



SI CHIAMANO OGLIAROLA, AUGELLINA, PALMAROLA E SCARPETTA E SONO SOLO QUATTRO DELLE 27 VARIETÀ DI OLIVO CHE SI PRODUCONO IN BASILICATA SUI TERRENI SPARSI TRA IL VULTURE, LA COLLINA MATERNA E LA BASSA VAL D'AGRI. TRENTAMILA ETTARI SI SUPERFICIE COLTIVATA AD OLIVETI, UNA PRODUZIONE PARI A 60 MILIONI DI EURO E CIRCA 40 MILA IMPRESE DEL SETTORE CHE SPESSO

LAVORANO SU PICCOLI E IMPERVI PEZZI DI TERRENO DOVE L'UTILIZZO DI MACCHINE NON È FACILMENTE CONSENTITO E CHE, SPESSO, FATICANO A DIVENTARE UNA VERA E PROPRIA "INDUSTRIA".

DA QUI I PROGETTI DELL'ALSIA E DELLA REGIONE BASILICATA PER RAFFORZARE LA FILIERA E QUELLI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA SUL RECUPERO DELLE SPECIE AUTOCTONE E DI TERRENI



DESTINATI A DIVENTARE DESERTO. INTANTO I PRODUTTORI LAVORANO PER OTTENERE LE DOP. UN TRAGUARDO AMBITO CHE ALCUNI OLI LUCANI HANNO GIÀ TAGLIATO. PRODUTTORI ORMAI CONVINTI CHE PER COMPETERE BISOGNA INVESTIRE SU QUALITÀ, TIPICITÀ E PROMOZIONE. NEI CASE HISTORY DI QUESTO NUMERO LE ESPERIENZE MATURE DAI PRODUTTORI E LE SFIDE DA AFFRONTARE NEL PROSSIMO FUTURO.

OLIO DI TERRA VERGINE

LUIGI CANNELLA

IL MADE IN BASILICATA

Ne basta un "filo" per ammorbidire i sapori troppo spigolosi o per ravvivare quelli un pò smunti. Usato a crudo sprigiona il suo inebriante *bouquet* di profumi e trasforma anche la più prosaica fetta di pane in un autentico festival del gusto. L'olio d'oliva made in **Basilicata**, nella sua elegante livrea di vetro scuro, contende a sua eccellenza l'**Aglianico** la palma di protagonista assoluto del ricco paniere di prelibatezze che popolano la tavola lucana. E come il suo rinomato e pluridecorato concorrente contribuisce ad alimentare l'identità di una terra, la Basilicata, che sulla semplicità e la schiettezza dei suoi sapori vuole costruire un pezzo importante del proprio futuro. I numeri tratteggiano un comparto in ripresa che sembra aver riassorbito la crisi produttiva dei primi anni 2000.

Secondo le elaborazioni fornite dal **dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata** la produzione media di olio da pressione nelle ultime campagne olea-

rie ha sfiorato quota 100 mila quintali, a conferma del fatto che la filiera olivicola resta uno dei settori trainanti dell'agricoltura lucana.

Dopo viticoltura, seminativi e zootecnia, l'olivicoltura è il comparto agricolo più produttivo della Basilicata. La produzione di olio costituisce, infatti, il 10 per cento della produzione agricola lorda lucana, per un controvalore che si aggira intorno ai 60 milioni di euro. I circa 30 mila ettari di superficie coltivata ad oliveti - concentrati prevalentemente nel triangolo d'oro **Vulture, Collina materana, Bassa Val d'Agri** ospitano più di 5 milioni di piante e le imprese impegnate nel settore, tra produttori e trasformatori, sono oltre 40 mila.

Un numero elevato, quest'ultimo, che testimonia la estrema polverizzazione e frammentazione del settore. Il 41,7 per cento delle aziende ha una superficie coltivata inferiore ad 1 ettaro (0,8), il 17 per cento tra 1 e 2 ettari e il 19 per

cento tra 2 e 5 ettari. Una miriade di piccole imprese, molto spesso a conduzione familiare, che coltivano poco più di un fazzoletto di terra, che usano poche macchine, date le caratteristiche orografiche dei luoghi di coltivazione, e che hanno scarsa sintonia col mercato.

La filiera olivicola lucana, insomma, è ben lontana dall'essere una vera e propria "industria", né poteva essere diversamente con vicini del calibro di **Puglia** e **Calabria** che con oltre 4 milioni di quintali coprono il 70 per cento della produzione nazionale.

