rappresentato dai castagneti che, oltre al notevole valore estetico, identitario ed economico, possiedono anche un rilievo naturalistico riconosciuto a livello europeo.

Partendo dalla cartografia storica riportata in Figura 1, georeferenziata e digitalizzata con opportune tecniche, è stato possibile ricostruire come appariva nel 1851 il versante Est/Sud-Est del Monte Vulture e perimetrare una parte dei castagneti del Comune di Atella. Questi possono essere perimetrati e analizzati nel tempo utilizzando diverse supporti cartografici (Figura 2) e, successivamente, è possibile applicare metodologie per specifiche indagini come ad esempio l'utilizzo di metriche del paesaggio o indici di qualità che permettono una valutazione anche da un punto di vista ecologico e visuale.

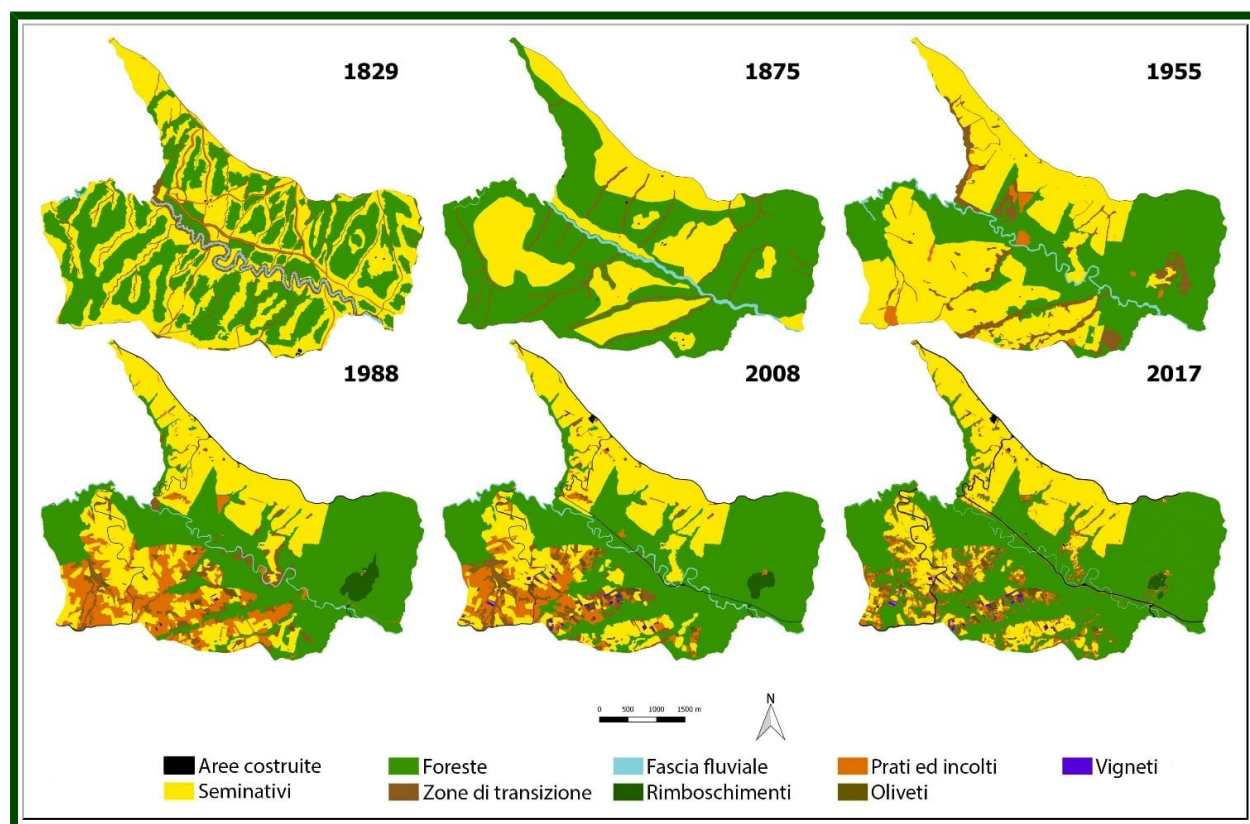
Figura 2: Perimetro dei castagneti cartografati in Figura 1 e sovrapposti a diverse tipologie di geodato (foto aeree 1955; ortofoto 2013; dati satellitari Sentinel-2 2018).



1. Area dell'Alto Bradano

Un altro caso di studio è quello relativo ad una parte del territorio del Comune di Forenza (PZ), ricadente nell'area dell'Alto Bradano. In questo caso, una ricostruzione delle trasformazioni della copertura del suolo di quasi 200 anni (Figura 3), ha messo in evidenza un problema tipico delle aree interne marginali della Basilicata, ovvero quello dell'abbandono delle attività agricole e conseguente scomparsa di caratteristici paesaggi agro-forestali. Questo primo studio rientra in un lavoro più ampio, e che riguarda altri paesaggi dell'Alto Bradano, focalizzato ad implementare un'indagine a livello dei singoli comuni (Pietragalla, Acerenza ed altri).

Figura 3. Ricostruzione della copertura del suolo per il caso di studio nel Comune di Forenza.



Queste analisi spaziali preliminari sono state anche associate ad indagini più specifiche come ad esempio lo studio delle relazioni che intercorrono tra trasformazioni paesaggistiche e costruzioni rurali. Infatti, grazie alla possibilità di recuperare da alcune carte storiche la posizione ed i toponimi dei fabbricati rurali indicati come "masserie", è stato possibile realizzare un database storico utilizzabile, oltre che per la loro stessa tutela e valorizzazione, anche in una valutazione dei *drivers* di trasformazione paesaggistica. Le aree di studio riguardano diversi sistemi agricoli lucani tra cui l'area del Metapontino e quelle del Parco Regionale di Gallipoli Cognato. Un articolo su tale tema è stato recentemente pubblicato sulla Rivista scientifica internazionale [Sustainability](#), che ha scelto come copertina del suo numero 1 del mese di Gennaio 2020 la Basilicata quale simbolo del rapporto tra masserie storiche e paesaggio rurale.

Le tecniche e le metodologie utilizzate sono state oggetto di diversi articoli pubblicati su riviste internazionali che possono essere richieste all'autore.

Giuseppe Cillis

Una serra intelligente nata a scuola migliora la produttività dei terreni

Il prototipo di APS 2.0 è stato realizzato da cinque ragazzi dell'Istituto tecnico tecnologico "E. Majorana" di Milazzo (ME)



Giovanissimi, ma con tanta voglia di innovare. E' questo lo spirito che ha guidato il progetto "Green Savers JA", i "salvatori del verde", una mini impresa rappresentata da cinque ragazzi dell'Istituto tecnico tecnologico "E. Majorana" di Milazzo, in provincia di Messina. Green Savers JA nasce all'interno del programma didattico [Skills for Future](#), gestito da JA Italia in collaborazione con EIT Food (consorzio pan-Europeo che si occupa di imprenditorialità e innovazione nel settore food).

“L’idea alla base della nostra mini impresa - spiegano gli studenti **Davide Costa, Stefano La Malfa, Alessandro Ruggeri, Giuseppe Spadaro, Ludovico Vinciguerra** - nasce ufficialmente il 29 ottobre 2019 durante l’innovation camp di Skill for Future, presso la riserva naturale di Vendicari, in Sicilia. In occasione di quell’evento siamo stati chiamati a partecipare ad una challenge relativa al tema agricoltura 4.0 per aumentare la produttività dei terreni agricoli utilizzando metodi e sistemi dell’agricoltura di precisione per una gestione più efficiente delle risorse”.

Green Savers JA si pone l’obiettivo di aumentare i profitti delle aziende agricole riducendo le perdite causate dalle condizioni meteorologiche sfavorevoli. Eventi atmosferici avversi riducono infatti qualità e quantità del prodotto e nei casi più sfavorevoli possono portare alla quasi completa distruzione di una coltivazione. Green Savers JA mira pertanto a coniugare i benefici e i vantaggi di una coltivazione in campo aperto con la garanzia di una rapida e precisa azione protettiva nel caso di eventi atmosferici avversi. Tutto questo garantendo un impatto paesaggistico e ambientale inferiore a quello delle serre tradizionali.

Green Savers JA produce APS 2.0, una struttura intelligente capace di proteggere le coltivazioni adattandosi alle diverse condizioni climatiche. Mediante una scheda a microcontrollore, dei sensori e due teli protettivi motorizzati, APS 2.0 sceglie autonomamente il tipo di protezione da offrire alle coltivazioni, proteggendole, all’occorrenza, da eccessivo irraggiamento solare, pioggia, grandine, gelo e vento.

APS 2.0 interviene solo in caso di condizioni meteorologiche avverse, garantendo alle coltivazioni di potersi sviluppare all’aria aperta in caso di condizioni meteorologiche “normali”.

È anche prevista la possibilità di alimentazione elettrica della struttura mediante pannelli fotovoltaici, il controllo da remoto mediante connessione a internet e l’interazione autonoma tra APS 2.0 e siti specializzati nel fornire dati relativi alle previsioni meteorologiche.

“Il prototipo di APS 2.0 - afferma il professor **Stefano Gitto**, che coordina i ragazzi nel progetto - è stato realizzato prima della chiusura dell’Istituto causata dall’emergenza covid-19. Il lockdown, durato più di tre mesi, ci ha impedito di poter curare la parte commerciale, ma ci siamo comunque concentrati su aspetti meno pratici e più progettuali, soprattutto la cura dei dettagli tecnici e degli aspetti relativi alle strategie di marketing”.

Green Savers JA ha ricevuto feedback positivi da agronomi e imprenditori agricoli locali e da associazioni del settore agricolo, come la Coldiretti. “La nostra mini impresa - continua Gitti - ha inoltre ricevuto prestigiosi riconoscimenti ottenuti in seguito alla partecipazione all’evento internazionale di chiusura del programma Skill for future a Bruxelles, e la vittoria come miglior mini-impresa italiana che ci sta consentendo di competere a livello europeo per il premio migliore mini-impresa europea. Visti i primi e incoraggianti successi ci auguriamo di poter ottenere al più presto anche soddisfazioni sul piano produttivo e commerciale, costruendo e vendendo il nostro primo impianto in scala reale. Siamo infine consapevoli che il percorso, appena intrapreso, sarà lungo e impegnativo e richiederà il continuo supporto di esperti tecnici ed economici”.

[CLICCA QUI](#) e scopri il funzionamento di APS 2.0.



Giovanni Martemucci

Siccità in Basilicata: in aumento dagli anni '80, specie in autunno-inverno

Applicazione dell'indice standardizzato di precipitazione ai dati del Servizio Idrografico Nazionale e del Servizio Agrometeorologico Lucano (SAL) dell'ALSIA relativi a 7 stazioni



Il presente articolo è un estratto di quello, più ampio, pubblicato sempre nel sito dell'ALSIA, nella sezione [TEMI/Agrometeorologia/Studi e Approfondimenti](#).

La siccità è un fenomeno determinato da una condizione temporanea di riduzione della disponibilità idrica, ovvero uno scostamento rispetto alle condizioni climatiche medie di un determinato luogo. Occorre comunque specificare se si tratta di:

- *siccità agricola*, in caso di deficit del contenuto idrico al suolo, che determina condizioni di stress idrico per le colture;
- *siccità idrologica*, nel caso di un apporto idrico scarso al suolo, nei corsi d'acqua o nelle falde acquifere;
- *siccità socio-economica*, nel caso di impatti negativi sui consumi della popolazione e delle imprese del territorio.

Se la siccità è riferita ad un periodo limitato di tempo (< 3 mesi) ha effetti sull'umidità del suolo e quindi sulla resa delle colture, specie se si prolunga nel tempo (3-6 mesi). Nel caso in cui la siccità dovesse protrarsi ulteriormente nel tempo (6-12 mesi), essa diventa idrologica, con effetti negativi sulle portate fluviali e gli apporti di falda.

Diversi studi hanno evidenziato - nel periodo 1951-2015 - un aumento della frequenza e della severità degli eventi siccitosi nel sud Europa, non solo nel periodo estivo ma anche in quello invernale. In letteratura, uno degli indici statistici proposti per quantificare lo stato di siccità è l'**indice standardizzato di precipitazione (Standardized Precipitation Index)** o SPI. Questo indice viene utilizzato per monitorare il deficit di precipitazione in serie storiche di dati mensili.

Lo studio climatico che si riferisce al periodo 1951-2020 è stato eseguito elaborando i dati di sette stazioni agrometeo (figura n.1) della Basilicata, utilizzando i dati pluviometrici del Servizio Idrografico Nazionale e del Servizio Agrometeorologico Lucano (SAL) dell'ALSIA.

Figura n 1. localizzazione delle stazioni agrometeorologiche

In tabella 1 si riportano le altitudini dei siti e le loro caratteristiche climatiche.

Tabella 1. Altitudine ed indici climatici delle stazioni agrometeorologiche

Località	Altimetria (m slm)	Temperatura annua (°C)	Pluviometria annua (mm)	Indice di aridità (De Martonne)	Clima
Metaponto	24	16,4	547,7	20,7	

Policoro	10	16,1	548,5	21,0	sub-umido
Matera	262	15,1	554,4	22,1	
Lavello	180	15,6	570,3	22,3	
Melfi	560	14,1	830,2	34,5	umido
Villa D'Agri	595	12,6	876,3	38,8	
Nemoli	500	14,1	1684,2	69,9	pre-umido

Nella tabella n. 2 si riporta la classificazione dell'indice SPI e la sua variabilità rispetto al dato normalmente atteso alla scala di tempo utilizzata.

Tabella n 2. Classificazione dell'indice standardizzato di precipitazione SPI

SPI	CLASSI
>2,0	Estremamente umido
da 1,5 a 1,99	Molto umido
da 1,0 a 1,49	Moderatamente umido
da 0,99 a -0,99	Vicino al normale
da -1,0 a -1,49	Moderatamente siccitoso
da -1,5 a -1,99	Molto siccitoso
<-2,0	Estremamente siccitoso

Risultati e discussione

Nella tabella 3 si riportano i dati di precipitazione nei periodi di studio, a partire da febbraio 2020 fino a 24 mesi precedenti, per i sette siti considerati, confrontandoli con il dato climatico. Sia febbraio che la stagione invernale e quella autunno-invernale presentano sempre segni negativi in tutti i siti, indicando una condizione di scarsità di precipitazioni nel breve periodo. Se si analizzano i dati nel lungo periodo (12 e 24 mesi) le condizioni di scarsità di precipitazioni si riducono considerevolmente ad eccezione di Villa D'Agri, che conferma valori negativi anche nel lungo periodo.

Tabella n 3. Confronto dei dati climatici di precipitazione (mm) con quelli del periodo 2019/2020

Stagione	Tipologia	Metaponto	Policoro	Matera	Lavello	Melfi	Villa D'Agri	Nemoli	Media
----------	-----------	-----------	----------	--------	---------	-------	--------------	--------	-------

Febbraio	Climatico febb 20	49,7	53,2	42,6	44,9	76,9	87,5	182,5	76,8
	2019/20media febb 19e 20	13,9	14,8	32,6	22,0	38,0	18,4	76,2	30,8
	Differenza %	-72,0	-72,2	-23,5	-51,0	-50,6	-79,0	-58,2	-59,8
Inverno	Climatico	169,5	185,4	170,9	166,8	239,0	265,4	519,7	247,9
	2019/20	43,0	39,4	79,8	58,8	100,5	127,2	482,0	133,0
	Differenza %	-74,6	-78,7	-53,3	-64,7	-57,9	-52,1	-7,3	-46,4
Autunno inverno	Climatico	357,7	372,9	325,4	316,6	492,9	559,2	1158,9	511,9
	2019/20	191,7	259,6	275,0	168,0	274,2	395,0	938,4	357,4
	Differenza %	-46,4	-34,4	-25,5	-53,9	-52,1	-32,7	-25,6	-36,2
1 2 mesi	Climatico	547,7	548,5	554,4	570,3	830,2	876,3	1684,2	801,7
	mar19/feb20	445,0	445,4	587,4	452,4	703,2	575,0	1444,4	664,7
	Differenza %	-18,8	-18,8	5,9	-20,7	-15,3	-34,4	-14,2	-16,6
2 4 mesi	Climatico	1.095,4	1.097,0	1.108,8	1.140,6	1.660,4	1.752,6	3.368,4	1.603,3
	mar19/feb20	1.155,4	1.110,2	1.326,4	1.223,2	1.795,6	1.366,8	3.038,2	1.573,7
	Differenza %	5,4	1,2	19,6	7,2	8,1	-22,0	-9,8	1,4

Nella tabella 4 si riportano i valori dell'indice SPI nei periodi di studio e per i diversi siti considerati. Anche questo indice risulta in tutti i siti sempre negativo per i mesi invernali e la stagione autunno invernale, nel lungo periodo invece (12 e 24 mesi), l'indice SPI evidenzia situazioni nella normalità, ad esclusione di Villa D'Agri che presenta valori tra il molto e il moderatamente siccitoso.

Tabella n 4. Indice standardizzato di precipitazione (SPI) calcolato per vari periodi precedenti marzo 2020

Stagione/mese	Metapontino		Bradantica		Alta collina	
	Metaponto	Policoro	Matera	Lavello	Melfi	Villa I gr
Febbraio	-0,91	-1,02	-0,09	-0,61	-0,79	-1,4
Inverno	-2,10	-2,36	-1,20	-1,48	-2,03	-1,6
Autunno Inverno	-1,29	-0,61	-0,40	-1,68	-1,73	-1,0
12 mesi	-0,50	-0,50	0,32	-0,81	-0,66	-1,7
24 mesi	0,36	0,14	1,01	0,43	0,55	-1,3

Nella tabella 5 si riportano i casi in cui l'SPI è stato inferiore al valore di -1, ovvero la numerosità degli eventi siccitosi e moderatamente siccitosi occorsi nel periodo 1960/2020, raggruppati in tre ventenni nei diversi periodi di studio.

Il ventennio 1981/2000 ha fatto registrare il maggior numero di eventi siccitosi per tutti i periodi considerati, ad esclusione del periodo autunno-invernale. Considerando i numeri di eventi siccitosi l'analisi evidenzia una tendenza all'aumento dei casi di siccità per i siti più interni di Melfi, Villa D'Agri e Nemoli, specie nel ventennio più recente per i periodi invernale ed autunno-invernale. Mentre nei siti di Metaponto, Policoro, Matera e Lavello la maggiore numerosità di casi di siccità è rilevabile nel ventennio intermedio.

Tabella n 5. Numero di casi siccitosi e moderatamente siccitosi (SPI <-1) nel periodo 1961/2020 per le diverse località

Stagione	Tipologia	Metaponto	Policoro	Matera	Lavello	Melfi	Villa D'Agri	Nemoli	Somma
Febbraio	1961/80	1	4	3	2	2	1	1	14
	1981/00	7	4	7	5	7	4	4	38
	2001/20	2	4	1	4	4	4	4	23
Inverno	1961/80	1	1	1	0	0	0	3	6
	1981/00	4	4	7	5	4	4	3	31
	2001/20	2	2	3	3	5	4	3	22
	1961/80	3	1	1	1	1	1	0	8

Autunno inverno	1981/00	4	2	3	5	3	2	2	21
	2001/20	2	3	3	3	5	3	5	24
12 mesi	1961/80	2	1	1	0	0	0	0	4
	1981/00	5	4	5	7	6	7	4	38
	2001/20	1	2	2	1	2	5	5	18
24 mesi	1961/80	0	0	0	0	0	0	0	0
	1981/00	1	2	4	3	4	4	2	20
	2001/20	1	1	1	1	1	2	3	10
	Somma	36	35	42	40	44	41	39	

Conclusioni

L'andamento climatico dell'inverno 2019/2020 ha evidenziato, secondo l'indice SPI, condizioni "estremamente siccitose" in siti localizzati nel Metapontino e nelle aree interne, che possono aver determinato problematiche di disponibilità idrica sulle colture autunno-invernali. Invece, considerando l'analisi nel lungo periodo, solo la stazione di Villa D'Agri ha presentato fenomeni di siccità che possono aver influito sugli accumuli di acqua negli invasi ed in falda.

