



Vitivinicoltura



Secondo le statistiche, le superfici vitate nel mondo sarebbero circa 7,5 milioni di ettari. Con i suoi 620 mila ettari, l'Italia (insieme a Spagna, Francia, Cina e Turchia) è tra i cinque Paesi che, insieme, raccolgono quasi la metà di questo immenso patrimonio.

A parte i vigneti in biologico, che continuano a raccontarci una "storia felice" con i loro 72.000 ettari, per il resto le superfici a vite italiane sono in calo: nel Centro-Sud ne è andato perso un terzo in 15 anni. La Basilicata stringe i denti, e fa quello che può: un terzo dei suoi vigneti potrebbero produrre vini di pregio. Ma nonostante gli sforzi dei produttori, solo la metà di questo potenziale risulta iscritta nei registri a DOC

Con il consumo di vino in discesa, e il mercato che sembra in parte orientarsi verso prodotti più commerciali, occorre attirare nuovi consumatori. La strada del biologico fa la sua parte, e così quella di

investire sulla qualità. Ma un potenziale ancora tutto da esplorare è quello del recupero delle "identità" e delle tradizioni. Ricerche attente svolte sulla agrobiodiversità della Basilicata, che hanno visto e vedono l'ALSIA tra i protagonisti per ora nella Val D'Agri e nel Pollino-Lagonegrese, hanno permesso di individuare numerosi antichi vitigni autoctoni e di metterli in sicurezza in campi di conservazione ubicati nelle Aziende agricole sperimentali dimostrative dell'Agenzia.

Di qui, dalla valorizzazione di questi reperti preziosi raccolti in quasi 15 anni di lavoro dei tecnici dell'ALSIA e di enti di ricerca, può anche passare il rilancio della vitivinicoltura lucana.

Redazione

Decifrato il genoma della fillossera della vite	5
Fermentazioni miste controllate per migliorare il profilo analitico e sensoriale dei vini	8
Lieviti non-Saccharomyces per ridurre il tenore alcolico del vino	12
Analisi climatica del mese di agosto	16
OLIVEMAP, un progetto del CREA racconta le dinamiche dell'olivicoltura	23
Resto al Sud, il decreto Rilancio aumenta le misure di sostegno	27
Carta e penna	33
Il recupero della biodiversità viticola della Basilicata	35
De Gustibus	43
Pero Alicia	45
Diminuisce il consumo di vino: si giocano la carte della tipicità e della unicità	49
La cipolla bianca di Francavilla in Sinni, una prelibatezza PAT	56
La dematerializzazione dei registri del settore vitivinicolo	58
Fragoleti, superare la crisi di trapianto	61
Biodiversità viticola lucana conservata nelle Aziende dell'ALSIA	63
"La Basilicata deve guardare al futuro e difendere i borghi"	66
Botanicum premia il miglior agricoltore 2019 della filiera delle officinali lucane	69
ALSIA e E.RATIO insieme con EASY, per dare valore a ogni goccia d'acqua	74
Bioeconomia a Km 0: scarti di foraggio trasformati in biogas e alimento zootecnico	78
Fanelli: "La Basilicata del Vino è trainante per il nostro agroalimentare"	80
Viaggio nel tempo sulle tracce di Vavilov e verso la nuova sostenibilità agricola	83
Aglianico del Vulture, tutti i numeri della prima eccellenza lucana	89

Decifrato il genoma della fillossera della vite

Probabile l'individuazione di bersagli per la lotta biologica all'insetto tra i 2.700 geni unici scoperti, che esprimono molecole attive durante l'alimentazione



Un consorzio internazionale di 74 ricercatori appartenenti ad oltre 40 centri di ricerca di eccellenza ha recentemente disvelato la sequenza del genoma della fillossera della vite ([BMC Biology](#)), l'insetto tristemente famoso per aver distrutto i vigneti europei con un'infestazione su larga scala occorsa alla fine del XIX secolo.

L'introduzione accidentale dell'insetto in Francia, avvenuta intorno al 1860 probabilmente attraverso l'importazione di materiali di moltiplicazione di *Vitis* dall'America del Nord, ha dato inizio ad una delle più dannose epidemie globali mai osservate in agricoltura, che ha letteralmente spazzato via i vigneti in molte parti del mondo. Purtroppo ci sono voluti diversi anni prima di identificare la fillossera come agente causale della malattia, periodo in cui l'insetto ha potuto diffondersi indisturbato.

Il primo ritrovamento della fillossera in Europa risale al 1863, quando il professor Westwood, dell'Università di Oxford, osservò alcune galle sulle foglie di una vite allevata in una serra di

Hammersmith, nei pressi di Londra. Sempre nel 1863 fu documentato un primo deperimento delle vigne nel Sud della Francia, nel Dipartimento del Gard. Erano i primi segnali della strana “malattia” che portava le viti alla morte e che iniziò ad abbattersi sulle vigne del Sud del Francia per poi propagarsi in altre zone vinicole del mondo intero. In Italia alcuni deperimenti nella vegetazione delle viti erano stati individuati fin dal 1875 nelle vicinanze di Lecco, ma solo nel 1879 venne accertata la presenza dell'insetto nei dintorni di Valmadrera (Como) e di Agrate (Milano). Alla fine del secolo l'infestazione era stata accertata in oltre 900 comuni, interessando più di 350.000 ettari di superficie. Nel 1931 la fillossera era stata rilevata in 89 delle 92 province italiane, con esclusione soltanto di Frosinone, Rieti e Napoli.

La fillossera (figura 1), il cui nome scientifico è *Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch), è un minuscolo insetto simile agli afidi, che si distingue da quest'ultimi per alcune caratteristiche peculiari: è oviparo in tutte le sue fasi, si alimenta su cellule parenchimatiche e non presenta batteri endosimbiontici obbligati.

Figura 1. Galla in sezione con adulto e uova di fillossera



Un'ulteriore caratteristica alla base della sua dannosità è di poter vivere sia sottoterra nutrendosi dalle radici, sia nella parte aerea nutrendosi dalle foglie. Mentre in America si è osservato che la fillossera attaccava soprattutto l'apparato fogliare, con la formazione delle caratteristiche galle, in Europa l'insetto prediligeva le radici, causando lesioni che al contempo riducono la funzionalità radicale e consentono ad altri patogeni di penetrare nei tessuti. Sono stati i danni all'apparato radicale la causa della devastazione dei vigneti nel continente Europeo, che ha condotto alla definizione di “piaga della fillossera”.

La viticoltura mondiale fu in grado di sopravvivere grazie alla scoperta che alcuni vitigni americani, co-evoluti negli areali in cui l'insetto era presente, mostravano marcate caratteristiche di resistenza alla fillossera. Alcuni genotipi di vite americana furono successivamente impiegati come portainnesti, che sviluppano un apparato radicale resistente, per la produzione di barbatelle a due componenti, con l'innesto di varietà europee in grado di preservare le caratteristiche qualitative dei grappoli. Da quel

momento la viticoltura cambiò in modo radicale (è il caso di dire!), e per oltre 150 anni essa ha potuto avvantaggiarsi dell'uso di portainnesti resistenti alla fillossera.

Purtroppo, negli ultimi anni sono stati segnalati, con crescente preoccupazione, numerosi attacchi di fillossera su vite in molte parti d'Europa, ed in Italia soprattutto in Abruzzo. La fillossera, in contesti europei, sembra aver recuperato la capacità, osservata fino a qualche tempo fa solo in ambienti americani, di attaccare in modo evidente l'apparato fogliare. Un'evoluzione adattativa particolarmente pericolosa, legata probabilmente ai cambiamenti climatici ed alla pressione selettiva esercitata sull'insetto attraverso le radici resistenti. Ciò non deve sorprendere: i patogeni ed i fitofagi evolvono e si adattano alle condizioni ambientali e 150 anni sono un tempo più che sufficiente affinché la fillossera possa essersi adattata alle condizioni ambientali. E' per questo che è assolutamente necessario progredire con le conoscenze e con la ricerca scientifica, uniche risorse per garantire lo sviluppo di nuove strategie di lotta che devono necessariamente stare al passo.

In questo scenario ben si intuisce l'importanza dello studio del genoma di *D. vitifoliae*, che fornisce conoscenze fondamentali per comprendere a fondo le relazioni tra insetto e pianta ospite, utili per individuare nuovi bersagli e difendere la vite da questo terribile insetto. Tra le curiosità, la ricerca ha confermato l'origine nord americana della fillossera e la sua successiva diffusione in Europa attraverso la Francia, primo Paese ad aver importato materiale infestato.

Uno degli aspetti più intriganti emersi dallo studio è che la fillossera ha evoluto un'espansione di circa 2.700 geni unici, che esprimono molecole con caratteristiche di "effettore", ossia molecole alla base del sofisticato dialogo tra insetto e pianta, che sono attive durante l'alimentazione. E' molto probabile che tra questi geni siano presenti i bersagli per efficaci strategie di lotta biologica e di miglioramento genetico della vite. Un ulteriore tassello nella conoscenza della *D. vitifoliae* che permette di guardare con fiducia al futuro del comparto viticolo in un contesto di forti cambiamenti climatici in cui si registrano nuovi attacchi di un insetto che si credeva, a torto, debellato.

Francesco Cellini

Fermentazioni miste controllate per migliorare il profilo analitico e sensoriale dei vini

Starter costituiti da colture non-*Saccharomyces* e *S. cerevisiae* sfruttano contemporaneamente le caratteristiche uniche di entrambe le tipologie di lievito



Angela Pietrafesa - 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.

La fermentazione del vino è un processo biologico complesso, e si caratterizza per la presenza di diversi gruppi di microrganismi tra cui lieviti, funghi filamentosi e batteri, i quali interagiscono con i composti presenti nel mosto d'uva trasformandolo in vino.

Per molti anni, la fermentazione è stata condotta spontaneamente dalla microflora naturalmente presente sulla superficie delle uve e residente nell'ambiente di cantina. Nella fermentazione spontanea si succedono diverse specie di lieviti, che vengono tradizionalmente divisi in lieviti non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae*, che rappresenta il "lievito vinario per eccellenza".

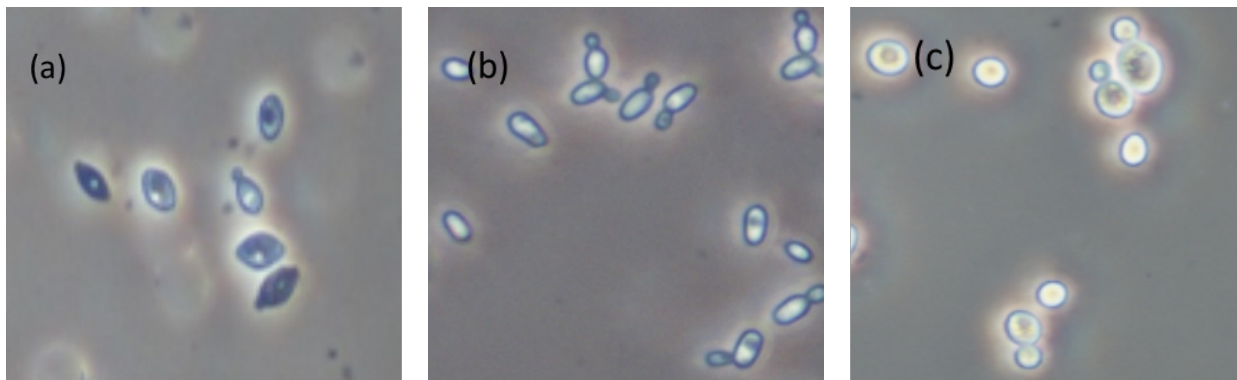
Nel corso degli anni, la fermentazione spontanea è stata sostituita, nella maggior parte dei casi, dalla fermentazione controllata, condotta utilizzando starter commerciali di *S. cerevisiae*. Tale applicazione garantisce un maggiore controllo della vinificazione, producendo vini con caratteristiche costanti e riproducibili. L'uso di colture starter di *S. cerevisiae* ha rappresentato una tra le più importanti applicazioni biotecnologiche nel processo fermentativo. Nonostante i significativi vantaggi della fermentazione controllata, l'utilizzo di colture pure di *S. cerevisiae* ha portato all'ottenimento di vini molto uniformi, che mancano della complessità organolettica, che invece si osserva nei vini ottenuti dalla fermentazione spontanea, poiché ognuno dei lieviti che sviluppa in questo processo apporta il proprio contributo alle caratteristiche aromatiche del vino. In conseguenza di ciò, negli ultimi anni si assiste ad una rivalutazione dei lieviti non-*Saccharomyces*, in passato considerati di importanza secondaria o lieviti indesiderabili, per la loro bassa efficienza di fermentazione e maggiore produzione di sostanze indesiderate rispetto a *S. cerevisiae*.

I lieviti non-*Saccharomyces* sono stati rivalutati poiché diversi studi hanno dimostrato che questi lieviti secernono enzimi e producono composti aromatici diversi da quelli prodotti da *S. cerevisiae*, mettendo in evidenza il loro ruolo rilevante sul profilo analitico e sensoriale dei vini. In questo contesto, fermentazioni miste controllate, costituite da lieviti non-*Saccharomyces* e *S. cerevisiae*, che sfruttano le caratteristiche uniche di entrambe le tipologie di lievito, possono essere uno strumento biotecnologico per incrementare la complessità aromatica dei vini.

Applicazione di uno starter misto su scala di laboratorio

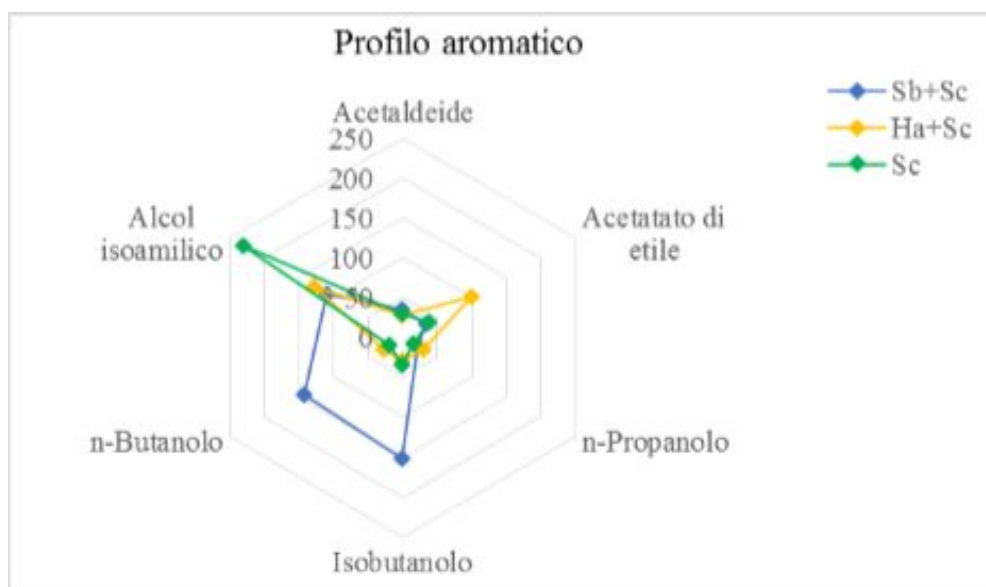
Al fine di individuare un lievito non-*Saccharomyces* da proporre come starter misto per la produzione di vini con caratteristiche aromatiche peculiari, è stata condotta un'accurata fase di screening preliminare nell'ambito della numerosa collezione di lieviti, isolati da matrici naturali, presente nel Laboratorio di Lieviti Fermentativi dell'Università degli Studi della Basilicata. Al termine di questa fase di screening, sono stati selezionati due ceppi di lievito non-*Saccharomyces*, indicati con le sigle **Ha** (specie *Hanseniaspora uvarum*, Figura 1a) e **Sb** (specie *Starmerella bacillaris*, Figura 1b). Ognuno dei due ceppi è stato testato in prove di fermentazione in associazione con un ceppo di *S. cerevisiae* (sigla **Sc**, Figura 1c) solitamente usato come starter in cantina. A confronto, è stata condotta una prova di fermentazione con il solo ceppo Sc.

Figura 1. Cellule di *H. uvarum* (a), *St. bacillaris* (b) e di *S. cerevisiae* (c) osservate al microscopio ottico.



L'analisi dei vini sperimentali ottenuti, basata sulla determinazione del contenuto di alcuni dei composti che influenzano l'aroma del vino, come alcoli superiori (alcol isoamilico, n-butanolo e isobutanolo) e esteri (acetato di etile) ha messo in evidenza l'influenza della coltura starter sul profilo aromatico del vino (Figura 2).

Figura 2. Profilo aromatico dei vini sperimentali



Infatti, i vini ottenuti dall'inoculo di entrambi i lieviti non-*Saccharomyces* in coltura mista con *S. cerevisiae* (Sb+Sc e Ha+Sc, Figura 2) erano caratterizzati da un profilo aromatico diverso dal vino ottenuto con il solo ceppo di *S. cerevisiae* (Sc).

Conclusioni

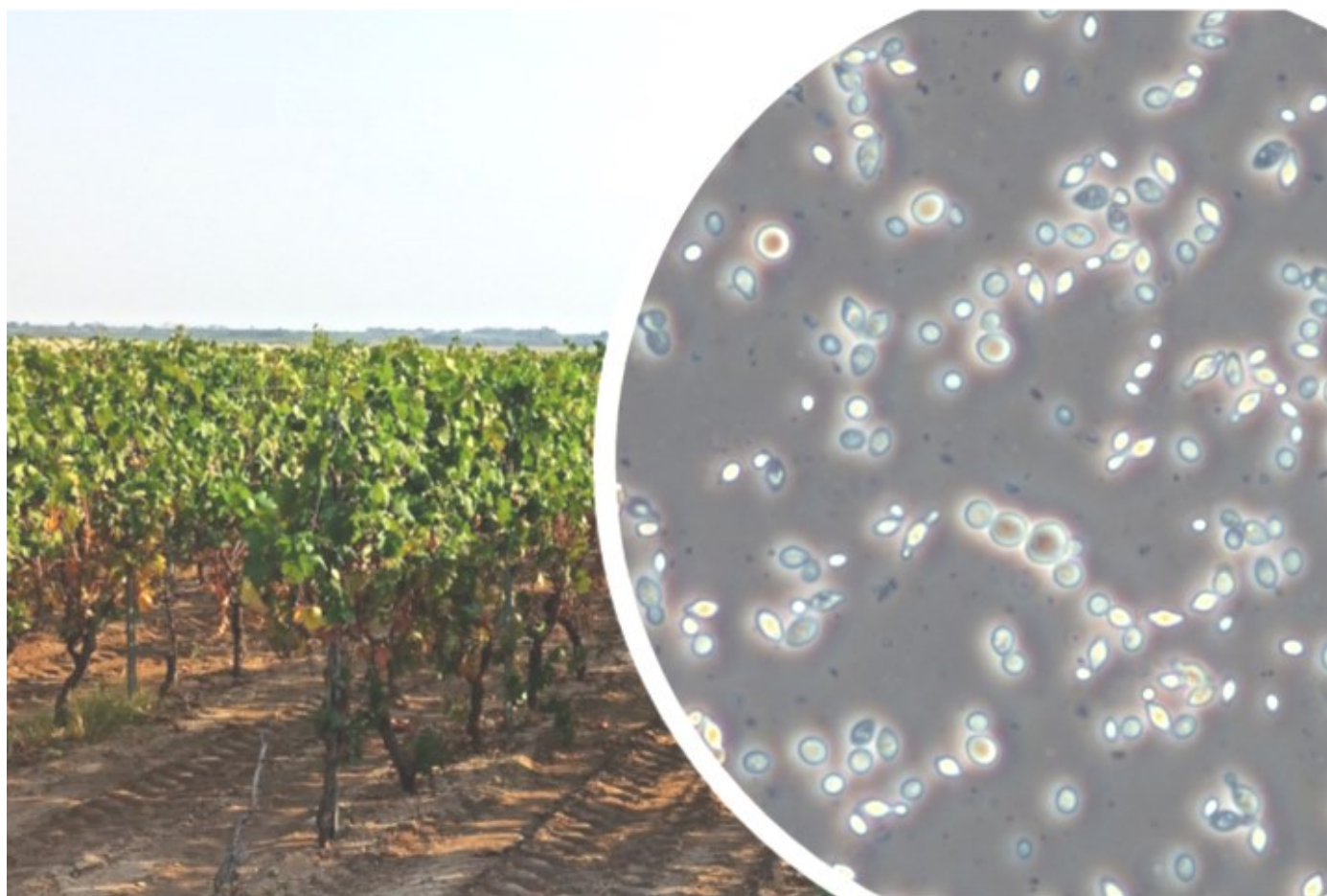
Sebbene in questa prova sia stato determinato un numero molto limitato di composti aromatici, considerando che il vino contiene centinaia di composti aromatici, già questi risultati preliminari mettono

in evidenza il ruolo dei lieviti non-*Saccharomyces* sul profilo organolettico del vino e la grande potenzialità delle colture starter miste selezionate come strumento per esaltarne la componente aromatica.

Angela Pietrafesa

Lieviti non-Saccharomyces per ridurre il tenore alcolico del vino

Sebbene caratterizzati da scarso potere fermentativo, posseggono attività metaboliche che possono contribuire a formare un prodotto con maggiore complessità aromatica



Grazia Alberico - 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.

Negli ultimi decenni nel settore enologico si osservano due tendenze contrastanti: da un lato un incremento del contenuto alcolico del vino, a seguito dell'aumento del contenuto di zuccheri nelle uve provocato dal riscaldamento globale, dall'altro la richiesta del mercato di bevande a ridotto tenore alcolico. Questa richiesta emerge sia dal crescente interesse dei consumatori verso il ruolo esercitato dall'alimentazione sulla salute sia in seguito all'emanazione di direttive, comunitarie ed extracomunitarie, volte a tassare bevande che superano una determinata percentuale di etanolo.

Pertanto, i viticoltori sono alla ricerca di soluzioni che permettano la produzione di "vini di nuova generazione", caratterizzati da ridotto contenuto alcolico e caratteristiche aromatiche peculiari.