Molti operatori del settore hanno preferito puntare sulla qualità (il 90 per cento della produzione è olio extravergine e gli imbottiglieri riconosciuti dalla **Regione Basilicata** sono una ventina), occupando una nicchia di mercato ben riconoscibile e facendo un certosino lavoro di recupero delle specie autoctone, grazie al contributo di **Alsia, Università** e Regione. ○







PUBBLIFOTO / OLYCOM SPA

○ Oggi in Basilicata si contano qualcosa come 27 varietà autoctone di olivo. Lo dice una ricerca condotta proprio dal prof. **Antonio Rotundo**, docente presso il dipartimento **Scienze degli Studi dei Sistemi Colturali, Forestali e dell'Ambiente dell'Università degli Studi della Basilicata** (*Il germoplasma olivicolo lucano, edizione 2002*), finalizzata alla conoscenza e al recupero delle tradizionali cultivar regionali. **Ghiannara, Nocciara, Ogliarola del Bradano, Augellina, Justa** e **Maiatica di Ferrandina** sono ormai un tutt'uno con il paesaggio delle **Colline Materane** e del **Medio Agri Basso**. **Romanella** e **Cornacchiola** spiccano nella ristretta ma sorprendente area del **Melandro**, mentre nei frantoi del **Pollino** scorre il nettare d'oro estratto da varietà quali la **Carpinegna**, la **Faresana**, la **Sammartinenga** e la **Spinosa**.

Sui docili declivii vulcanici del **Vulture** hanno messo radici la **Cannellina**, la **Cima di Melfi**, la **Fasolana**, l'**Ogliarola del Vulture**, la **Lardaia**, la **Olivo da Mensa**, la **Orazio**, la **Palmarola**, la **Provenza-**

le, la **Racioppa**, la **Roma**, la **Rotondella**, la **Russulella** e la **Scarpetta**.

Questo straordinario patrimonio culturale ha dato nel tempo origine a produzioni di rinomata e riconosciuta qualità. Le varietà più "imbottigliate" sono la **Coratina**, la **Leccino**, l'**Ogliarola del Vulture** e del **Bradano**, la **Maiatica**. I produttori che vanno sul mercato con marchi propri sono una settantina (censimento Alsia), una dozzina, invece, i produttori di olio biologico. La stessa Alsia - l'agenzia lucana per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura - ha promosso insieme alla Regione Basilicata una serie di progetti pilota per il rafforzamento della filiera e la certificazione volontaria delle produzioni. Ne è scaturito un catalogo che comprende le denominazioni "**Sauro**", "**Selva Venusio**", "**Alta Val d'Agri**" e "**Lagonegrese**". Ma sono le **Dop** (Denominazione d'origine protetta), presenti e future, i veri fiori all'occhiello dell'olivicultura lucana. È già una matura realtà la **Dop "Vulture"** - delicata miscela giallo ambrato al 70

per cento di **Ogliarola** - che coinvolge circa 5 mila produttori e una superficie di 3 mila ettari distribuiti in nove comuni (**Melfi, Rapolla, Barile, Rionero, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra** e **Venosa**).

E poi c'è in dirittura d'arrivo una seconda **Dop**: l'olio extravergine d'oliva "**Lucano**", più "cosmopolita" della **Dop "Vulture"**, sarà infatti prodotto in tutta la regione (escluso il **Vulture**) dalla molitura di olive **Ogliarola, Maiatica, Coratina, Frantoio** e **Leccina** e delle altre cultivar autoctone rinvenute sul territorio lucano. "Qualità protetta e certificata, dunque - dichiara il professor **Rotundo** - ancorata al retroterra storico e culturale dei luoghi di produzione. In una parola tipizzazione". È questa la strada che il comparto olivicolo lucano ha intrapreso, con il supporto del dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, per esaltare le qualità organolettiche di un olio d'eccellenza che non ha proprio nulla da invidiare alle prestigiose produzioni pugliesi o toscane. ●

Seven thousand tons; this is the amount the olive oil production has been equal to in the last two olive campaigns in Basilicata. 90% is represented by extra virgin oil.

These figures well describe a section which has been increasing a lot since the last crisis in the first years of 2000. As a matter of fact, the productive system of oil and olives is still considered as the most promising sectors of the Lucanian economy. Following seeds and zoo technique, olive growing is the third most productive agricultural section in Basilicata.

Oil production makes up 10% of the gross Lucanian agriculture production with a counter value equal to around 60 million euros. More than 30 thousand hectares of a land cultivated with olive groves present more than 5 millions plants; the enterprises working in this sector are more than four thousand.