L'analisi storica degli eventi siccitosi evidenzia, anche in Regione Basilicata, un aumento considerevole a partire dagli anni 80, soprattutto nel semestre autunno-invernale. Comunque una maggiore frequenza è stata osservata nel ventennio 1981/2000. Ciò conferma che i fenomeni di cambiamento climatico a livello regionale hanno modificato il regime pluviometrico.

Quindi, in base alle considerazioni sopra esposte, risulta di particolare importanza il monitoraggio agrometeorologico e l'attivazione di campagne di sensibilizzazione finalizzate al risparmio idrico e al corretto uso dell'acqua non solo in agricoltura, al fine di permettere ai numerosi invasi presenti in regione di raccogliere l'acqua nel periodo autunno-inverno per poi renderla disponibile nei mesi primaverili-estivi.

Emanuele Scalcione, Pietro Dichio, Giuseppe Fabrizio, Giovanni Lacertosa

Rete Humus, primi dati del monitoraggio partecipato delle aziende agrobiologiche

Utilizzato il sistema di autovalutazione del suolo scaturito dal progetto Carbonfarm, promosso dall'ALSIA in Basilicata



Il 17 e 18 luglio scorso, nell'azienda agricola Il Cerreto a Pomarance (PI), si è svolto l'incontro annuale di [Rete Humus](#), la rete sociale promossa da diverse organizzazioni che operano nell'agricoltura biologica italiana. Ai lavori hanno partecipato non solo gli operatori agricoli associati, ma anche ricercatori, docenti universitari e rappresentanti del mondo dell'associazionismo, coinvolti a vario titolo nelle attività di Rete Humus.

I lavori sono iniziati con la visita e la presentazione dell'azienda ospitante, diventata modello di riferimento in un territorio in cui le aziende convenzionali versano in gravi difficoltà economiche. **Carlo Brivio**, responsabile aziendale, e i suoi collaboratori, hanno illustrato la storia e le difficoltà che hanno dovuto affrontare e le soluzioni adottate, considerato il contesto territoriale e sociale poco avvezzo alle innovazioni agrobiologiche e le difficili condizioni logistiche. I partecipanti hanno ricevuto risposte a tutte le domande poste in merito ai mezzi tecnici utilizzati, molti dei quali auto-prodotti, ai canali commerciali e ai progetti in via di realizzazione. Tra questi - ad esempio - l'avvio di un piccolo allevamento con 15 capi di bovini da latte, utili sia per ampliare e diversificare l'offerta aziendale, sia per la produzione di letame che, soprattutto per un'azienda biodinamica, è un fattore molto importante.

I lavori sono proseguiti con i partecipanti divisi in 2 sessioni parallele:

- Una sessione è stata dedicata all'analisi de "I primi dati del monitoraggio partecipato delle aziende agrobiologiche della Rete Humus", effettuata con il supporto del Comitato Scientifico. Il monitoraggio è stato realizzato nei mesi di febbraio e marzo del 2020, in oltre 100 aziende agricole biologiche in tutta Italia, di cui 9 lucane. "L'obiettivo" – ha dichiarato **Maurizio Agostino**, coordinatore della Rete – "è quello di rendere consapevoli gli agricoltori biologici dell'importanza della fertilità organica e di condividere, insieme anche ai consumatori, strategie di tutela e miglioramento. A questo fine abbiamo utilizzato il sistema di autovalutazione del suolo che è scaturito dal progetto CarbonFarm, promosso dall'ALSIA Basilicata. Il metodo CarbonFarm è stato un valido strumento di rilevamento diretto e di addestramento di tecnici ed agricoltori. Un esempio lungimirante di come deve avvenire la sperimentazione ed il trasferimento delle innovazioni agli agricoltori. Su questi aspetti intendiamo proseguire il nostro rapporto con l'ALSIA ed estendere la metodologia alla valutazione della biodiversità degli agroecosistemi". I tecnici ALSIA partecipanti hanno confermato che alcune attività in corso ed in via di progettazione sono in linea con le aspettative della Rete, e ci saranno certamente occasioni per condividerne i risultati.
- Nell'altra sessione, dal tema "Verso un sistema integrato, partecipato e solidale di distribuzione del buon biologico italiano", sono state elaborate le prime ipotesi per arrivare al cittadino con la riconoscibilità dei prodotti della Rete.

I lavori si sono conclusi con sessione plenaria dove sono stati condivisi i risultati e le analisi delle precedenti, concordati i punti da sviluppare nel prossimo futuro e ribaditi i valori fondanti dell'agricoltura biologica che, per gli aderenti alla Rete, significa: vita, biodiversità, bontà del cibo e responsabilità sociale.

Giuseppe Mele



Manuale e kit per l'autovalutazione della qualità del suolo

Soprassuoli forestali, risorsa ancora poco utilizzata

Buon indice di boscosità, per la Basilicata, concentrata soprattutto nelle aree interne. Necessarie strategie per privati ed enti pubblici



La Basilicata ha un indice di boscosità su base nazionale abbastanza elevato, pari a circa il 42% secondo l'Inventario dell'Uso delle Terre (IUTI) e del 35,6% (dato dal rapporto percentuale fra superficie forestale e superficie territoriale) secondo il documento della Regione Basilicata su "Linee programmatiche del settore forestale per il decennio 2013-2022. Considerato che la maggior parte di queste superfici boscate sono in aree interne, il dato conferma comunque l'importanza del settore forestale nello scenario delle politiche di sviluppo auspicate per questi territori.

La giusta spinta culturale per la ricerca della "sostenibilità" dell'intervento dell'uomo sugli ecosistemi forestali è stato il tema dominante che ha attraversato questa ultima fase storica della politica forestale, cosa che ha prodotto un forte dinamismo normativo.

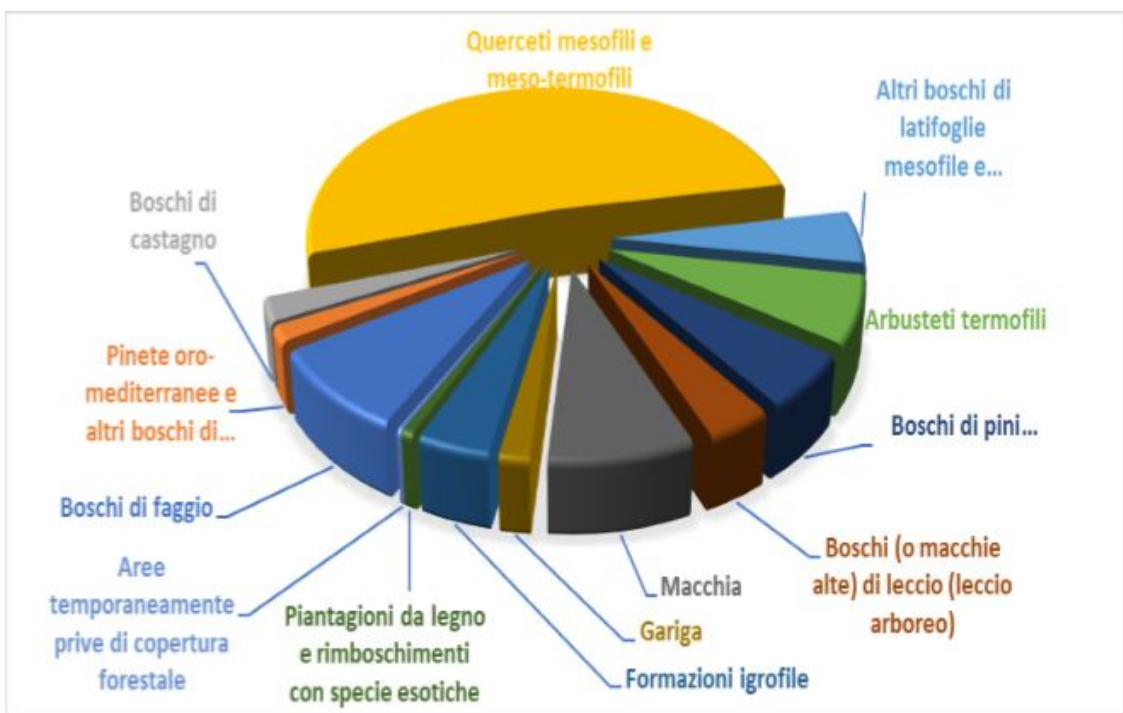
In Basilicata, il settore forestale è disciplinato dalla Legge Regionale n. 42 del 30 novembre 1998 "Norme in materia forestale", le cui principali finalità riguardano:

- la valorizzazione del territorio, dell'ambiente e delle risorse del settore agro-silvopastorale e degli ecosistemi;
- la razionale gestione selvicolturale che assicuri il mantenimento e il miglioramento degli equilibri biologici e l'espletamento ottimale delle funzioni produttive, paesaggistiche, turistiche e ricreative dei boschi;
- la prevenzione del dissesto idrogeologico;
- la tutela degli ambienti naturali di particolare interesse;
- il ripristino degli equilibri vegetali nei terreni marginali;
- la tutela del bosco e del sottobosco;
- la realizzazione di opere per il potenziamento del verde pubblico;
- l'ottimizzazione dei livelli occupazionali nel settore forestale e miglioramento delle condizioni economiche e sociali delle popolazioni presenti sul territorio montano e delle altre aree interessate.

Secondo i dati della **Carta Forestale Regionale** del 2006, la Basilicata ha una superficie forestale pari a 355.409 ettari, di cui 265.000 di bosco, così ripartita:

Categoria fisionomica di I livello	Superficie ha
Boschi di faggio	29.900
Pinete oro-mediterranee e altri boschi di conifere e montane e sub-montane	5.762
Boschi di castagno	8.698
Querceti mesofili e meso-termofili	184.033
Altri boschi di latifoglie mesofile e meso-termofile	19.572
Arbusteti termofili	24.589
Boschi di pini mediterranei	19.384
Boschi (o macchie alte) di leccio (leccio arboreo)	12.699
Macchia	27.929
Gariga	5.923

Formazioni igrofile	13.950
Piantagioni da legno e rimboschimenti con specie esotiche	2.208
Aree temporaneamente prive di copertura forestale	763
TOTALE	355.409



Dal grafico sopra riportato, emerge che le categorie fisionomiche sono diverse ed evidenziano con la presenza di importanti tipi forestali il variegato profilo sia ambientale sia vegetazionale e soprattutto la peculiarità della foresta lucana e della montagna appenninica meridionale. Oltre al valore economico, il manto forestale restituisce di fatto importanti servizi definiti “ecosistemici” quali: **servizi di regolazione e mantenimento** come il controllo dell’erosione del suolo, la purificazione dell’acqua, l’assorbimento dell’anidride carbonica etc., e i **servizi culturali**, legati al supporto di attività turistiche, ricreative, sportive, culturali e la conservazione dei valori paesaggistici.

Per quanto riguarda la superficie più consistente, ovvero “Querceti mesofili e meso-termofili”, trattandosi di produzione legnosa non specializzata, risulta essere non di pregio e talvolta addirittura scadente, e pertanto come unica destinazione ha il mercato della legna da ardere.

Riguardo la superficie a “bosco di castagno” circa il 30%, corrispondente a 2.600 ha, sono castagneti da frutto.

La ripartizione della superficie forestale lucana tra proprietà pubblica e privata è la seguente (*Fonte: “Carta forestale” Regione Basilicata – dati catastali anno 2011*):

	Composizione proprietà pubblica			Totale proprietà pubblica forestale	Proprietà privata forestale	Totale Superficie forestale	Superficie regione Basilicata
	<i>Regione, Province, Comuni</i>	<i>Demanio</i>	<i>Chiesa</i>				
Matera	12.806	4.387	272	17.465	68.592	86.057	344.612
Potenza	79.718	3.350	1.218	84.286	185.066	269.352	654.849
Basilicata	92.524	7.737	1.490	101.751	253.658	355.409	999.461

Le proprietà pubbliche rappresentano il 28,6% della superficie totale forestale, di cui il 26% appartiene a Regione, Province e Comuni, il 2,17% al Demanio, e il rimanente 0,41% alla Chiesa.

Le superfici, quasi tutte di proprietà privata che riguardano i rimboschimenti di cui al Reg. 2080/92 realizzati per implementare quelle boscate, ad oggi dopo più di 20 anni si presentano nella maggior parte dei casi prive di gestione attiva o addirittura in stato di abbandono o con difetti da interventi agronomici sbagliati, con la conseguente vanificazione della loro funzione. Sarebbe necessaria una valutazione e scegliere, ovviamente caso per caso: o rinaturalizzare questi popolamenti, favorendo l'inserimento e l'affermazione di specie autoctone, o - nei casi recuperabili - riprendere queste coltivazioni. Per entrambi i casi ci sarebbe la necessità di indicare gli interventi e consigliare i percorsi tecnici adeguati.

Le più recenti strategie di gestione selvicolturale sono fondate su principi di sostenibilità e mirano sempre più a conciliare le attività produttive con il bisogno di conservazione e tutela del patrimonio naturale. I concetti di sostenibilità della gestione forestale sono contenuti nelle procedure e modalità della Gestione forestale sostenibile – GFS. I sistemi di certificazione della GFS attivi in Italia sono FSC® (Forest Stewardship Council®) o PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification schemes).

L'unica foresta certificata in Basilicata è la Foresta Regionale di Gallipoli Cognato dell'Ente Parco di Gallipoli Cognato e delle Piccole Dolomiti Lucane, in provincia di Matera (l'Ente Provincia ne è proprietaria). L'anno d'inizio della certificazione è il 2015, mentre il Codice di certificazione è il n. 39776. La superficie è 4157 ha, tutta di proprietà pubblica, mentre la forma di governo del bosco è prevalentemente a fustaia.

Come per il resto dell'Italia, gran parte della superficie forestale Regionale - circa 88% - si trova in aree montane e in terreni con pendenze notevoli, soggetta pertanto a vincolo idrogeologico - R.D.L. 3267/23. Inoltre sono tante le aree boscate regionali ricadenti in Aree Parco, e per molte di queste addirittura si ha il doppio regime di tutela, ricadendo queste anche all'interno delle Aree Rete Natura 2000. Queste aree notoriamente sono quelle che presentano il coefficiente di boscosità media più elevato (75%).

Le aziende agroforestali (ultimo censimento 2010) con superfici investite a bosco in Basilicata sono 11.555, con una superficie boscata di 108.538 ha.

Elaborazione INEA su dati Censimento 2010

	N. aziende			Superficie (ha)		
	Montagna	Collina	Pianura	Montagna	Collina	Pianura
Matera	304	1.883	368	3.212	13.481	2.289
Potenza	7.492	1.508	-	76.568	12.988	-
Basilicata	7.796	3.391	368	79.780	26.469	2.289

Le imprese operanti in Regione nel settore forestale sono le seguenti:

- Con codice ATECO 02 “Silvicoltura ed utilizzo di aree forestali”, sono 145, con un numero di addetti pari a 292. Di queste solo 82 sono iscritte all’ “Albo regionale” di cui al D.Lgs. 227/2001 (sostituito dal D.lgs. 34 del 3 aprile 2018), come imprese che eseguono lavori in ambito forestale e di difesa del territorio, e che pertanto possono avere rapporti con Enti Pubblici;
- Con codice ATECO 16: “Industria del legno e dei prodotti in legno e sughero (esclusi i mobili), fabbricazione di articoli in paglia e materiali da intreccio”, sono 274, con un numero di addetti pari a 750 (anno 2016). Di queste n. 10 imprese del Settore lavorazione della carta sono certificate (CoC) con la certificazione di “Catena di Custodia”, necessaria per assicurare la tracciabilità del legno proveniente dalle foreste certificate e per poter commercializzare prodotti certificati recanti il logo FSC® (Forest Stewardship Council®) o PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification schemes).

Egidio De Stefano

Cioccocrusco: ecco come ti "fondo" cioccolato svizzero e peperone

Dopo l'intuizione di Antonio Cammarota di Satriano (PZ), passione e ricerca hanno portato ad un prodotto nuovo e di elevata qualità



Due eccellenze geograficamente distanti, accomunate dall'unicità dei sapori. È da questo binomio che nasce Cioccocrusco, il cioccolato gourmet che unisce il finissimo cacao del miglior cioccolato svizzero alle dolci tonalità del peperone crusco, croccante finezza della Basilicata. Un binomio culinario diventato, in poco tempo, anche un successo commerciale per l'azienda guidata da Antonio Cammarota che porta in giro nel mondo l'eccellenza della piccola Basilicata.

Cioccocrusco è un inedito trionfo di sapori, che abbina l'esperienza dei maestri cioccolatieri svizzeri con il peperone di Senise, specialità che da secoli impreziosisce le coltivazioni del Parco Nazionale del Pollino. Alla base c'è la lavorazione artigianale realizzata da Casa Nobile, cioccolateria rinomata a livello internazionale per la qualità delle materie prime e la perizia artigianale delle sue lavorazioni. Passione e

valorizzazione di aromi e sapori straordinari guidano i processi di realizzazione, condotti completamente a mano, che partono dalla frammentazione del peperone crusco fino a versare il cioccolato liquido negli stampi.

Coniugare le nuance calde del cioccolato svizzero a quelle più estrose e croccanti del peperone crusco è il risultato dell'intuizione di Antonio Cammarota, CEO e fondatore di Cioccocrusco. Lucano di Satriano, Antonio ha viaggiato in lungo e largo il mondo, per poi fermarsi in Svizzera. "Giro il mondo da 18 anni: per una serie di motivi - afferma Cammarota - mi sono fermato in Svizzera, dove mi occupo di vendita di prodotti per pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie. E' in questo modo che ho avuto la possibilità di conoscere il maestro cioccolataio svizzero - Willi Schmutz - che quest'anno, per il terzo di fila, è il miglior cioccolatiere svizzero, e che nel 2015 era stato eletto tra i migliori al mondo. Tra noi è nato un ottimo rapporto, abbiamo le stesse vedute su molti aspetti della vita. L'idea del Cioccocrusco è nata facendo jogging, dopo che avevo assaggiato un cioccolatino alle olive buonissimo. Essendo lucano, e amando in particolar modo il crusco, ho iniziato ad immaginare il connubio con un cioccolato di altissima qualità, che valorizzasse il colore rosso fuoco, la croccantezza ed il suo sapore inimitabile. Un modo per celebrare, in una unione, la terra in cui sono nato e quella che mi ospita. Sulla scorta di questa suggestione sono state avviate delle prove, con l'intento di esaltare aroma e sapore del cioccolato svizzero e del peperone di Senise, che conserva la sua croccantezza all'interno della tavoletta di cacao. Gli sforzi sono stati ripagati da un prodotto veramente innovativo, originale e croccante".

Così lo definisce Cammarota, che non manca di porre l'accento sui punti di forza di Cioccocrusco: "l'elevata qualità delle materie prime, lavorate con immensa passione e professionalità". Cioccocrusco ha già incontrato l'apprezzamento di molti chef, tra cui Enza Crucinio, Rocco Buffone, Giuseppe Misuriello e Luigi Destino. E ha ispirato piatti come il dessert "Willy Wonka e la fabbrica di Cioccocrusco", e il Carré di agnello, fondente di melanzana e Cioccocrusco.