Negli ultimi anni sono state proposte diverse applicazioni di tipo tecnologico per la riduzione del tenore alcolico del vino, come osmosi inversa, nanofiltrazione, distillazione, che pur determinando una riduzione del tenore alcolico, non hanno alcuna influenza sul miglioramento del profilo organolettico dei vini prodotti.

Un'alternativa promettente è rappresentata dall'approccio biotecnologico, basato sull'impiego di colture starter specifiche. Questi starter possono essere rappresentati da lieviti ottenuti mediante tecniche di ingegneria genetica (lieviti OGM) o da starter detti "non convenzionali", appartenenti al gruppo dei lieviti indicati come non-*Saccharomyces*, per distinguerli dal lievito solitamente usato come starter, ovvero *Saccharomyces cerevisiae*.

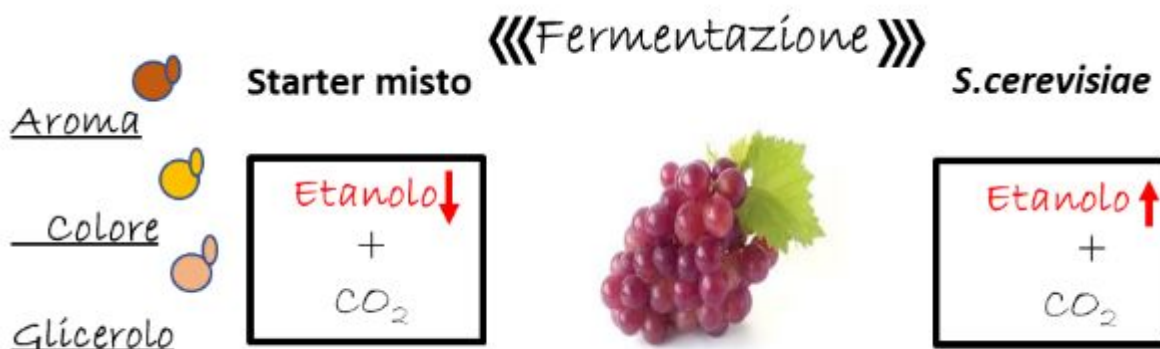
I lieviti non-*Saccharomyces* sono la risposta alla problematica dell'aumento del grado alcolico del vino?

La presenza dei lieviti non-*Saccharomyces* in passato era spesso associata ad arresti di fermentazione o a profili analitici dei vini anomali. Recentemente, il loro ruolo nelle fermentazioni vinarie è stato rivalutato, poiché, seppure caratterizzati da scarso potere fermentativo, posseggono attività metaboliche particolari, diverse da quelle espresse da *Saccharomyces cerevisiae*, che possono contribuire all'ottenimento di un prodotto con maggiore complessità aromatica, che richiami l'originalità delle fermentazioni spontanee.

Di conseguenza, negli ultimi decenni, l'attenzione è stata puntata sulla individuazione di ceppi di lievito non-convenzionali, da impiegare in associazione con *S. cerevisiae* (al fine di garantire il completamento del processo fermentativo) come strumento biotecnologico innovativo, per l'ottenimento di un vino a ridotto contenuto alcolico, ma con caratteristiche aromatiche peculiari.

Principio base di questo approccio è la capacità dei lieviti non-*Saccharomyces* di metabolizzare gli zuccheri del mosto d'uva mediante vie alternative alla fermentazione alcolica, deviando i percorsi metabolici verso la produzione di composti secondari (glicerolo, composti volatili, mannoproteine) diversi dall'etanolo, che influenzano positivamente le caratteristiche organolettiche del vino.

Figura 1. Confronto tra starter misto e singolo



Purtroppo, a volte i vini prodotti utilizzando “inoculi misti”, oltre a un minor contenuto in etanolo, contengono livelli elevati di alcuni composti, ad esempio acetaldeide e acido acetico, che, se presenti in alte concentrazioni, hanno ripercussioni negative sulla qualità sensoriale del vino.

Con l’obiettivo di ridurre il contenuto alcolico del vino, esaltandone alcune caratteristiche aromatiche varietali, presso il “Laboratorio di Lieviti Fermentativi” dell’Università degli Studi della Basilicata sono state allestite prove di fermentazioni multistarter su piccola scala, impiegando lieviti non-*Saccharomyces* (indicati con Ho e Td), precedentemente selezionati per caratteri di interesse enologico, in combinazione con un ceppo commerciale di *S. cerevisiae*. Come controllo, è stata condotta una prova con il ceppo starter commerciale di *S. cerevisiae* (indicato con Sc). I vini sperimentali ottenuti sono stati analizzati per il contenuto di etanolo (Figura 2) e di altri composti che influenzano le caratteristiche qualitative del vino, come l’acido acetico (Figura 3).

La Figura 2 mostra che entrambi i vini ottenuti dagli starter misti (Ho e Td) presentano un contenuto di etanolo inferiore rispetto a quello ritrovato nel vino ottenuto con il solo ceppo di *S. cerevisiae* (Sc). In particolare, la massima riduzione di etanolo è stata ritrovata nel vino prodotto con lo starter misto contenente Ho.

Questo stesso vino, però, presentava il più alto contenuto di acido acetico (Figura 3), sebbene il livello ritrovato era inferiore a 1 g/L, considerato il livello al di sopra del quale l’acido acetico conferisce caratteristiche organolettiche indesiderabili.

Figura 2. Contenuto di etanolo di vini ottenuti da colture starter miste (Ho e Td) e singola (Sc)

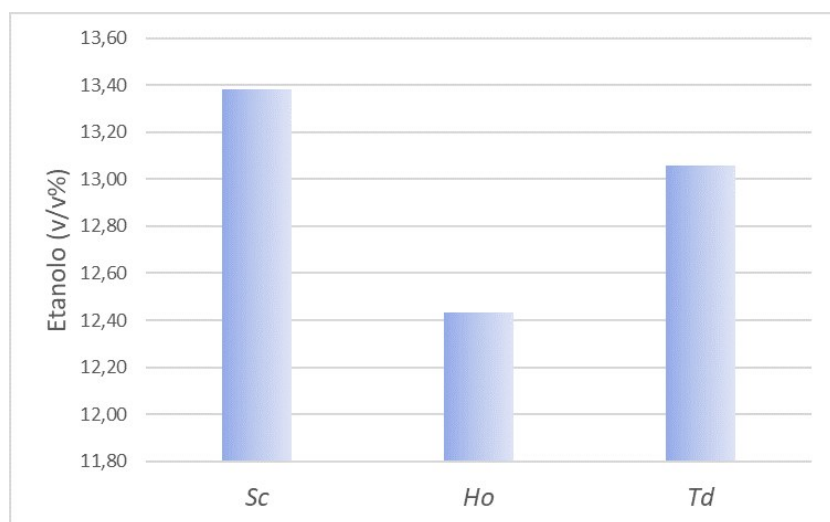
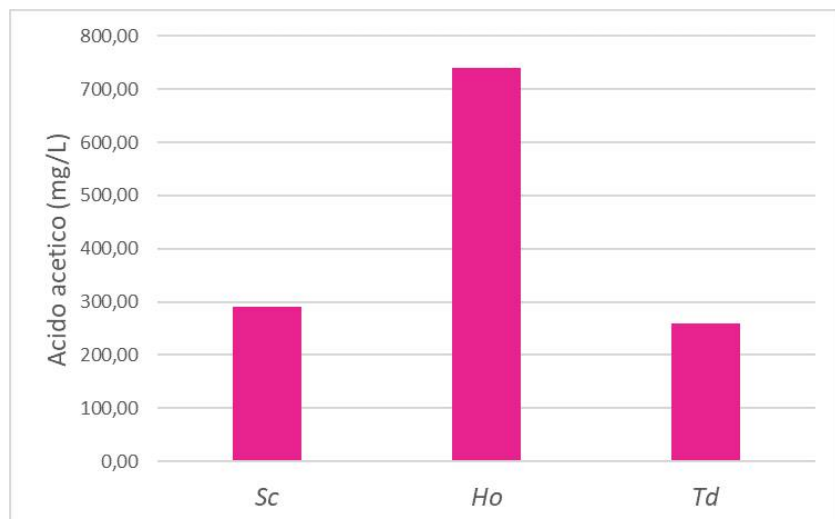


Figura 3. Contenuto di acido acetico di vini ottenuti da colture starter miste (Ho e Td) e singola (Sc)



Conclusioni

L'impiego di "starter misti" composti da ceppi selezionati di lieviti *non-Saccharomyces* e *Saccharomyces* potrebbe rappresentare uno strumento utile per la produzione di vini a ridotto contenuto alcolico, ma è necessaria l'accurata selezione della combinazione di ceppi da utilizzare al fine di salvaguardare anche le caratteristiche qualitative dei vini ottenuti.

Grazia Alberico

Analisi climatica del mese di agosto

Caldo e siccità superiori alla media



La frequente instabilità agostana di solito chiamata “*rottura dell'estate*”, quest'anno non c'è stata.

Dei tre mesi estivi, agosto è stato il più caldo e stabile non solo in Italia. Nel report del Programma Europeo Copernicus, infatti, si evidenzia una situazione di caldo anomalo soprattutto nell'Europa centrale (Francia, Germania, ecc.) e in molti Paesi che affacciano sul Mediterraneo, Italia compresa. Il surplus termico rispetto al periodo di riferimento (1981/2010) è stato pari a $0,44^{\circ}\text{C}$ (fig. 1), mentre per quanto riguarda la pioggia, la stessa figura evidenzia condizioni superiori alla norma nell'area Adriatica, a causa dei temporali che spesso hanno causato allagamenti e danni non solo all'agricoltura.

A livello nazionale, secondo le elaborazioni dell'ISAC-CNR, l'anomalia termica della temperatura media è stata di $+1,36^{\circ}\text{C}$, con la Basilicata che ricade tra le zone più calde d'Italia (fig. 2). Tra l'altro è stata

registrata una tendenza al rialzo delle temperature minime, dovuta alle numerose ondate di calore. Tuttavia, per l'instabilità e per i numerosi periodi freschi di giugno e luglio, il trimestre estivo ha fatto registrare un surplus termico non particolarmente elevato (0,57°C), con ampie zone lungo l'Adriatico in media con i valori stagionali (fig. 3). Dal punto di vista pluviometrico, la situazione è decisamente preoccupante in tutta Italia, ma ancor più al sud in quanto continua la fase siccitosa iniziata già nei mesi precedenti (fig. 4).

Per quanto riguarda la Basilicata, a parte i primi giorni del mese in cui abbiamo avuto una fase fresca, la temperatura media è stata sempre prossima ai valori stagionali che a seconda delle zone è stata compresa tra i 26°C del versante orientale, i 21°C del Sub Appenino e Alta Valle dell'Agri, fino ad arrivare ai 23°C del Mercure e Lagonegrese, con le massime che spesso hanno superato i 35°C in molte località (tabella 1). Difatti, numerosi sono stati i giorni in cui la temperatura massima ha superato i 40°C nell'Alto Bradano e Collina Materana.

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

	T med °C	T min °C	T max °C	ur med %	ur min %	ur max %	Et0 mm	Prec. mm
Metapontino	26,1	16,5	38,4	62,2	19,5	98,3	5,8	33,1
Collina Materana	25,9	15,6	39,0	56,7	17,8	93,7	5,7	47,3
Medio Agri e Basso Sinni	25,6	14,4	38,4	59,2	17,1	98,5	5,7	46,4
Vulture e Alto Bradano	25,3	13,8	37,9	56,7	17,0	97,4	5,7	54,7
Mercure e Lagonegrese	24,3	14,7	36,5	72,8	23,9	97,8	5,3	48,7
Sub Appenino e alta Valle dell'Agri	21,9	10,8	34,9	61,2	16,7	95,9	5,3	57,3

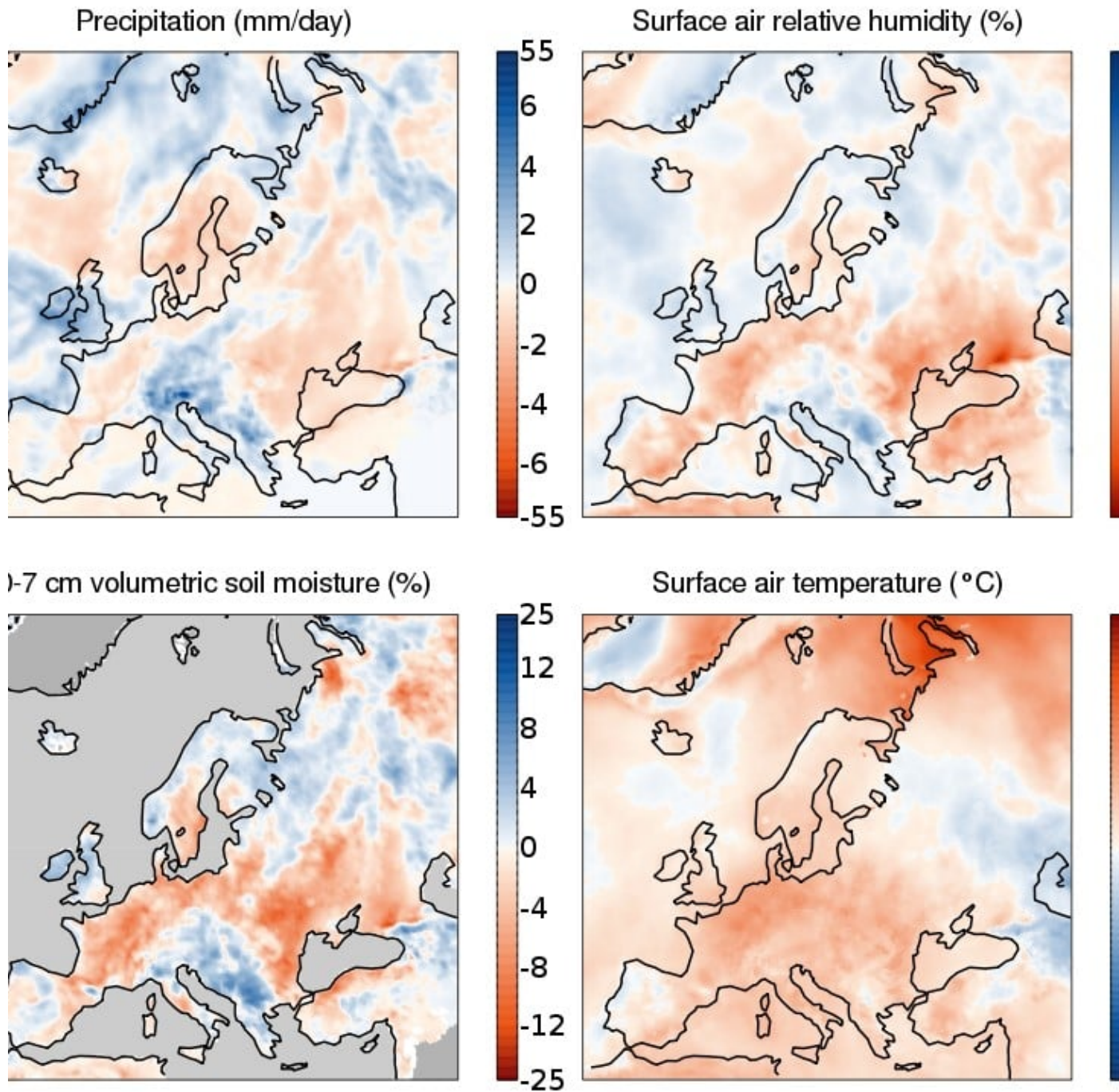
Dal punto di vista pluviometrico, la piovosità è stata complessivamente nella media stagionale (fig. 5), con una elevata irregolarità vista la natura dei fenomeni che per fortuna solo localmente sono stati associati alla grandine e al vento forte. Gli eventi più intensi sono stati registrati nella prima decade del mese nelle località di Roccanova, Nova Siri, Pignola, Lavello, Montalbano e Policoro.

In conclusione, possiamo dire che l'andamento meteorologico dell'estate 2020 è stato caratterizzato da intense ondate di calore interrotte da alcune giornate più fresche, dove non sono mancati i temporali, specie nei mesi di giugno e luglio, in cui i consumi idrici sono stati piuttosto elevati, agosto compreso.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul portale Alsia nelle sezioni ["Temì"](#) e ["Servizi"](#).

Emanuele Scalcione, Pietro Dichio, Giuseppe Fabrizio

Anomalies for August 2020



(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 agosto 2020 rispetto al periodo 1981-2010 (Fonte: Copernicus Climate Change Service/ECMWF)

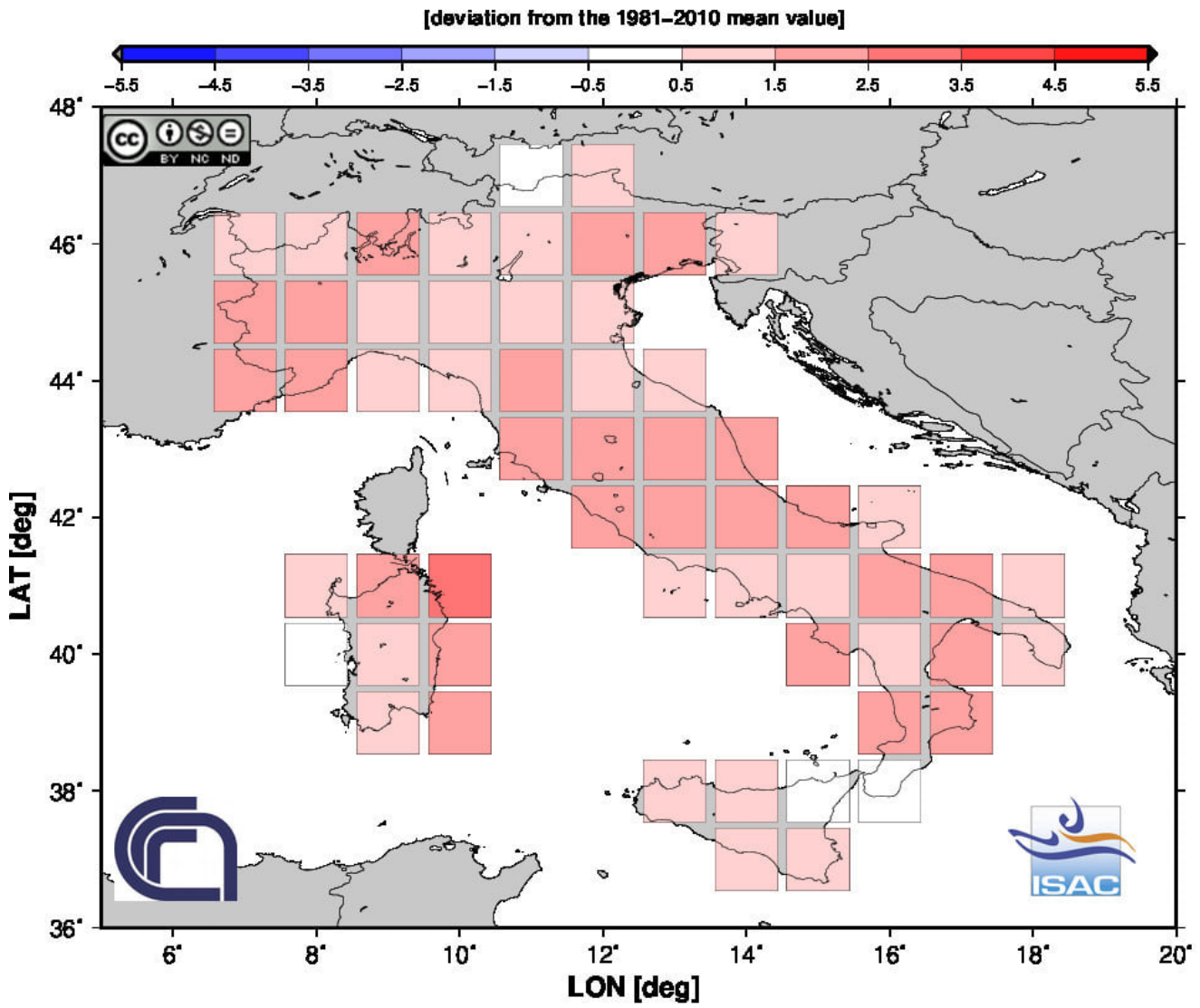


Fig. 2 Anomalia termica della temperatura media di agosto 2020 in Italia (Fonte: ISAC-CNR)

