

LE STRATEGIE DI VALORIZZAZIONE, PARLANO I PRODUTTORI

IL PRESIDENTE DELL' ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIO MATERA (APOM) SOSTIENE CHE LA FILIERA OLIVICOLA SI FERMERÀ A LIVELLO INDIVIDUALE O FAMILIARE SE IL CONSUMO DELL'OLIO PRODOTTO IN BASILICATA RIMARRÀ STRETTAMENTE TERRITORIALE. IMPORTANTE È LA RIQUALIFICAZIONE DEL SETTORE. DA QUI L'ATTIVAZIONE DI CORSI FORMATIVI E L'USO DEI COMPUTER NEI FRANTOI PER LA TRACCIABILITÀ DELL'OLIO.

ENZO FONTANAROSA

ANTONELLO DI GENNARO



Aziende di dimensioni abbastanza ridotte o piccole praticano sul territorio materano l'olivicoltura, che è diffusa soprattutto nell'area collinare. Oltre al capoluogo di provincia, l'attività è rilevante nei comuni di **Ferrandina, Miglionico e Pomarico**. Considerando il resto della provincia, ma con produzioni inferiori, l'olivicoltura è maggiormente presente a **Montescaglioso, Pisticci e Montalbano**, mentre nelle aree più interne l'attività è ancora più polverizzata, ed è destinata per la maggior parte all'autoconsumo. Ciò che invece caratterizza nel complesso l'intera area materana è che il suo settore olivicolo ed oleario presenta notevoli potenzialità di sviluppo, connesse in particolar modo alla qualità e alla tipicità delle sue produzioni di altissima qualità.

“Un tempo il settore olivicolo ed oleario fornivano un reddito addirittura superiore a quello percepito attraverso le pro-

duzioni del seminativo. Ora è diventato una produzione portata avanti molto spesso a conduzione familiare”, spiega **Eustachio Ricciuti**, presidente della **Associazione produttori olio Matera (Apom)** e presidente regionale della **Copagri** (alla quale fanno capo cinque organizzazioni professionali: **Aic, Uci, Ugc-Cisl, Acli Terra, Uimec Uil**). “Se la filiera olivicola si fermerà ancora a livello individuale o familiare le cose rimarranno legate ad un discorso di nicchia strettamente legato ad un consumo territoriale”.

Gli sbocchi di mercato sono comunque limitati poiché il comparto non raggiunge la massa critica necessaria per competere con le produzioni di realtà limitrofe come quelle pugliesi e calabresi.

Ad eccezione di quello destinato all'autoconsumo, l'olio è venduto direttamente in azienda o nei frantoi, una ○





○ pratica, quest'ultima, considerata una garanzia della qualità e genuinità del prodotto. Nelle strutture gestite da cooperative, la maggior parte dei soci ritira l'olio prodotto dalle proprie olive corrispondendone alla cooperativa stessa solo una minima parte, il cui valore è spesso pari al debito di molenda. In genere, gli impianti di trasformazione non compiono alcuna operazione di confezionamento dell'olio.

“L'olivicoltura sconta il fatto che i risultati della produzione siano a fasi alterne - prosegue il presidente dell'Apom. Ciò diventa un problema in un settore la cui attività si fonda all'ottanta per cento su una conduzione di appezzamenti prettamente a livello familiare e di dimensioni piccole o piccolissime. Di fatto, sono stati eliminati circa quindicimila produttori e, in pratica, sono andati persi gli aiuti previsti dal regolamento 1782/03 perché chi coltiva superfici minori di trenta are o percepisce in totale cinquanta euro è eliminato dalla riscossione degli aiuti stessi. In tal senso diventa fondamentale che nel nuovo Piano di sviluppo regionale si prevedano azioni tese a recuperare le già citate aziende. Non vogliamo rischiare che si giunga all'abbandonando degli uliveti venendo a mancare anche quel piccolo sostegno utile a rifondere almeno le spese della molitura. Per noi questa è una grande preoccupazione per cui abbiamo delegato e invitato il massimo Ente territoriale affinché presentasse il problema nella Conferenza della regioni. Occorre anche che la Politica agraria comunitaria preveda misure a sostegno dei piccoli olivicoltori”.