"Originale, intenso e profumato. E anche molto saporito", ha sottolineato lo chef Luigi Destino. "Il retrogusto amaro del peperone esalta la qualità del cioccolato", è il giudizio di un'altra chef, Enza Crucinio. E Giuseppe Misuriello, chef stellato lucano alla guida della cucina nella Locanda Severino, ha preparato il baccalà in tempura con rafano e maggiorana su fondo di Cioccocrusco fuso a bassa temperatura. Insomma un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, a cominciare dal packaging, ricercato e raffinato. Un prodotto che ha già catturato i palati e il cuore di decine di addetti ai lavori e che poco più di un anno fa è stato invitato alla rassegna milanese "Best wine star", dove sono stati sperimentati anche molti abbinamenti tra Cioccocrusco e vino.

"Ci abbiamo messo tanto amore - conclude Antonio Cammarota - e tanta passione. E di questo mi sento di ringraziare tutti coloro che collaborano con me alla realizzazione e la diffusione di Cioccocrusco. Durante la messa a punto della ricetta mi sono recato spesso al mio paese ed è stato un motivo di gioia, perché fa sempre piacere ritornare nella propria terra. Dovreste vederlo, il mio paese: è una pinacoteca a cielo aperto, uno dei trenta borghi più belli d'Italia. Abbiamo fatto dei test per un anno: dovevamo non far perdere di croccantezza il peperone crusco una volta unito al cioccolato. Non è stato semplice. Ma il risultato è sorprendente: il peperone è croccante, il cioccolato di pregio. Lavoriamo con delle fave pregiatissime del Madagascar. Il maestro va personalmente a scegliere il cacao di qualità. C'è voluto un bel po' di tempo e poi una serie di circostanze ci hanno permesso di lanciare Cioccocrusco in

concomitanza con Matera 2019”. Da allora è stato un crescendo ed un successo commerciale che continua anche attraverso lo shop on line sul sito cioccocrusco.com dove si può acquistare il cioccolato ma anche altri prodotti lucani come olio, birra artigianale e zafferano.

Giovanni Martemucci



Antonio Cammarota



Ciococrusco

Agricoltura e piccole comunità: il futuro passa anche da qui

Enrico Borghi ci parla del suo libro "Piccole Italie. Le aree interne e la questione territoriale" e delle potenzialità del Paese



Raccontare un Paese attraverso luoghi e esperienze ma anche guardando alle prospettive di sviluppo e alla trasformazione delle politiche territoriali. E' la grande sfida di migliaia di piccoli comuni italiani che rappresentano il filo conduttore del libro **"Piccole Italie. Le aree interne e la questione territoriale"** (Donzelli editore) scritto dal deputato Enrico Borghi. Dal libro emerge uno sguardo sul nostro Paese che non può sottovalutare il ruolo delle aree interne sia in termini economici che produttivi e sociali: le politiche di crescita e sviluppo, oggi, non possono trascurare il tessuto che è rappresentato da luoghi e realtà dalle quali nasce sempre più spesso il mondo imprenditoriale che muove il Paese. La Redazione di *Agrifoglio* parlato con l'Autore.

Nel suo libro, "Piccole Italie. Le aree interne e la questione territoriale", il filo rosso che lega l'intero lavoro è il recupero del rapporto fra istituzioni e comunità. Su cosa bisogna puntare per riallacciarlo?

Aldo Moro, nel 1974, diceva già che il problema più grosso dell'Italia era la rottura tra lo Stato, inteso come istituzioni, e la società. Oggi quel fossato sì è allargato. Le comunità locali sono un antidoto contro

questa logica, perchè per loro natura sono orizzontali e rifuggono dalla “politica spettacolo” o dai comizi fatti solo di slogan. Nei territori ci si conosce, e si sa che chi lavora per il bene comune deve avere un progetto, un'idea, costruita su una base valoriale, e poi deve avere una capacità di concretizzare. Questo metodo, oggi, vale per tutto il Paese. Per questo, anche per questo, le 'Piccole Italie' parla all'intero Paese.

La Basilicata vive da tempo il rischio di spopolamento in particolare delle sue aree interne. Uno strumento come la SNAI, la Strategia Nazionale per le Aree Interne, può diventare la chiave di volta per un cambio di passo anche per settori come l'agricoltura?

La Strategia Nazionale Aree Interne fa parte di un 'set' che in questi anni abbiamo allestito. Insieme alla Snai, abbiamo pensato alla legge sui piccoli comuni - che oggi rappresenta l'intelaiatura giuridica perfetta per l'attuazione del Recovery Plan - al collegato ambientale che introduce il pagamento dei servizi ecosistemici e la strategia nazionale per le Green Community che stiamo finanziando, fino a giungere al testo unico delle foreste. L'idea di queste politiche è che si debba operare per uno sviluppo locale, partendo dal coinvolgimento delle comunità locali che si devono dotare di competenze e pensare al proprio futuro anzichè attardarsi a rimpiangere il proprio passato. In questa chiave, è evidente che l'agricoltura rappresenta uno dei pilastri di questa costruzione.

Nord e sud sono ancora distanti? Sono cioè Piccole Italie, per parafrasare il titolo del suo libro?

Ci sono tanti Nord e tanti Sud. Le vallate alpine dove non arriva la connessione della banda larga, dove non prende il cellulare e se stai male non sai come avvisare il 118, dove le culle si sono svuotate, non sono tanto diverse come dimensione statistica e sociale da tante aree del Mezzogiorno. Il tema oggi è duplice. Da un lato costruire una politica per evitare il conflitto tra inclusi (le aree urbane, le zone metropolitane, le costecche hanno opportunità, infrastrutture, accessibilità, servizi) e gli esclusi (le aree interne, tanta parte della montagna italiana, il rurale in genere). Dall'altro, al Sud evitare che la retorica del Mezzogiorno copra tutto, facendo perdere di vista la specificità delle aree rurali e interne. Napoli e Bari, che stanno per essere collegate dall'alta velocità, non sono Sanza o Muro Lucano.

Lei è stato anche amministratore pubblico, come sindaco e presidente dell'Uncem (Unione Nazionale Comuni, Comunità, Enti montani). Quanto influisce in particolare nei piccoli comuni il tema della cosiddetta "coperta troppo corta", con trasferimenti ridotti e esigenze invece ampliate?

Sono stato sindaco per 19 anni, e presidente dell'Uncem per 18. E ho maturato una convinzione: se i piccoli comuni si vogliono salvare, devono lavorare insieme. Laddove lo fanno, consentono al territorio di reggere il passo. Dove si chiudono in municipalismi sterili, funzionali solo a piccole rendite di potere, i territori vengono tagliati fuori. Valga per tutti l'autonomia fiscale, che è il vero cuore del potere. Realizzare una politica di perequazione fiscale sui territori è possibile solo su un ambito che supera la dimensione municipale. Altrimenti si finisce per vivere di rimesse, di contributi dall'alto. Insomma, di elemosina. Che è esattamente quello che non dobbiamo fare. La crescita dell'autonomia locale è la crescita del suo senso di responsabilità. Io ripartirei da qui per una nuova stagione delle autonomie locali nel nostro paese.

Il Covid ha riportato l'attenzione, anche in tema di turismo, sull'Italia dei piccoli borghi. Il percorso di risalita può passare anche da qui, puntando in particolare sulle aree rurali che presentano notevoli potenzialità?

Con il Covid ci siamo guardati dentro e indietro, e ci siamo accorti di quello che con pochi dicevamo da anni: e cioè che il patrimonio vero dell'Italia è dentro di sé, e che le "Piccole Italie" sono un sedimento di identità, cultura, arte, energia, sviluppo locale necessarie per la vittoria delle sfide della trasformazione dell'economia che questa generazione è chiamata a compiere nella logica della sostenibilità. Oggi i territori sono arrivati in serie A, dopo anni di campionati minori. Ma questo significa che anch'essi devono fare il salto, in termini di organizzazione, e di politiche. Pensarsi marginali quando diventi centrale significa condannarsi all'emarginazione, e a vedersi sostituiti da altri nella nuova dimensione di centralità assunta. Per questo le esperienze che altre nazioni europee hanno fatto di riforma dei poteri locali, e che descrivo in "Piccole Italie", oggi sono indispensabili in Italia. Senza una modernizzazione del sistema dei poteri locali, che coniughi efficienza e capacità di governo con identità e democrazia dal basso, rischiamo di perdere questo *magic moment*.

Antonella Ciervo



Enrico Borghi



Il centro storico di Miglionico



Vigne di Aglianico del Vulture

Basilicata, domande fino al 30 settembre per il bando "Viabilità rurale e acquedotti rurali"

Avviso speciale della Regione per 15 comuni delle Aree Interne "Marmo Platano" ed "Alto Bradano"



C'è tempo **fino al 30 settembre** prossimo per presentare domanda e partecipare al **bando della Sottomisura 4.3.1 "Viabilità rurale ed acquedotti rurali"** - Avviso speciale **Aree Interne 'Marmo Platano' ed 'Alto Bradano'**, a valere sul PSR, il Programma di Sviluppo Rurale Basilicata per il periodo 2014-2020. Il bando rientra nelle tipologie di investimenti da realizzare nell'ambito della Strategia Nazionale per le Aree Interne (SNAI).

A poter usufruire dei contributi sono in tutto 15 comuni, e il bando presenta una dotazione di poco più di 1,5 milioni di euro così ripartiti: 800 mila euro per le opere da realizzare nell'area interna "Alto Bradano", il cui comune capofila è quello di Tolve (PZ), e 730 mila euro per quelle dell'area interna "Marmo Platano", il cui comune capofila è quello di Bella (PZ). Potranno beneficiare del sostegno per la realizzazione di investimenti in infrastrutture necessarie all'accesso ai terreni agricoli e sulle reti acquedottistiche rurali le amministrazioni comunali ricadenti nelle due aree interne. Quella del "Marmo Platano" comprende i comuni di **Balvano, Baragiano, Bella (capofila), Castelgrande, Muro Lucano, Pescopagano e Ruoti**, mentre l'area interna "Alto Bradano" comprende i comuni di **Acerenza, Banzi,**

Forenza, Genzano di Lucania, Oppido Lucano, Palazzo San Gervasio, San Chirico Nuovo e appunto Tolve (capofila).

Tra gli obiettivi del bando approvato di recente dalla Giunta regionale, su proposta dell'assessore alle Politiche agricole e forestali, Francesco Fanelli, aumentare l'accessibilità ai servizi per la popolazione e le imprese delle aree rurali. Sono ammessi lavori di realizzazione di nuova viabilità, messa in sicurezza e rifunzionalizzazione della viabilità rurale esistente a servizio delle aziende agricole. La domanda di sostegno deve essere rilasciata al sistema informativo agricolo nazionale (Sian) entro 60 giorni consecutivi dalla pubblicazione sul Bur Basilicata e dunque entro il 30 settembre 2020. "Rendere l'agricoltura delle nostre aree interne competitiva attraverso la realizzazione di opere necessarie per lo svolgimento delle attività agricole – ha commentato l'assessore Fanelli. Si tratta di infrastrutture pubbliche utili per il mantenimento e lo sviluppo dell'agricoltura nella sua funzione produttiva, oltre a quella paesaggistica ed ambientale. Per invertire il trend di spopolamento e garantire la permanenza delle popolazioni nelle aree interne, presidi sociali ed economici, è fondamentale garantire l'accesso ai servizi di base, oltre a condizioni di vita e di lavoro attrattive".

[CLICCA QUI](#) per i dettagli del bando.

Giovanni Martemucci

"Montagna Materana" più avanti, seguita da "Mercure Alto Sinni Val Sarmento"

Due delle 4 aree interne della Basilicata hanno avviato le attività della SNAI. Si punta su agricoltura, turismo, ambiente, saperi tradizionali e servizi alla cittadinanza



La Strategia Nazionale per le Aree Interne, voluta nel 2012 da Fabrizio Barca, allora Ministro per la Coesione, rafforza e istituzionalizza lo sviluppo "dal basso" in quelle aree dove maggiore è lo svantaggio rispetto a tre fattori fondamentali: ***mobilità, salute e istruzione***. La carenza di questi fattori limita, di fatto, la vivibilità di intere comunità interessate da un evidente calo demografico. Se il sistema viario non copre adeguatamente un territorio, ne risentono i servizi di trasporto e, conseguentemente, il sistema sanitario e quello scolastico, entrambi sempre meno accessibili. Se il sistema sanitario non è in grado di garantire almeno un primo soccorso di qualità e i servizi essenziali, fa fuggire i propri abitanti e respinge i visitatori. Se il sistema scolastico non offre ai giovani le condizioni per continuare a studiare nei comuni più interni, questi cercheranno ospitalità altrove, da pendolari o, ancora peggio, trasferendosi con le proprie famiglie nei centri più grossi, spesso nei capoluoghi di provincia.

Da qui la necessità e l'urgenza di adeguare la viabilità esistente in modo da rendere più agevoli gli spostamenti, con mezzi privati o pubblici. Strade migliori e servizi di trasporto pubblico adeguati avvicinano sensibilmente le popolazioni sia ai servizi sanitari che a quelli scolastici, nel frattempo conseguentemente rivisti e potenziati.

Strade e servizi di trasporto migliori, strutture sanitarie in grado di affrontare ogni tipo di emergenza, direttamente sul posto o, grazie al servizio di elisoccorso, nei centri ospedalieri più grandi, scuole vivibili in grado di accogliere al meglio gli studenti, offrendo e assicurando loro sia la necessaria base formativa che la possibilità di accedere facilmente ad attività extra-scolastiche differenziate e diversificate, alzeranno il livello della qualità della vita nelle aree interne, frenando l'esodo e assicurando le condizioni per avviare e condurre attività economiche in grado di generare redditi, sviluppare attività sociali, promuovere un turismo alternativo verso luoghi unici, a contatto con ambienti e paesaggi in molti casi ancora incontaminati, dove le tradizioni hanno ancora senso, i prodotti sono tanti, hanno caratteristiche sempre diverse ma sono sempre ugualmente buoni, dove è facile entrare in sintonia con le popolazioni locali e il turista viene accolto come ospite temporaneo in una comunità di cui, seppure ospitato solo per un limitato lasso di tempo, sente di farne parte per sempre.

Quattro delle 72 Aree Interne selezionate si trovano in Basilicata. Tra queste, l'area "Montagna Materana" e l'area "Mercure Alto Sinni Val Sarmento", la cui attuazione ha già preso avvio.



Più visionaria e più legata ad una nuova idea di "fare sviluppo" la strategia della "**Montagna Materana**", più ancorata ai destini del Parco Nazionale del Pollino quella del "**Mercure Alto Sinni Val Sarmento**".

Entrambe, però, puntano a fermare lo spopolamento dell'area e ad invertire una tendenza in atto che, senza adeguati correttivi, più per la prima che per la seconda area, è già abbondantemente delineata: brutalmente, fine delle "trasmissioni".

La Strategia della "Montagna Materana".

Immettere la gioia nello spazio sociale come elemento cruciale: questo l'ambizioso obiettivo della strategia. Pertanto, si punta sulle *persone più che sulle carte*, immettendo *enzimi dall'esterno* e *portando nelle montagne i pionieri del nuovo umanesimo*. *Più dei soldi, infatti, servono persone di valore*.

Due le direttrici di intervento: da una parte lo sviluppo economico, dall'altra quello dei servizi fondamentali, fattori limitanti per eccellenza per la sopravvivenza dell'area, come già evidenziato.

Il binario dello sviluppo passa dall'agricoltura, dal turismo e dai servizi di cittadinanza, *con l'intento di aiutare il territorio a irrobustire la propria economia puntando sulle grandi risorse ambientali: produzione, cura, bellezza, questo il percorso immaginato*.

Da una parte l'agricoltura e il turismo, con le rispettive eccellenze e peculiarità, a proporre esperienze uniche e irripetibili, dall'altra investimenti mirati alla salute, che è il benessere dei fragili, alla scuola e al sistema dei trasporti, consolidando, rafforzando e qualificando i servizi e le infrastrutture esistenti, anche aggiungendovene di nuovi quando necessario.

La Strategia del "Mercure Alto Sinni Val Sarmento".

Obiettivo della Strategia d'area è il riequilibrio del saldo naturale, con l'intenzione di portarne il valore, nell'arco di un quinquennio, da -6,7% al minor valore tra quelli delle 4 aree interne lucane (-4,2 del Marmo Platano) per poi tendere alla parità entro il decennio. L'ambizioso traguardo verrà perseguito grazie a quello che l'area ha definito il "**piano del buon vivere**", da realizzare attraverso due direttrici d'intervento: **Pollino open future** e **Patchwork services**.

Attraverso la prima direttrice si *innescherà la scossa per dare un nuovo impulso all'economia dell'area, puntando sulla valorizzazione del patrimonio ambientale e dei saperi tradizionali*.

Attraverso la seconda direttrice saranno fronteggiati i disservizi a cui i cittadini sono costretti dalla marginalità dell'area. Si tratta di:

- assicurare servizi adeguati di mobilità;
- rafforzare la rete dei servizi sociali per contribuire ad attenuare la sensazione di isolamento e di abbandono spesso accentuata in categorie svantaggiate come anziani e disabili;
- diminuire le imposte comunali sui cittadini, ad esempio attraverso l'efficientemente energetico del patrimonio pubblico (reti di pubblica illuminazione, sedi di istituzioni pubbliche, edifici scolastici ecc.) per produrre il duplice effetto di alleggerire la contribuzione ed infondere una percezione nuova più green, più smart o semplicemente più positiva del proprio luogo di residenza;

- garantire un agevole e immediato accesso alla salute (se costruire nuovi ospedali è utopia quantomeno accedervi in modo più immediato è un diritto a cui tendere).

Il contributo del PSR Basilicata 2014-2020

In questo impegnativo e importante processo di sviluppo dal basso, il PSR Basilicata 2014-2020 interviene nelle due aree soprattutto a sostegno dello sviluppo economico legato alle attività agricole e ai servizi rurali, tenendo conto delle specificità delle due aree. Dovendo utilizzare determinate misure del PSR, le soluzioni adottate per le due aree potrebbero apparire identiche, ma, anche se in alcuni casi lo sono, come per strade e acquedotti, negli altri casi, al massimo si può parlare di metodologie simili. Sicuramente differente è, infine, l'integrazione con l'altra strategia operante sulle medesime aree: quella Leader di cui alla Misura 19 del PSR, nota come Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo.

Montagna Materana

Un tempo ricchissima di boschi e pascoli, con tanti seminativi e molti uliveti, l'area ha visto nel tempo il proprio patrimonio boschivo impoverirsi, perdere sensibilmente consistenza alla pastorizia, ma ha visto anche migliorare il patrimonio olivicolo e cerealicolo, senza però che le aziende ne traessero particolari benefici economici, rimanendo queste produzioni confinate in un mercato non in grado di riconoscere il loro giusto valore. Il paesaggio agrario che oggi ne risulta non è molto diverso da quello di un tempo, ma incomincia a mostrare evidenti i segni di un preoccupante abbandono, soprattutto laddove mancano, o sono insufficienti, strade e acquedotti, dove maggiore è stato lo spopolamento, dove cominciano a mancare le testimonianze dell'antica civiltà contadina, ricca di storia e tradizioni.

Da qui la necessità di supportare l'inversione di tendenza, promuovendo la valorizzazione delle migliori produzioni dell'area, recuperando i pregi e le meraviglie di una pastorizia ormai agli sgoccioli, assicurando accesso e acqua potabile alle aziende più marginali, nonché il recupero del patrimonio rurale e culturale che di quest'area ha rappresentato la storia.

