

COMPETITIVITÀ E SVECCHIAMENTO, IL PSR PROPONE IL NUOVO

La **Regione Basilicata** ha predisposto il **Piano di Sviluppo Rurale** per il settennio 2007- 2013. Inizia ora in **Commissione**, a **Bruxelles** il negoziato per la ricevibilità e l'approvazione che darà così il via all'erogazione dei contributi per lo sviluppo dell'economia agricola regionale.

Il sostegno allo sviluppo rurale verrà assicurato attraverso quattro assi di intervento quali: il miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale; il miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale; gli interventi sulla qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia rurale; l'attuazione dell'approccio **Leader**. Trenta

sono le misure previste. per un finanziamento pubblico complessivo di circa 648 milioni di euro destinati, alle imprese agricole e forestali singole e associate, ad altri soggetti privati tra cui giovani membri della famiglia agricola, le Autorità Pubbliche.

Un'ultima occasione che le imprese agricole e forestali e le nuove soggettività non possono mancare in vista sia della notevole concorrenza che si determinerà a partire dal 2010 con l'apertura del **Mediterraneo** al libero scambio sia delle notevoli riduzioni delle disponibilità finanziarie connesse all'uscita, nel 2013, della Basilicata dall'**Obiettivo Convergenza**.

Alle imprese e alle nuove soggettività spetta ora avviare un lavoro di predisposizione di progetti di investimento che possano attestare la possibilità di aumentare la competitività dell'impresa e il miglioramento dei processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli nel pieno rispetto degli standard e delle norme comunitarie.

Strategici sono considerati gli interventi a favore dei giovani imprenditori, i progetti di filiera e i progetti integrati di sviluppo rurale. Questi, se ben concertati, possono contribuire in modo sostanziale allo sviluppo aziendale, al sostegno della multifunzionalità dell'agricoltura e della silvicoltura, senza trascurare i be-

ANTONELLO DI GENNARO



LUCIA LAPENTA

nefici socio-ambientali apportati dall'innalzamento della qualità della vita nelle aree rurali.

Il "pacchetto giovani" si rivolge esclusivamente agli imprenditori agricoli con meno di 40 anni che si insediano per la prima volta, che avviino una qualsiasi attività produttiva specificata negli **Assi I, II e III** e che dimostrino di poter assicurare nel tempo un reddito adeguato ad almeno una unità lavorativa.

La finalità di questo progetto è quella di favorire lo "svecchiamento" in agricoltura (dati Inea elaborati su basi **Istat** hanno confermato che la stragrande maggioranza di produttori o gestori di aziende agricole sono over qua-

rantenni, con un titolo di studio medio-basso), fornendo nuove e concrete opportunità di lavoro in un settore da sempre trainante per la Basilicata.

Il PSR prevede anche nuove direttive per il sostegno delle filiere produttive, importanti in un discorso di promozione e commercializzazione dei prodotti-paniere quali ad esempio l'olio vergine, extravergine e biologico d'oliva.

Infine, i progetti integrati di sviluppo locale, finalizzati essenzialmente a mobilitare il potenziale di sviluppo endogeno delle aree rurali, nonché a valorizzare le esperienze di cooperazione transnazionale e interterritoriali già at-

tivate. Anche in questo caso, la progettazione assume un ruolo fondamentale, in particolare nell'enfatizzare il ruolo multifunzionale che può svolgere l'impresa agricola e forestale nel territorio: salvaguardare le tradizioni tipiche del mondo rurale, tutelare i prodotti a rischio di estinzione, presidiare il territorio e, congiuntamente, gestire il paesaggio garantendo l'erogazione di servizi sociali e per il tempo libero.

Il PSR 2007-2013 può rappresentare inoltre un orientamento per agricoltori, produttori ed imprese che intendono "spendere" in innovazione, occupazione, qualità, rispetto dell'ambiente, tutela, sicurezza alimentare. ●



ANTONELLO DI GENNARO

OLIVARUM E BIOLOGICO, PRODUTTORI IN GARA

IVANA INFANTINO
FOTO DI BONADIO BY MICHELE

Ha un sapore equilibrato, gradevole, di erba fresca tagliata, con un retrogusto piccante. È il miglior olio extravergine di oliva prodotto in **Basilicata** nell'annata 2006/2007, premiato nell'ottava edizione del concorso regionale "**premio Olivarum**", organizzato dall'**Alsia** in collaborazione con l'**Univeristà degli studi della Basilicata**, la società "**Metapontum Agrobisus**" e altri enti locali.

