

Olio extravergine della Basilicata, si punta sulla qualità e sull'educazione ai consumi

A Melfi, nell'Azienda dell'ALSIA "Incoronata", un sito di conservazione regionale del germoplasma olivicolo



Data: *Mon May 04 16:21:54 CEST 2020*

L'olivicultura in Basilicata ha origini antiche, risalenti l'epoca delle colonie greche. Numerosi reperti archeologici del VI secolo a.C. (resti di legno, frutti, foglie e noccioli) rinvenuti in località Pantanello di Metaponto (MT), testimoniano la coltivazione dell'olivo sulla costa jonica lucana ai tempi della Magna Grecia.

La coltura è presente praticamente su tutto il territorio regionale, a diversi gradi di concentrazione, in ambienti molto differenti per morfologia e clima che vanno dalla pianura metapontina fino agli ambienti più estremi dell'alta collina e montagna interna, fin dove i limiti climatici della specie lo consentono.

Le differenti condizioni pedoclimatiche in cui l'olivo è stato introdotto hanno determinato, nel corso dei millenni, la manifestazione e l'affermarsi di quei geni "sopiti", presenti nel capostipite, che hanno permesso una migliore risposta di adattamento alle variabili pedologiche e climatiche della regione. Questo ha portato a una nuova profilazione del genoma avvenuto mediante selezione naturale e/o antropica determinando così l'affermarsi di 29 varietà (definite autoctone) espressione di quei geni che meglio consentivano l'adattamento a quelle condizioni pedoclimatiche portando alla costituzione naturale di quello che viene definito patrimonio olivicolo autoctono della Basilicata. Nel corso degli anni l'ALSIA ha raccolto tutte le varietà autoctone rinvenute sul territorio lucano, realizzando presso la propria Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Incoronata" di Melfi (PZ) un sito di conservazione del germoplasma olivicolo lucano. Il sito, tuttora in fase di espansione, è unico nel suo genere in Basilicata.

Partendo dal quadro così delineato la valorizzazione del patrimonio olivicolo lucano non può non passare per l'olio lucano ma è vero anche che la valorizzazione dell'olio lucano non può non passare per la valorizzazione del patrimonio olivicolo autoctono. Le olive delle diverse cultivar, infatti, lavorate singolarmente sono capaci di offrire oli identitari (monovarietali) dalle spiccate proprietà nutritive e salutistiche e diversificati sotto il profilo organolettico e sensoriale. Le caratteristiche di un olio extravergine monovarietale sono, quindi, determinate dalla componente genetica (varietà) così come influenzata dalla componente ambientale (pedologica e climatica) e possono sicuramente incontrare i favori dei diversi gusti dei consumatori grazie ai diversi profili organolettici propri dei monovarietali.

La produzione di oli monovarietali è ormai sempre più frequente a livello nazionale e rappresenta una opportunità per la valorizzazione del ricco patrimonio genetico italiano rappresentato da oltre 500 varietà. L'olivicultura italiana e nello specifico quella lucana, è caratterizzata da una estrema variabilità nelle condizioni strutturali ambientali ed agronomiche per cui si prospetta in modo sempre più evidente la necessità di percorrere una filiera basata sulla massima qualità degli oli e sulla diversificazione con cui perseguire un premio di prezzo. Occorre pertanto evitare di seguire altri paesi olivicoli orientati verso una competizione di costo, in condizioni strutturali e culturali sempre più omogenee, con le quali sarà impossibile competere.