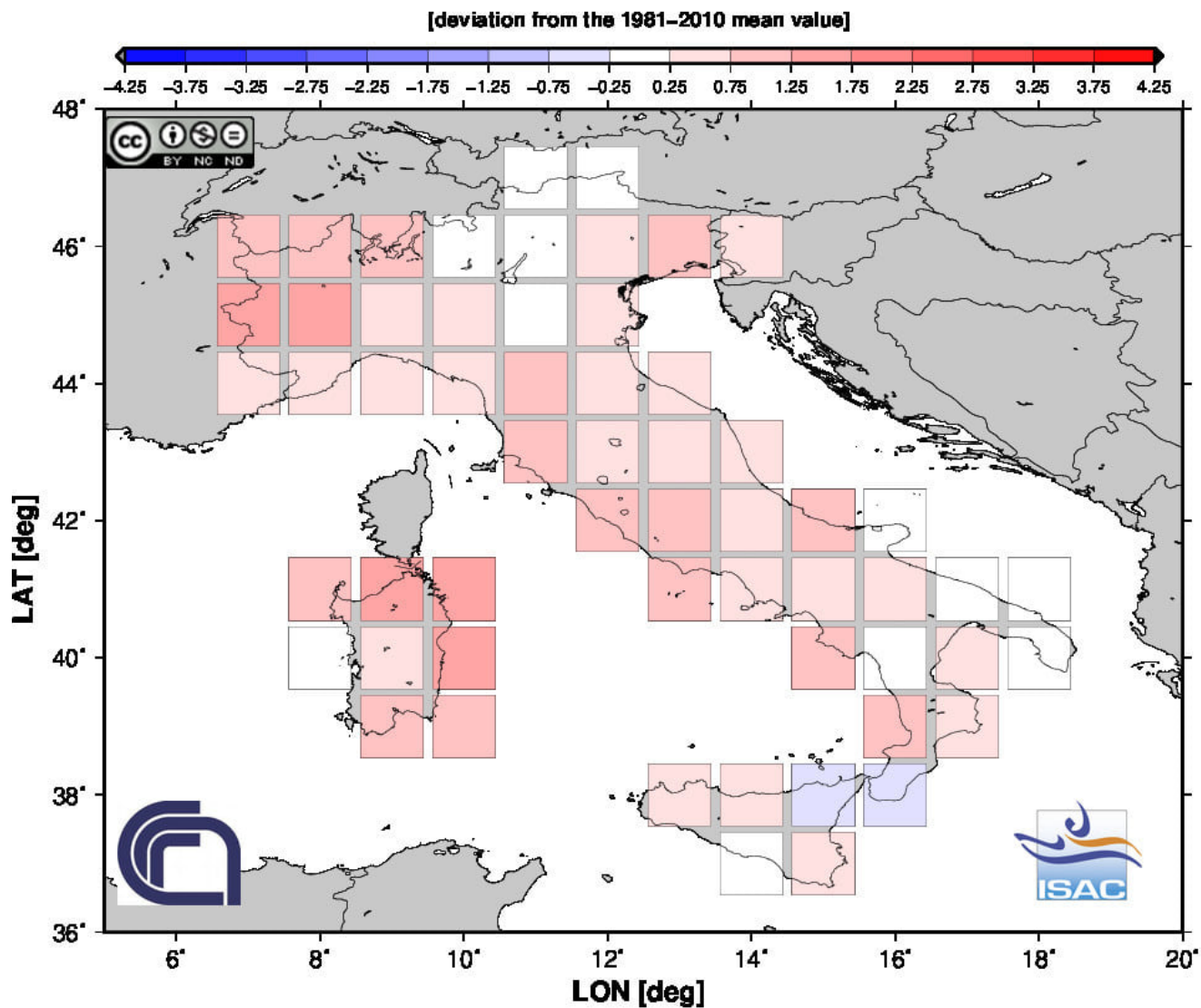


Fig. 3 Anomalia termica della temperatura media della stagione estiva 2020 in Italia (Fonte: ISAC-CNR)

CUMULATED PRECIPITATION

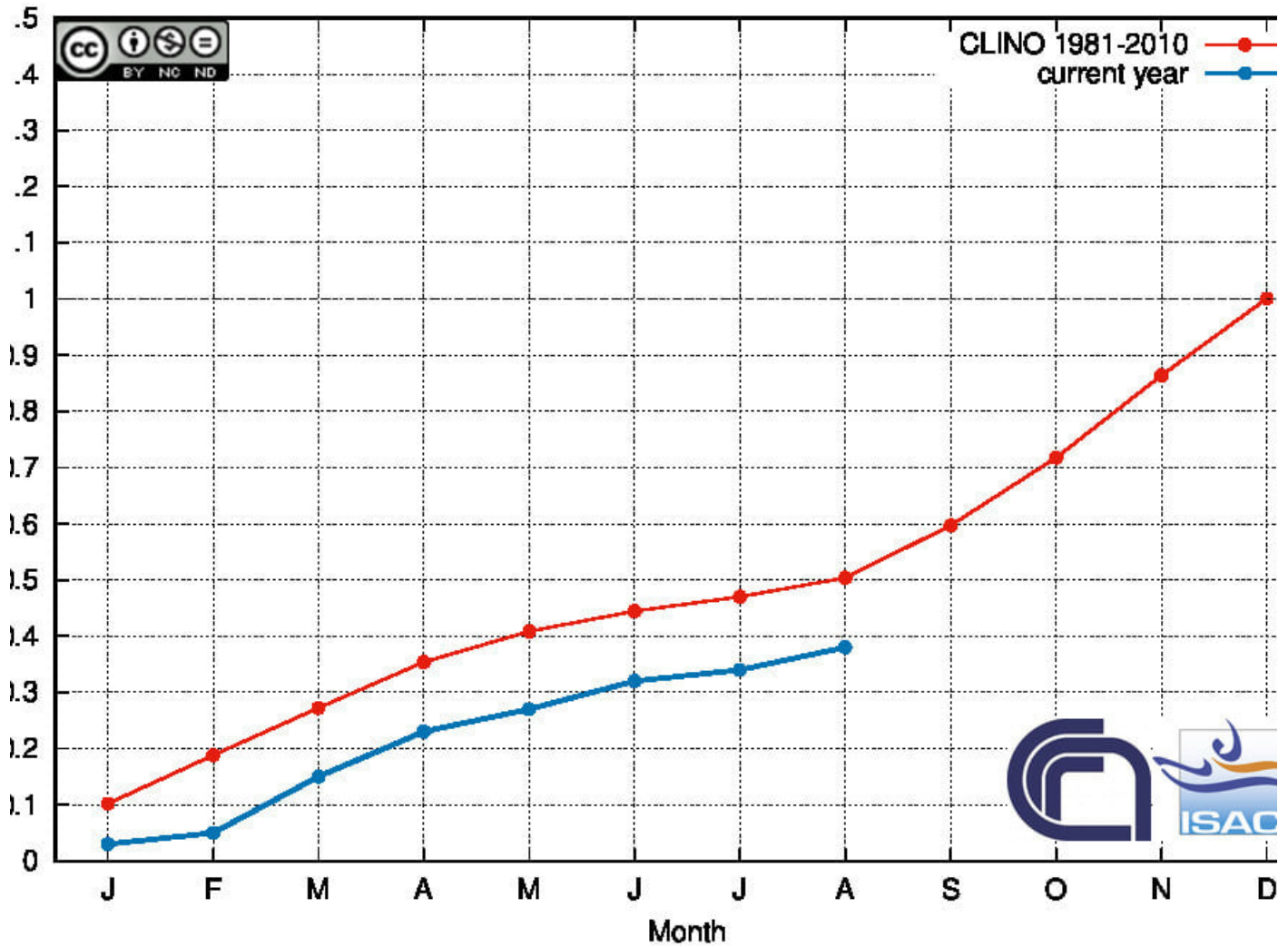


Fig. 4 Anomalia pluviometrica al sud Italia, periodo gennaio-agosto 2020 (Fonte: ISAC-CNR)

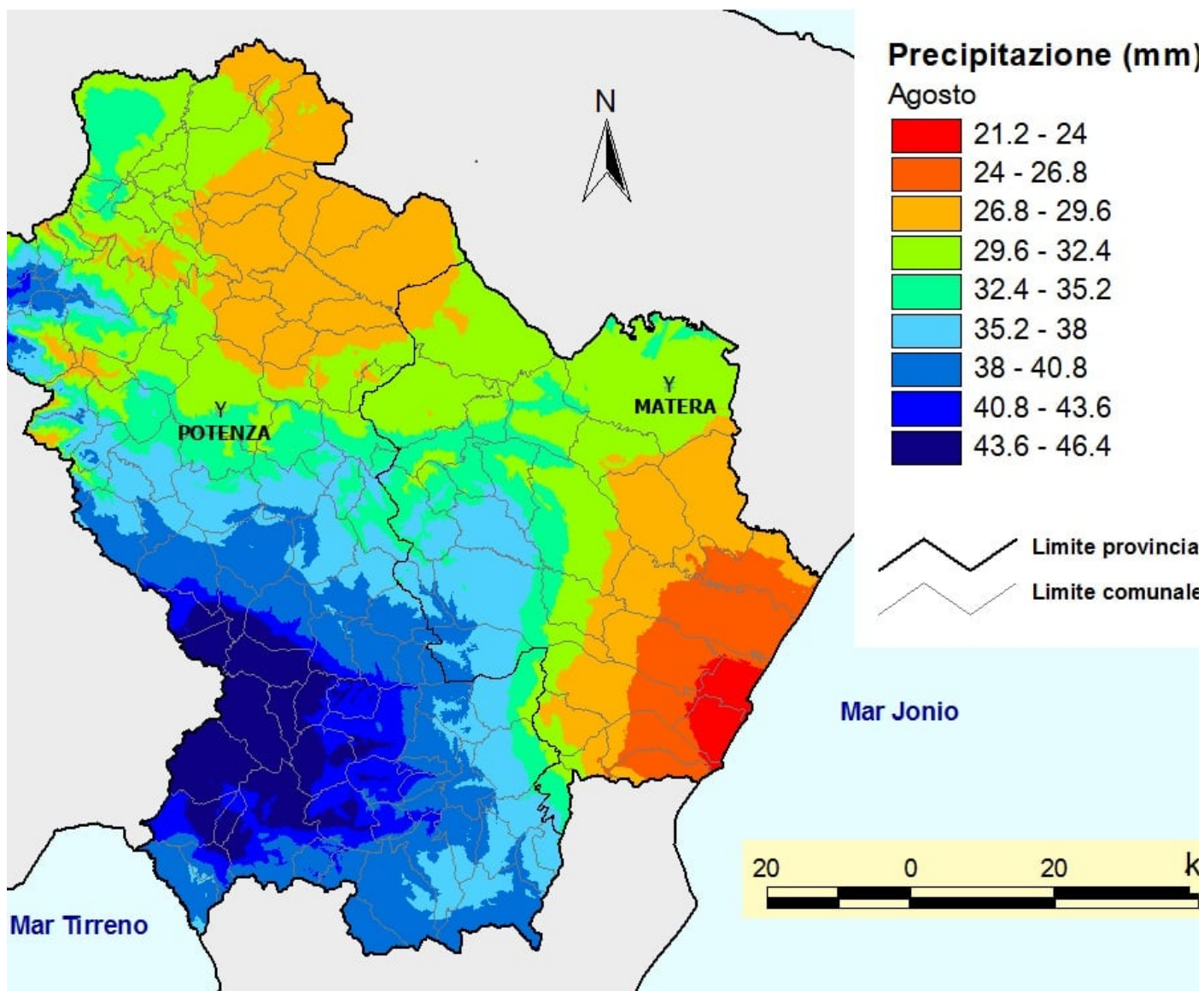


Fig. 5 Pluviometrica media della Basilicata nel mese di agosto (Fonte: Servizio Agrometeorologico Lucano - ALSIA)

OLIVEMAP, un progetto del CREA racconta le dinamiche dell'olivicoltura

Abbandono, espianto e vendita olive fuori regione, mentre si punta alla qualità con DOP e IGP. Ma occorre lavorare ancora sui dati



Disponibilità e qualità dei dati che descrivono la struttura e l'evoluzione di un settore produttivo costituiscono la base indispensabile per impostare qualsiasi intervento da parte del decisore politico. Ciò è particolarmente vero per il settore olivicolo, che ha la peculiarità di interessare in modo diffuso il territorio nelle diverse fasce altimetriche, assumendo anche una rilevante valenza paesaggistica.

In generale si conoscono abbastanza nei dettagli gli aspetti qualitativi e quantitativi della produzione di olive e di olio, mentre in molti casi le conoscenze sono piuttosto lacunose o discordanti rispetto a

superfici, numero di aziende e loro caratteristiche. Inoltre i dati statistici disponibili non permettono di conoscere la consistenza delle diverse tipologie di impianto o dei metodi di gestione degli oliveti.

Il **progetto OLIVEMAP**, finanziato dal Piano Olivicolo Nazionale 2016-2020 e portato avanti dal CREA, ha affrontato queste tematiche con il doppio obiettivo di realizzare la mappatura delle aree olivicole in Italia e descrivere caratteristiche, operatività ed efficacia delle Organizzazioni dei Produttori (OP) olivicole attraverso parametri strutturali e di bilancio.

La digitalizzazione e la mappatura delle superfici olivetate è stata ottenuta integrando più basi di dati mediante l'impiego dei più recenti strumenti tecnologici del telerilevamento al fine di fornire dati univoci e ufficiali sul settore. Il Gis-web realizzato nell'ambito del progetto è interrogabile su scala variabile a partire da porzioni di territorio minime di 100 ha fino ad un massimo di 20.000 ha. Per ora il Gis è stato focalizzato solo su tre regioni obiettivo: Puglia, Calabria e Sicilia ed è consultabile sul sito [OLIVEMAP](#).

L'integrazione di questa mappatura con altri strati informativi (aree irrigue, pendenza ed esposizione, presenza di sistemazioni agrarie, grado di copertura del suolo, ecc.) può permettere la realizzazione di cartografie tematiche su larga scala. Le potenzialità di analisi di questi strumenti, se adeguatamente sfruttate, sono indubbiamente utili per la programmazione delle politiche di settore.

L'altro filone del progetto OLIVEMAP ha riguardato l'analisi a livello nazionale delle OP olivicole per comprenderne le caratteristiche delle aziende associate, i servizi di assistenza e formazione forniti e soprattutto la loro operatività nella fase di commercializzazione del prodotto mediante strumenti di aggregazione dell'offerta.

L'indagine ha messo in luce che nel 2019 le OP olivicole che hanno commercializzato olive e/o olio in Italia erano 134. A queste aderivano circa 398.000 aziende, pari al 32% del totale delle aziende olivicole e al 40% della superficie olivetata nazionale. Si rilevano differenze sostanziali fra le diverse regioni. Con riferimento alla quota di aziende che aderiscono a OP, si osserva che solo in Puglia la percentuale è notevole (54% del totale regionale), in 7 regioni aderisce una percentuale compresa tra il 30 ed il 40%, mentre in 5 regioni aderisce alle OP solo una percentuale compresa tra il 20 ed il 30%.

In generale si osserva che le aziende aderenti alle OP ricadono in classi di superficie mediamente più alte di quelle non aderenti, dimostrando quindi una maggiore propensione ad associarsi al crescere della superficie aziendale.

La situazione del settore in Basilicata

Aziende e superfici

Il Censimento agricoltura ISTAT del 2010 aveva rilevato in Basilicata 28.002 ettari di olivo, ripartiti tra un numero totale di 32.830 aziende e quindi con una superficie media aziendale regionale di 0,85 ha, mentre i dati ISTAT relativi al 2019, derivanti dalla metodologia di tipo estimativo adottata dopo l'ultimo censimento, danno 26.086 ettari di superficie regionale.

La superficie mappata dal progetto OLIVEMAP al 2019 risulta invece di 23.949 ettari, sensibilmente inferiore, ma in parte potrebbe dipendere dal fatto che il progetto ha considerato per ora solo superfici superiori a 5.000 m². Nonostante una certa discrepanza tra i dati ISTAT e quelli basati sul telerilevamento, in ogni caso si registra una diminuzione della superficie olivetata regionale negli ultimi anni. Di certo, queste differenze confermano il bisogno di disporre di dati certi e univoci che descrivano realisticamente il settore.

Produzione e OP

La produzione di olio regionale si aggira mediamente intorno alle 4.400 tonnellate annue, pari all'1,4% della produzione nazionale. Nel 2018, annata problematica, è scesa addirittura a 1.200 tonnellate, mentre nel 2019 è risalita ad oltre 6.000 ([vedi Agrifoglio n. 94 – aprile 2020](#) e tabella della [Produzione italiana di olio di oliva di pressione per regione](#)).

Secondo i dati aggiornati al 31 dicembre 2019, in Basilicata operano 7 Organizzazioni dei Produttori olivicoli, a cui aderiscono 6.704 soci, con una superficie olivetata di 7.189 ettari che rappresenta circa il 27% rispetto al dato ISTAT del 2019. Per la tabella delle O.P. Olivicole lucane clicca [QUI](#).

Una indicazione sul peso delle OP lucane nella commercializzazione si può ricavare con una semplice riflessione: dato il valore della produzione commercializzata nel 2019 di circa 1,9 milioni di euro (vedi tabella sopra menzionata) e ipotizzando un prezzo medio di vendita da 5 a 7 €/kg, queste commercializzerebbero allo stato attuale una quantità variabile da 374 a 267 tonnellate, cioè dal 8,5% al 6,0% della produzione media regionale.

Sono livelli ancora insufficienti per consentire alle OP di assolvere al meglio alla loro funzione di commercializzazione attraverso l'aggregazione dell'offerta. Si può ipotizzare che a questa situazione concorrono, oltre al basso livello di associazione, anche motivi legati alla struttura del settore olivicolo regionale, caratterizzato da molte piccole e piccolissime superfici la cui produzione viene inevitabilmente destinata all'autoconsumo o alla vendita diretta nella cerchia di familiari e amici.

Dinamiche del settore olivicolo regionale

A guardare oltre i dati statistici, i quali ci descrivono una struttura alquanto polverizzata e poco aggregata dalle OP, negli ultimi anni si osservano dinamiche di settore che andrebbero sicuramente indagate e tenute in considerazione per impostare politiche di sviluppo efficaci sull'olivicultura regionale.

Un primo fenomeno preoccupante, espressione di evidenti criticità strutturali, è legato all'**abbandono** e al degrado produttivo (ma anche paesaggistico) di molte superfici. Questo interessa certamente piccoli oliveti in aree marginali, spesso per mancanza di rinnovo generazionale della conduzione, ma il degrado produttivo e ambientale degli oliveti si osserva purtroppo anche nelle aree più vocate della regione. Le ragioni sono da ricercare nella scarsa redditività della coltura nelle attuali condizioni del settore e nelle difficoltà di gestione degli impianti secolari, con elevati costi di potatura e raccolta.

Anche le richieste di **espianto** di olivo sono un termometro della situazione. Dal 2015 ad oggi gli espianti autorizzati ammontano a circa 83.000 piante su 54 Comuni (Fonte Dipartimento Agricoltura). In termini di

superficie sono stimabili in circa 450 ettari poiché in Basilicata la densità media è di 180 piante/ha. Più del 90% degli espunti è concentrato in soli 16 comuni ricadenti proprio nelle aree olivicole più produttive della regione (per la tabella clicca [QUI](#)). Raramente gli espunti vengono effettuati allo scopo di razionalizzare gli oliveti o rinnovare le varietà. L'olivo in molti casi viene sostituito con fruttiferi o agrumi nelle zone di pianura, con la vite nell'area del Vulture, mentre nel Materano le aziende si orientano in alcuni casi verso colture alternative come il Pistacchio. Anche questo fenomeno si può leggere come una risposta alla scarsa redditività dell'olivo riscontrabile in tante situazioni aziendali nella nostra regione.

D'altro canto, sempre nelle aree di maggiore produzione, si assiste anche al fenomeno della **vendita di olive fuori regione**. I prezzi che si spuntano sono notevolmente più alti del mercato locale, a dimostrazione che le condizioni di remuneratività, assenti in Basilicata, evidentemente altrove esistono, pur nelle condizioni di generale difficoltà di mercato dell'olio. Questa pratica, frequente e ricorrente, contribuisce ad indebolire la filiera lucana ed il già fragile sistema delle OP regionali.

Esistono tuttavia anche dinamiche positive che si stanno verificando negli ultimi anni, legate ai marchi comunitari di indicazione dell'origine: l'IGP "Olio lucano" recentemente riconosciuto e la DOP "Vulture". Va considerato infatti che 6 delle 7 OP olivicole regionali sono state le promotrici della IGP Olio Lucano e faranno parte del relativo Consorzio di tutela. L'altra OP, Rapolla Fiorente, rappresenta in pratica l'intera filiera della DOP Vulture, trattandosi di una struttura di tipo cooperativo.

L'esistenza di due marchi di origine che coprono l'intera regione e la struttura dei relativi consorzi che coinvolge la totalità delle OP olivicole lucane può diventare la situazione favorevole su cui fare leva per intraprendere una necessaria ristrutturazione produttiva del settore olivicolo lucano, in sinergia con l'attività di promozione e commercializzazione che l'IGP Olio lucano dovrà intraprendere e che la DOP "Vulture" invece già svolge da qualche anno.

Molti tendono ormai a considerare l'olio una *commodity*, un prodotto indifferenziato e quindi soggetto alle regole del mercato globale. I Marchi di origine geografica, all'opposto, sono strumenti per differenziare il prodotto e sganciarlo da queste dinamiche al ribasso dei prezzi. Questi però consentono risultati tanto migliori quanto più si valorizza e promuove in modo integrato anche il territorio di origine.

Abbiamo visto, anche se brevemente, come le criticità del settore sono evidenti e diversificate; questo impone che anche gli interventi da programmare siano articolati. Dal lato della produzione primaria sono indubbiamente necessari interventi strutturali finalizzati a nuovi impianti e alla razionalizzazione di quelli esistenti per assicurare un adeguato potenziale produttivo. Interventi più innovativi, ma di sicuro impatto sociale e occupazionale, si possono immaginare legati alla nascita di servizi collettivi per la gestione delle operazioni più costose di potatura e raccolta, o ancora per la conduzione di superfici altrimenti destinate all'abbandono. La prossima programmazione dei fondi strutturali che prenderà il via nel 2023 può essere una reale opportunità per destinare risorse a tali obiettivi.

Tornando però alle considerazioni fatte in apertura, le decisioni relative a questi temi devono potersi fondare su **dati e analisi "di qualità"**, procedendo con metodo e coinvolgendo attivamente nell'analisi, insieme ai soggetti istituzionali, operatori e tecnici della filiera.

Nicola Liuzzi, Antonio Buccoliero

Resto al Sud, il decreto Rilancio aumenta le misure di sostegno

In agricoltura, ammissibili domande per la trasformazione dei prodotti. Gian Marco Verachi, Invitalia: "Occorre fare rete"

RESTO ALSULO





C'è un modo per evitare lo spopolamento delle aree di regioni del Mezzogiorno o delle aree terremotate che, al tempo stesso, valorizza le potenzialità dei giovani imprenditori e mette a sistema un meccanismo di sostegno reale. “Resto al sud”, promosso da Invitalia, ha il vantaggio di utilizzare strumenti di sostegno economico del tutto inaspettati. Lo confermano i dati sulle domande presentate quest'anno, aggiornati ai primi giorni di settembre 2020: nelle 11 regioni coinvolte sono state presentate 14.688 domande complessive per un valore totale di più di 994 mila euro e una occupazione prevista di circa 53 mila unità. Il 40% circa di queste cifre è quello che è giunto all'approvazione finale. Le principali attività di riferimento per la presentazione delle domande sono quelle turistiche culturali, manifatturiere artigianali, e dei servizi alla persona.