Riprendendo le parole di Franco Arminio, il motto di questa parte della strategia è << *vogliamo aiutare l'agricoltura che produce e fa paesaggio, che riscopre vecchie pratiche e si apre alle ricerche più innovative. La vita rurale come palestra di salute morale e non come sinonimo di arretratezza. È importante dare alla parola "contadino" un prestigio che non ha mai avuto. È importante che le persone del posto consumino quel che si produce nella propria terra. I lucani dovrebbero consumare sempre di più i prodotti della loro terra.>>*

Quattro le azioni a valere sul PSR programmate per l'area "Montagna Materana" nell'ambito della SNAI: "Aiuti a supporto delle filiere produttive dell'area", "Investimenti pubblici in infrastrutture rurali a supporto delle filiere", "Pastorizia sostenibile" e, infine, una quota parte dell'azione "Montagna experience – Sistema museale diffuso", finanziata anche dal PO FESR.

Rispondendo ad una specifica richiesta della programmazione regionale 2014-2020 nell'ambito dello sviluppo rurale, in ogni area interessata sia dalla strategia SNAI che da quella Leader, è stata richiesta

una forte integrazione tra le due strategie, che, in quest'area, è avvenuta già nella fase di costruzione avendo, lo stesso partenariato che ha proposto la strategia SNAI, concepito anche quella Leader di cui alla Misura 19 del PSR che, al momento, è sospesa per effetto di un contenzioso in corso.

Mercure Alto Sinni Val Sarmento

Il contributo del PSR è qui indirizzato alla prima direttrice di intervento (*Pollino open future*), con riguardo alla componente agricola, in un'area, da una parte, particolarmente caratterizzata da Prodotti Agroalimentari Tradizionali e da un alto livello di biodiversità, dall'altra, da forte individualismo, da eccessivo frazionamento e da scarsa organizzazione. Con questa strategia si ripensa anche lo sviluppo agricolo, a partire da una opportuna azione di coordinamento delle differenti politiche di sviluppo in atto, evitando il proliferare di singoli progetti, proposti ed attuati senza una visione d'insieme, in favore di progetti di filiera ampi e condivisi, maggiormente orientati al mercato, supportati da una adeguata infrastrutturazione dell'area, che copra quelle contrade attualmente non adeguatamente servite. Non una distribuzione a pioggia quanto piuttosto la concentrazione di risorse in investimenti da *ultimo miglio*, che assicurino la realizzazione del "pezzo mancante", quello necessario ad accorciare le distanze tra i primi e gli ultimi, a raggiungere quel mercato capace di riconoscere il giusto prezzo a produzioni di fatto uniche e non ripetibili altrove. Importante, in tal senso, l'integrazione con l'altra strategia operante nell'area nell'ambito del PSR: quella Leader di cui alla Misura 19 – Sviluppo Locale di tipo partecipativo – attuata dal GAL La Cittadella del Sapere, in quest'area raggiunta a valle, quando la strategia Leader era già in fase di attuazione.

In sostanza, si punterà su investimenti pubblici in grado di rendere adeguatamente accessibili più aree di produzione e conservazione, nonché su investimenti privati in grado di potenziare il sistema produttivo, migliorare i sistemi di raccolta e di trasformazione delle produzioni, divulgare i prodotti attraverso campagne pubblicitarie mirate sui mercati extraregionali e, infine, si punterà a rafforzare la biodiversità dell'area attraverso un itinerario sempre più definito e sempre più partecipato.

Tre le azioni programmate per l'area "Mercure Alto Sinni Val Sarmento" nell'ambito della SNAI: *l'itinerario della biodiversità, le filiere della biodiversità, le infrastrutture di supporto.*

La situazione

L'attuazione della componente PSR della strategia ha già preso avvio nello scorso mese di dicembre con la pubblicazione di un primo bando riservato ai soli comuni delle due aree interne, a valere sulla sottomisura 4.3.1 del PSR, utile a finanziare la viabilità e gli acquedotti rurali in quelle contrade ad oggi ancora non servite o scarsamente servite. Inoltre nella scorsa primavera è stato anche pubblicato un secondo bando, questo riservato ai soli comuni dell'area interna "Montagna Materana", a valere sulla sottomisura 7.6 del PSR, utile a finanziare la componente FEASR del *Sistema museale diffuso*.

Non si tratta di risorse sostitutive, ma aggiuntive: questo significa che i comuni delle Aree Interne SNAI avranno una doppia possibilità, potendo partecipare sia ai bandi pubblicati dalla Regione per l'intero territorio regionale, che a quelli, definiti "Bandi Speciali SNAI", riservati solo a tali aree.

Vincenzo Viola

Analisi climatica del mese di luglio

I numeri non parlano di siccità, ma temporali e grandine dannosi per l'agricoltura



Dopo una primavera instabile e con numerosi eventi piovosi, anche i mesi di giugno e di luglio hanno confermato il trend del periodo precedente.

A livello Europeo, secondo il report mensile del Programma Copernicus, la situazione è stata molto diversificata: la regione scandinava a differenza di giugno ha avuto un luglio più fresco della media a causa di una circolazione ciclonica, mentre l'Europa meridionale è stata generalmente più calda della media, soprattutto Portogallo e buona parte della Spagna. Nell'Europa occidentale, temperature elevate quasi da record sono state registrate verso la fine del mese per un flusso di aria calda di origine africana.

Pertanto a luglio, in Europa, la temperatura media è stata superiore al periodo di riferimento di 0,2°C, con l'Italia in una situazione molto prossima alla media (figura 1). Per quanto riguarda la pioggia invece,

sempre la figura 1 evidenzia una piovosità elevata nell'Europa settentrionale, con condizioni di siccità sulla Francia e l'Europa centrale.

A livello nazionale, secondo le elaborazioni dell'ISAC-CNR, l'anomalia termica della temperatura media è stata di +0,47°C, con il versante tirrenico generalmente più caldo di quello adriatico (figura 2) mentre dal punto di vista pluviometrico la pioggia cumulata mensile, come nei mesi precedenti, si mantiene sempre sotto la media (figura 3).

Per quanto riguarda la Basilicata, nel mese di luglio possiamo distinguere due periodi con caratteristiche climatiche differenti:

- Le prime due decadi, con un clima più fresco della norma e con numerosi temporali;
- La terza decade più calda della norma e sempre con numerosi temporali.

In particolare, dal 4 al 21 luglio la temperatura media è stata spesso al di sotto della norma in tutte le località, con scarti dai valori stagionali che dal 14 al 20 hanno raggiunto i 4°C. Tra l'altro nella seconda decade la temperatura minima è scesa sotto i 15°C in numerose località e le massime non hanno raggiunto i 30°C, Metapontino compreso (tabella n.1).

Tabella n 1. Dati medi mensili di luglio 2020 (Fonte Servizio Agrometeorologico Lucano – ALSIA)

AREE	t med	t min	t max	ur med	ur min	ur max	prec	Et0
	°C	°C	°C	%	%	%	mm	mm
Metapontino	25,5	14,1	37,6	55,3	18,8	95,2	20,7	6,0
Collina Materana	25,1	13,2	40,7	51,4	13,7	91,2	53,2	6,5
Medio Agri e Basso Sinni	24,8	13,5	39,9	56,5	17,1	98,5	57,4	6,3
Vulture e Alto Bradano	23,9	12,1	38,7	54,0	15,0	95,8	50,3	6,2
Mercure e Lagonegrese	23,7	14,6	34,7	72,8	29,6	98,0	35,4	5,3
Sub Appenino e Valle Agri	21,1	9,8	36,7	58,4	14,3	96,7	47,2	5,8

Nella terza decade invece, una forte ondata di ondate di calore, la più intensa della stagione per entità e persistenza, ha fatto aumentare le temperature diurne fino a oltre i 40°C nelle aree interne del Materano, Medio Agri e Sinni. Il caldo di origine africana ha causato l'incremento dei tassi di umidità e favorito

numerosi temporali non solo pomeridiani. In questo contesto climatico l'evapotraspirazione media mensile ha superato i 6 mm/giorno (tabella n.1).

Dal punto di vista pluviometrico, la piovosità è stata generalmente superiore alla media stagionale, con una elevata irregolarità vista la natura dei fenomeni temporaleschi che per fortuna solo localmente sono stati associati a grandine e vento forte. Il Metapontino e il Mercure sono state le aree con la minore quantità, rispettivamente 20,7 e 35,4 mm, praticamente in linea con le medie mensili, mentre nelle altre aree, la media pluviometrica ha superato i 50 mm, con un surplus di circa il 20% rispetto ai valori medi stagionali (tabella n. 1 e figura 4). Gli eventi più intensi sono stati registrati nei giorni 4, 17, 25 e 30 nei comuni di Brindisi M., Aliano, Roccanova, Grottole, Irsina, Villa D'Agri, Pisticci e Montescaglioso.

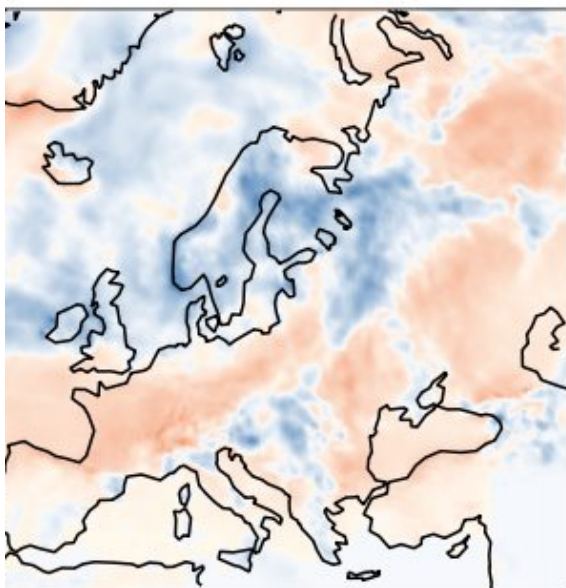
In conclusione, possiamo dire che l'andamento meteorologico di questa prima parte d'estate ha alternato giornate molto calde ad altre più fresche, con numerosi temporali che si aggiungono a quelli di giugno. Pertanto, se confrontiamo i dati numerici certamente non possiamo dire che questa estate è stata finora siccitosa, ma nello stesso tempo i numerosi temporali sono stati poco utili all'agricoltura, anzi hanno avuto effetti negativi a causa della elevata intensità e per la grandine con conseguenti problemi fitosanitari.

Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione [TEMI](#) e nella sezione [SERVIZI](#).

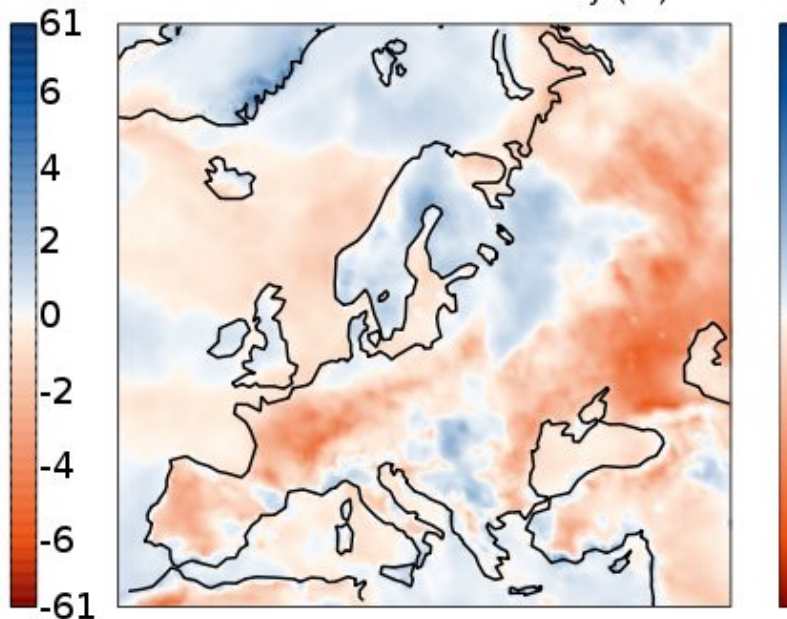
Emanuele Scalcione, Pietro Dichio, Giuseppe Fabrizio

Anomalies for July 2020

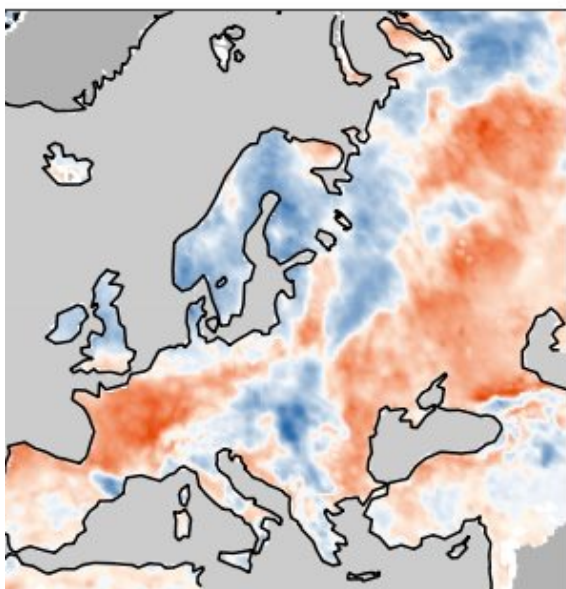
Precipitation (mm/day)



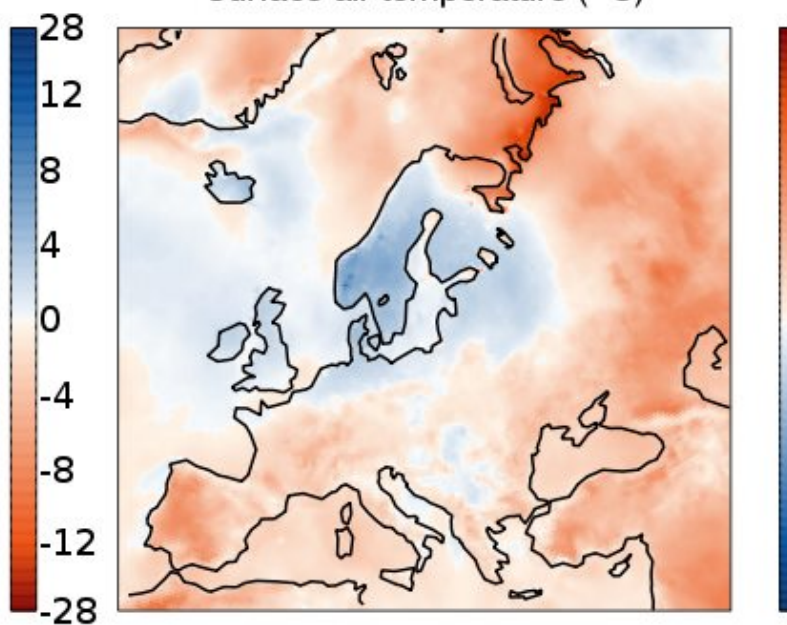
Surface air relative humidity (%)



0-7 cm volumetric soil moisture (%)



Surface air temperature (°C)



(Data: ERA5. Reference period: 1981-2010. Credit: C3S/ECMWF)



Fig. 1 Anomalia termica, pluviometrica e dell'umidità dell'aria e del suolo in Europa in luglio 2020 rispetto al periodo 1981-2010 (Fonte: Copernicus Climate Change Service/ECMWF)

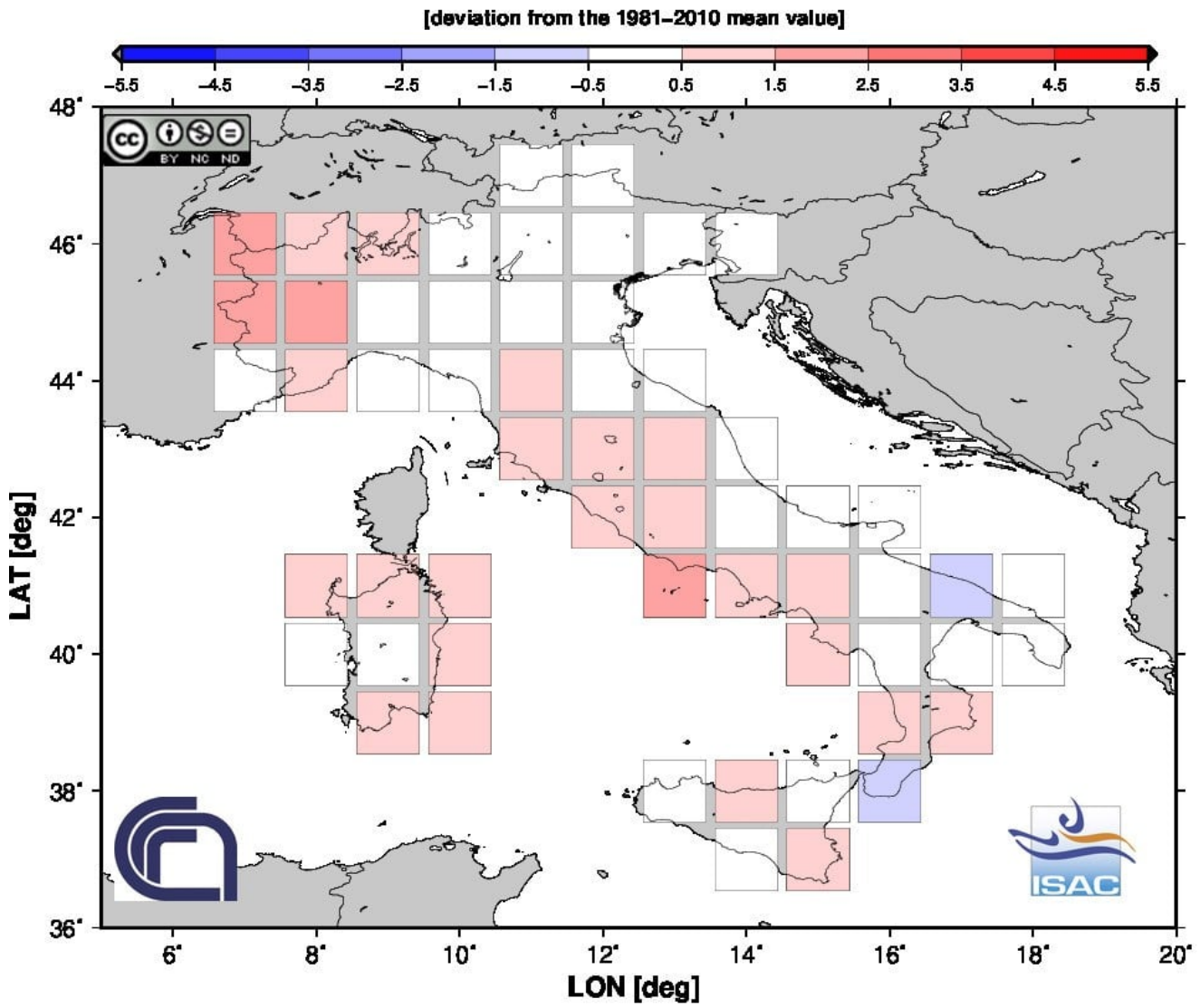


Fig. 2 Anomalia termica della temperatura media di luglio 2020 in Italia (Fonte: ISAC-CNR)