In Basilicata la strada per la valorizzazione del patrimonio olivicolo e degli EVO attraverso la produzione di oli monovarietali è ormai tracciata da diversi anni, iniziata con uno studio realizzato nell'ambito del "Programma regionale per il miglioramento della qualità delle produzioni olivicole" e pubblicato nel volume "Il germoplasma olivicolo lucano" curato da A. Rotundo e E. Marrone; *"Nell'intento -come si legge nelle premesse- di fornire conoscenze sulle caratteristiche bioagronomiche delle cultivar autoctone e per prevenire o evitare pericoli di perdite o erosioni la regione Basilicata ha favorito e promosso attività di ricerca volte alla salvaguardia del gemoplasma olivico lucano"..... "ha consentito, parallelamente, di valutare la qualità degli oli monovarietali sia sotto il profilo chimico sia organolettico"* finalizzato al conseguimento di produzioni tipiche e di qualità.

A tutela del patrimonio olivicolo lucano viene riportato: *"le conoscenze acquisite sulle ventisette cultivar di olivo, (divenute 29 con l'edizione della monografia "Il germoplasma olivicolo meridionale", che aggiornava dopo un decennio quella relativa a "Il germoplasma olivicolo lucano" edita nel 2002) finora recuperate, vuole anche contribuire a meglio orientare i tecnici e produttori verso quelle varietà da privilegiare nell'impianto dei nuovi oliveti". "In tale prospettiva risulta preminente l'esigenza di valorizzare*

genotipi locali, alcuni dei quali ancora poco conosciuti e/o in via di abbandono per l'incomprensibile volontà di molti tecnici di utilizzare nei nuovi impianti cultivar, anche eccellenti, diffuse in altre regioni, ma non sempre adattabili a tutti gli areali di coltivazione".

A distanza di anni da quello studio i primi passi si sono avviati. Infatti della valorizzazione degli oli attraverso la produzione di monovarietali si è iniziato a prendere realmente coscienza tanto che alcuni produttori lucani producono, confezionano e commercializzano oli provenienti dalla lavorazione di singole varietà. Anche nell'ambito della regione viene promossa la produzione di monovarietali tanto che nel premio OLIVARUM promosso dalla Regione Basilicata in collaborazione con l'ALSIA è stata istituita la "Menzione speciale" per il migliore olio monovarietale.

L'offerta di prodotti di così alti profili qualitativi non può prescindere dalla crescita culturale del consumatore ormai orientato da strategie commerciali dei mercati verso un prodotto anonimo e di primo prezzo. Questa politica porta a considerare l'olio come una commodities (beni indifferenziati che non presentano particolari differenze anche se ottenuti da diversi produttori) standardizzata verso un profilo qualitativo medio-basso che conduce a una penalizzazione della reale natura dell'olio di oliva.

È quindi indispensabile promuovere le competenze del consumatore per contrastare la tendenza all'appiattimento del gusto e elevare le conoscenze anche negli aspetti relativi alla determinazione del giusto valore dell'olio extravergine, permettendo di comprendere il costo di produzione della qualità e la necessità di un differenziale di prezzo rispetto a prodotti standardizzati.

Solo un consumatore reso consapevole delle proprie scelte potrà decidere di utilizzare l'olio per ragioni salutistiche e/o sensoriali magari differenziandone la scelta. Della crescita culturale del consumatore si trova ragione nelle finalità del concorso OLIVARUM in particolare nei seguenti punti:

- *divulgare sia tra i produttori che tra i consumatori di olio di oliva il valore e l'importanza della qualità e genuinità;*
- *promuovere e valorizzare la produzione olivicola regionale, consentendone l'apprezzamento da parte dei consumatori nazionali ed esteri;*
- *valorizzare la tecnica e l'esperienza dell'assaggio dell'olio di oliva quale strumento di valutazione della qualità in sintonia con la vigente normativa italiana e comunitaria.*

In definitiva un'efficace azione di valorizzazione degli oli lucani, partendo dal patrimonio olivicolo, dovrebbe contemplare una attività produttiva rivolta ad elevare e diversificare la qualità dell'olio unitamente alla crescita di consapevolezza del consumatore sui benefici e sui piaceri derivanti da un appropriato consumo di tali tipologie di olio.

Antonio Buccoliero
funzionario Alsia

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo



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