In sintesi i progetti approvati sono pari a 409 milioni di euro di investimenti, con una media di 70 mila euro a progetto e occupazione di circa 23 mila unità. E' Gian Marco Verachi, responsabile della Service Unit di “Resto al sud” di Invitalia a illustrare le modalità del progetto: “I numeri sono rilevanti – spiega. Il decreto Rilancio di maggio introduce novità sostanziali, a cominciare dal contributo di liquidità che viene erogato alle imprese che concludono il programma di spesa. Nella conversione in legge del decreto, è stato alzato il tetto per le aziende individuali con 60 mila euro. Per le società il contributo è di 50 mila euro pro socio. A questo si aggiunge una ulteriore novità, per le domande presentate a partire dal 19 luglio scorso, che ridetermina il mix agevolativo – prosegue: 50% a fondo perduto e altrettanto in finanziamento bancario”.

La Basilicata ha presentato quasi 300 domande (dati sempre riferiti all'inizio di settembre 2020), 113 delle quali sono state approvate, per un totale di investimenti pari a 7.174 euro e una occupazione prevista di 427 unità. Dati che seguono il trend nazionale e che si concentrano nella ricettività diffusa extralberghiera e nella ristorazione. “I numeri, comunque, sono in continua evoluzione – spiega ancora Verachi: circa 6000 progetti sono stati approvati. La Basilicata, in particolare, indica segnali interessanti come confermano anche i casi che abbiamo descritto nello spazio 'In viaggio con Resto al sud”.

Due infatti le storie emblematiche di progetti finanziati da questo strumento. Il primo è quello di Luciano Pergola, potentino di 33 anni che ha dato vita a “BoatAndGo”, società che si occupa di comparazione di offerte nei servizi di noleggio e boat sharing e che si prepara a creare un vero e proprio motore di ricerca specializzato. Il secondo caso, descritto nella rubrica video di Invitalia riservata a questo progetto, è quello di Salvatore Anastasio e Adil Rafia, soci della Hydris Lab di Viggianello una società che importa olio di Argan dal Marocco come prodotto cosmetico e lo vende alla grande distribuzione e in e-commerce.

“Le domande del settore agricolo non sono ammissibili, ma fanno eccezione quelle relative alla trasformazione del prodotto che rientrano nei possibili finanziamenti – chiarisce Gian Marco Verachi – e i

dati della Basilicata, pur trattandosi di una regione piccola, ci dicono che Resto al Sud si conferma una misura potente e rapida. In 30 giorni diamo riscontro così come il sistema bancario che ci segue e può far partire i progetti finanziati in pochi mesi”.

Lo stop imposto dal covid-19 non ha influito sulla operatività di Resto al sud. “L'attività del nostro team – conferma Verachi – per fortuna non ne ha risentito. La domanda, invece, in particolare ad aprile, ha registrato un rallentamento comunque molto contenuto. La nostra misura è gestita in modo totalmente digitale anche dal punto di vista personale: gli incontri infatti avvengono via Skype. Da maggio è arrivata la ripresa, tanto che ad agosto abbiamo registrato dati record nella presentazione delle domande; le novità normative poi contribuiranno ad aumentare questo aspetto. Oltre alle agevolazioni che il Governo fornisce alle imprese, Invitalia consente liquidità aggiuntiva a fondo perduto e senza necessità di rendicontazione pari a 15 mila euro, a condizione ovviamente che gli iter finanziari vengano rispettati”.

“Se dovessimo tracciare un identikit di chi sceglie Resto al sud, devo dire che si tratta di un universo variegato – conclude Verachi. Andiamo dalle iniziative innovative, in particolare nel settore informatico, con competenze cresciute senza tradizione familiare a quelle già avviate. La nostra misura infatti è aperta sia a start up che a iniziative nate dopo il 21 giugno 2017. Si tratta di tipologie differenti: prevalgono le ditte individuali e in particolare al Sud dove purtroppo c'è ancora qualche freno sul concetto di rete. Invece l'unione fa la forza, e consente di unire diverse competenze: quindi credo che in questo senso il lavoro sul territorio debba puntare a sviluppare questo meccanismo”.

Antonella Ciervo



Luciano Pergola di BoatsAndGo di Potenza, uno dei progetti descritti nel sito di Resto al Sud



I prodotti di Hydris Lab di Viaggianello, un'altra delle Case Hystories lucane di "Resto al Sud"



Gian Marco Verachi della Service Unit "Resto al Sud" di Invitalia descrive questa importante misura per le imprese

Carta e penna

Il primo quarto



Edoardo VII diceva che “Il vino non si beve soltanto: si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla”. Io, per ora, ne parlo. "Sono i capillari". "No, gli enzimi". "Ma va, è solo una questione di testa". Insomma, come la si giri e la si volti, appena tocco il vino la tseta mi gira e farfuglio. Basta un sorso.

Mi perdo molto, ne sono certo. Perdo uno dei grandi piaceri della tavola e dello stare insieme. Annuso, osservo il rosso - che adoro - traguardandolo controluce nel bicchiere, e lo faccio roteare piano, per annusarlo ancora. E poi niente, passo a parlarne, il più delle volte quasi difendendomi per il sacrilegio commesso nel non averlo neanche assaggiato. Ascolto i discorsi dei commensali, un modo per tentare di

condividere una scelta, un modo di essere. La lingua che ha spinto sul palato, per spandere il sapore. Il dolce, l'acido, il salato. Oppure l'amaro, il fruttato, o lo speziato. E dopo, il retrogusto, le sfumature: "astringente", oppure "caldo". L'idea del "morbido", poi, mi incanta.

Poeti e scrittori di ogni dove, nel tempo hanno declamato e raccontato il vino come elemento necessario per ogni appuntamento giocoso, per ogni festa, per esaltare il conseguimento di un risultato positivo o per dimenticare una sconfitta. A metà tra bene e male, un insieme di misticismo e trasgressione, strumento dualistico di elevazione spirituale e di perdizione. Come Dioniso, dio del vino, il Bacco per i Romani: mezzo uomo e mezzo capro.

Un mito, per superare i limiti terreni. Charles Baudelaire (1821-1867), "poeta maledetto", ispirato dal desiderio di fuggire dalla realtà e dalla sua malattia nel suo "I paradisi artificiali", una raccolta di saggi e riflessioni sul vino e sulle droghe, scrive: "Se il vino sparisse dalla produzione umana, credo che si aprirebbe, nella salute e nell'intelletto del pianeta, un vuoto, un'assenza, una mancanza molto più spaventosa di tutti gli eccessi e le deviazioni di cui si rende responsabile il vino".

Il consumo di vino, in Italia come nel mondo, sta calando. Non per colpa di persone come me, credo. Non per colpa mia, di sicuro. Cambiano i gusti, si appiattiscono sul "tutto e subito", in barba al rito, al gusto, al mito. Per contrastare questa perdita, fanno capolino nuove strategie di mercato: il recupero della lentezza, dell'ascolto del territorio, e degli antichi vitigni che lo raccontano. La Basilicata fa la sua parte, con l'ALSIA impegnata a ricercare e valorizzare l'agrobiodiversità di questo prestigioso comparto.

Io intanto continuerò a inseguire il mio primo "quarto". Arriverà, lo sento, mentre disteso sotto la quercia osservo trasognato - in questo sono un esperto - quel vigneto che ricopre la spalla della collina. Forse non alzerò la media dei consumi neanche del condominio, ma anch'io farò la mia parte per rafforzare il mito.

Sergio Gallo

Il recupero della biodiversità viticola della Basilicata

Tre progetti e 8 anni di attività sul campo: individuate e conservate moltissime accessioni di varietà locali e di vitigni autoctoni minori

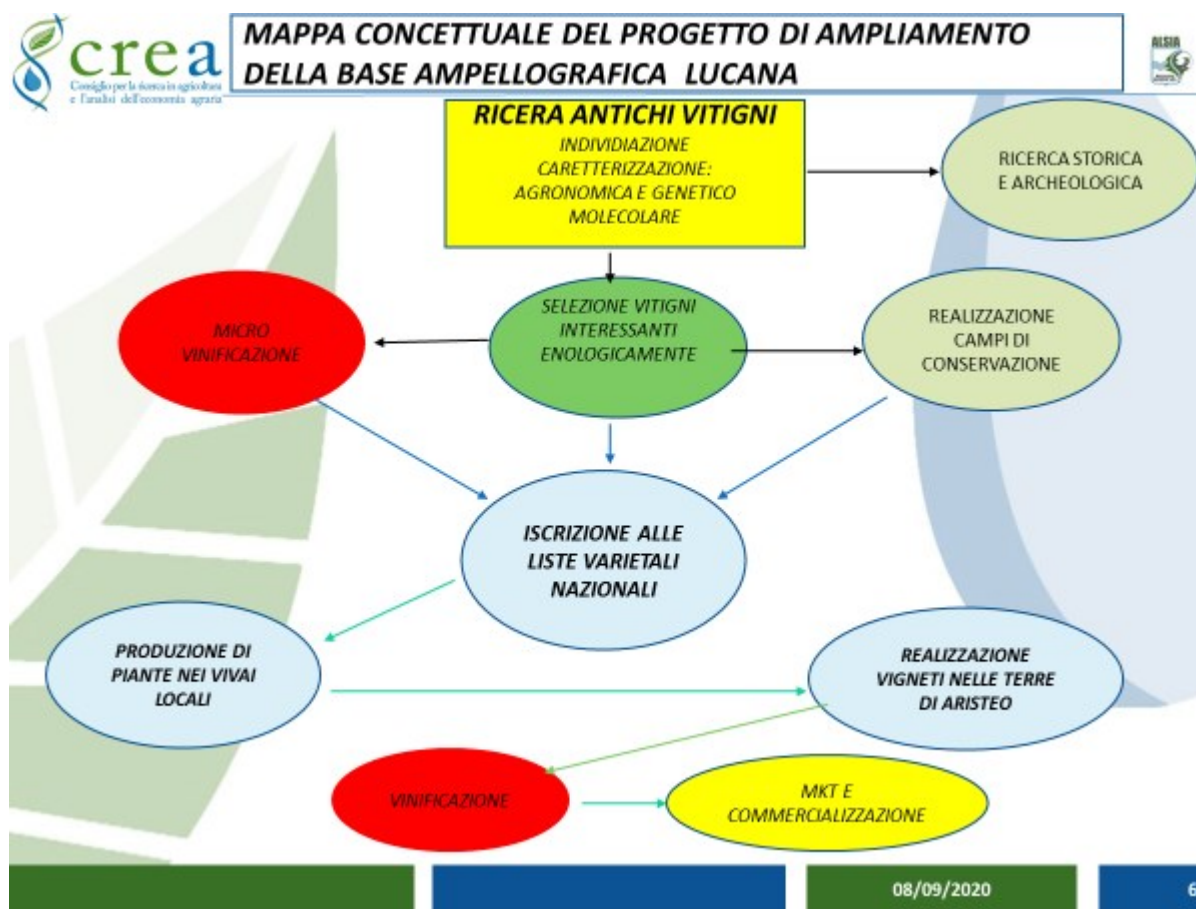


Già dal 2005 è stato avviato, in Basilicata, un piano di recupero sistematico della biodiversità viticola delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori. La ricerca, avviata in questo settore dal **CREA VE di Turi (BA)** e poi supportata e finanziata dall'**ALSIA**, è stata orientata all'individuazione e allo studio dei migliori biotipi di vitigni locali più importanti o in grado di assicurare un rilevante miglioramento della produzione locale.

Applicando tecniche tradizionali (ampelografiche e ampelometriche) e di recente introduzione (indagini biomolecolari, dal 1996), è stato possibile ampliare le conoscenze sulla identità varietale del patrimonio

genetico della regione, raggiungendo anche l'importante obiettivo della conservazione ex situ del germoplasma viticolo con la costituzione di collezioni colturali presso aziende sperimentali di proprietà del CREA VE (località Lama Rossa, Turi-BA) e dell'ALSIA (azienda "Bosco Galdo" a Villa d'Agri, e azienda "Pollino" a Rotonda). Dal 2014 la ricerca si è ulteriormente ampliata con la partecipazione del **CNR ISPC di Potenza**, offrendo dal punto vista storico e archeologico un contributo alla storia territoriale dei vitigni e del vino in Basilicata, dove attraverso l'analisi comparativa archeologica e biologico molecolare i legami tra viticoltura e cultura della vite nei secoli sono direttamente messi in relazione con i ritrovati vegetali (vitigni autoctoni e/o minori locali).

La mappa concettuale dell'intero progetto, coordinato dall'ALSIA con i partners, è riassunta di seguito:



I principali progetti di recupero e valorizzazione del germoplasma viticolo realizzati negli anni sono riconducibili a:

- **DIVERSIVIT:** Progetto di recupero e valorizzazione della biodiversità nell'ambito del territorio del G.A.L. "La Cittadella del Sapere" Periodo attività: 2014-2015;
- **BASVIT:** "Valorizzazione e tutela del paesaggio vitivinicolo e recupero della biodiversità nell'ambito del territorio G.A.L. Alto Basento-Camastra" – P.S.L. 'Il Sole anche di notte!' Periodo attività: 2014-2015;

- **BASIVIN_SUD:** Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata” Periodo attività: 2008-2014.

I territori esplorati e le accessioni individuate, per un totale di 644, sono riassunti di seguito:



Le fasi del lavoro, così come riassunte nella mappa concettuale dell'intero progetto, sono così riassumibili:

- **Caratterizzazione varietale: fenotipizzazione e genotipizzazione** - Con caratterizzazione fenotipica mediante descrittori primari e secondari, individuando sinonimie (nomi differenti per la stessa varietà) e omonimie (Stesso nome per varietà differenti);

- **Determinazione dei profili molecolari:**

- L'estrazione del DNA delle accessioni oggetto di studio è stata effettuata da giovani foglie con il QIAGEN DNAasy® Plant Mini Kit, seguendo il protocollo dell'azienda produttrice;
- Amplificazione del DNA di vite con i primers specifici per ciascuno dei 9 marcatori SSR (PCR): VVS2, VVMD5, VVMD7, VVMD27, VrZAG62, VrZAG79 (This et al., 2004), VVMD28, VVMD25 e VVMD32 (Bowers et al., 1999);
- Analisi degli amplificati al sequenziatore a 8 capillari Beckman Coulter CEQ 8000, per determinare la lunghezza degli alleli dei singoli SSR;

- **Caratterizzazione varietale, confronto con database** (Italia vinis database, Vitis, Registro nazionale delle varietà di vite):

Accessioni recuperate	2.448/5.837
Accessioni identificate con SSR	2.180/5.123
Genotipi in collezione al CREA-VE di Turi (BA)	620/3.367
Genotipi in collezione all'ALSIA	Vitigni Portinnesti: 71 Vitigni ad Uva da Tavola: 90 Vitigni ad Uva da Vino: 459

- **Contributo all'ampliamento della base ampelografica** - *Miglioramento qualitativo: tipicità e unicità; sanità del materiale di moltiplicazione (selezione clonale);*

- **Microvinificazioni delle accessioni più significative e prove di degustazioni** con esperti e sommelier effettuate in diversi anni che hanno portato ad individuare sette antichi (nuovi) vitigni;

- **Prova agronomica triennale** sui vitigni individuati per l'iscrizione al registro varietale;

- **Iscrizione all'Elenco delle liste varietali nazionali** con Decreto 23 maggio 2019 (G.U. n 132 del 7/6/2019) di sette varietà:

○ **Aglianico bianco B.**



Nel nome, intorno ai secoli XV-XVI, porta il riconoscimento di qualità dato nelle campagne lucane e campane ad un vitigno di pregio, che geneticamente non è un Aglianico. L'omonimia con la ben più nota varietà nera sottolinea caratteri di rusticità e resistenza notati e selezionati con cura nel momento di massima diffusione sul mercato europeo dei vini bianchi nel consumo sia ordinario sia da occasione, da cui la grande diversificazione dei Trebbiani. Le fasi fenologiche sono adeguate

ad un clima ancora temperato caldo ma in evoluzione e la tradizione viticola lucana la pone tra le 'Uve bianche antiche', sottolineandone una distanza temporale ancora in corso di definizione. A una prima verifica intorno al 1881 risulta molto coltivata a Matera ma è l'ultima di una serie di tappe seguite prima della definitiva marginalizzazione. In precedenza si riscontra laddove l'Aglianico ha trovato luoghi adeguati allo sviluppo (Melfi e Lagonegro), lungo quella viabilità fondamentale di impianto romano (Appia e Annia-Popilia) che dal I secolo d. C. ne era stata il principale vettore fin nel cuore della Lucania antica.

Areale di reperimento: Val d'Agri, Alto Basento-Camastra, Tanagro.

Nome vernacolare: Aglianico bianco, Uva bianca antica.

○ **Iusana B.**



Presenta doppia denominazione Guisana/Jusana, la prima formalmente e semanticamente assunta intorno ai secoli X-XI come vocabolo greco adottato per descrivere l'aspetto dei grappoli. La seconda compare poco dopo e come corrispettivo in territorio longobardo.

Areale di reperimento: Val d'Agri.

Nome vernacolare: Jusana, Zimellone bianco.

○ **Malvasia ad acino piccolo B.**

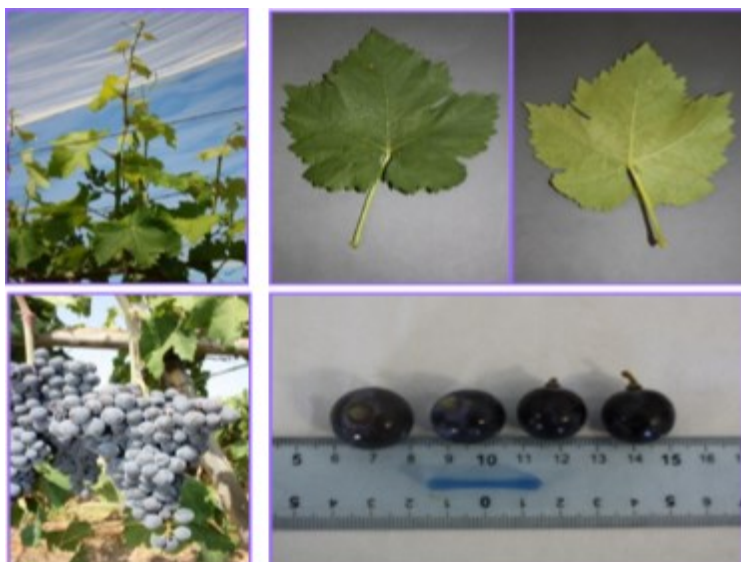


Il nome ripropone uno dei criteri di base adottati dai viticoltori nelle prime fasi di selezione, distinguendo le varietà per caratteri ampelografici pertinenti alle dimensioni.

Areale di reperimento: Val d'Agri, Tanagro.

Nome vernacolare: Malvasia ad acino piccolo, Corinto bianco, Uva bianca antica.

○ **886 - Giosana B.**



Formalmente e semanticamente assume intorno ai secoli XVI-XVII (*Basivin_Sud*, p. 83, 145-146) una quasi omonimia con la *Jusana*, mantenendo nell'identità un vocabolo di origine greca adottato molto probabilmente per descrivere l'aspetto dei grappoli. La parola, tipica della cultura medievale appenninica, rimanda ai contatti mantenuti sulla dorsale montuosa peninsulare grazie alla transumanza ma l'età è più recente, avendo quasi perduto quei connotati che l'avrebbero meglio ricollegata alla sua lingua matrice. La corrispondenza formale sottolinea lo sforzo compiuto dai viticoltori, come per il Pecorino, nella selezione di piante adeguate a resistere ad ambienti particolari. L'areale di distribuzione, nell'entroterra montano della Basilicata tra il Pierfaone, il Volturino e la catena della Maddalena, unitamente alla precocità ne sottolinea la relazione storica con ambienti rigidi, indipendentemente dalle quote relative. *Areale di reperimento: Val d'Agri; Tanagro (biotipo).* *Nome vernacolare: Jusana.*

○ **898 - Santa Sofia B. (D.D.R. n. 109 del 27.06.2019)**



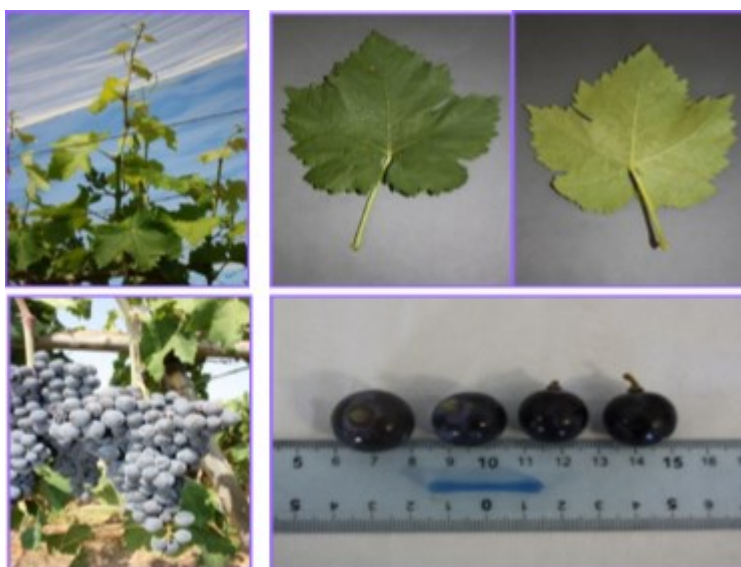
La varietà, in passato confusa con il *Fiano*, si caratterizza nel pieno Medioevo (secoli XI-XII) adattando e modificando lievemente le fasi fenologiche alle temperature medie stagionali più miti

della nuova fase climatica che interessa l'emisfero boreale. In particolare esprime il rapporto culturale ed il collegamento diretto con l'area Beneventana, in ambito culturale locale misto, longobardo e bizantino, mantenutosi nelle zone interne anche sotto la dominazione normanna. Dalle zone interne dell'Irpinia, di cui è caratteristica, si propaga in Basilicata seguendo alcune delle direttrici già percorse da altri vitigni (ad esempio l'*Aglianico*). I tratturi nei quali si sono nuovamente trasformate strade in precedenza di grande importanza (le vie Appia ed Herculia con i diverticoli per il territorio venosino e la valle del Tanagro) la diffondono nel settore occidentale della regione e il favore accordatole in età sveva pone il territorio di Lagopesole quasi al centro della passata e attuale distribuzione del vitigno nel territorio.