Per le peculiarità pedo-climatiche del territorio della collina materana, e considerando anche le varietà utilizzate e il tipo di tecniche colturali adottate, gli ambiti di produzione possono essere riconducibili, per grandi linee all'area della specie **Maiatica** e dell'**Ogliarola**. Nell'area della Maiatica, nella quale ricadono otto comuni, con in testa Ferrandina e Salandra, si realizza un olio pregevole, ma non tutto il raccolto pas-

«Once, the olive and oil sector allowed returns higher than those relative to the production of seeds. Nowadays, it has become a family business», Eustachio Ricciuti says, the president of the Oil Producer Association of Matera (Apom) and the regional president of the Copagri. «If the olive productive system still remains an individual or family business, consumption will be limited to our own land». Market is limited because the section does not reach the critical mass necessary to compete with the confining realities of Puglia and Calabria. Irrespective of the physiologic variations in production, this rather modest production is not sufficient to cover the internal consumes.

Medium or small enterprises work on olive growing on the territory which is quite widespread on hilly areas. Apart from Matera, this activity is carried on in Ferrandina, Miglionico and Pomarico. Some other productions, low quality ones, are performed in Montescaglioso, Pisticci and Montalbano, while in more internal areas it is generally intended for private consumption.

“Around fifteen thousand producers have been deleted”, Ricciuti continues, “all the aids set by the Rules 1782/03 have got lost since who grows surfaces smaller than thirty ares or receives aids equal to fifty euros cannot cash the aids themselves. Therefore, it is important that the new regional devel-

sa per il frantoio, poiché la varietà si presta anche all'utilizzo come oliva da mensa. Per valorizzare al meglio questo prodotto locale è stato richiesto il riconoscimento della **Denominazione d'origine protetta (Dop)** anche per le produzioni della collina materana. **“Una possibilità che al momento non ha ancora visto la nascita perché condizionata, secondo me, da aspetti di carattere di conflittualità di zone di produzione e anche di carattere politico e commerciale tra produttori”**, chiosa Ricchiuti

“L'Apom sta predisponendo un piano articolato e che punta a mettere in risalto diversi aspetti proprio per dare nuovi stimoli ad un tipo di coltivazione che rappresenta una delle peculiarità del territorio. Alla sua elaborazione stanno alacremente operando i dottori agronomi Sandra Iacovone e Domenico Zaccaro. Negli obiettivi prefissati c'è innanzitutto lo scopo di riportare a produzione alcuni oliveti obsoleti e trascurati in questi anni, mediante interventi mirati anche a riqualificare il settore attraverso corsi formativi per fornire strumenti di natura anche culturale. Al di là, quindi, d'interventi strutturali, come quelli che possono, ad esempio, riguardare la potatura. Ma proprio fornendo la possibilità di accedere a finanziamenti a fondo perduto a coloro che hanno abbandonato gli oliveti così da incentivarli a rimetterli in produzione”.

Altro aspetto importante è quello che riguarda la certificazione e la tracciabilità, in quanto valorizzano l'«origine» nell'ambito della filiera olivicola ai fini della sicurezza alimentare e dell'internazionalizzazione dei mercati.

“La corretta identificazione del prodotto è un'azione propedeutica alla commercializzazione. L'uso del mezzo informatico, attraverso l'installazione di computer e lo sviluppo del sistema di monitoraggio, ci permetterà di effettuare la tracciabilità. Già in alcuni frantoi si è intervenuti in tal senso fornendo, oltre ai computer, anche materiale formativo”. ●



opment plan includes actions intended to help the above mentioned companies. We do not want people to abandon the olive groves because of the lack of financing to make up for the expenses relative to pressing.

This represents a big worry for us, therefore we have entrusted the most important territorial board with the presentation of this problem before the Conference of Regions. Thus, we also need the Community agriculture policy to draw supporting measures for small olive growers»

To better enhance this local product, the PDO has been requested, also for the production on the hills surrounding Matera.

“This is a chance that is still an idea maybe due to political and commercial conflicts in the area”, Ricchiuti concludes.

«L'Apom would like some old and neglected olive groves to become productive once again by means of actions aimed at enhancing the sector through vocational courses offering new instruments and grants to those abandoning the olive groves so that they could start their production again».

Another important element is certification and traceability since they both enhance the “origin” within the olive growing productive system in view of food safety and market internationalization.