This huge number represents the extreme fragmentation of the sector. Numerous enterprises, mainly family businesses, usually grow more than a little piece of land and they are not very familiar with machines and the market. In other words, the Lucanian olive productive system cannot be regarded as a real "industry", mainly because it has to compete with regions such as Puglia and Calabria which with their 4 million quintals constitute 70% of the national production. Many operators of the sector have decided to focus on quality, occupying a precise niche in the market and recovering local types thanks to the support of the Alsia, the University and the Regione.

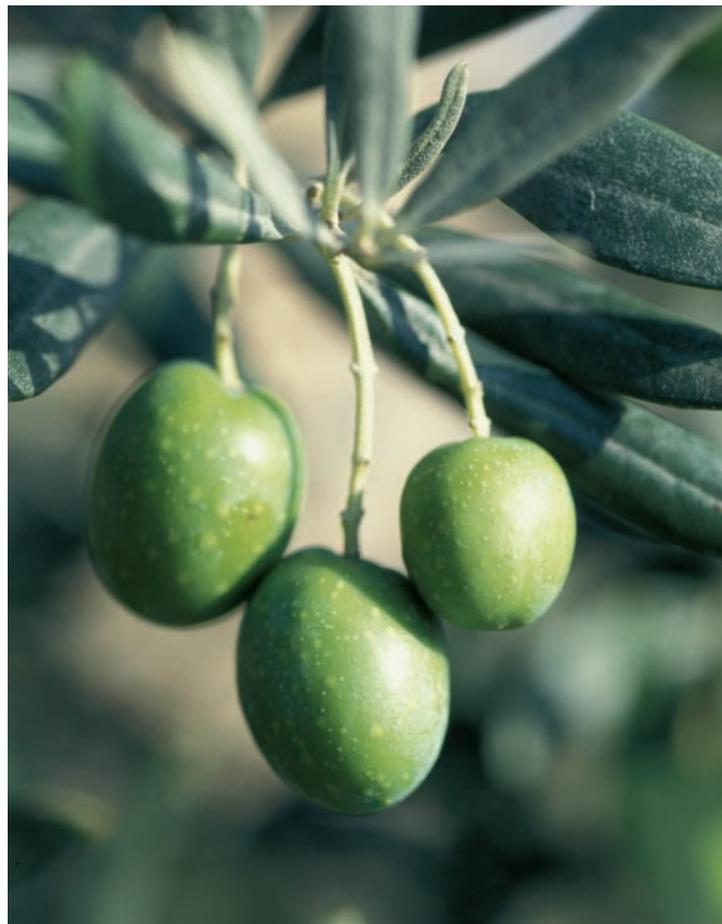
Nowadays, in Basilicata 27 varieties of olives are being cultivated. This is what a research carried out by the University of Basilicata (the Lucanian Olive Germplasm) aimed at knowing and recovering traditional regional cultivar. Ghiannara, Nociara, Ogliarola of Bradano, Augellina, Justa and Maiatica of Ferrandina on the hills surrounding Matera and the Middle Agri Basento. Romanella and Cornacchiola in the Melandro, Carpinegna, Faresana, Sammartinenga and Spinoso on the mount Pollino.

On the Vulture they have started the production of the Cannellina, the Cima of Melfi, the Fasolana, the Fasolina, the Ogliarola of Vulture, the Lardaia, the Olivo da Mensa, the Orazio, the Palmarola, the Provenzale, the Racioppa, the Roma, the Russulella and the Scarpetta. The most important varieties to be bottled are the Coratina, the Leccino, the Ogliarola of both Vulture and Bradano and the Maiatica.

The producers on the market with their own brands are around seventy, while a dozen those producing biologic oil. The Alsia (the Lucanian Agriculture Development and Innovation Agency), together with the Regione Basilicata, has promoted a series of pilot projects aimed at strengthening the productive system and at a voluntary certification of productions.

From this experience a catalogue was born; it includes the denominations Sauro", "Selva Venusio", "Alta Val d'Agri" and "Lagonegrese". Still, the PDOs represent the top of Lucanian olive growing. The PDO of "Vulture" comprehends around 5 thousand producers and a land equal to 3 thousand hectares distributed between nine villages (Melfi, Rappolla, Barile, Rionero, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra and Venosa). Then, a second PDO is on its way, the "Lucanian' extra virgin oil which will be produced in the whole region (except for Vulture). Typicality is, therefore, the key word of all the Lucanian olive enterprises.

This is the aim of these enterprises, supported by the Agriculture Department of the Regione Basilicata, which wants to promote a type of oil which is as good as the one produced in Puglia or Tuscany.



PUBBLIFOTO / OLYCOM SPA