Areale di reperimento: Vulture; Alto Basento-Camastra; Zona del Tanagro; Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni; Capitanata.

Nome vernacolare: Santa Sofia; Colatamurro bianco, Passolara, Uva salese bianca; Tuccanese moscio.

○ **882 - Colatamurro N.**

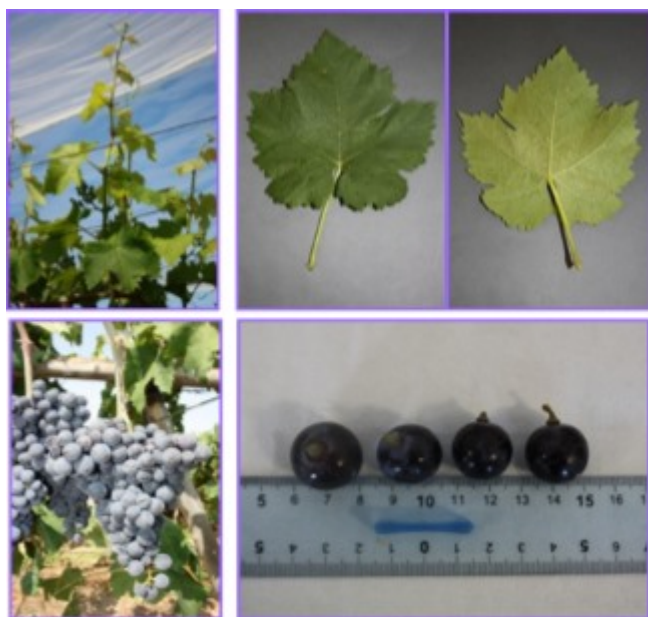


Rappresenta efficacemente per i secoli XIV-XV i contatti esistenti con le campagne pugliesi, nel frequente scambio con il Nero di Troia, e aiuta a mettere in luce il livello culturale dei territori di confine apulo-lucani. Il momento è quello della penetrazione dell'*Aglianico* come varietà riconosciuta e distinta dal punto di vista della composizione di vini rossi corposi, da consumo ordinario e da occasione. La riduzione della percentuale di tannini, ottenuta con l'aggiunta di questa e di altre varietà minori, li rende più gradevoli al gusto e meno astringenti. La produzione, collocabile al momento fin dall'età angioina, prosegue nei secoli successivi e solo tardivamente, sulla scia forse di echi Risorgimentali, sarà ricondotta alla volontà di un esponente della casa sabauda.

Areale di reperimento: Vulture, Alto Basento-Camastra (PZ), Tanagro (SA).

Nome vernacolare di ritrovamento: Colatamurro.

○ **893 – Plavina N.**



Originario della Croazia settentrionale; dalla letteratura risulta figlio di Primitivo e Dobrii con rimando alla circolazione adriatica prima della colonizzazione greca.

Areale di ritrovamento: Loc. Casano – Maschito (PZ), Moliterno (PZ), Tito (PZ) ma largamente diffuso in tutta la Basilicata.

Nome vernacolare di ritrovamento: Malvasia, Malva, Nera di Baragiano.

Cosa resta da fare nell’ambito del progetto

- Iscrizione delle sette varietà già iscritte al “Registro nazionale” al “Elenco delle varietà idonee della Regione Basilicata”;
- Moltiplicazione e produzione nei vivai locali e nazionali di piante dei nuovi vitigni iscritti;
- Realizzazione di vigneti nelle aziende agricole interessate.

Conclusioni

“L’auspicio è che la biodiversità rimanga nelle mani degli agricoltori, sia perché sono stati i pionieri della selezione delle piante e i primi coltivatori, sia perché è solo attraverso una saggia gestione della biodiversità che gli agricoltori possono garantire la sicurezza alimentare in tempi di disordine climatico.” (Cit. Angelo Caputo – CREA).

Rocco Sileo, Angelo Caputo, Stefano Del Lungo

De Gustibus

Torta alla frutta con uva



La Torta di frutta con l'uva è un dolce semplice e facile da fare. Una torta adatta a tutta la famiglia che potete fare in qualsiasi periodo dell'anno. L'ingrediente segreto? Una golosa crema al limone e frutta di stagione, in questo caso uva fresca!

Ingredienti

Per la base:

- 4 uova intere grandi

- 150 g farina tipo 00
- 150 g di zucchero semolato
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di olio di semi
- Vaniglia

Per la bagna:

- 500 gr acqua
- 200 gr di zucchero semolato
- Scorza di arancia
- 1 bicchierino di liquore tipo amaretto, rum, ect..

Per la farcia:

- Crema pasticcera al limone
- 1 cucchiaio colmo di mascarpone
- Uva fresca

Preparazione della base:

Montate le uova con lo zucchero fin quando l'impasto sarà gonfio e spumoso. Unite la farina. Setacciate il lievito e aggiungetelo al composto. Unite la vaniglia e aggiungete 2 cucchiaini di olio. Imburrate, infarinate uno stampo rotondo e infornate a 180° per circa 30-35 minuti. Una volta pronta, fate raffreddare e tagliate in due o tre parti, orizzontalmente.

Preparazione della bagna:

Mettere in un pentolino a fuoco moderato lo zucchero, l'acqua e la scorza d'arancia per almeno 15 minuti. Una volta raffreddata, aggiungere il liquore scelto o lasciarla naturale.

Adesso non vi resta che bagnare il primo strato di pan di spagna, farcire con la crema pasticcera, coprire con l'altro strato e così via. Ripetere la stessa operazione fino a terminare gli ingredienti. Infine livellare con un po' di crema al limone e mascarpone. Decorare con l'uva e mettere in frigo per un paio d'ore prima di servire.

Geraldine Liberatore

Pero Alicia

Pyrus communis L. - La scheda



Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale

Foglia: forma della base: angolo retto;

forma dell'apice: angolo retto;

dentatura del margine fogliare: crenato;

lunghezza del picciolo: lungo.

Frutto:

dimensione del frutto: medio;

forma del frutto: turbinata breve;

colore di fondo della buccia: verde giallastro;

lunghezza del peduncolo: medio;

spessore del peduncolo: medio;

posizione del peduncolo in relazione all'asse: obliquo;

profondità della cavità del peduncolo: assente o molto piccola;

ampiezza della cavità calicina: stretta;

tessitura della polpa: media;

consistenza della polpa: tenera;

succosità della polpa: media.

Luogo, livello e condizione di diffusione

Vecchia varietà presente nel comune di Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero:

vigore: medio;

tipo di ramificazione: medio;

portamento: espanso.

Epoca fioritura:

III dec. Marzo – I dec. Aprile.

Raccolta:

I – II dec. Agosto.

Consumo fresco.

Uso nella tradizione

Le pere si mangiano man mano che cadono allo stato fresco o leggermente appassite.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel Repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto “Il regno delle due Sicilie” nel 1853.

Referente

Alsia - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Pollino” di Rotonda.

Agricoltore Custode: Caporale Sebastiano – Viggianello (PZ).

Domenico Cerbino, Pietro Zienna



Il frutto

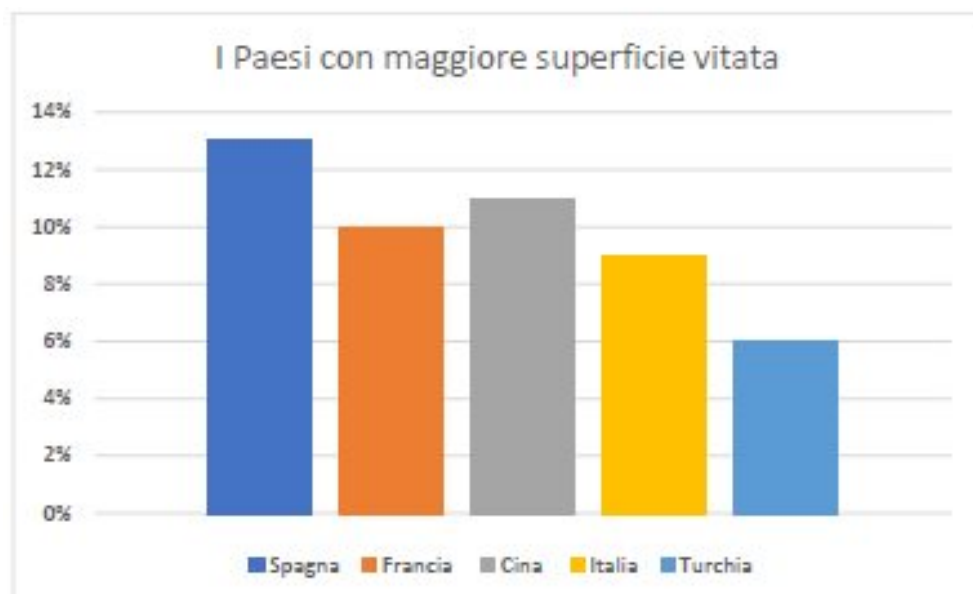
Diminuisce il consumo di vino: si giocano la carte della tipicità e della unicità

Centro-Sud in calo: in 15 anni, perso un terzo della superficie vitata



Nel mondo risultano impiantati circa 7,5 milioni di ettari (fonte: CREA anno 2017) con una superficie vitata concentrata per il 50% in cinque Paesi: Spagna 13%, Francia 10%, Cina 11%, Italia 9% e Turchia 6%. (Figura 1)

Figura 1. Il 50% della superficie vitata mondiale è concentrata in cinque Paesi.



La gamma varietale e la relativa incidenza della superficie vitata nel mondo risulta maggiore di 10.000 varietà. Di queste, solo 13 coprono il 33%, 33 il 50% e soltanto in cinque Paesi sono coltivate più di 20 varietà importanti.

- In Francia 10 vitigni coprono il 75% dell'intera gamma varietale coltivata;
- In Spagna 10 vitigni coprono il 75% e 2 vitigni il 40%;
- In Argentina 10 vitigni il 75%;
- In Italia 80 vitigni coprono il 75% (Sangiovese 8%; Montepulciano 4%).

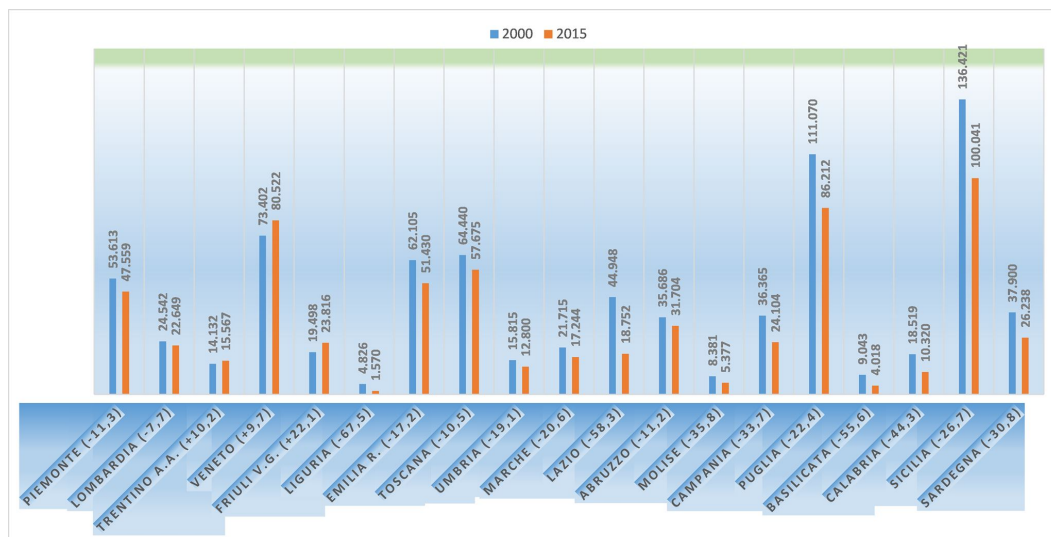
Nel 2016 risultano utilizzate 251 varietà.

Situazione nazionale

La superficie totale vitata in Italia al 2018 ammontava a 619.210 ha (fonte: ISTAT).

Nella figura 2 viene riportata la situazione dettagliata per regione in cui si può ben notare che solo in Trentino, Veneto e Friuli, tra gli anni 2000 e 2015, c'è stato un incremento della superficie vitata, mentre in tutte le altre è stata registrata una accentuata riduzione delle superfici.

Figura 2. Variazione della superficie vitata nelle regioni italiane nell'arco di 15 anni.



Si è assistito, quindi, ad una riduzione della superficie a vite: in 15 anni si è ridotta del 19,6%.

Le regioni del Centro-Sud in 15 anni hanno perso quasi un terzo della superficie vitata.

La coltivazione del vigneto in biologico, pur se in crescita, non basta a frenare la perdita di superficie: in Italia sono 72.562 ettari, di cui 42.711 al Sud e Isole (59%), 19.272 al Centro (26,6%) e al Nord 10.179 (14,3%). (Dati 2014 -fonte: CREA)

Alla luce di quanto sopra, sorgono spontanee alcune considerazioni:

- Il consumo del vino è in calo costante, -17% in 15 anni, negli ultimi 5 anni -10%;
- Se continua questo trend, saranno sufficienti 440.000 ettari a vite in Italia;
- Le preferenze del consumatore verso prodotti a soddisfazione immediata;
- E' forte lo sviluppo dei distretti viticoli orientati all'export;
- Il consumo del futuro sarà sempre più concentrato su poche e note varietà.

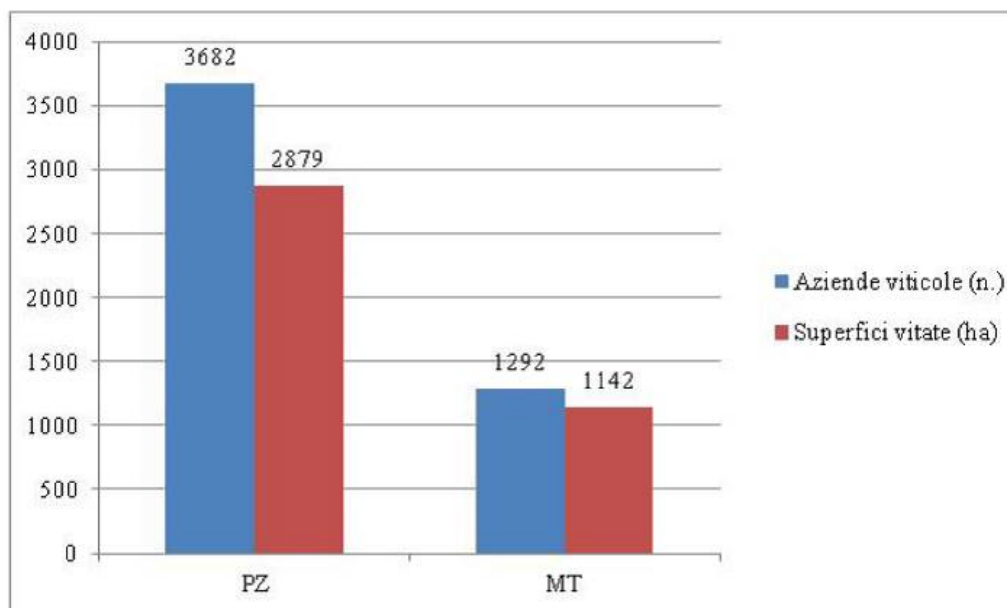
Pertanto, appare improcrastinabile l'esigenza di sostenibilità ambientale ed economica per il vigneto Italia. Inoltre, per attrarre consumatori nuovi è necessario pensare a soluzioni innovative, identitarie per tipicità e unicità.

Situazione regionale

La viticoltura riveste in Basilicata una notevole importanza sul piano economico, ambientale, sociale e culturale. Il settore, seppure quantitativamente contenuto, rappresenta un elemento trainante nei confronti delle altre produzioni agricole, grazie anche al crescente riconoscimento riscosso a livello nazionale e internazionale.

Effettivamente, se il vino *Made in Italy* ha potuto mantenere negli anni le sue posizioni sui mercati internazionali, ciò è dipeso non soltanto dalle performance produttive delle regioni del Nord e del Centro, storicamente vocate, ma anche da un incremento sia della qualità e sia delle quantità prodotte nel Mezzogiorno, Basilicata compresa.

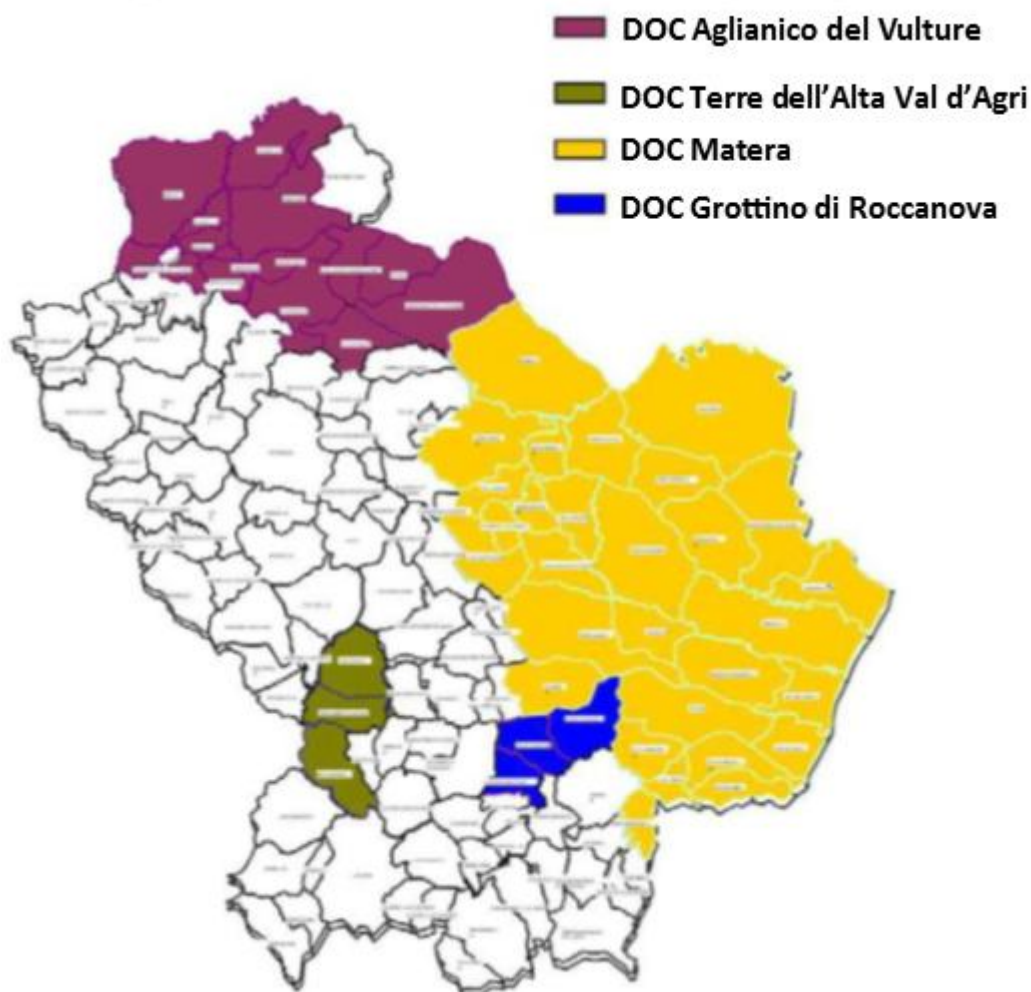
Figura 3. Aziende viticole e superfici vitate per provincia (fonte ALSIA)



La dimensione media regionale della superficie vitata per azienda (potenziale viticolo) è piuttosto limitata, pari solo a 0.81 ha.

La maggior parte delle aziende dedite alla coltivazione di uva per “vini IGT” e “vini da tavola” (termini che la nuova normativa ha sostituito in “vini IGP” e semplicemente “vino”) è situata in aree per lo più montuose e collinari, come è evidenziato dai dati per la provincia di Potenza; ciò si inverte per la produzione di uva a DOC e DOCG, dove la quasi totalità delle superfici (99%) e delle aziende si colloca in collina. Più omogeneo si presenta il dato per la provincia di Matera, dove in generale le superfici vitate si concentrano maggiormente nelle zone collinari e pianeggianti (98%) e solo una piccola percentuale in montagna (2%). Anche in questo caso la distribuzione delle aziende segue proporzionalmente la ripartizione delle superfici per morfologia del territorio.

Figura 4. Distribuzione territoriale delle Denominazioni di Origine Controllata regionali



L'assegnazione dei riconoscimenti al comparto vitivinicolo lucano si è intensificata nell'ultimo decennio, tanto che ad oggi la produzione regionale consta complessivamente di quattro vini DOC, una DOCG e un IGT.

L'**Aglianico del Vulture DOC** è stata la prima DOC regionale; il riconoscimento con Decreto del Presidente della Repubblica è del 18 febbraio 1971. Il disciplinare di produzione è stato modificato nel 2010 con l'introduzione di alcune novità relative alle tecniche di coltivazione e alle modalità di imbottigliamento e confezionamento. Nello stesso anno è stata ottenuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, **DOCG, per le due tipologie "Superiore" e "Riserva"**. La DOCG rappresenta il riconoscimento di maggior prestigio, previsto dalla normativa italiana, concesso solo a quei vini che si collocano al vertice della piramide della qualità. L'Aglianico del Vulture DOC è prodotto in due tipologie, base e spumante, da uve Aglianico del Vulture, provenienti da vigneti situati nei 15 comuni dell'area del Vulture in provincia di Potenza, con una produzione massima di 10 tonnellate per ettaro. La menzione DOCG è riservata al vino prodotto con uve Aglianico del Vulture provenienti dalla stessa area della DOC, ma da vigneti che abbiano una produzione massima di 8 tonnellate per ettaro.