CUMULATED PRECIPITATION

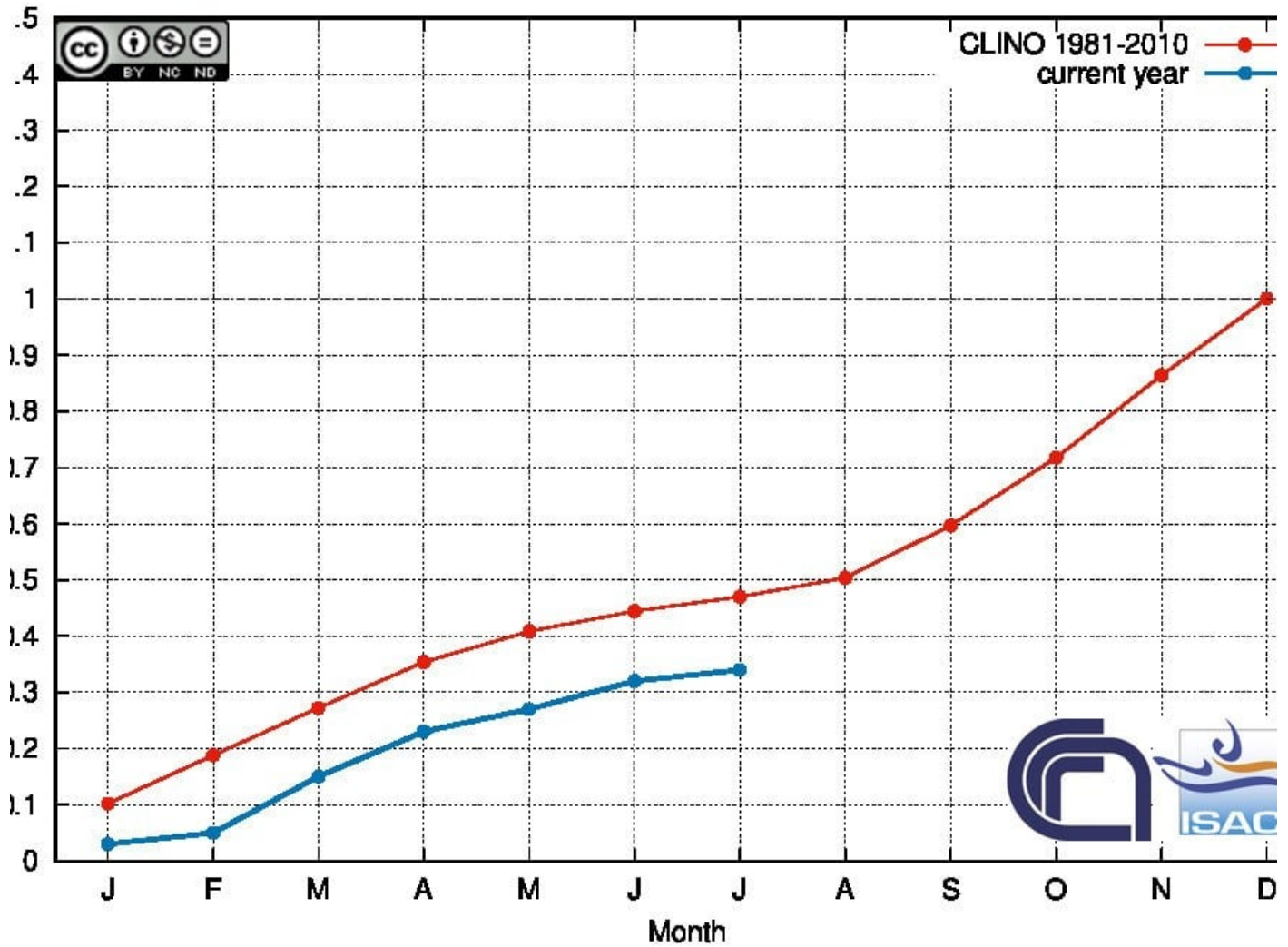


Fig. 3 Anomalia pluviometrica al sud Italia nei primi sette mesi del 2020 (Fonte: ISAC-CNR)

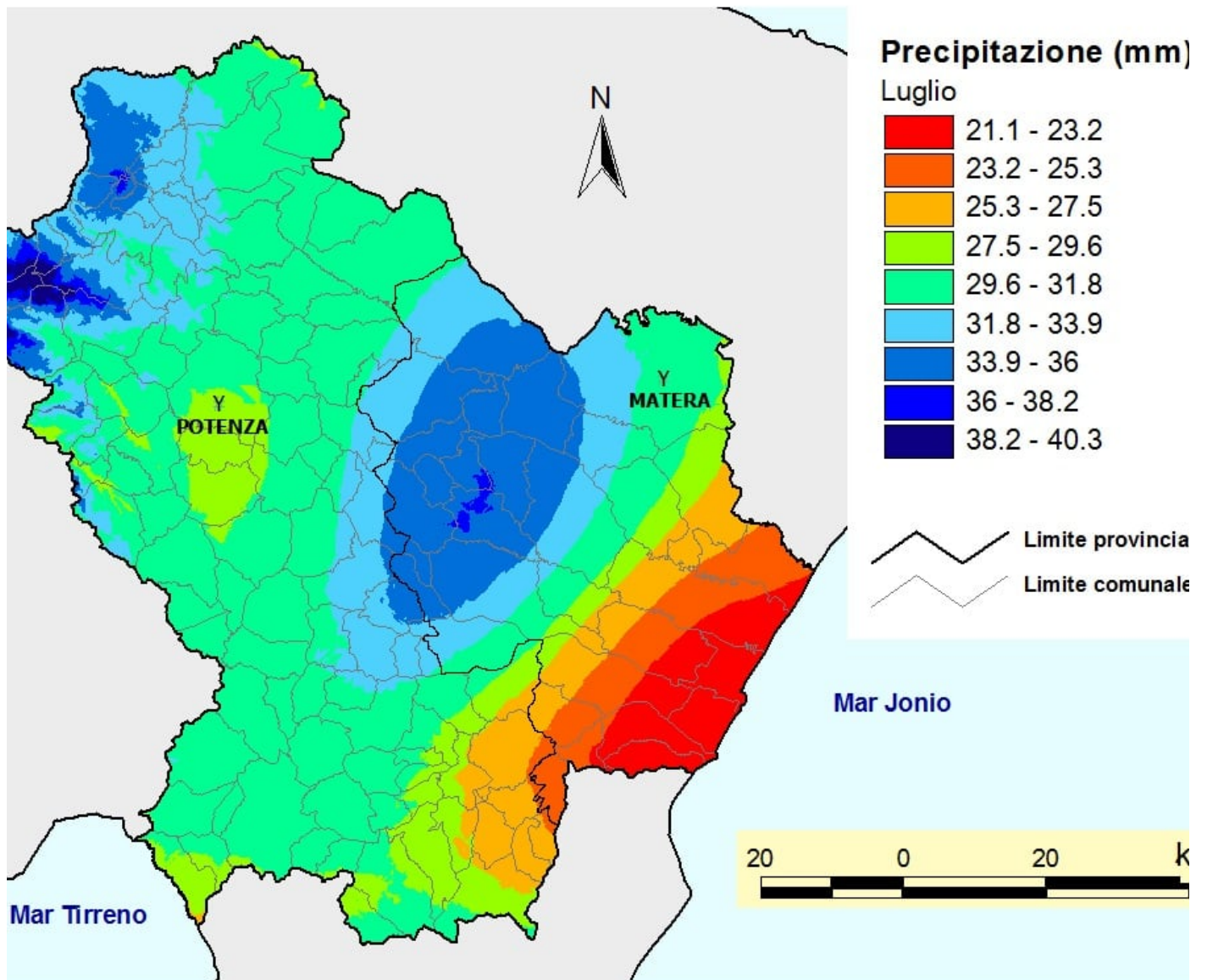


Fig. 4 Pluviometrica media della Basilicata nel mese di luglio (Fonte: Servizio Agrometeorologico Lucano - ALSIA)

Agroalimentare, la chiave è l'evoluzione del sistema distributivo

La strategia del GAL "La Cittadella del Sapere" nel territorio del Lagonegrese, Val Sarmento, Alto Sinni, Mercure e Pollino.



Il GAL (Gruppo di Azione Locale) La Cittadella del Sapere Srl è il soggetto attuatore dell'iniziativa LEADER nell'area Lagonegrese, Val Sarmento, Alto Sinni, Mercure e Pollino. L'organizzazione è espressione di un ampio partenariato pubblico/privato per conto del quale intende sperimentare un nuovo modo di operare in rapporto con l'economia locale, garantendo il necessario affiancamento al sistema produttivo esistente, agli Enti pubblici territoriali, ai promotori di nuove imprese e a tutti gli attori locali.

Nell'ambito del proprio Piano di Sviluppo locale, il GAL ha previsto un'azione volta alla Valorizzazione delle filiere agroalimentari, con una dotazione complessiva pubblica pari ad € 1.200.000,00

L'azione ha trovato applicazione attraverso l'emanazione di due Bandi, concomitanti, i cui beneficiari sono le imprese operanti nel settore agro-alimentare, iscritte presso la CCIAA di Basilicata. I Bandi emanati mirano:

- al miglioramento e alla ristrutturazione delle aziende agricole e di trasformazione, anche mediante l'introduzione di innovazioni nei processi produttivi e l'adozione di nuovi servizi a supporto dell'intero sistema produttivo;
- al recupero e alla rivitalizzazione di produzioni di nicchia, alla riscoperta di peculiarità e valori propri delle aree rurali del nostro Paese, alla diversificazione delle attività agricole e alla creazione di sinergie tra agricoltura - mondo rurale – turismo;
- a favorire la costituzione ed il funzionamento delle micro-filiera agroalimentari, attraverso investimenti di carattere immateriale volti alla creazione di una rete di gestione della filiera che possa svilupparne soprattutto l'aspetto commerciale.

L'obiettivo che il GAL intende raggiungere è quello di valorizzare le produzioni di qualità dell'area e, conseguentemente, tutelare e valorizzare la biodiversità agricola ed alimentare presente sul territorio, quale base economica fondamentale del sistema produttivo locale.

Tale obiettivo risulta essere coerente con la politica di sviluppo rurale dell'UE, in particolare con la priorità 3: *«promuovere l'organizzazione della filiera agroalimentare, compresa la trasformazione e la commercializzazione di prodotti agricoli, il benessere degli animali e la gestione dei rischi inerenti all'agricoltura»*.

La strategia che il GAL, a seguito di un'attenta attività di animazione territoriale, ha attuato, è volta dunque a migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, alla creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, alla promozione dei prodotti nei mercati locali.

Tutto questo può essere realizzato se si comprende che il cambiamento e la difficoltà stessa che oggi interessa il settore agroalimentare, risiede *nell'evoluzione* del sistema distributivo. Un'evoluzione che si è concretizzata nell'introduzione e nello sviluppo di nuove tecnologie dell'informazione e nuove e più efficienti forme di organizzazione di trasferimento del prodotto all'interno delle differenti catene di approvvigionamento dei prodotti agroalimentari.

Pertanto, il valore aggiunto che il GAL La Cittadella del Sapere vuole realizzare attraverso l'azione di Valorizzazione delle filiere agroalimentari, è quello di sostenere le imprese agroalimentari locali nella creazione di un marchio o di una nuova strategia di marketing in grado di attrarre i consumatori, attirando il loro interesse verso i prodotti di qualità locali, i cosiddetti prodotti "di nicchia".

È fondamentale promuovere le zone rurali come «destinazioni» gastronomiche in cui pratiche e prodotti agricoli tradizionali esercitino un forte richiamo sui consumatori. L'affermarsi di tendenze come

l'economia dell'esperienza e il turismo gastronomico o basato sull'artigianato, offre opportunità significative per le zone rurali: il crescente interesse per i prodotti alimentari e artigianali locali, e il desiderio di rientrare in contatto con stili di vita tradizionali, richiamano turisti da posti più o meno lontani.

Queste due tendenze rientrano nel fenomeno più ampio che va sotto il nome di «turismo lento», concetto che sottolinea l'importanza dell'esperienza del viaggio, del godimento e della comprensione di destinazioni, culture, paesaggi, cibi e bevande locali, e ha un legame molto forte con il cambiamento climatico. Per questo il GAL, credendo fortemente nello sviluppo di tale tipologia di turismo, ha aderito ad un partenariato transnazionale e sta realizzando il progetto di cooperazione Leader Misura 19.3 PROGETTO CULT TRIPS 2.0. Si tratta di un progetto di cooperazione transnazionale che punta a supportare gli operatori locali nella creazione e promozione di offerte turistiche sostenibili e responsabili (slow tourism) in grado di valorizzare le bellezze naturali, storiche e culturali dei territori coinvolti. Cult Trips 2.0 coinvolge i GAL di vari Paesi, e nello specifico Italia, Austria, Lussemburgo, Svezia, Germania e Lituania.

Federica Fittipaldi

La "cimice assassina" ormai anche in Basilicata, fra luci e ombre

Zelus renardii è un predatore polifago esotico, ma occorre ancora monitorare i suoi effetti sugli agroecosistemi prima dell'allevamento massale



Zelus renardii Kolenati (Hemiptera: Reduviidae) appartiene a un gruppo di cimici predatrici comunemente conosciute come "cimici assassine". Questo Reduvide, nativo del Nord e centro America (Weirauch *et al.* 2012), a differenza delle altre specie dello stesso genere, la cui distribuzione geografica rimane confinata al continente americano, ha dimostrato nel tempo un notevole potenziale di dispersione. L'elevata tendenza a colonizzare nuove aree è probabilmente legata alla sua preferenza per gli ambienti frequentati dall'uomo (campi coltivati e parchi cittadini) e alla sua adattabilità a condizioni climatiche diverse. A dimostrazione di questa elevata capacità di dispersione, *Z. renardii* già nel 1897 era segnalata nelle Hawaii. Nel 1986, questa specie si era diffusa nell'area del Pacifico e nelle Filippine e, a partire dal 2001, in Cile. Nel 2010, *Z. renardii* è stato segnalata in Grecia (Davranoglou 2011) e in

Spagna (Weirauch *et al.* 2012). Nel 2013 questa specie è stata ritrovata a Roma, primo rinvenimento per l'Italia (Pinzari *et al.* 2018).

In Basilicata le prime segnalazioni risalgono alla fine del 2018, in due aziende del comune di Policoro (Zona Torre Mozza e Pantano Sottano): nella prima è presente un agrumeto condotto con metodo biologico e con gravi problemi, sino alla primavera del 2019, di elevata popolazione di *Dialeurodes citri*, nella seconda, non biologica, è presente una piccola area naturaliforme. In queste stesse aree, ma soprattutto nell'azienda biologica, già nell'estate 2019, *Z. renardii* è stato osservata e catturato su myagawa e clementino. Alla fine dell'estate, aggregazioni costituite da numerosi individui sono state osservate in ripari all'interno di abitazioni e magazzini all'interno delle due aziende di cui sopra. Nello stesso periodo *Z. renardii* è stato segnalata in altri comuni dell'arco jonico.

Le specie del genere *Zelus* si comportano da predatori non specializzati, e svolgono la loro attività sia su piante erbacee che arboree, raggiungendo talvolta densità elevate (Ables 1978). Hanno la particolarità di produrre, mediante ghiandole dermali nelle zampe anteriori, una sostanza collante che favorisce la cattura della preda e l'aderenza al substrato.

Accertare quale sia il ruolo ecologico di *Z. renardii* e il suo contributo nel controllo biologico delle specie dannose alle colture agrarie non è semplice. Le prove di predazione in ambiente confinato non forniscono informazioni immediatamente trasferibili in campo. Per esempio in laboratorio *Z. renardii* mangia le uova di nottuidi. Tuttavia è molto probabile che in campo preferisca prede mobili. Infatti la strategia di predazione è simile a quella delle mantidi, caratterizzata dall'appostamento e attesa della preda (Hagler, 2000). L'osservazione diretta della predazione in campo è rara. Una determinazione indiretta delle prede è stata fatta in alcuni casi mediante esame del contenuto intestinale. In laboratorio *Z. renardii* preda anche *Philaenus spumarius*, specie vettrice del batterio *Xylella fastidiosa* negli oliveti. Questa osservazione ha fatto ipotizzare l'utilizzo della cimice assassina per il controllo della sputacchina.

L'elevata polifagia di *Z. renardii* determina l'inclusione di specie entomofaghe tra le sue prede. Tale attività predatoria nei confronti di specie utili, talvolta documentata fotograficamente, è stata dimostrata nei confronti di *Crisoperla carnea* mediante l'analisi molecolare del contenuto intestinale di individui del predatore catturati in campo. L'attività predatoria nei confronti di predatori e parassitoidi è tuttavia difficile da quantificare. Per questo motivo non è chiaro se prevalga la benefica attività di contenimento delle specie fitofaghe o se, questa specie, possa alterare in maniera negativa equilibri biologici pre-esistenti (Cisneros e Rosenheim, 1997), determinando il riemergere di alcune specie dannose. È possibile che gli effetti siano diversi in agroecosistemi diversi.

Come altri reduvidi, *Z. renardii* può avere un comportamento fitofago, come dimostrato da prove di laboratorio (Stoner *et al.* 1975) e dalla presenza di enzimi che digeriscono l'amido (amilasi) nella saliva (Torres e Boyd 2009). Tuttavia questa specie non è in grado di completare lo sviluppo giovanile in assenza di prede, e non sono segnalati danni associati alla fitofagia.

Occasionalmente le cimici assassine possono pungere l'uomo. Si tratta di un comportamento difensivo messo in atto quando l'insetto si sente minacciato (in tal caso emette un segnale odoroso simile a quello della *Nezara viridula* L.) o costretto al contatto con la pelle, quando ad esempio viene raccolto

accidentalmente con la biancheria asciugata all'aria aperta o entra all'interno di calze e scarpe. La puntura è molto dolorosa e provoca edema (Pereira dos Santos *et al.*, 2019). Il rischio di puntura aumenta in caso di aggregazioni di individui che si rifugiano nelle abitazioni per svernare.

Come per qualunque specie invasiva, fino a che la biologia e l'ecologia di *Z. renardii* nell'area di nuova introduzione non è compresa, l'impatto sulla fauna e la flora nativa rimane sconosciuto. Per questo motivo la specie dovrebbe essere monitorata. Inoltre l'allevamento massale e l'incremento artificiale delle popolazioni, come è stato ipotizzato per il controllo di *P. spumarius*, non appare prudente.

La bibliografia citata potrà essere richiesta direttamente agli autori.

Donatella Battaglia, Giuseppe Mele



Zelus renardii nell'atto di predare un coccinellide

La Strategia Nazionale Aree Interne come opportunità di sviluppo

Priorità della SNAI: attrarre una popolazione adeguata a presidiare il territorio ed equilibrare la struttura demografica



Le aree interne sono oggetto di attenzione politica da diversi anni, sia per le problematiche di tali territori, dallo spopolamento al depauperamento, sia per le potenzialità che le stesse offrono in termini turistici ed ambientali. Questi territori, che coprono il sessanta per cento del territorio nazionale e nei quali vive il 23% della popolazione, sono una parte prevalente del territorio italiano, contraddistinta dalla presenza di piccoli Comuni, spesso carenti di servizi essenziali, quali scuola, sanità e mobilità, nei quali si assiste ad un progressivo spopolamento ed invecchiamento: sempre più i giovani li abbandonano in cerca di lavoro e di una migliore qualità della vita.

L'accordo di Partenariato 2014-2020, il documento che definisce strategie, metodi e priorità di spesa delle risorse cofinanziate dai Fondi Strutturali e di Investimento Europei (Fondi SIE), ha definito la Strategia Nazionale Aree Interne (SNAI), con il duplice obiettivo di adeguare la quantità e qualità dei servizi di istruzione, salute, mobilità per la cittadinanza, e di promuovere progetti di sviluppo che valorizzino il patrimonio naturale e culturale di queste aree, puntando sul turismo sostenibile, sul sostegno ai sistemi agroalimentari e alle iniziative di sviluppo locale. E' infatti ritenuto prioritario mantenere, o meglio di attrarre, una popolazione di dimensioni adeguate all'obiettivo di tenuta del presidio del territorio e con una struttura demografica equilibrata.