Il vino **Terre dell'Alta Val d'Agri DOC** è prodotto nell'Alta Val d'Agri, in provincia di Potenza, nei vigneti situati fino alla quota di 800 m.s.l.m. nei comuni di Viggiano, Moliterno e Grumento Nova. Le tipologie

produttive sono tre: Rosso, Rosso Riserva (Merlot minimo 50%, Cabernet S. minimo 30%) e Rosato (Merlot minimo 50%, Cabernet S. minimo 20%).

Nella provincia di Matera, dalle dolci colline delle aree interne fino al litorale jonico, si realizza la **DOC Matera** in undici tipologie produttive: Rosso (Sangiovese 60 % e Primitivo 30%), Rosato (Primitivo minimo 90%), Primitivo e Primitivo passito (Primitivo minimo 90%), Moro e Moro Riserva (Cabernet s.60%, Primitivo 30%, Merlot 10%), Bianco e Bianco Passito (Malvasia bianca di Basilicata 85%), Greco (Greco bianco min. 85%), Spumante (Malvasia bianca di Basilicata 85%), Spumante rosé (Primitivo minimo 90%). Questi vini riproducono tutta la ricchezza del patrimonio ampelografico regionale che si esprime in quest'area nelle forme più alte.

Il **DOC Grotino di Roccanova** è la denominazione più recente e prende il nome dalle tipiche grotte in cui il vino viene posto a invecchiare. La zona di produzione è compresa tra i comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di Sant'Andrea, tutti in provincia di Potenza; i vitigni utilizzati, Sangiovese e Malvasia sia bianca che nera di Basilicata, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area.

I vini **IGT Basilicata** sono ottenuti dalle uve prodotte sull'intero territorio regionale seguendo un disciplinare produttivo specifico. Le tipologie produttive base sono: Rosso (anche novello, passito e frizzante), Bianco (anche passito e frizzante), Rosato (anche frizzante). La gradazione alcolica volumica minima per l'immissione in commercio è di 10,5% per i Bianchi, 11% per i Rosati e i Rossi.

Caratteristiche strutturali e dinamiche di produzione

Nel 2010 la superficie viticola regionale iscritta all'Albo dei Vigneti DOC è stata pari a 1.283,66 ettari, dislocati nelle seguenti aree:

- 93,0% nell'area del Vulture;
- 4,5% nel territorio materano;
- 1,5% nell'Alta Val d'Agri;
- 1,0% nel territorio di Roccanova.

Tale superficie, potenzialmente produttrice di vini a denominazione di origine controllata, corrisponde al 32% del totale della superficie vitata regionale; solo 692,19 ettari di vite sono, però, effettivamente interessati da denuncia di produzione, praticamente poco più della metà di quelli iscritti nei rispettivi albi vigneti DOC. In questo contesto appare importante caratterizzare e valorizzare le produzioni vitivinicole della Basilicata attraverso progetti che caratterizzino l'importante patrimonio viticolo "antico" della nostra Regione.

Strategie da perseguire per un miglioramento del comparto

I campi collezione a salvaguardia della biodiversità viticola lucana, oltre ad avere l'obiettivo di "conservare e tutelare", persegue l'obiettivo principale della valorizzazione della biodiversità per ampliare la piattaforma ampelografica regionale al fine di esaltare la "tipicità" e fornire agli operatori vitivinicoli l'opportunità di sviluppare e migliorare le proprie produzioni.

Al raggiungimento di tale obiettivo, il materiale genetico salvaguardato nei campi di conservazione, deve essere utilizzato per ulteriori programmi di ricerca e sviluppo sperimentale. Pertanto nasce nell'estate del 2016 il progetto Pro_Basivin, finanziato da ALSIA, che permette di utilizzare una parte dei cloni autoctoni recuperati attraverso l'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vino e la Classificazione Regionale.

Le attese del mondo vitivinicolo regionale su questo progetto sono molte, anche perché sono state avviate le procedure di iscrizione, all'albo nazionale dei vitigni di diversi ceppi autoctoni studiati che potranno rappresentare una valida prospettiva economica di sviluppo del settore vivaistico e vitivinicolo regionale. I diritti di proprietà ed i brevetti appartengono ad ALSIA.

Per questi validi motivi, in prospettiva futura, l'ALSIA ha inteso puntare su una "specializzazione di comparto" della AASD (Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa) "Bosco Galdo" a servizio di tutto il territorio regionale, cercando di "concentrare" tutte le accessioni lucane in un campo catalogo unico nella sua fattispecie, implementando nuove superfici dedicate alla "conservazione del germoplasma" e nuove prove-collauda per testarne le peculiarità viti-vinicole attraverso "micro-vinificazioni" in fermentini allocati presso la struttura di Villa d'Agri, divenendo così punto di riferimento per la conservazione del materiale genetico storico della viticoltura e dell'enologia regionale.

Rocco Sileo

La cipolla bianca di Francavilla in Sinni, una prelibatezza PAT

Parte della tradizione alimentare sin dal XIV secolo, è stata per anni il cibo dei contadini



Di sapore dolce e aromatico, la cipolla bianca a Francavilla in Sinni (PZ) fa parte della tradizione alimentare del posto sin dal XIV secolo, grazie ai monaci certosini che ne introdussero la coltivazione.

Molto delicata e digeribile, di consistenza carnosa e di pezzatura medio grande, ha rappresentato per anni un tesoro da preservare con cura, fondamentale per l'economia rurale. Il Ministero della Politiche agricole, alimentari e forestali ne ha riconosciuto le particolari peculiarità, inserendolo nell'ultimo aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT). Su segnalazione dell'ALSIA, l'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura alla Regione Basilicata, la cipolla bianca di Francavilla è entrata nell'elenco PAT insieme ad altri 13 prodotti, di cui 9 curati dall'Alsia.

Seminata a settembre, trapiantata in primavera (aprile-maggio) e raccolta tra luglio e agosto, la cipolla bianca di Francavilla in Sinni predilige terreni ben drenati, ricchi di potassio. Non ama l'umidità e richiede irrigazioni solo in caso di siccità prolungata. Quando le foglie ingialliscono, le piante si estirpano e si fanno seccare al sole per circa 8-10 giorni. La conservabilità è buona.

Dal bulbo piatto, è ricca di ferro, potassio, magnesio, calcio, fluoro. Contiene inoltre fermenti utili per l'apparato digerente e per la stimolazione metabolica, sali minerali e vitamine, soprattutto la vitamina C. Un concentrato, insomma, di proprietà nutrizionali che ne fanno una sorta di "farmacia naturale", come scrive Mario Castronuovo nella relazione storica.

Consumata cruda, in insalata oppure cotta, la cipolla di Francavilla e il cipollotto, da consumare fresco, vengono normalmente venduti in mazzi, mentre le cipolle da serbo vengono vendute in trecce o singolarmente.

Per la sua elevata sapidità e il gusto, acido, consistente e salace alla sensazione olfattiva, soprattutto negli anni delle due guerre mondiali, è stato il cibo dei contadini essendo un prodotto umile ed economico, in grado di sfamare la popolazione. Negli ultimi decenni, però, con il miglioramento delle condizioni economiche generali, la coltivazione della cipolla bianca è stata abbandonata, per essere sostituita con altri prodotti. A contribuire in maniera significativa al recupero e alla valorizzazione della cipolla bianca di Francavilla in Sinni è stato il lavoro di conservazione della biodiversità e riscoperta dei prodotti tipici locali, svolto dall'Alsia. E il suo inserimento nell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali ne è la conferma.

Margherita Agata

La dematerializzazione dei registri del settore vitivinicolo

Semplificazioni per operatori, controllori e Autorità nella produzione e commercializzazione dei vini



Il Legislatore nazionale con il **D.L. 91/2014**, detto anche “**Campo libero**”, convertito nella Legge n. 116/2014, ha previsto una serie di semplificazioni per il settore agricolo. In particolare, per il settore vitivinicolo, è stata prevista la “dematerializzazione” dei registri relativi alle annotazioni così come previste dalla normativa comunitaria e nazionale sulla produzione e commercializzazione dei vini.

Sono state previste ulteriori semplificazioni per gli operatori che producono:

- Meno di 1000 ettolitri di vino l'anno, i quali possono inviare le registrazioni a 30 giorni dalla data delle operazioni stesse (mentre, prima con i registri cartacei, dovevano registrare a uno e tre giorni);
- Meno di 50 ettolitri all'anno, i quali sono stati esonerati dalla tenuta del registro, a condizione che effettuino vendite in punti di ristoro aziendali, oltre che al consumatore finale e alla ristorazione, fatta salva comunque la presenza di determinati documenti giustificati a dimostrazione della produzione e tracciabilità dei prodotti.

Con il **DM n. 293 del 20/03/2015** sono state stabilite struttura e modalità di tenuta dei registri dematerializzati istituiti nel SIAN (Sistema Informatico Agricolo Nazionale), che è il portale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali dedicato a tutta la gestione del sistema agricoltura in cui è presente tutta la documentazione tecnica, di sistema nonché manuali con esempi pratici di tutte le possibili operazioni e registrazioni, oltre alla possibilità di assistenza on-line per problematiche che riguardano l'aspetto informatico e quello specifico e tecnico del vino (clicca [QUI](#) per andare al sito).

A seguito dell'analisi e quindi dello sviluppo di un particolare software, svolti da un gruppo di lavoro dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICQRF) – MIPAAF, dal gennaio 2017, i registri cartacei sono stati completamente aboliti ed è partita la dematerializzazione per il settore vitivinicolo con due possibilità per gli operatori:

- Utilizzare il software gratuito on-line presente nel SIAN;
- Dotarsi di un gestionale (per le aziende più complesse e già strutturate la possibilità di utilizzare i propri gestionali aziendali) e inviare periodicamente i dati tramite web-service.

Ad oggi i registri in uso sono circa 20.000, dei quali per circa il 60% sono implementati con il sistema on-line e il 40% tramite web-service.

Il progetto di dematerializzazione dei registri è stato improntato al raggiungimento di obiettivi diversi a seconda dei seguenti soggetti:

1. **Operatori:**

- a. Per essi non vi è più la necessità di effettuare la vidimazione preventiva dei registri presso gli uffici dell'ICQRF;
- b. Sono state uniformate le modalità di designazione dei prodotti e le procedure di svolgimento delle operazioni che avvengono in cantina mediante una sorta di percorso guidato di registrazione per le operazioni di cantina, evitando di usare prodotti e modalità non previsti dalle norme vigenti, evitando di conseguenza possibili sanzioni;
- c. In riferimento alla trasmissione di documentazione agli Organismi di Controllo e certificazione, il sistema prevede che questi ultimi possano acquisire tali dati direttamente dal registro evitando in tal modo inutili duplicazioni.

2. **Controllori:**

- a. Dal punto di vista dei controlli, è possibile, visionare in ufficio i registri degli operatori e svolgere una migliore analisi del rischio al fine di programmare ispezioni mirate.

3. **Autorità Politiche/Amministrative:**

- a. Miglior gestione e programmazione degli interventi nel settore vitivinicolo, nonché migliore conoscenza delle dinamiche di mercato, fruibili anche dagli stessi operatori o dalle loro Associazioni o dai Consorzi di tutela, attraverso la consultazione nel sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali report "Cantina Italia". In tale resoconto quindicinale è possibile conoscere i dati aggiornati dei volumi di vini prodotti e commercializzati, nonché delle giacenze per ogni singola tipologia di vino suddivise per Provincia e Regione.

Ulteriore passo verso la semplificazione e dematerializzazione delle incombenze documentali del settore è rappresentato dal **DD 13/04/2018** con il quale è stata implementata nel Registro telematico la possibilità di emissione dei documenti speciali dei prodotti vitivinicoli (MVV) in modo elettronico MVV-E, effettuando quindi la prevista validazione dei documenti nel sistema stesso, senza recarsi presso i Comuni per la convalida. Si evidenzia che tale documento, probabilmente diventerà obbligatorio e quindi l'unico utilizzabile dal gennaio 2021.

Il citato MVV-E può anche essere emesso da luoghi diversi (vigneto) tramite altre apparecchiature quali gli smartphone senza la stampa del documento che viene inviato via mail al trasportatore (solo per trasporti in ambito nazionale).

Sono disponibili inoltre "funzionalità" che permettono di effettuare tutte le comunicazioni (come quelle relative al ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione, arricchimenti e le dichiarazioni preventive di elaborazione Vini spumanti) previste dal Testo unico del Vino legge 238/2016, direttamente on-line sul portale senza invio di documenti cartacei.

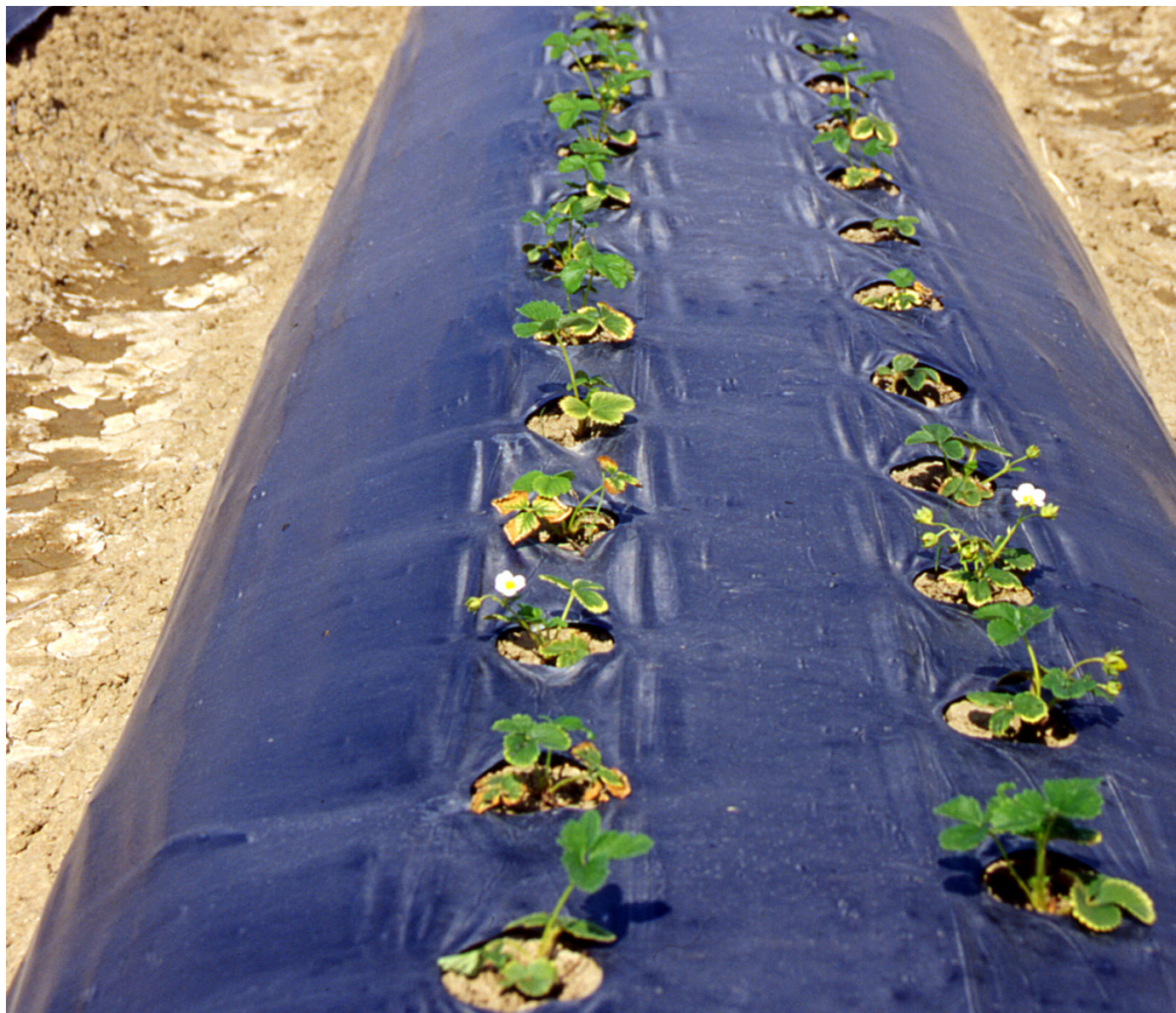
Nel mese di ottobre 2020 entreranno in funzione altre applicazioni collegate al registro telematico fra cui la più importante è la possibilità di affidare al sistema l'annotazione in uscita nel registro telematico dei documenti di accompagnamento MVV-E emessi e ugualmente, per il destinatario, la registrazione automatica del documento in entrata: in tal modo gli operatori interessati da movimentazioni in uscita o in entrata di prodotti vitivinicoli non dovranno più fare la relativa registrazione.

L'uso di questo strumento completamente informatizzato permette un puntuale monitoraggio di tutta la filiera vitivinicola in ambito nazionale e non più per singoli territori, con una maggiore efficacia di risultati circa il controllo dei prodotti Made in Italy con conseguente tutela dei produttori contro la concorrenza sleale e con maggiori garanzie per il consumatore.

Luigino Artico

Fragoleti, superare la crisi di trapianto

Una concimazione non oculata può creare problemi alle radici delle giovani piante



E' tra settembre e ottobre che si completano i trapianti delle piantine fresche e delle cime radicate nei fragoleti lucani, concentrati nella pianura metapontina. Quest'anno le superfici investite sono probabilmente in lieve flessione, rispetto alla scorsa campagna (circa 800 ettari di coltura protetta, in serre tunnel) con una larga prevalenza di Candonga, sebbene altre varietà iniziano a trovare maggiore diffusione.

Poiché la nostra fragolicoltura è basata quasi esclusivamente sul trapianto delle piantine fresche, al contrario di quella dell'Italia settentrionale dove ancora prevalgono gli impianti con piante frigoconservate, le varietà che si sono affermate sono state appositamente selezionate per partire con materiale di vivaio fresco che da migliori risposte produttive e consente di programmare la raccolta in modo più scalare, evitando un'eccessiva concentrazione della raccolta. Le diverse possibilità di spingere

la coltura per una produzione concentrata in inverno o in primavera piuttosto che distribuita nelle due stagioni, permette di adottare varie strategie economiche ed agronomiche del fragoleto ma sicuramente complica la gestione fitosanitaria, che può essere molto diversa a seconda del periodo a cui si punta ad avere la maggiore produzione.

Dopo il trapianto delle piantine, se le temperature dovessero mantenersi alte, potrebbe essere opportuno intervenire con irrigazioni climatizzanti soprachioma. In tal caso, però, per la fertirrigazione va comunque utilizzato l'impianto irriguo a goccia posto sotto la pacciamatura per evitare l'accumulo di sali nel terreno esplorato dalle radici. A causa dell'evaporazione l'irrigazione soprachioma tende a concentrare i sali sulla superficie della baulatura. L'irrigazione a goccia, invece, li allontana verso l'esterno.

Una concimazione non oculata può creare problemi alle radici delle giovani piante (la fragola è piuttosto sensibile alla salinità) se si somministrano al terreno eccessive quantità di concimi. Danni da salinità per eccessi di concimazione sono generalmente evidenziabili da un gradiente sulla fila dei sintomi (crescita stentata delle piantine, necrosi dei margini fogliari, clorosi etc.) che sono più marcati verso la fine dell'ala gocciolante dove, appunto, tendono a concentrarsi i soluti. In tal caso un'irrigazione "dilavante" dovrebbe rapidamente migliorare lo stato delle piantine.

Nei primi giorni dopo il trapianto è preferibile evitare interventi chimici che potrebbero avere effetto fitotossico sulle piantine in fase di attecchimento. Ai primi sintomi di marciumi radicali da fitoftora (*Phytophthora* spp.), dopo averne accertato la causa, intervenire con distribuzioni di fosetil-alluminio o metalaxil. Se il clima sarà piovoso potrebbe essere utile effettuare un trattamento preventivo con rame contro la vaiolatura (*Mycosphaerella fragariae*) e la maculatura batterica (*Xanthomonas fragariae*) ma con cautela su foglioline molto giovani. Eventuali attacchi di oidio (*Sphaeroteca macularis*) potranno essere combattuti intervenendo con prodotti IBE, azoxistrobin, bupirimate, quinoxifen (il cui uso scadrà a marzo del prossimo anno), meptildinocap, pyraclostrobin+boscalid, zolfo o bicarbonato di potassio. Alla comparsa dei primi sintomi di antracnosi (*Colletotrichum acutatum*), asportare fiori e stoloni infetti o le intere piante compromesse. Si potrà intervenire con boscalid+pyraclostrobin, registrato su fragola contro botrite, oidio e antracnosi. Anche l'antibotritico ciprodinil+fludioxonil esplica un effetto collaterale sull'antracnosi.

Arturo Caponero

Biodiversità viticola lucana conservata nelle Aziende dell'ALSIA

"Bosco Galdo" e "Pollino" ospitano il germoplasma autoctono sinora recuperato. Già assegnato a 8 varietà il codice del Registro Nazionale



L'attività di sperimentazione vitivinicola, gestita dall'ALSIA, si concretizza nell'AASD (Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa) "Bosco Galdo" di Villa d'Agri, comune di Marsicovetere (PZ), dove è raccolto tutto il germoplasma viticolo lucano fin ora recuperato, ovvero le varietà autoctone e quindi i cloni adatti all'omologazione.

L'identificazione varietale della vite è stata affrontata con tecniche moderne di analisi del DNA (estratto da alcune foglioline) che ha consentito di ottenere l'impronta genetica della vite, ovvero il suo profilo molecolare, e di fare un confronto con la banca dati del Centro di ricerca per la viticoltura (CREA VE) di Turi (BA), portando all'identificazione di quasi tutte le viti campionate.

Questo studio, durato alcuni anni, ha ottenuto le basi scientifiche e i cloni necessari per l'utilizzo di materiale vegetale sano e certificato che permetterà di incrementare la diffusione e la commercializzazione dei nostri vitigni autoctoni nel territorio regionale e lanciare una nuova sfida ai

mercati internazionali. Le conoscenze acquisite permetteranno di programmare non solo il miglioramento del patrimonio viticolo regionale ma anche di introdurre dei vitigni unici e sconosciuti, e comunque i risultati di questa ricerca non sono il punto di arrivo ma il punto di partenza.

In un'altra AASD dell'ALSIA, l'azienda "Pollino" di Rotonda (PZ), sono conservati tutti i cloni autoctoni ritrovati nell'area del Lagonegrese mentre, realizzati con lo scorso PSR basilicata 2007/2013 attraverso il progetto SALBIOVIT del CREA VE di Turi e dell'UniBas, sono stati istituiti altri 5 campi sperimentali in Basilicata e precisamente nelle aree a DOC per i vini Aglianico, Matera e Terre dell'Alta Val d'Agri. I campi di confronto sono stati impostati secondo quanto previsto dal protocollo di selezione clonale, di cui al decreto ministeriale 24 giugno 2008.

I vigneti presenti nell'azienda Bosco Galdo, impiantati dal 2012, sono produttivi già dal 2014, e da allora, utilizzando anche il vigneto campo collaudo del CREA VE di Turi (BA) in località Lamarossa, l'ALSIA ha potuto verificare in ambiti territoriali differenti i comportamenti delle singole varietà.

Varietà in osservazione presso il campo collaudo dell'AASD Bosco Galdo, molte delle quali hanno già ottenuto l'assegnazione del codice RNVV (Registro Nazionale delle Varietà di Vino).

Varietà	Gazzetta Ufficiale	Codice RNVV
COLATAMURRO N.	N. 132 del 07/06/2019	882
GIOSANA B.	N. 132 del 07/06/2019	886
PLAVINA N.	N. 132 del 07/06/2019	893
S. SOFIA B.	N. 132 del 07/06/2019	898
CASTIGLIONE N.	N. 149 del 17/06/1970	056
DAMASCHINO B.	N. 98 del 24/04/1971	072
MOSCATO GIALLO	N. 149 del 17/06/1970	154
MONTONICO B.	N. 149 del 17/06/1970	151
AGLIANICO BIANCO	-	-
CASSANO	-	-
JUSANA	-	-

MALVASIA AD ACINO PICCOLO	-	-
------------------------------	---	---

Le suddette varietà in osservazione, sottoposte alle prove necessarie e sulla base dell'esito delle prove sperimentali di adattabilità effettuate in conformità con il protocollo previsto dalla normativa nazionale, sono ritenute idonee alla coltivazione in Basilicata avendone verificato l'attitudine alla produzione di uve da vino di buona qualità.

Le prove di microvinificazione sono state condotte per i primi anni presso la cantina sperimentale del CREA VE di Turi (BA) e successivamente, nelle ultime 3 vendemmie, anche presso la sala di microvinificazione dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di San Brancato, comune di Sant'Arcangelo (PZ) con l'ausilio tecnico dell'ALSIA.

I risultati di oltre 5 Panel Test sono stati positivi e consentono a queste nuove varietà di poter essere inserite nello schedario viticolo regionale per l'idoneità delle varietà alla coltivazione, consentendo le denunce annuali delle produzioni vitivinicole.

Delle nostre uve da vino autoctone, recuperate anche a salvaguardia della biodiversità, abbiamo potuto osservare che grazie alle loro notevoli potenzialità enologiche, tante di esse potranno migliorare la tipicità della produzione viti-vinicola lucana innalzandone la competitività. Competitività data dalla unicità della offerta, che si trasforma in opportunità per i viticoltori della Basilicata, purtroppo per un periodo temporale limitato. Ecco perché in questo momento è necessario agevolare l'ottenimento delle varietà autoctone, incentivarne nuovi impianti e sulla base delle conoscenze indirizzare correttamente i viticoltori.

Tutelare il patrimonio genetico è un obbligo, utilizzarlo a beneficio del territorio è una grande opportunità.

Francesco Pisani

"La Basilicata deve guardare al futuro e difendere i borghi"

Amnesso come "osservatore speciale" al Primo meeting dell'ALSIA, il Presidente dell'Associazione Lucani di Roma parla di sostenibilità e di trasferimento delle conoscenze



La storia della Basilicata deve segnare un passo avanti e guardare al futuro e a una nuova chiave di lettura in termini di sostenibilità e ambiente. Ne è convinto Filippo Martino, Presidente dell'Associazione Lucani di Roma, che in virtù proprio della portata storica e sociale dell'Associazione che rappresenta è stato ammesso in via straordinaria dal direttore dell'ALSIA, Aniello Crescenzi, a seguire i lavori del Primo Meeting interno dell'Agenzia tenutosi a Villa Nitti (Maratea, PZ) il 24 e 25 settembre scorsi.

"Serve innanzitutto aprire – spiega Martino – un serio dibattito sul futuro green dell'Italia, anche alla luce di temi come il riequilibrio fra città e campagna, rilanciato da urbanisti come Stefano Boeri e Rem

Koolhass. L'attività dell'ALSIA e la ricerca, in questo senso, rappresentano elementi molto importanti e rivelatori”.

Il richiamo alla riflessione sui cambiamenti climatici, ma anche sulla crisi alimentare mondiale, sono al centro anche di alcune delle attività che L'Associazione Lucani di Roma svolge da tempo con incontri, dibattiti e iniziative. “Sfamare una popolazione più ampia e al tempo stesso evitare di consumare suolo è uno dei temi del dibattito pubblico – prosegue il presidente Martino. Penso ad esempio a esperienze come quelle della produzione in acqua che ha una tale rilevanza da dover richiedere grande attenzione”.

E sulla "lucanità", intesa come appartenenza, Martino lancia una chiave di lettura più attuale. “Il passato è importante, ma è necessario avviare il confronto, ad esempio, sull'energia e sulla sua compatibilità. Il destino dei borghi, poi, rappresenta un altro tema così come il rischio di spopolamento dei territori e le metodologie di coltivazione compatibile. Credo che il covid - aggiunge Filippo Martino – stia portando allo scoperto anche interessanti dibattiti sul riequilibrio fra città e campagna come hanno fatto recentemente sia Stefano Boeri che Rem Koolhass. Al Guggenheim in questo momento proprio quest'ultimo ha una mostra che tocca proprio il tema della campagna. Entrambi, pur essendo abitanti di città, riconoscono infatti il merito di questi territori”.

Una attenzione, quella dell'Associazione Lucani di Roma che è dimostrata da iniziative come quella che si è svolta nella sede della Capitale in occasione dei 25 anni dell'associazione, sul tema: “Basilicata nascosta: eccellenze nei borghi”, in cui sono stati affrontati aspetti come le strategie di sviluppo delle aree interne e il ruolo di attrattori turistici e culturali. Fra gli altri appuntamenti promossi, anche quello sulla produzione agricola innovativa in Basilicata che ha puntato sulle nuove metodiche di coltivazione e sui centri di ricerca lucani, come quello che vede l'ALSIA impegnata direttamente.

“La mission dell'ALSIA ci incuriosisce molto. E' sempre più importante informare e far conoscere settori come quello legati all'uso delle tecnologie, della ricerca – prosegue Martino – ma anche delle attività delle aziende agricole sperimentali. Credo, comunque, che sia importante fare in modo che si crei una rete ancora più operativa con le istituzioni che devono interagire con realtà come l'ALSIA, allontanandosi dai luoghi comuni, uscito dal circuito dello scontato”.

Antonella Ciervo



Filippo Martino, presidente dell'Associazione lucaani di Roma

Botanicum premia il miglior agricoltore 2019 della filiera delle officinali lucane

Il riconoscimento dell'edizione 2020 del convegno scientifico a Pio Scaramuzzo, dell'azienda San Felice di Lavello (PZ)



La scommessa è importante, e da cinque anni è ampiamente superata. Lo dimostra il premio che gli ha assegnato Botanicum 2020, l'undicesima edizione del convegno scientifico sulle piante officinali della Basilicata, tenutosi quest'anno a Castelluccio Superiore (PZ). Pio Scaramuzzo, fondatore dell'azienda Sanfelice di Lavello (PZ) e considerato oggi il "miglior agricoltore della filiera officinale per il 2019", in realtà prima svolgeva un'altra professione.

“Ero presidente di una cooperativa sociale – racconta – e poi ho deciso di gestire i terreni di famiglia, cambiando attività”. In tutto, la Sanfelice si sviluppa su quattro ettari di terreno. “Poco più di un ettaro –

prosegue Scaramuzzo – è destinato alle erbe officinali, mille metri circa a zafferano e il resto è un oliveto”. Lo zafferano offre spunti e segnali interessanti che però devono fare i conti con le difficoltà della commercializzazione soprattutto nel post-Covid. “In questi giorni stiamo preparando alcuni campioni per uno chef di origini lucane che lavora a Hong Kong , ma ci muoviamo anche sul mercato locale”.

BotanicuM 2020, promosso dall’ALSIA, l’Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, insieme a Comuni della Valle del Mercure, all’Ente Parco nazionale del Pollino, al GAL “La Cittadella del Sapere” e all’azienda EVRA Italia di Lauria (PZ), è stata un’occasione di confronto e di approfondimento sulla filiera delle piante officinali lucane, ma soprattutto una opportunità di riconoscimento del valore delle aziende del territorio. In quella circostanza, Domenico Cerbino, responsabile dell’Azienda agricola sperimentale dell’ALSIA “Pollino” di Rotonda, che promuove e assiste le attività e gli operatori lucani della filiera delle officinali, ha sottolineato la necessità di puntare sulla meccanizzazione per potenziare le fasi della filiera, ma ha anche ricordato quanto siano significativi alcuni passaggi come l’essiccazione. L’obiettivo è quello di ridurre i costi di produzione senza rinunciare alla qualità, potenziando questo comparto che presenta ottime potenzialità

Pio Scaramuzzo, che si è aggiudicato quest’anno il premio, lavora ogni giorno circondato dal patrimonio naturale che gli è valso anche l’importante riconoscimento: le erbe officinali. “Attraverso l’EVRA (azienda che insieme ad Alsia cura il progetto di microfiliera delle piante officinali nel Parco del Pollino, ndr) che è un vero punto di riferimento, la nostra attività si muove in modo organico e proficuo. In un’area di oltre un ettaro coltiviamo melissa, salvia e menta piperita. Siamo in fase sperimentale inoltre nella coltivazione di malva e camomilla ma la produzione verrà avviata il prossimo anno”.

Insieme a Pio Scaramuzzo lavorano in azienda quattro ragazzi che si dividono in turni, seguendo la stagione di raccolta e coltivazione. “In questo periodo lavorano due collaboratori, ma i periodi di riferimento per la nostra attività vanno da marzo-aprile fino a ottobre-novembre”.

La nuova generazione della famiglia Scaramuzzo sarà composta da sole donne, le due figlie di Pio: “Una delle due si è appena laureata e l’altra frequenta il liceo, ma non è detto che non proseguano l’attività di famiglia. Sono molto interessate alla coltivazione delle officinali – racconta – ma nel caso in cui decidessero di trasformarlo in lavoro, sanno bene che questo vorrà dire impegno totale”.

Antonella Ciervo



Lo zafferano, una delle produzioni dell'azienda Sanfelice di Lavello



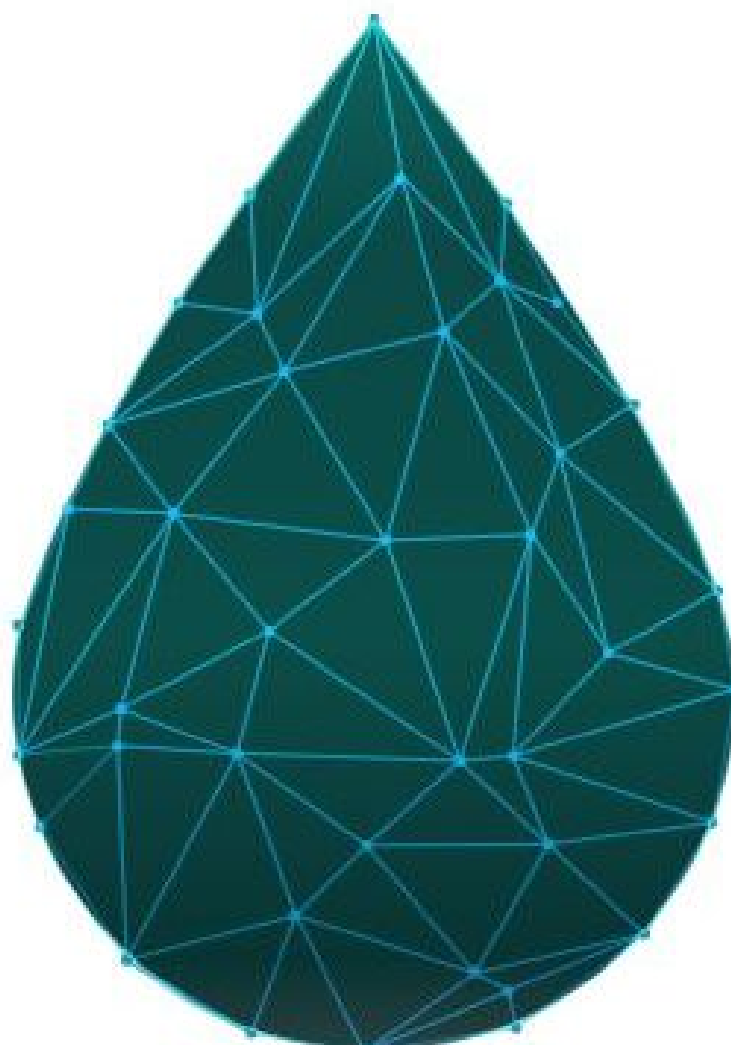
Tra le produzioni di erbe officinali, oltre un ettaro dell'azienda è coltivato anche a salvia e menta piperita



Il mercato dello zafferano è uno dei più interessanti per l'azienda di Lavello

ALSIA e E.RATIO insieme con EASY, per dare valore a ogni goccia d'acqua

Sperimentazione del sistema smart per ottimizzare l'irrigazione e nutrizione su vite e olivo



EASy, che sta per Ecological sustainability in Agriculture Systems, è il progetto approvato dal Ministero dello Sviluppo Economico che mette insieme l'ALSIA (Agenzia lucana di sviluppo e di innovazione in agricoltura) e l'impresa tecnologica e.Ratio di Altamura (BA), per rendere “facile”, EASy appunto, la gestione della risorsa idrica e della nutrizione in agricoltura.

Partendo dallo studio della tecnologia esistente in materia di agricoltura di precisione, EASy intende realizzare uno strumento avanzato web-based autonomo ed interattivo, oltre che facile da utilizzare, che attraverso la combinazione di modelli matematici e dati rilevati dal campo attraverso delle sonde, possa gestire in autonomia le fasi di irrigazione e possa fornire in tempi rapidi raccomandazioni nutrizionali sulle coltivazioni arboree in campo aperto. Il corretto dosaggio dei nutrienti e, di conseguenza, il perfetto soddisfacimento delle esigenze della coltura, non solo riduce in maniera significativa l'impatto delle coltivazioni sull'ambiente, ma è in grado anche di ottimizzare la quantità e la qualità delle produzioni.

Le specie prescelte per lo sviluppo della tecnologia EASy sono la vite e l'olivo, due colture che sono alla base di rilevanti filiere produttive agroalimentari alla base del made in Italy. ALSIA contribuirà al progetto con le sue competenze in campo agronomico e sullo studio del fenotipo delle piante, mettendo a disposizione le aziende agricole sperimentali dimostrative e la piattaforma di plant phenomics del suo Centro di Ricerca "Metapontum Agrobios".

Il progetto, cofinanziato dal Fondo per la Crescita Sostenibile Bando Sportello "Agrifood" PON Imprese e competitività 2014-2020 Fesr, avrà la durata di 36 mesi. L'obiettivo è quello di "Dare importanza ad ogni singola goccia d'acqua", attraverso lo sviluppo e la realizzazione di un sistema smart a supporto delle decisioni (Decision Management System – DMS) in grado di consentire un aumento di produttività e sostenibilità con un minore consumo di risorse naturali e un abbattimento delle emissioni.

Il monitoraggio delle sostanze nutrizionali e dei livelli di umidità del terreno avverrà mediante l'utilizzo di specifiche tecnologie hardware, ovvero mediante specifici sensori posizionati direttamente nel terreno. I dati provenienti dal campo saranno combinati con i modelli matematici per l'ottimizzazione della gestione agronomica delle coltivazioni. Il Sistema EASY permetterà, così, di quantificare i volumi da irrigare ed i nutrienti da fornire, agendo sul sistema in un'ottica di estrema sostenibilità.

Valore aggiunto del progetto, rispetto alle tecnologie esistenti, sarà anche la possibilità di distribuire automaticamente la quantità di acqua richiesta, azionando le elettrovalvole degli impianti d'irrigazione.

La fase di sviluppo del software, proprio per permettere al processo di avere avvio, necessita di una fase di raccolta e digitalizzazione di tutte le esperienze maturate in numerosi anni di ricerca scientifica effettuate su diverse aree del Mediterraneo e sulle principali colture. I fattori che verranno immediatamente presi in considerazione sono legati alle condizioni pedoclimatiche di riferimento e alla gestione agronomica più efficiente delle piante di ulivo e vite.

L'integrazione dei dati con la tecnologia ICT permetterà di elaborare il bilancio idrico di colture definite, adattato ai contesti pedoclimatici di riferimento per quantificare i volumi da irrigare. Tale valore verrà calibrato e verificato mettendolo in relazione con i dati rilevati da sonde di umidità del suolo. I volumi da erogare verranno inoltre differenziati, nell'arco della stagione, in relazione alle fasi fenologiche della pianta.

Per quanto concerne la nutrizione, il progetto EASy intende definire protocolli di fertilizzazione ottimizzati e innovativi che tengano conto della concentrazione degli elementi disponibili nella soluzione circolante e delle necessità reali della coltura in relazione al flusso di crescita. Quello che si andrà a formalizzare è un modello previsionale di gestione di apporti nutritivi al suolo, declinato per le colture oggetto di

sperimentazione (viticoltura e olivicoltura). Il sistema EASy riceverà continuamente in input dalle sonde i dati sulla presenza di azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio e solfati, e fornirà in output una calendarizzazione dinamica delle attività colturali nell'ambito della nutrizione, frazionato sui lotti dell'area agricola su cui viene applicato. Il corretto dosaggio dei nutrienti, affiancato a un uso razionale dell'acqua, andando a ridurre consumi e impatto delle coltivazioni sull'ambiente, contribuirà così anche a massimizzare la remunerazione per l'impresa.

Margherita Agata

Bioeconomia a Km 0: scarti di foraggio trasformati in biogas e alimento zootecnico

Dal progetto GO del CRPA di Reggio Emilia un esempio di filiera agroalimentare corta e sostenibile



Gli scarti e i sottoprodotti dei foraggi possono diventare una risorsa? I dati del progetto “GO Bioeconomia a km 0”, portato avanti dal CRPA - Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia, insieme al team di ricerca dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, dicono di sì.

I Gruppi Operativi (GO) del Partenariato europeo per l’Innovazione in agricoltura (Pei-Agri) sono sostenuti dalla Sottomisura 16.1 del PSR, il Programma di Sviluppo Rurale della Regione Basilicata 2014-20, e riguardano progetti in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura per introdurre, applicare e trasferire le innovazioni già disponibili nel settore agricolo e agroalimentare. Il Gruppo Operativo per l’Innovazione Bioeconomia a km 0 ha lavorato nell’ottica di sviluppo di una filiera agro-alimentare corta, integrata e sostenibile per il riutilizzo dei sottoprodotti e degli scarti di lavorazione

all'interno dell'azienda agricola, per l'alimentazione dei bovini e per la produzione di biomasse utili all'impiego nei biodigestori.

A completare il gruppo di lavoro, l'Associazione Regionale Allevatori dell'Emilia-Romagna e la Società Agricola Ferrari Giuseppe & C. di San Giorgio Piacentino, azienda tipica della provincia con 200 bovine in lattazione e impianto di biogas dal 250 kW, dove sono state svolte le attività e testate le innovazioni del progetto.

“Si tratta dell'unica azienda della provincia di Piacenza – ci spiega Aldo Dal Prà del CRPA - che conferisce il latte per la produzione di Grana Padano. Sfalci non essiccati, trebbie esauste, se non si trova un modo per riutilizzarli per l'azienda diventano un rifiuto da smaltire, quindi un costo. Il progetto ha avuto lo scopo di mettere a punto, testandola sul campo, una metodologia per individuare la combinazione ottimale dei diversi fattori utilizzabili per conservare sottoprodotti o foraggi freschi che non possono essere pre-appassiti o essiccati”.

L'insilamento di foraggi verdi con polpe essiccate di bietola e trebbie umide di birra ha fatto riscontrare un evidente miglioramento dei processi fermentativi e della qualità del prodotto finale. La prova è stata svolta su erba medica con trebbie umide di birra. “Il prodotto ottenuto – racconta Dal Prà - è stato fatto assaggiare ai bovini dell'azienda partner del progetto. Gli animali hanno mostrato una preferenza della dieta nella quale veniva impiegata la trincea di trebbie umide, con un aumento di ingestione di circa il 5-10% giornaliero rispetto alla dieta che includeva il trinciato di frumento. Essendo l'azienda Ferrari produttrice di latte per la produzione di Grana Padano, le prove di somministrazione hanno interessato solo capi da rimonta, per rispettare il disciplinare di produzione del formaggio Dop”.

I dati ottenuti dal progetto “Bioeconomia a Km 0” dimostrano che questo approccio circolare all'utilizzo di sottoprodotti e scarti di lavorazione può portare non solo a una effettiva riduzione dei costi di produzione, in particolare dell'alimentazione, ma anche risparmi energetici qualora si avviino gli insilati ricavati da foraggi e sottoprodotti in eccesso alla digestione anaerobica.

“Per quanto riguarda l'utilizzo dei sottoprodotti per produrre metano – dice Dal Prà - sono stati effettuati diversi test di biometanazione con strumentazione di laboratorio messa a punto dal Crpa. I test hanno avuto la durata di 27 giorni e sono stati effettuati con metodica ISO su diverse matrici con differenti trattamenti. Le potenzialità delle diverse matrici a produrre metano sono state messe a confronto con quelle del silo mais che è il prodotto più utilizzato”.