La SNAI è quindi un'opportunità di sviluppo per il grande e spesso sottostimato potenziale racchiuso da questa "parte molto ampia del Paese, assai diversificata al proprio interno, distante dai grandi centri di agglomerazione e di servizio e con traiettorie di crescita instabili e di risorse che spesso mancano alle altre aree, rugosa, con problemi demografici ma la tempo stesso fortemente policentrica e con elevato potenziale di attrazione" (Seminario Nuove strategie per la programmazione 2014-2020 della politica regionale: le aree interne. Roma, 15 dicembre 2012). La SNAI vuole essere un riconoscimento delle differenze tra i sistemi locali nella loro varietà e complessità (Carlucci, Lucatelli, Dps, 2013) che permette alle comunità locali di declinare e trasformare, prima in strategia d'area e poi in progetto, la varietà e la complessità di capitale sociale e territoriale che le caratterizza, facendo leva sui soggetti innovatori che in alcuni casi già operano nelle Aree Interne, spesso in isolamento dalla società e dall'economia locale, ma collegati a reti commerciali, di valori e di competenze, sovra-territoriali (Lucatelli, Agriregionieuropa 2016).

Per il raggiungimento di tali obiettivi, oltre alle risorse finanziarie rivenienti dai Fondi SIE appositamente dedicate, sono state assegnate risorse nazionali aggiuntive, previste dalle leggi di stabilità a partire dal 2014, finalizzate all'adeguamento dei servizi: la marginalizzazione di tali aree ha assunto quindi ancor più una rilevanza "nazionale".

Ogni Regione è stata chiamata ad identificare le aree interne nelle quali attuare la SNAI, attraverso una procedura di istruttoria pubblica basata su indicatori e parametri comuni, svolta congiuntamente da tutte le Amministrazioni centrali presenti all'interno del Comitato Tecnico Aree Interne e dalla Regione o Provincia autonoma interessata. In Italia sono state selezionate 72 aree interne, che occupano un'area di 51.366 chilometri quadrati, suddivisi dal punto di vista amministrativo in 1.077 comuni e nelle quali vivono oltre 2 milioni di italiani.

Questo processo ha portato ad individuare in Basilicata quattro Aree Interne, di cui le prime due considerate aree pilota nelle quali sperimentare prioritariamente la strategia. In questi territori sono presenti 42 comuni e 94 mila residenti, pari al 16% della popolazione regionale:

1. **Montagna Materana** (Accettura, Aliano, Cirigliano, Craco, Gorgoglione, Stigliano, San Mauro Forte, Oliveto Lucano);
2. **Mercure Alto Sinni Val Sarmiento** (Calvera, Carbone, Castronuovo S. A., Chiaromonte, Fardella, Francavilla, San Severino L, Teana, Senise, Viggianello, Castelluccio Inf., Castelluccio Sup., Rotonda, Cersosimo, Noepoli, San Costantino Albanese, San Paolo Albanese, Terranova del Pollino, San Giorgio Lucano);

3. **Alto Bradano** (Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano, Oppido Lucano, Palazzo San Gervasio, San Chirico Nuovo, Tolve);
4. **Marmo Platano** (Balvano, Baragiano, Bella, Castelgrande, Muro Lucano, Pescopagano, Ruoti).



Le risorse finanziarie di cui dispongono le quattro aree interne lucane assommano a 112 Meuro di fonte comunitaria, ripartite tra fra PO Fondo Europeo Sviluppo Regionale (FESR), PO Fondo Sociale Europeo (FSE) e Programma Sviluppo Regionale (PSR), cui vanno aggiunti 15 Meuro derivanti dalle leggi di stabilità, destinati al rafforzamento dei servizi essenziali per la cittadinanza.

Il percorso per la definizione della strategia delle singole aree ha visto la partecipazione attiva di tutte le componenti della società civile dei comuni interessati, in una interazione di apporti sul merito delle questioni affrontate: dalle amministrazioni alle associazioni, dai commercianti ai dirigenti scolastici, dal servizio sanitario agli uffici tecnici, e così via, con l'obiettivo di cogliere le potenzialità, oltre alle problematiche, dell'area e di coinvolgere la popolazione nella costruzione dell'idea portante la strategia stessa, da cui far derivare i progetti oggetto di finanziamento. Alle amministrazioni comunali è richiesto, quale condizione propedeutica all'attivazione della SNAI, di guardare oltre i propri confini e di mettere in atto una capacità aggregativa, istituzionale e amministrativa per poter gestire in maniera associata alcuni servizi.

Lo strumento attuativo di cooperazione interistituzionale è l'Accordo di Programma Quadro (APQ), alla cui sottoscrizione partecipano l'Agenzia per la coesione territoriale, il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministero della salute, il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e le altre amministrazioni centrali eventualmente competenti per materia, nonché la Regione e la rappresentanza dei Comuni dell'area progetto.

La Montagna Materana ha approvato, per prima, nel corso del 2019 l'Accordo di Programma Quadro; a seguire, il Mercure Alto Sinni Val Sarmento. Le altre due aree, Alto Bradano e Marmo Platano, hanno definito la Strategia dell'area, la cui approvazione da parte di tutti i soggetti istituzionali è preliminare alla stipula dell'Accordo di Programma Quadro.

Tutte le strategie puntano alla promozione e il rafforzamento della competitività territoriale, partendo dalle peculiarità dei luoghi, i cui punti di forza sono i settori agricolo, ambientale e turistico, valorizzando le proprie caratteristiche. Un elemento sicuramente positivo innescato dalla SNAI è la metodologia di approccio bottom up, sicuramente non nuova, che invita le istituzioni a rileggere l'azione pubblica partendo dal territorio e dai suoi elementi caratterizzanti. Nei due APQ approvati c'è l'agricoltura, intesa sia come attività produttiva che come paesaggio rurale, per il rilancio della crescita economica e sostenibile, oltre che al miglioramento della qualità della vita dei cittadini. Sono inoltre previste azioni di sviluppo locale e di collegamento con la programmazione Leader, interventi a favore delle filiere produttive, del comparto zootecnico, della gestione efficiente della risorsa idrica nonché la valorizzazione e la fruizione del patrimonio naturale e l'incremento della qualità e quantità dei servizi ricettivi in funzione di un riposizionamento delle destinazioni turistiche

Il fattore tempo rappresenta però un elemento di grande criticità: i mesi impiegati per l'approvazione dell'APQ sono troppo dilazionati e si riduce, di conseguenza, il tempo che passa dall'approvazione di un intervento alla sua effettiva attuazione. Emerge quindi la necessità di avviare al più presto tutti i progetti e gli interventi previsti dalla SNAI affiancandoli e sostenendoli con azioni di animazione territoriale per recuperare il tempo perso ma soprattutto per ri/creare un clima propositivo necessario allo sviluppo territoriale e produrre una carica di fiducia ai giovani presenti e agli operatori economici.

Carmela De Vivo

ITAS di Matera, positive la formazione e la campagna agraria 2020

Alla Festa dell'albero nei terreni dell'Istituto sarà messo a dimora un bosco dedicato alle vittime del covid-19



Raccolto qualitativo e quantitativo da primato quest'anno, all'Istituto Tecnico Agrario "G. Briganti" di Matera, sul progetto cereali. La produzione ha raggiunto i 1600 quintali di frumento, con ottime peculiarità organolettiche. Ciò a dimostrazione di come i progetti scolastici di qualità possano portare valore aggiunto ed economia agli Istituti agrari.

Il dirigente scolastico, Carmela Gallipoli - che guida anche l'Istituto professionale alberghiero "A. Turi" di Matera - ha espresso soddisfazione per i positivi risultati raggiunti nell'anno scolastico appena trascorso nonostante le problematiche dovute alla pandemia da covid-19. Anzitutto va detto che all'esame di

maturità, come ci ha riferito la docente di lettere Marianna Loponte, sono stati 4 gli studenti - sui 35 maturandi - che si sono diplomati con il massimo dei voti, raggiungendo l'agognato voto di 100 su 100. Per quanto riguarda invece la campagna agraria 2020 è iniziata con i buoni risultati del progetto "Fragola on the road" - voluto dal professor Adriano Santulli - che la scuola ha realizzato con "Planitalia – Innovation in Plant Varieties", e che ha riguardato vari tunnel di fragola Sabrosa Candonga ma anche la nuova cultivar Rossetta prodotta fuori suolo nell'ampia di oltre 600 metri quadri serra dell'Istituto.

Nella campagna cerealicola invece si sono raggiunte rese di 60 quintali per ettaro (con medie stimate sui 55 quintali) di grano duro. Ottima è stata, secondo il docente Venturo Moramarco - direttore dell'azienda agricola - anche la qualità delle cariossidi con un alto valore proteico.

L'azienda scolastica, ubicata in Contrada Rondinelle è estesa per oltre 40 ettari. Quest'anno su 26 ettari è stato seminato frumento duro della varietà Minosse. Inoltre sono stati messi a coltura con la società Agroservice di San Severino Marche (MC) alcuni campi dimostrativi per testare i grani duri in prova derivati dalla ricerca Isea delle varietà Ettore, Achille, San Carlo, Maciste, e due di grano tenero con Eletta e Lucilla. Per l'orzo si è sperimentata Sfera, e per il Triticale, cereale da foraggio, Catria. Erano presenti anche superfici investite a grano della pregiata varietà Senatore Cappelli.

"Con i colleghi Santulli e Moretti e con gli altri docenti e collaboratori in questi anni abbiamo dato vita a progetti di alto profilo - ha dichiarato Moramarco - e vedere la produzione che ha raggiunto 1600 quintali, conferiti alla cooperativa "Le Matine", ci convince a dover fare ancora di più per assicurare all'azienda dell'ITAS produzioni ancora migliori e ai nostri allievi una formazione specialistica di sempre più elevato profilo, che tenga conto della sostenibilità ambientale".

Un Istituto quindi, che guarda allo sviluppo del territorio, temperando tecnica innovativa e tecnologia con una visione ambientale. In tale contesto si inserisce la proposta di realizzare nel prossimo anno scolastico un bosco dedicato alle vittime del covid-19. L'ubicazione sarà nell'area verde posta alle spalle dell'Istituto. La proposta è stata accolta dalla Provincia di Matera che seguirà l'iniziativa attraverso il funzionario dell'Ufficio Forestazione, Domenico Venezia. Saranno quindi donate dal vivaio forestale Manfreda di Pomarico - di proprietà della Provincia - piante di leccio, pino, cipresso, frassino, carrubo, lavanda, olivastro ed altre. La messa a dimora delle piante avverrà in autunno, in corrispondenza della Festa dell'albero.

Filippo Radogna

DE GUSTIBUS

Pollo, tu vuò fa' l'americano ma sei lucano



Un'idea sfiziosa e molto gustosa, il Pollo tu vuoi fare l'americano ma sei lucano: è una ricetta adatta a chi ha poco tempo in cucina, ma vuole stupire amici o famiglia!

I kellogg's sono un'ottima panatura, super croccante e il ripieno tutto italiano, ma soprattutto regionale come in questo caso lo rende un involtino Lucano.

Il caciocavallo podolico lucano è simbolo della nostra tradizione ed è una variante ricca di profumi.

Ingredienti:

- Fettine di petto di pollo
- Uova
- Pepe rosso, pepe nero
- Sale
- Kellogg's Corn Flakes
- Pangrattato
- Formaggio podolico
- Cipolline in agrodolce
- Olio per frittura
- Peperoncino

Preparazione:

Sbattere le uova con il pepe nero, il pepe rosso e il sale.

Farcire ogni fettina di pollo con il formaggio podolico, le cipolline, aggiustare di sale e arrotolare.

Passare prima nei kellogg's sbriciolati grossolanamente e poi nel pangrattato.

Friggere in olio caldo e servire con del peperoncino.

Velocissimi e davvero buoni, vero?

Geraldine Liberatore

Turismo sostenibile al centro dell'azione della Comunità del cibo dell'Area Sud della Basilicata

Nel programma 2020/2021 il recupero di tradizioni e semi antichi, la lotta allo spreco alimentare e un nuovo itinerario della biodiversità



Una intensa e mirata azione di animazione territoriale sarà al centro delle prossime azioni della **Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare dell'area sud della Basilicata** (Pollino–Lagonegrese). E' quanto prevede il programma 2020/2021 approvato all'unanimità dall'Assemblea, svolta questa volta in videoconferenza sulla piattaforma dell'ALSIA.

Con un disegno e un approccio integrati, l'idea è quella di coinvolgere la Comunità del Cibo, gli enti, le istituzioni, le aziende, le associazioni, le scuole, i fruitori e la rete delle alleanze in una azione comune di tutela e di valorizzazione del territorio rurale e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

Le priorità delle azioni per il prossimo anno mirano a favorire:

- il paesaggio rurale, la biodiversità agroalimentare, le materie prime, i siti di conservazione, gli itinerari, gli agricoltori custodi, la cucina, la gastronomia e il cibo tradizionali;
- il turismo consapevole e sostenibile e la fruizione del territorio rurale, delle risorse naturali, agroalimentari e culturali;
- la creatività e la innovazione nella gastronomia, nella preparazione del cibo;
- l'educazione ambientale;
- l'educazione alimentare, al cibo buono e sano;
- l'educazione alla biodiversità;
- l'educazione alla conoscenza e alla consapevolezza del valore dell'ambiente, del territorio rurale, del cibo, della cultura locale;
- la collaborazione con istituzioni, enti e organismi pubblici e privati;
- la lotta allo spreco alimentare;
- il recupero e il riutilizzo delle materie prime e dei prodotti agroalimentari.

Particolare attenzione è stata riservata alla possibilità di organizzare entro dicembre 2020: il "Festival del cibo e delle tradizioni" nei luoghi degli eventi del 2019, con la esposizione e il racconto delle "storie" di quegli eventi e con il coinvolgimento e la partecipazione dei diversi soggetti che compongono la rete della "Comunità del Cibo", la filiera "dalla terra alla tavola" e gli "itinerari dei prodotti agroalimentari tradizionali e degli eventi di interesse agricolo e alimentare"; l'organizzazione, in ciascuno degli eventi del Festival, di un laboratorio didattico sulla "lotta allo spreco alimentare" e di una raccolta dei prodotti agroalimentari offerti dai protagonisti degli eventi stessi, da conferire, poi, alla "mensa dei poveri" in Vaticano; la promozione e la valorizzazione di una gastronomia a base di "semi antichi" del territorio rurale della Comunità del cibo e della biodiversità, con uno spettacolo di cucina e la testimonianza di chef stellati.

A introdurre i lavori è stato il presidente della Comunità del cibo **Annibale Formica** che ha ricordato le attività realizzate, i risultati raggiunti e le esperienze maturate nei due anni di vita della Comunità stessa.

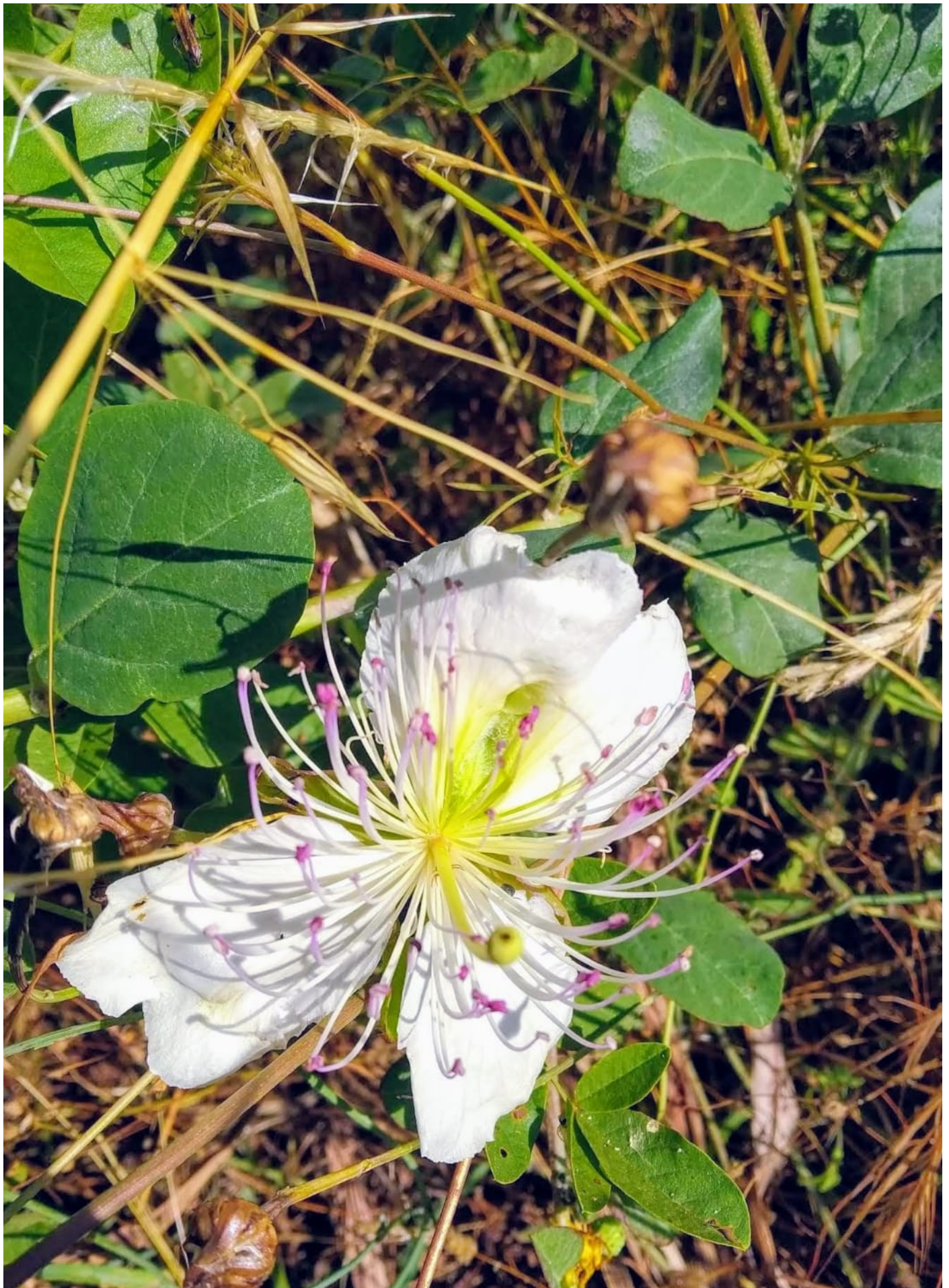
Il direttore dell'ALSIA, **Aniello Crescenzi**, intervenuto all'incontro, ha espresso compiacimento e condivisione per il lavoro svolto dalla Comunità del cibo, incoraggiando a proseguire, avendo particolare riguardo e cura dei protagonisti dell'azione di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare e del territorio rurale, primi fra tutti degli agricoltori custodi. Crescenzi, inoltre, ha sollecitato un impegno sempre crescente nell'opera di sensibilizzazione, di educazione e di formazione degli operatori affinché puntino alla migliore qualità dei prodotti e dei servizi da fruire. Ha inoltre raccomandato di promuovere l'adesione e la partecipazione di soggetti interessati, che possano far aggregare le istituzioni locali e i responsabili dello sviluppo locale.

Sono intervenuti nel dibattito i componenti dell'Assemblea **Vincenzo Aversa**, sulla promozione di una nuova edizione del Festival del Cibo e delle Tradizioni, **Egidio Salamone**, sul perseguimento degli obiettivi della Comunità nell'ambito della manifestazione annuale di "*Botanicum*" organizzato da Evra, **Giuseppe Uccelli**, sulla lotta allo spreco alimentare attraverso le attività educative/formative della scuola. E ancora, **Rocco Tufaro** ha proposto la valorizzazione della biodiversità nella riedizione del Palio del grano, **Anna Teresa Iannini** lo sviluppo dell'attività educativa/formativa attraverso il Sito web della Comunità del cibo, **Federico Valicenti** la creazione di un legame forte tra le aree del Pollino e del Metapontino, attraverso la promozione di una sinergia con l'attività di valorizzazione del Peperone di Senise IGP e il riconoscimento del brand "Comunità del cibo dell'area sud della Basilicata. Da **Enrico Fanelli**, invece, è arrivato l'impegno ad approfondire la "mission" della Comunità per la valorizzazione del Peperone di Senise IGP; da **Rudi Marranchelli** l'invito a promuovere i paesaggi rurali storici: le grotte di San Giorgio Lucano e gli orti di Castelluccio Superiore, e da **Domenico Cerbino** dell'Azienda "Pollino" dell'ALSIA l'idea di realizzare un secondo itinerario della biodiversità e di organizzare la giornata regionale della biodiversità. A sottolineare l'importanza del ruolo della Comunità del Cibo per la promozione della diffusione di una cultura del "cibo buono, sano e giusto" è arrivato il messaggio della **CIA Matera**.

Annibale Formica, Margherita Agata



Il lago di Monte Cotugno





Fiore di capperò





Valle del Samento

COMUNITA

EL

CIBO

DELLA

BIODIVERSITA

(INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE

NELL'AREA SUD DELLA BASILICATA

(COLLINO-LAGONEGRESE)

Il logo della Comunità del cibo e della biodiversità dell'Area Sud della Basilicata

Non solo rucola: U' Mastruss è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Raccolta in foglioline, dal retrogusto pungente, è tipica di Calvera



Non è una semplice rucola. U' Mastruss è un pezzo della storia gastronomica di Calvera (PZ). Non a caso il Ministero della Politiche agricole alimentari e forestali lo ha inserito nell'ultimo aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT). Su segnalazione dell'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura alla Regione Basilicata, u' Mastruss è entrato quindi di recente nell'elenco dei PAT insieme ad altri 13 prodotti, di cui 9 curati dall'ALSIA.

Si tratta di una "misticanza" di insalate crude, molto apprezzata in diverse zone dell'Italia meridionale e di largo uso a Calvera. Selezionata da molte generazioni di contadini, questa specie di insalata viene raccolta quando le foglioline sono ben formate, ma ancora tenere.

Nel piccolo borgo di Calvera non c'è orto che non abbia un angolino destinato alla sua coltivazione. Per il suo sapore delicato e aromatico con un retrogusto caratteristico gradevolmente pungente, è utilizzata come insalata singola o, sapientemente sminuzzata, mescolata con lattughe, finocchi, scarole e cuore di cavolo, e condita con olio di oliva, sale e aceto bianco.

U' Mastruss, a Calvera, come ricorda Giuseppe Domenico Gugliottella nella relazione storica di accompagnamento al prodotto tradizionale, non mancava mai a tavola in occasione dell'uccisione del maiale: l'insalata di Mastruss, cavolo e cipolla era l'insalata per accompagnare gli arrostiti. Veniva servita in grossi piatti a centrotavola, affinché tutti i commensali ne potessero disporre a volontà tra un assaggio e l'altro di arrosto di maiale e fegato fritto avvolto con foglie d'alloro.

Questi sapori, ormai scomparsi, destano i ricordi e i profumi di un tempo lontano, quando la civiltà contadina intorno al focolare sapeva creare unioni familiari, momenti di lavoro e socializzazione. Aver recuperato la tradizione del Mastruss, attraverso il suo riconoscimento di Prodotto agroalimentare tradizionali, è sicuramente un modo per non disperdere questo patrimonio di saperi e sapori e valorizzare la cultura gastronomica di Calvera, un piccolo gioiello incastonato all'interno del Parco Nazionale del Pollino.

Margherita Agata

Giovanni Quaranta: "Aree interne, strappo da ricucire"

Secondo il docente dell'UNIBAS, prima di tutto occorre puntare sulla valorizzazione della diversità e della specificità dei nostri territori



Aree interne VS aree "costiere" e di pianura: che cosa succede realmente nei nostri territori, e quali sono le ripercussioni in termini economici? Ne abbiamo parlato con il professor Giovanni Quaranta, del Dipartimento di Matematica, Informatica ed Economia dell'Università degli Studi della Basilicata.

Oggi ha ancora senso parlare di "Aree interne"?

I processi di globalizzazione che hanno investito il mondo hanno interessato in modo radicale anche l'Italia, determinando vantaggi ma finendo, anche, con l'evidenziare ed accentuare molte contraddizioni.

Il lungo ciclo di modernizzazione e l'accelerazione promossa dall'interconnessione globale, entrambi aventi come punti focali i sistemi urbani e le pianure, si sono tradotti in diseguaglianze territoriali sempre più nette. L'Italia, come molte altre aree del mondo, ha assistito, pertanto, all'aumento di "luoghi lasciati indietro", una infrastruttura territoriale composta da spazi ritenuti marginali. Il meridionalismo classico, con Rossi-Doria in testa, aveva individuato questi luoghi come l'osso da contrapporre alla polpa. Un osso che, dalle vallate alpine ai piccoli borghi dell'Appennino, fino ad arrivare alle coste e alle due principali isole mediterranee, ha difficoltà sempre più marcate ad esercitare il diritto di cittadinanza e dove la richiesta dei servizi di base (trasporti, educazione e sanità) è sempre più disattesa. Considerandole nel loro insieme le "aree interne" arrivano a coprire i due terzi del territorio nazionale e un quarto della sua popolazione, definendo, dunque, una componente, qui certamente non residuale, del territorio nazionale a cui dedicare una attenta riflessione. Iniziative come la Strategia Nazionale Aree Interne riportano al centro del dibattito pubblico, dunque, una vera e propria questione nazionale.

L'urgenza di questa riflessione e di una nuova centralità da assegnare alle Aree Interne nasce sicuramente dalla necessità di arginare le derive di un forte malessere sociale (intolleranza, rifiuto del sapere scientifico, desiderio di comunità chiuse, per ricordarne qualcuno) manifestato dalle popolazioni che le abitano che, coniugandosi e saldandosi al dissenso delle periferie urbane, alimenta una "geography of discontent" e quel fenomeno definito da Andrès Rodríguez-Pose della "revenge of the places that don't matter", ovvero un dissenso sempre più esplicito espresso da quanti si sentono sconfitti dal sistema globale ed esclusi dai centri di ricchezza e benessere. Questa motivazione però, da sola, non spiega tutto. Come la crisi pandemica ha evidenziato tragicamente, è urgente e non più eludibile una profonda riflessione critica sul modello di sviluppo dominante e sugli esiti che la "tempesta perfetta" di crisi economico-sociale e crisi ambientale avranno sullo stesso. Letto in quest'ottica, un rinnovato interesse per le Aree interne potrebbe spostare l'angolo visuale da "problema" ad "opportunità". Ma perché le aree interne possano diventare efficacemente luoghi di nuove iniziative ed economie è necessario un approccio che le integri e le colleghi al resto del Paese. E' necessaria una "ricucitura dello strappo", come sottolinea efficacemente Fabrizio Barca, tra due componenti della nostra nazione che non hanno senso l'una senza l'altra. Un "nuovo" discorso sulle Aree interne deve necessariamente andare di pari passo con una riflessione su quanto sta avvenendo nei centri. E' nel ripensamento di questa dialettica e nella ricerca di un rapporto osmotico tra città e territori "altri" che possono essere rintracciate le ragioni di una centralità delle aree interne (!) e, soprattutto, individuate le nuove funzioni da attribuire alle stesse.

Quali sono i fattori che realmente provocano una diversa velocità rispetto ad altre aree più avvantaggiate? E cosa accade in Basilicata?

Il sistema complesso di indicatori utilizzato per costruire la Strategia Nazionale Aree Interne ha permesso di identificare i territori meno dotati di servizi di base del Paese, dove il calo demografico è più pronunciato. Dove si produce quasi la metà del PIL, senza considerare il valore dei servizi ecosistemici che in queste aree si determinano, si assiste contestualmente ad un deterioramento degli indicatori demografici e alla già ampiamente sottolineata perdita di servizi. Una fotografia impietosa del fallimento del paradigma fondante dell'attuale modello di sviluppo, secondo il quale spingere verso una crescita economica generale avrebbe poi portato automaticamente i servizi anche nelle aree più remote del Paese.

All'interno di questa nuova geografia, la Basilicata è un esempio paradigmatico degli esiti di un massiccio smantellamento del welfare, prodotto da un trend più che ventennale di politiche pubbliche in cui risparmiare è stata la parola d'ordine.

L'area della Montagna Materana è la più interna delle quattro identificate, con i comuni che ne fanno parte classificati come ultra-periferici. L'assenza di una rete ferroviaria così come della banda larga ne fanno, infatti, un'area completamente "disconnessa". La carenza di servizi nel settore sanitario, con una popolazione sempre più vecchia, chiude il quadro. Non dissimile è la condizione dei Comuni che delimitano l'area del Mercure Alto Sinni Val Sarmiento, situata all'interno del Parco Nazionale del Pollino. I circa 20 comuni di piccole dimensioni che la definiscono sono interessati tutti da un significativo spopolamento e da un invecchiamento della popolazione. Il territorio di quest'area si caratterizza per l'elevato valore paesaggistico ambientale, con l'87% del territorio classificato come area protetta. Dal punto di vista agricolo, le aziende sono diminuite, però, di quasi il 50%.

Il primo e più importante fattore che spiega le diverse velocità tra i territori risiede, pertanto, nel welfare e, dunque, va da sé che è il welfare l'investimento da cui partire per ridisegnare lo sviluppo delle aree interne. Insieme, di pari passo, vanno le infrastrutture, hard e soft, per ridurre il gap spaziale. Queste sono le condizioni minime per immaginare di intervenire sulla "velocità" delle aree più lente e rappresentano il quadro intorno al quale poter implementare le idee progettuali che si sono venute delineando, incentrate sui prodotti tipici e certificati dell'area, sulla valorizzazione della biodiversità, sulla rivalutazione dei piatti della tradizione enogastronomica. Anche la scuola rappresenta una leva importante per la tenuta del territorio. All'ultimo posto posizionerei il turismo: è sicuramente un settore importante, per il quale rilevo una vocazione territoriale significativa ma è un comparto economico intrinsecamente volatile e, soprattutto, affinché diventi una vera leva di sviluppo necessita di un territorio solido sulle cui gambe può camminare e svilupparsi.

Quali sono i fattori che, almeno potenzialmente, dovrebbero essere messi in piedi?

Premesso che in una fase della nostra storia di così grande accelerazione e di così repentini cambiamenti azzardare previsioni è sempre più un'impresa ardua, mi sentirei di indicare alcune tracce di lavoro su cui innestare processi e dinamiche di intervento.

In primo luogo, anche come sottoprodotto nobile delle mie attività di ricerca sulla resilienza dei sistemi socio-ecologici e sulla implementazione della Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile in Basilicata, punterei su una piena e compiuta identificazione e valorizzazione della diversità e della specificità dei nostri territori. La diversità geomorfologica e climatica così come la biodiversità agricola, senza dimenticare quella "umana", con i dialetti a rappresentare le sedimentazioni della nostra storia, vanno vissute non come un disvalore ma come una vera e propria ricchezza.

Perché questo possa compiutamente determinarsi sono necessari altri due elementi. In primo luogo l'abbandono definitivo dell'ottica della "cristallizzazione" del passato e, quindi, in ultima analisi della spettacolarizzazione se non "folklorizzazione" (folklore rispetto alla città, ovviamente!) della stessa e, in secondo luogo, e decisamente più importante, il salto culturale che andrebbe realizzato. Le aree interne, anche quando non sono povere, perdono popolazione.

Al di là delle problematiche legate ai servizi pubblici e alla mancanza di reali opportunità di lavoro, è evidente che a spiegare questa “emorragia umana” intervenga una sorta di “marginalità culturale” che impedisce a queste aree di riconoscersi come parti integranti nello sviluppo del Paese. Poi c’è una marginalità anche nell’agricoltura: il nostro Paese ha avuto un’industrializzazione rapida e il passato agricolo viene percepito come qualcosa da dimenticare in fretta perché “sporco” e faticoso.

Tutte queste variabili della marginalità culturale si esplicitano poi in una subalternità in cui, a priori, la città è meglio. Bisogna lavorare contro questa visione, consapevoli che le battaglie culturali hanno tempi lunghi. Una percezione del valore e un orgoglio di sé è presupposto fondamentale per “liberare” energie dalle aree interne, certamente frustrate dalla mancanza di servizi, ma soprattutto incapaci di canalizzare il bisogno di cambiamento, di riconoscerlo e di trovare spazi giusti per manifestarlo. A questo riguardo diventa fondamentale ricostruire luoghi di scambio, di condivisione, di aggregazione. Piazze 4.0 che possono essere chiamate “hub”, “spazi di co-working” ma che, fondamentalmente, si configurano come centri di aggregazione dove ci si possa ritrovare e scambiare idee e fluidificare il cosiddetto “capitale sociale”. Favorire questi luoghi significa creare gli spazi utili per l’innovazione. A questo proposito appare abbastanza chiaro il ruolo che possono svolgere strumenti di policy come il Piano di Sviluppo Rurale e, a maggior ragione, i Gruppi di Azione Locale.

Un altro tassello da aggiungere a questo mosaico delle opzioni auspicabili è quello che i tanti piccoli comuni che compongono le aree interne comincino convintamente a lavorare insieme in chiave strategica e non finalizzando la propria azione al solo scopo di ricevere soldi pubblici. Ultimo, ma non per importanza, è il ruolo fondamentale che può svolgere l’amministrazione pubblica: un rafforzamento istituzionale e l’abbandono definitivo di ottiche settoriali asfittiche potrebbero, di sicuro, contribuire alla valorizzazione piena del nostro Paese, non solo delle aree interne.

Maria Assunta Lombardi

Basilicata, PLV in calo ma meglio che in Italia

Publicato il rapporto RICA 2020 (Rete di Informazione Contabile Agricola)



La Rete di Informazione Contabile Agricola (R.I.C.A.) è una indagine campionaria annuale istituita dalla Commissione Economica Europea nel 1965, svolta in Italia a partire dal 1968, con un'impostazione analoga in tutti i Paesi Membri dell'Unione Europea e rappresenta l'unica fonte armonizzata di dati microeconomici sull'evoluzione dei redditi e sulle dinamiche economico-strutturali delle aziende agricole.

Compito primario della RICA è quello di soddisfare i bisogni informativi della Unione Europea per la definizione e la valutazione della Politica Agricola Comunitaria (PAC). I dati della RICA rappresentano la principale fonte informativa sia per la Commissione Europea sia per i Paesi Membri, per valutare l'impatto delle proposte di modifica della PAC attraverso la simulazione di diversi scenari sulla sostenibilità aziendale (economica, ambientale, sociale e delle innovazioni). Le informazioni raccolte con

la RICA consentono inoltre di rispondere ai fabbisogni della ricerca e dei servizi di consulenza aziendale, attraverso una serie di variabili ed indici sulle caratteristiche tecniche, economiche, patrimoniali e reddituali delle aziende agricole.

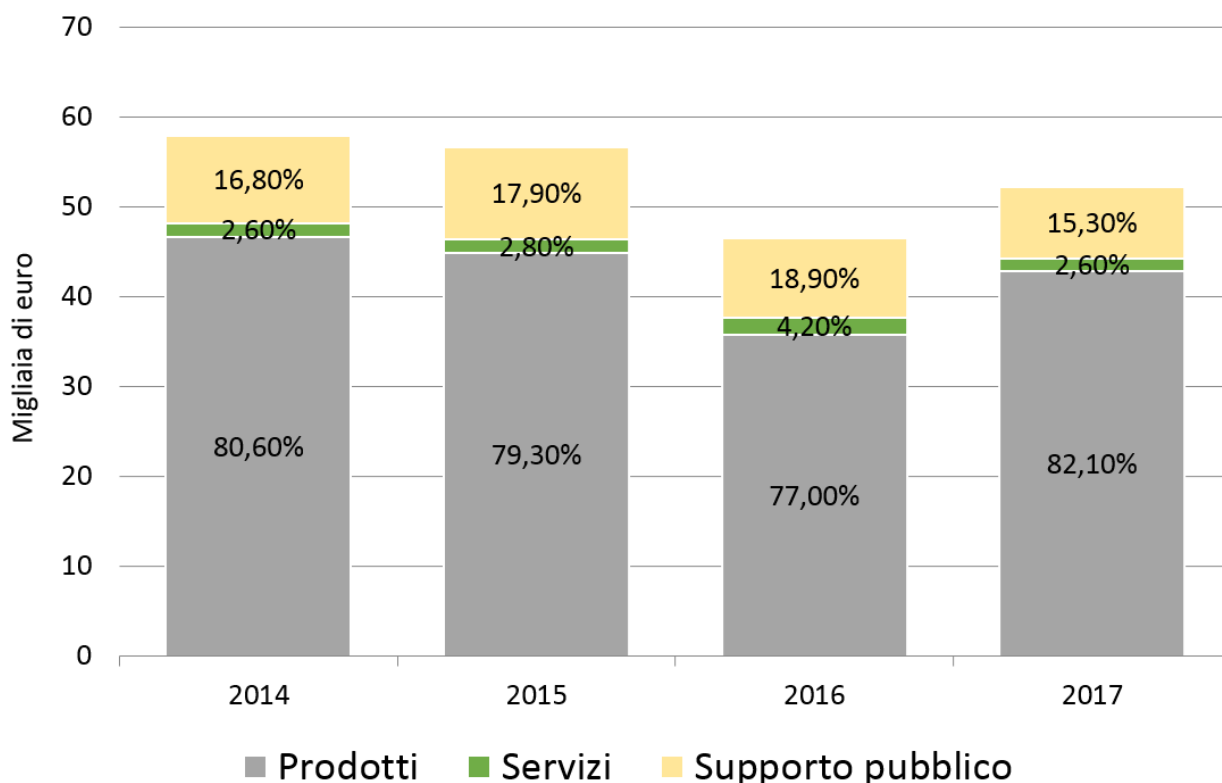
L'analisi delle informazioni rilevate tramite l'indagine RICA offre un quadro articolato ed ampio del sistema produttivo agricolo italiano e regionale che, come noto, si caratterizza per una elevata numerosità di aziende. L'indagine riguarda la componente economica più rilevante di questo universo, quella parte che potremmo definire più "professionalizzata", e viene condotta annualmente su tutto il territorio nazionale. In Basilicata vengono raccolti i dati contabili e tecnici di circa 400 aziende agricole. La dimensione del campione è definito dal Regolamento di esecuzione (UE) 2015/220 della Commissione, e le aziende sottoposte a rilevazione vengono scelte conformemente alle norme fissate nell'ambito di uno specifico piano di selezione, teso a fornire un campione contabile rappresentativo del campo di osservazione. Le principali decisioni concernenti la selezione delle aziende contabili, in particolare l'elaborazione del piano di selezione, vengono adottate a livello nazionale nell'ambito del comitato nazionale RICA cui prendono parte il Ministero Agricoltura, l'ISTAT, le Regioni e le Organizzazioni professionali agricole più rappresentative. L'adozione di rigorose regole di progettazione del campione RICA lo rende statisticamente rappresentativo, offrendo cioè la possibilità di estendere i risultati campionari all'intero campo di osservazione dell'Indagine. Inoltre, le stime possono opportunamente riguardare oltre ai risultati economici anche elementi strutturali delle aziende agricole, per esempio l'impiego di forza lavoro aziendale, nelle sue varie componenti.