Ciò ha permesso di introdurre nell'allevamento coinvolto nel progetto un modello di economia circolare che può abbassare i costi di produzione. Ne è emerso che un'oculata gestione, l'impiego di sottoprodotti e la produzione di energia rinnovabile forniscono performance ambientali paragonabili a quelle delle aziende da latte più efficienti del Centro Europa.

Margherita Agata

Fanelli: "La Basilicata del Vino è trainante per il nostro agroalimentare"

Con le misure su enoturismo e vendemmia verde, dalla Regione un sostegno importante al comparto per rafforzare l'identità delle produzioni



La vitivinocoltura è uno dei settori di punta del comparto agroalimentare della Basilicata con punte di eccellenza riconosciute ormai non solo a livello nazionale ma internazionale. Per fare il punto su quanto stiano facendo le istituzioni in Basilicata, la Redazione di AGRIFOGLIO ha intervistato l'assessore regionale alle Politiche Agricole e Forestali, Francesco Fanelli.

Assessore, la vitivinicoltura è un settore importante per l'agricoltura lucana, può essere definito trainante del comparto agroalimentare?

La "Basilicata del Vino" è molto apprezzata fuori dai confini regionali e in molti contesti esteri grazie a un prodotto immagine, quale l'Aglianico del Vulture, vera icona del nostro paniere agroalimentare. Negli anni è aumentata la produzione, sono migliorate le tecniche colturali e tanto è stato investito in ricerca e promozione. Oltre all'Aglianico, hanno fatto passi importanti il Matera Doc, il Grottino di Roccanova Doc e il Terre Alta Val d'Agri Doc, segno che i produttori credono fortemente nel loro prodotto e nelle

opportunità offerte dal settore, nonostante non manchino criticità e problemi. A dimostrazione della qualità dei nostri vini, tanti i riconoscimenti nazionali e internazionali che non mancano di premiare la passione e il lavoro costante dei nostri viticoltori e di quanti partecipano al successo dei nostri vini. Abbiamo un patrimonio vitivinicolo che bisogna preservare e incentivare sempre di più, mettendo in campo, anche con la prossima programmazione europea, strategie e occasioni per chi voglia scommettere e investire in questo settore.

A proposito di promozione, lei è stato fautore di un provvedimento di Giunta per incentivare lo svolgimento dell'attività enoturistica da parte degli imprenditori agricoli. Di cosa si tratta?

La Regione, recependo la legge nazionale che regola il settore dell'enoturismo, attraverso un'apposita delibera da me proposta, ha voluto potenziare questo segmento di attività extra-agricola nel difficile momento di ripartenza post covid-19. Si punta così ad offrire ai cultori del vino un'offerta di qualità anche in termini di accoglienza, organizzando tour e servizi connessi con personale altamente specializzato. Proprio per questo, la Regione ha inteso istituire un elenco regionale degli operatori che svolgono attività enoturistica. L'idea è quella di strutturare al meglio il mondo che ruota intorno al business del vino attraverso la mappatura delle aziende in grado di proporre pacchetti turistici che prevedano visite guidate e degustazioni, aprendo le porte delle proprie cantine ai “*wine travellers*”, pronti a gustarne ogni elemento di racconto e a vivere esperienze nuove.

Puntando ovviamente sul legame imprescindibile con quello che i francesi definiscono *terroir*, vero?

Il legame con il territorio è un elemento imprescindibile che testimonia “l'identità delle produzioni”. La scommessa è proprio questa, puntare sul connubio produzioni-territorio-turismo. Il turismo del vino è un fenomeno culturale ed economico in crescendo, a cui la Basilicata non può sottrarsi, considerata la ricchezza del suo patrimonio paesaggistico, naturalistico, culturale e delle eccellenze dell'agroalimentare. Patrimonio che le permette di inserirsi quale meta per un turismo di prossimità, rurale, sostenibile e slow, nonché luogo privilegiato di narrazioni di storie di uomini e donne che rendono ancora più preziose le singole produzioni. Ed è così che la degustazione diventa offerta di un'esperienza autentica, personale ed unica, nonché veicolo di una più mirata strategia di marketing territoriale.

A cosa ha puntato l'azione di promozione “Compra lucano” messa in campo dal Dipartimento Politiche Agricole in pieno periodo lockdown?

La campagna promozionale Compra Lucano, di cui ci siamo fatti promotori, è nata dall'esigenza di dare una mano concreta ai nostri imprenditori agricoli, invitando “il consumatore” a comprare prodotti lucani, sostenendo in tal modo il reddito e la competitività delle nostre aziende in una sorta di economia solidale, con la garanzia di un consumo di prodotti sani e di qualità.

Assessore, tra i provvedimenti del periodo dell'emergenza da covid-19, è stato approvato anche quello della “vendemmia verde”. Di cosa si tratta?

Si tratta essenzialmente di una misura di “salvaguardia”, volta a fronteggiare la crisi che ha colpito duramente il settore vitivinicolo. Un intervento dovuto alla straordinarietà del momento, e volto a evitare

eccedenze di prodotto che poteva rischiare di rimanere invenduto. L'intervento eccezionale è stato attivato anche in Basilicata su sollecitazione e con il confronto delle organizzazioni agricole e dei produttori di vino.

Le filiere agricole, in questo particolare momento, possono rappresentare una risposta alla crisi dei mercati?

Le filiere rappresentano una modalità organizzativa importante per migliorare i processi interni del comparto agroalimentare e contrastare quelli esterni, garantendo la giusta remunerazione tra i diversi attori. Noi crediamo fortemente nella competitività e nella forza delle filiere come risposta concreta al rafforzamento del sistema dell'agroalimentare e alla sua capacità di penetrare nuovi segmenti di mercato; pertanto i nostri sforzi, anche con le azioni della programmazione futura, saranno rivolti a sostenere il protagonismo delle filiere.

Redazione AGRIFOGLIO

Viaggio nel tempo sulle tracce di Vavilov e verso la nuova sostenibilità agricola

Gli autori del libro sull'eredità del lavoro del ricercatore russo, Tola e Boscolo, raccontano della biodiversità in tutto il mondo



codice
EDIZIONI

**Marco Boscolo
Elisabetta Tola**

SEMI RITROVATI

Viaggio alla scoperta della biodiversità agricola

Quando Elisabetta Tola si è imbattuta in Nikolaj Vavilov durante i suoi studi in agraria, c'era già oltre un secolo a dividerli. Fra la giornalista scientifica e il genetista russo morto in un gulag durante la Seconda Guerra mondiale, infatti, esisteva una evidente distanza cronologica superata, però, dall'interessante lavoro che lo aveva portato in giro per il mondo per le sue ricerche.

In parte, la nascita del libro “Semi ritrovati, viaggio alla scoperta della biodiversità agricola” di Codice edizioni, scritto a quattro mani con il collega Marco Boscolo, si deve a questo particolare confronto scientifico fra generazioni.

“Nikolaj Vavilov ha intuito che le piante coltivate in Russia probabilmente provenivano da altri luoghi, grazie al fatto che i contadini nei secoli avevano portato semi e piante da molti luoghi. Vavilov – spiega Elisabetta Tola – è andato a ritroso e ha compiuto decine di viaggi alla ricerca dei luoghi in cui queste piante hanno avuto origine, e lì trova una enorme diversità di varietà selvatiche. Nel suo primo viaggio sulle montagne del Pamir, infatti, Vavilov scoprì l'origine dei cereali e pian piano creò la prima Banca dei semi a San Pietroburgo”. Quelle ricerche di fatto aprirono decenni di ricerche ulteriori che furono poi riprese negli anni '80 dalla Fao. “Nei primi anni degli studi di genetica molecolare – prosegue Tola - si è compreso infatti che studiare la diversità genetica rappresentava la chiave di volta per mettersi in sicurezza e poter contare su bacini di scelta, risorse di genetica che si potevano conservare e che avrebbero potuto tornare utili nel caso di malattie e danni alle altre varietà”.

L'esperienza di Vavilov ha creato una fase di ricerca anche in Italia con il professor Nazareno Strambelli e altri genetisti italiani, all'inizio del '900. “Questo ha portato ad avviare i primi incroci coincisi con il Ventennio fascista e la battaglia del grano perchè il regime intendeva rendere più produttiva l'agricoltura italiana per poter dipendere meno da altre nazioni”.

Lo sguardo su nove diversi Paesi del mondo lancia un riferimento molto ampio su cui si è focalizzata l'attenzione dei due autori. “Il ritorno alla biodiversità tutelata dagli agricoltori ha consentito la nascita delle reti contadine e il recupero delle varietà locali – aggiunge Elisabetta Tola, che si sofferma anche su un riferimento italiano e più in particolare lucano. La Basilicata - dice - è molto presente, anche se nel libro è solo citata. Uno dei progetti di ricerca su cui collaboriamo ha un focus sul recupero dei pomodori nella zona del Pollino (seguito dai tecnici dell'Azienda agricola dell'ALSIA "Pollino" di Rotonda, ndr) anche attraverso incroci fra varietà, sviluppando al tempo stesso formazione e selezione condivisa e partecipata”.

La tenacia di quel ricercatore russo, in giro per il mondo per evitare di perdere il patrimonio genetico di migliaia di varietà di piante, ancora oggi, ha un grande valore. Lo spiega, in sintesi ancora Elisabetta Tola: “Negli ultimi venti anni si stanno moltiplicando le esperienze, in tanti Paesi, di recupero delle varietà locali cercando di mettere in campo la diversità. Emergono forme di agricoltura più connesse alla natura dei territori anche in termini culturali: oggi c'è un'agricoltura agroindustriale produttiva, ma dobbiamo ragionare sul comparto su meccanismi di minor impatto”.

Marco Boscolo, autore del libro insieme a Elisabetta Tola, racconta gli otto anni necessari per la stesura del libro e quanto l'eredità di Vavilov muova ancora oggi la ricerca e l'agricoltura. “I nipotini di Vavilov, come chiamiamo tutti coloro che abbiamo incontrato nei nostri viaggi – spiega Boscolo – hanno riportato in campo le sue idee e questo è un legame significativo, un filo rosso che unisce tutti. Quell'esempio ha consentito di mettere in atto modelli diversi di agricoltura, alternativi ai modelli imperante che si è imposto negli ultimi 60 anni a livello mondiale. L'attenzione resta alta anche grazie alle organizzazioni di contadini in Spagna, Francia, Italia. Sono network nati negli ultimi 20 anni per fare innanzitutto massa critica, mettendosi insieme e scambiandosi conoscenze fra agricoltori e innovatori. In questo modo si sono costituite identità politiche che si siedono ai tavoli di decisione”.

Alla luce dell'evoluzione degli studi di Vavilov, questa evoluzione richiederebbe un secondo volume. Risponde ancora Boscolo: “Ci siamo concentrati sui cereali, ambito principale di Vavilov e alla base dell'alimentazione umana, ma sarebbe molto interessante vedere cosa accade nelle ortive o nella vite che in Italia è molto importante ma sta subendo un forte attacco per il cambiamento climatico. Penso, ad esempio, alle viti piantate nella valle del Tamigi a Londra, dove abitualmente non si fa vino, o alla provincia di Trapani, dove viene coltivato avocado. Il concetto di agricoltura – prosegue – sta cambiando. L'ultimo capitolo del libro parla dell'esperienza degli Stati Uniti dove sono state avviate produzioni agricole in città: non parliamo di orti urbani ma di fattorie come quella di Brooklin che è completamente sostenibile e che nasce da una rete di associazioni locali intenzionate a creare un tessuto sociale nel quartiere, e si è pian piano trasformato anche in centro di formazione. L'agricoltura diventerà sempre più un veicolo per fare attività sociale”.

Antonella Ciervo



Elisabetta Tola, giornalista scientifica e uno dei due autori del libro, conduce Radio3Scienza



Marco Boscolo, autore del libro, giornalista e scrittore scientifico

Aglianico del Vulture, tutti i numeri della prima eccellenza lucana

Oggi le aziende produttrici di uve iscritte al sistema dei controlli sono 254, per circa 20.000 ettoltri di vino tra DOC e DOCG



È di circa 4.000 ettari la superficie della Basilicata coltivata a vite, di cui 47% in montagna, 45% in collina e 8% in pianura, con una produzione di vino nel 2018 di 94.000 ettoltri (fonte AGEA): 1.300 sono gli ettari che possono essere potenzialmente destinati alla produzione di vini a DOC. Il settore vitivinicolo incide del 2.6% sulla produzione agricola regionale. (fonte CCIAA 2015)

Tra le produzioni vinicole lucane, emergono l'Aglianico del Vulture DOC e l'Aglianico del Vulture Superiore DOCG, le cui zone di produzione si estendono nel nord est della Basilicata, in provincia di Potenza, tra i comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza,

Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella. Questi territori presentano superfici vitate che possiedono le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione riconosciuto con Decreto del Presidente della Repubblica già dal 18 febbraio 1971, modificato nel 1987 e successivamente nel 2010 con l'introduzione di alcune novità relative alle tecniche di coltivazione e alle modalità di imbottigliamento e confezionamento.

Il paesaggio dell'Aglianico è dominato dalla presenza del vulcano Vulture (l'accento va sulla prima u) che dà il nome al territorio, esteso per circa 45.000 ettari e alto 1326 metri sul livello del mare. Nella zona del cratere trovano ora posto i due laghi vulcanici di Monticchio, mentre intorno si estendono colline di conformazione argillosa comprese tra 500 e 800 metri slm.

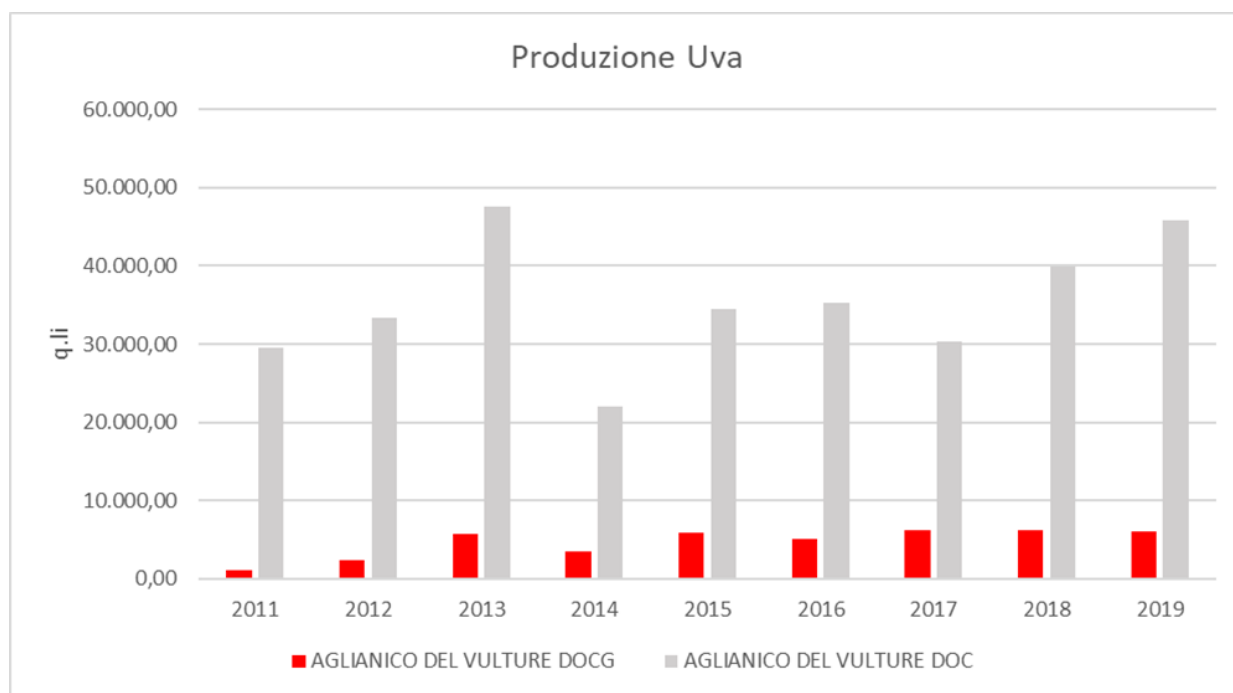
La fertilità del terreno originatosi dalle rocce laviche, il clima temperato freddo e la posizione isolata hanno permesso la formazione di un habitat circoscritto, un contesto ambientale che regalano al vino Aglianico del Vulture la sua grande unicità.

Nei primi 30 anni dal riconoscimento del disciplinare, le denunce di produzione per l'Aglianico del Vulture DOC sono state di gran lunga inferiori al prodotto potenzialmente ottenibile; infatti, dalla lettura dei dati della Camera di Commercio di Potenza si registrano i seguenti valori:

Anno	Produzione Uva potenziale (q.li)	Produzione Vino Potenziale (hl)	Produzione Uva Reale (q.li)	Produzione Vino Reale (hl)
1990	129299	90509	22060	15442
1996	139047	97332	14050	9835
1997	44348	31043	16573	11601

Per quanto riguarda il numero delle aziende che producono uve Aglianico, a cavallo della metà degli anni 90 calano vistosamente: infatti si passa da 1.361 aziende nel 1996 a 306 nel 1997. Ciò è dipeso dal fatto che la Camera di Commercio di Potenza, per la mancanza di alcuni requisiti (es. denuncia all'albo delle produzioni DOC almeno una volta ogni tre anni) cancella dall'albo delle produzioni DOC le numerosissime aziende inadempienti.

Nel 1998 i produttori iscritti si riducono ulteriormente a 301, nel 1999 inizia una leggera risalita a 311 aziende, 315 nel 2000, nel 2001 le aziende di produzione sono 328, nel 2002 sono 370. Oggi le aziende iscritte al sistema dei controlli sono 254 e la produzione degli ultimi 9 anni di uve Aglianico è riportata nella tabella seguente:



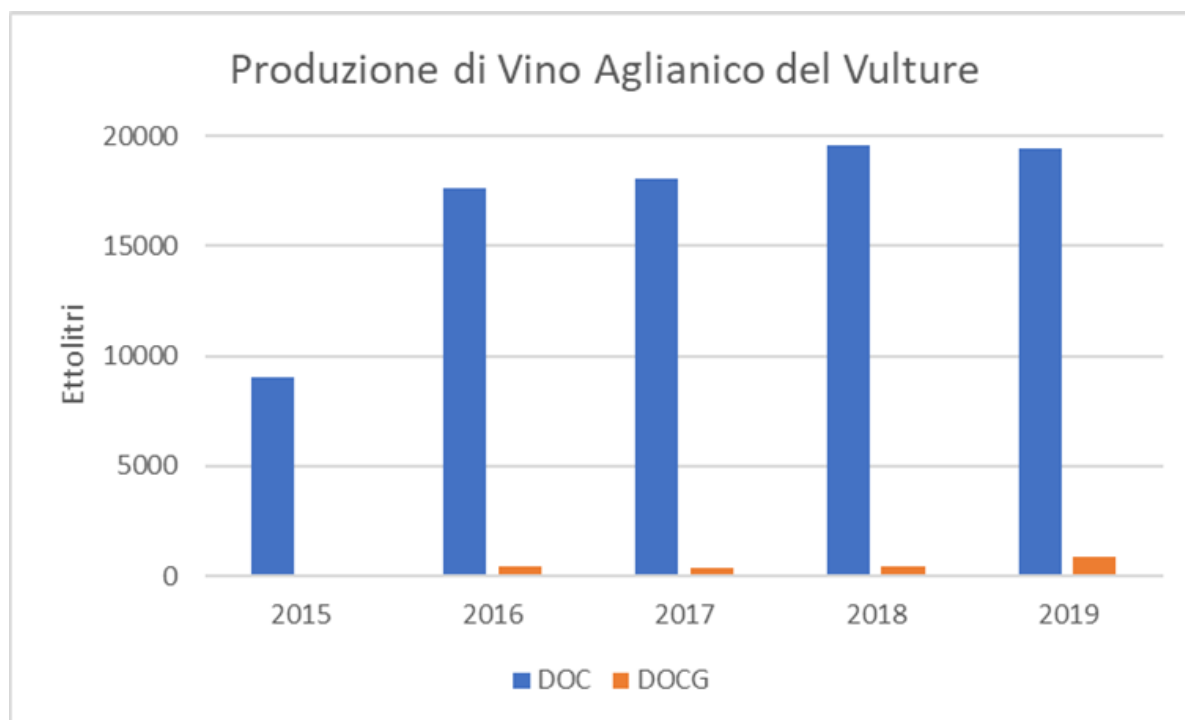
La Camera di Commercio di Potenza è l'autorità pubblica per lo svolgimento dei controlli, di cui all'art. 90 del Regolamento (UE) n. 1306/2015, nei confronti di tutti i soggetti che operano all'interno delle filiere delle denominazioni di origine della Aglianico del Vulture Superiore DOCG e dell'Aglianico del Vulture DOC.

Dal 1° maggio 2015 sono applicati i contrassegni di Stato agli imbottigliamenti di Aglianico del Vulture DOC e DOCG. Il Consorzio di tutela, su delega della Camera di Commercio di Potenza, in qualità di organismo di controllo, distribuisce i contrassegni su richiesta delle aziende e riscuote i relativi pagamenti. I contrassegni (fascette), che sono prodotti dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, garantiscono i consumatori, autenticano il prodotto e tutelano il vino contro le contraffazioni.

Le aziende che nel 2019 hanno ritirato i contrassegni di Stato da applicare sulle bottiglie di Aglianico DOC e DOCG, sono 58. La tabella seguente riporta il numero di contrassegni ritirati nel corso degli ultimi anni (fonte ALSIA):

Anno	N. Contrassegni DOC	N. Contrassegni DOCG
2015	1199042	11344
2016	2346949	59299
2017	2408174	46980
2018	2606569	61111
2019	2593124	119011

I numeri di contrassegni permettono di quantificare le produzioni di Aglianico del Vulture DOC e DOCG messe in commercio annualmente ma non basta conoscere il numero di fascette utilizzate per risalire alla quantità di vino prodotto, poiché nel caso della DOC le bottiglie di vetro possono avere un volume nominale fino a 5 litri mentre per la DOCG fino a 3 litri. Pertanto il calcolo è più laborioso e nella tabella seguente si riportano le produzioni in ettolitri:



Michele Baldantoni, Giuseppe Ippolito

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