Con il volume *"Le aziende agricole in Italia" - Risultati economici e produttivi, caratteristiche strutturali, sociali ed ambientali*, si intende proporre una analisi sistematica dei principali risultati che emergono dalle informazioni rilevate presso le aziende agricole. Per la prima volta vengono raccolte in una sola pubblicazione le analisi sviluppate a livello nazionale, regionale e provinciale, da coloro che fanno parte della complessa macchina organizzativa e che conoscono in maniera approfondita le metodologie di rilevazione. I dati analizzati sono stati elaborati su base triennale (2014/2017) al fine di eliminare l'influenza di fattori congiunturali, quali la variabilità temporale, le modifiche dei campioni, la presenza di dati anomali.

Relativamente alla Basilicata, nel 2017 si registra un valore medio aziendale della produzione lorda vendibile (PLV) di circa 55.000 euro, con una riduzione, rispetto al triennio precedente, dello 0,8%, valore inferiore alla media italiana (-3,7%), mostrando una migliore ripresa che però, a causa di incrementi dei costi, non si riscontra nel reddito netto che, al contrario, mostra segni negativi superiori alla media del Paese.

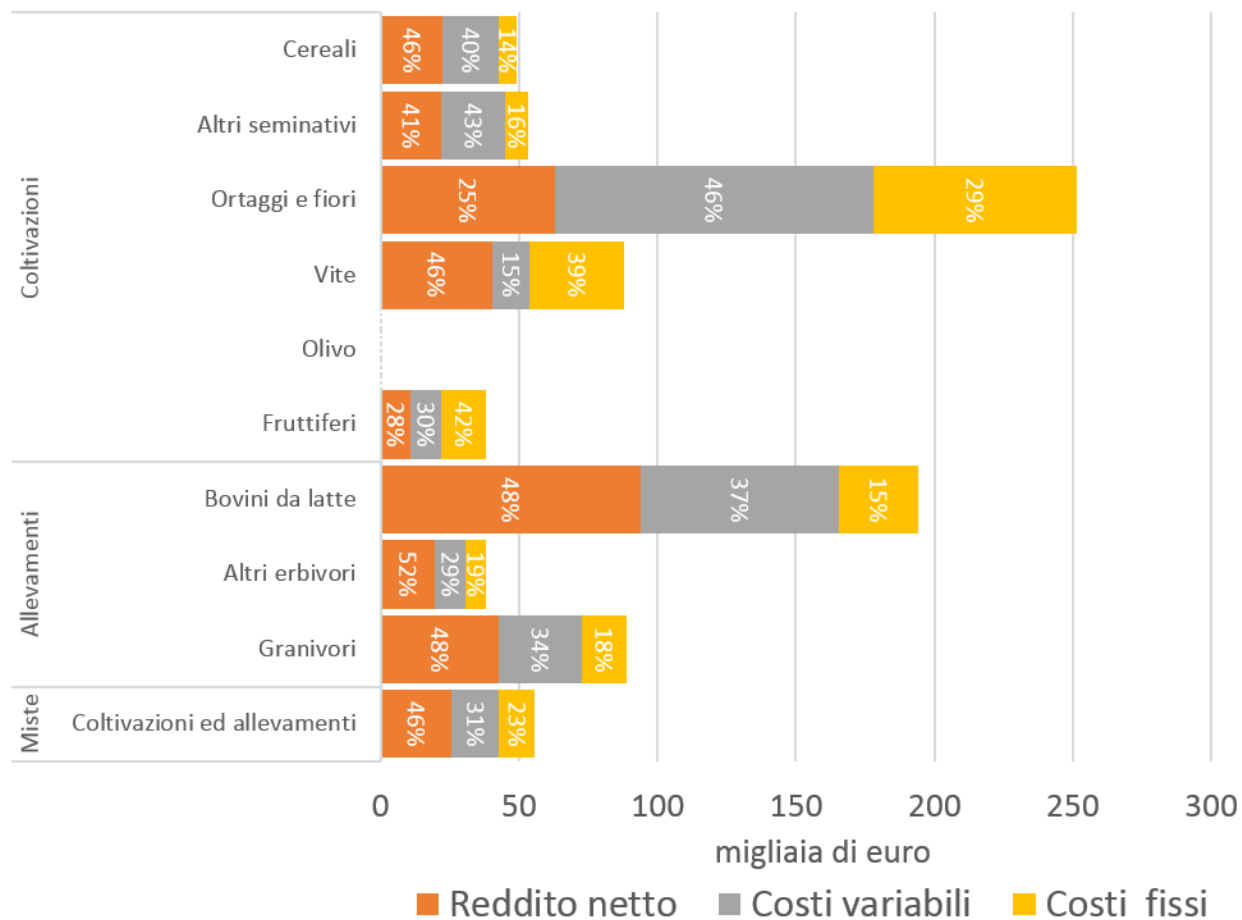
La composizione dei ricavi (Fig. 1) evidenzia come, a fronte di una riduzione del valore assoluto dal 2014 al 2017, il peso percentuale del valore dei prodotti tende ad aumentare, a differenza del supporto pubblico e con una sostanziale costanza, ad eccezione del 2016, di quello dei servizi.

Fig. 1: Composizione % dei ricavi medi aziendali



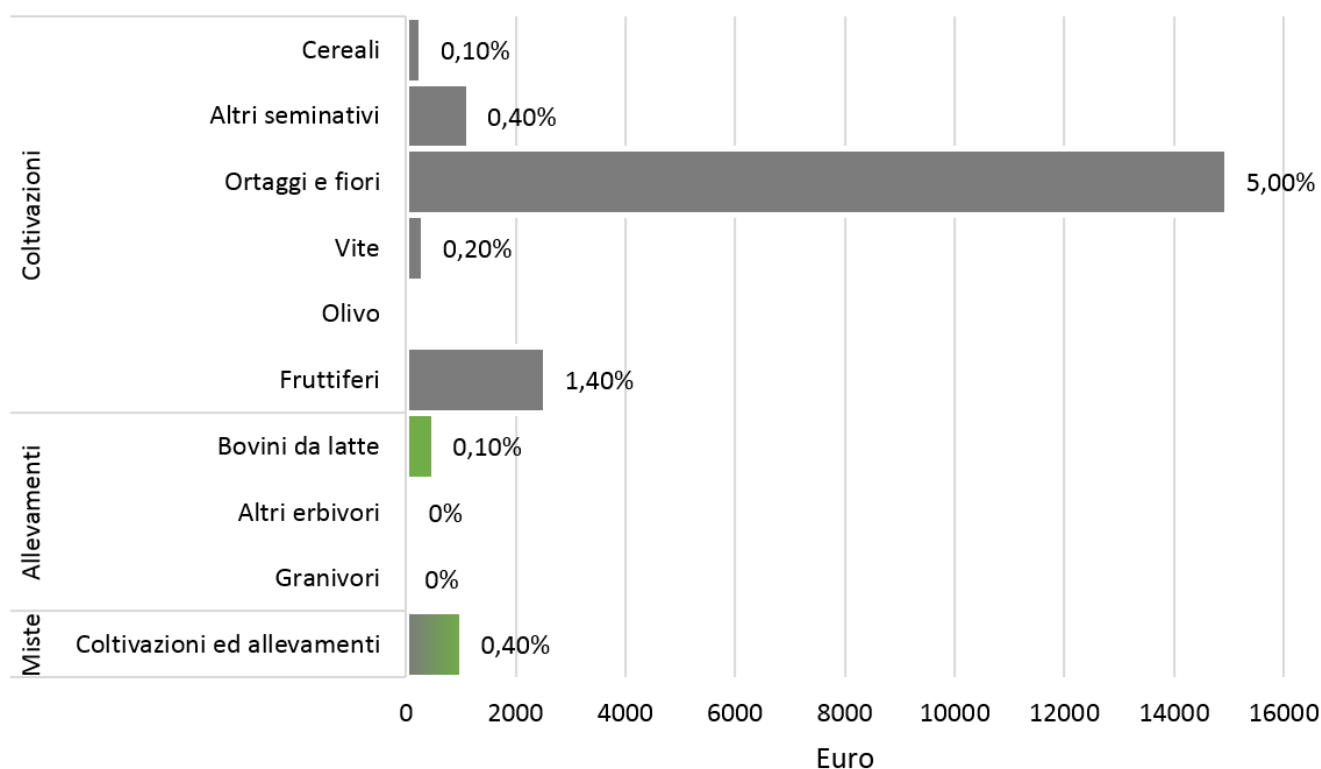
L'analisi dei dati per ordinamento produttivo (Fig. 2) evidenzia che, in valore assoluto, gli ortaggi ed i fiori ed i bovini da latte fanno registrare i migliori ricavi, ma scandagliando il dato, emerge che l'elevata incidenza dei costi incide pesantemente su due comparti precedenti e quindi, in termini di incidenza del reddito netto sul totale dei ricavi, è la cerealicoltura e gli altri seminativi a mostrare le migliore performance, essendo i comparti a basso impiego di manodopera.

Fig. 2: Ricavi medi aziendali per ordinamento produttivo e loro composizione



Un aspetto interessante da analizzare è la propensione ai nuovi investimenti (Fig. 3), che consente di cogliere la vivacità del settore. In Basilicata l'incidenza del valore dei nuovi investimenti sul capitale fisso è dello 0,7%, percentuale di poco inferiore al dato nazionale (1%). Analizzando poi il dato per ordinamento produttivo, emerge che il comparto degli ortaggi e fiori esprime i valori più elevati, sia in termini assoluti (circa 15.00 euro ad azienda) che in percentuale sui costi fissi (5%). Seguono i fruttiferi, ma con dati decisamente più contenuti.

Fig. 3: Nuovi investimenti per settore e % rispetto al capitale fisso - Valori medi aziendali



Questa breve disamina vuole dare piccole pillole di conoscenza del settore primario in Basilicata. Altre analisi ed informazioni sono disponibili nella pubblicazione *Le aziende agricole in Italia - Risultati economici e produttivi, caratteristiche strutturali, sociali ed ambientali*, disponibile on line, cui si rimanda per maggiori approfondimenti.

[CLICCA QUI](#) per andare alla pubblicazione.

Tommaso Potenza, Carmela De Vivo

Carta e penna

Spina dorsale



Per gli antichi Egizi, il dio Osiride, tra l'altro mitico inventore dell'agricoltura, è rappresentato quasi sempre con accanto il geroglifico del Djed (o Zed), la sua spina dorsale. Il termine Djed è tradotto come "stabilità", come "presenza". Per alcuni quel geroglifico potrebbe essere anche la raffigurazione di un albero, che si collega alla leggenda della resurrezione di Osiride. Per altri rappresenterebbe invece una torre realmente esistita circa 12.000 anni fa, e per altri ancora addirittura una macchina per rallentare il tempo. Ad ogni modo, era chiaro fin da allora come la spina dorsale fosse la sede del fluido vitale, e simboleggiasse la vita eterna.

Non doveva essere molto lontano da questa chiave interpretativa l'esperto Manlio Rossi-Doria quando nel 1958, in uno dei suoi preziosi scritti, parlando di pianure e aree interne del Mezzogiorno tirò fuori il concetto de "la polpa e l'osso". Una di quelle metafore indistruttibili, che resistono ad ogni usura del tempo. Anche perché, in fondo, il tempo non ha cambiato le cose, anzi.

"Lo spopolamento montano in Italia. Indagine geografico-economico-agraria" fu l'opera in più volumi frutto della gigantesca inchiesta promossa già prima del Doria, negli anni '20 e '30 del secolo scorso, dal Comitato per la Geografia del Consiglio Nazionale delle Ricerche e dall'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Un'inchiesta che segnò una presa di coscienza pubblica sullo stato di arretratezza di quell'osso, della spina dorsale della penisola, delle vocazioni produttive e dell'agricoltura pedemontane e montane mortificate dai quadri di sviluppo nazionale a vantaggio delle grandi aree urbane e costiere.

Negli anni a seguire, ancora molte altre inchieste, piani, misure, per tentare di arginare lo svuotamento di migliaia di piccoli e piccolissimi comuni, e la sottrazione sistematica dei servizi, e provare almeno a usare la leva del turismo pur sacrificando molte delle antiche attività produttive. Così, mentre il dibattito nazionale sulle aree interne appassionava le diverse forze intellettuali del Paese fino alla SNAI, la *Strategia Nazionale per le Aree Interne* del 2012, in una visione finalmente sistemica e olistica che andasse al di là degli stereotipi, emerge con sempre maggiore chiarezza che osso e polpa vogliono dire anche "periferia" e "centro", "campagna" e "città", dicotomie che hanno per troppo tempo strangolato e reso asfittica qualsiasi visione, accentuando le marginalità.

Queste spine dorsali non reclamano attenzione, ma partecipazione, e bussano ora con prepotenza al portone principale delle politiche pubbliche, delle reti della cittadinanza attiva. Portano con sé nuove forme di mobilità, innovazioni sociali, memoria, immigrazione, nuove forme di imprenditoria, pratiche culturali. E pretendono, a ragione, di costruire, tutti insieme, nuove identità territoriali e nuove narrazioni.

Sergio Gallo

Crescenzi: "Su prodotti di qualità, biodiversità e officinali il sostegno al Pollino-Lagonegrese"

20 anni di attività dell'ALSIA nelle aree interne del "Mercure Alto Sinni Val Sarmento", nell'intervista al direttore dell'Agenzia





Una "Unità divulgativa di zona" a Rotonda, sede distaccata della più vicina Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa dell'ALSIA di Villa D'Agri, non era sufficiente. Troppo importante il fermento delle popolazioni rurali, degli imprenditori e delle istituzioni del Pollino, in Basilicata, e occorreva un cambio di passo per valorizzare quelle aree interne. "Per questo circa 20 anni fa - ricorda Aniello Crescenzi, direttore dell'ALSIA - con la Regione Basilicata si pensò di istituire a Rotonda (PZ) una vera e propria **Azienda sperimentale** autonoma, denominata "**Pollino**". E in questo progetto, il contributo economico e di idee del **Comune di Rotonda** e dell'**Ente Parco nazionale del Pollino**, che da anni già collaboravano con l'Agenzia per iniziative sul territorio, fu fondamentale".

L'inizio fu col botto, con il supporto ai Comitati promotori che portarono la **Melanzana Rossa** e il **Fagiolo Bianco** di Rotonda alle prestigiose certificazioni comunitarie, mentre si valorizzava quella già esistente del **Peperone di Senise**. Partendo dalle tradizioni, si cercò di coniugarle con i concetti di impresa. "In quell'area - chiarisce Crescenzi - dalla proprietà così frammentata e con una rete viaria difficile, prese corpo una vera e propria strategia per dare valore ai piccoli numeri. Il punto di forza fu il coinvolgimento di tutti gli attori del territorio, dai piccoli agricoltori alle istituzioni, con l'ALSIA a fare da cerniera con la sua nuova Azienda "Pollino" per un'azione prolungata e insistita di animazione territoriale. La presenza di un'area Parco così preziosa, così piena di biodiversità anche di interesse agrario, ci diede lo spunto per avviare circa 15 anni fa una raccolta sistematica e georeferenziata di informazioni su tutte le varietà fruttifere e orticole a rischio di estinzione del territorio. Per tutelarle prima, e poi per conservarle e valorizzarle. La collaborazione con gli **<agricoltori custodi>** fu strategica, e anzi promuovemmo la costituzione di una loro associazione rappresentativa (**Vavilov**) proprio per raccogliere le loro istanze e favorire gli scambi di notizie ed esperienze, e per realizzare una vera e propria rete di **siti di conservazione della biodiversità**. Ancora oggi - aggiunge Crescenzi - celebriamo ogni anno questa figura così fondamentale per la biodiversità assegnando un **premio al miglior agricoltore custode dell'anno**, un premio intitolato ad un caro collega - **Enzo Laganà** - scomparso alcuni fa."

"E a un altro collega scomparso, **Franco Sassone** - prosegue il direttore Crescenzi - è intitolato un altro importante tassello della biodiversità di queste aree interne: la **banca del germoplasma**, ubicata all'interno dell'Azienda "Pollino". Lì vengono raccolti i semi delle varietà censite dai tecnici dell'Azienda, semi che, dopo la caratterizzazione agronomica delle varietà individuate, sono oggetto di ulteriori approfondimenti genetici grazie ai nostri laboratori e ai nostri specialisti del Centro Ricerche dell'ALSIA "**Metapontum Agrobios**".

E sulla biodiversità di quei territori del Pollino-Lagonegrese, per buona parte ricadenti anche in quella che oggi è riconosciuta dalla [Deliberazione di Giunta n. 489 del 17 aprile 2015](#) della Regione Basilicata come area interna "**Mercure Alto Sinni Val Sarmento**", negli anni successivi le attività si sono moltiplicate. Tanto che l'istituzione nel 2016 della "[Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area sud della Basilicata \(Pollino-Lagonegrese\)](#)", la prima del genere in Italia con riferimento all'art. 13 della legge 194/2015, rappresentò una sorta di vera e propria evoluzione naturale delle attività svolte su quei territori. "Il rapporto costante con la Comunità del cibo - chiarisce Crescenzi - cioè con attori pubblici e privati che collaborano con l'ALSIA da anni per la valorizzazione della biodiversità, ha condotto a importanti interventi su queste aree ritenute da tutti "difficili". Dopo il

primo itinerario degli antichi tratturi, dove in ambiente seminaturale abbiamo innestato migliaia di fruttiferi con varietà a rischio di estinzione, ecco pronto un **secondo itinerario sulla agrobiodiversità e sulle produzioni agroalimentari** dell'area, che tra l'altro intercetterà i risultati di altri lavori preziosi che l'ALSIA ha promosso in queste comunità, come quelli per la valorizzazione dei **PAT**, i prodotti agroalimentari tradizionali".

"La leva - sottolinea Crescenzi - resta il rapporto sinergico con le persone, con le comunità, e con le istituzioni. Cito solo con esempio i numerosi progetti realizzati negli anni proprio con l'Ente Parco Nazionale del Pollino, sempre propositivo per la tutela e per la crescita del territorio, oppure con il [GAL "La Cittadella del Sapere"](#) sui bandi di filiera, oppure ancora con la **Regione Basilicata** e altri partner pubblici e privati per la realizzazione di **Biodruba** e **Finopom**, due progetti finanziati dal **PSR 2014-2020** della Basilicata. Con Finopom, ad esempio, abbiamo avviato il censimento dei **patriarchi da frutto** su tutto il territorio regionale, raccogliendo le segnalazioni di esperti, delle istituzioni, ma anche di viandanti: una partecipazione corale, per individuare, censire, tutelare e magari riprodurre anche altrove le piante che racchiudono ancora secoli della nostra storia".

"Discorso analogo - prosegue Crescenzi - possiamo fare per il comparto delle **piante officinali**. Con lo schema degli avvisi pubblici, per assicurare con la massima trasparenza e il coinvolgimento del numero più alto possibile degli operatori, l'ALSIA avviò la realizzazione di numerosi campi dimostrativi per testare, dapprima nel **Pollino-Lagonegrese**, diverse specie officinali, garantendo tra l'altro la propria assistenza tecnica, oltre che l'acquisto dei prodotti e la collaborazione di un'importante ditta locale che fa ricerca e trasformazione nel comparto. L'approccio fu da sempre quello di **filiera**, e ben presto abbiamo potuto allargare questo modello anche agli operatori della **collina materana**, arrivando a promuovere una vera associazione lucana di produttori. Oggi, grazie al nostro impulso, in Basilicata il comparto ha aumentato di molto le proprie capacità, e vengono coltivate oltre 30 specie. Inoltre - precisa - in linea con quanto fatto per la biodiversità, abbiamo lanciato un progetto per la valorizzazione delle **specie officinali spontanee**. Presto ne parleremo in un incontro regionale, che stiamo organizzando per la metà di ottobre, mentre a novembre in programma c'è già il convegno per fare il punto sulla biodiversità, con il consueto appuntamento regionale".

Redazione Agrifoglio

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

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