La palma d'oro quest'anno è stata assegnata all'olio prodotto a **San Mauro Forte**, dall'oleificio "**La Maiatica**" di **Donato Valluzzi**, seguito dalla "**Spremuta di frantoio**" dell'oleificio di **Nunzia Gaudiano** di **Miglionico**, che si è aggiudicato il secondo posto, e dall'olio prodotto dal frantoio di **Pietro Biscione** di **Cancellara**, terzo classificato.

A far da cornice all'ottava edizione del premio **Vietri** e la sua antica tradizione olivicola. Nel comune del Melandro, che presenta la maggiore superficie olivicola dell'intera area, si trovano, in-

fatti, oliveti secolari di varietà locali come la "**Cornacchiola**" e la "**Romanella**", adagiati su verdi colline. Vietri ha aderito al noto cartello "**Città dell'olio**", diventando il settimo comune lucano che è entrato a far parte dell'associazione nazionale che riunisce i territori con una particolare vocazione all'olivicultura di qualità.

Il concorso, dedicato agli oli extravergini di oliva prodotti e imbottigliati sul territorio regionale, è finalizzato, non solo all'individuazione e alla premiazione dei migliori oli extravergini regionali, ma soprattutto a promuovere la cultura della qualità tra i produttori e i consumatori di extravergine. Fra gli obiettivi: "*stimolare nei produttori olivicoli e nei frantoiani il miglioramento della qualità dell'olio, promuovere la produzione, la conoscenza e la valorizzazione dei migliori oli regionali, consentendone l'apprezzamento da parte dei consumatori nazionali ed esteri; diffondere a livello regionale la*





tecnica e l'esperienza dell'assaggio dell'olio di oliva in sintonia con la normativa nazionale e comunitaria".

"Gli oli che hanno partecipato al concorso - hanno sottolineato gli esperti - sono tutti di ottima qualità". All'importante vetrina hanno partecipato 32 aziende olivicole lucane (18 della provincia di **Matera** e 14 di quella di **Potenza**). Anche per l'edizione 2007 la maggior parte delle aziende sono state rappresentate da produttori piccoli (59%) e medi (40%). Solo l'1% va oltre i 100 quintali.

Una percentuale che si commenta da sé, in una regione dove la maggior parte della produzione olivicola è destinata all'autoconsumo. Infatti, sono stati proprio i piccoli produttori che hanno dominato la scena nell'edizione 2007 del premio **Olivarum**, con sette aziende che producono fino a un massimo di 5 quintali di olio, 12 aziende fra i 5 e 10 quintali, due fra 10 e i 15 e 5 fra i 15 e 20 quintali di prodotto.

Fra i 20 e i 25 solo due aziende e oltre i 25 solo quattro aziende, fra le quali il frantoio di **Pietro Biscione** di Cancellara, che si è aggiudicato il terzo posto. L'areale di produzione più rappresentativo per l'edizione 2007 è stato il materano con la "**Maiatica di Ferrandina**", anche se al concorso hanno partecipato aziende provenienti da tutta la

regione, dall'**Alto Bradano** al **Lagonegrese**, rappresentative di ben 25 comuni. Fra i partecipanti una sola azienda è stata esclusa perché l'olio non aveva tutti i requisiti dell'extravergine di oliva, mentre altri 12 campioni, non hanno potuto partecipare alla competizione per la presenza di difetti, come il sapore di vino, terra e morchia. Difetti dovuti, secondo gli esperti dell'Alsia, al compostaggio delle olive e alla loro trasformazione. Piccole disattenzioni della filiera produttiva, che vanno a minare la qualità dell'olio, soprattutto quando le olive vengono depositate per giorni nei frantoi prima di essere molite. Di qui l'idea di promuovere corsi di formazione per frantoiani, come hanno specificato all'Alsia, finalizzati al miglioramento delle tecniche di molitura e di conseguenza della qualità dell'olio prodotto.

Dopo Vietri, gli oli lucani sono approdati ad **Andria**. Nel cuore della **Puglia**, riconosciuta roccaforte dell'olio di oliva, i produttori lucani, e precisamente **Rosetta Gagliardi** di Vietri, **Dora Radino** di **Rapolla**, **Salvatore** di **Stigliano** hanno partecipato al concorso internazionale "**Biol**".

Un riconoscimento, quello di "olio selezionato" è andato all'azienda di Gagliardi di Vietri. "*Siamo convinti - hanno dichiarato i tre partecipanti - che* ○



○ queste manifestazioni siano davvero utili. Una vetrina per farci conoscere, ma anche un'occasione per confrontarci con altre realtà, un valido supporto per rafforzare le nostre realtà". Piccoli imprenditori pronti a riconoscere il valore della promozione e a reclamare spazi dove poter presentare i propri prodotti.

“Sono parole, queste, che davvero depongono bene - sottolinea il vicepresidente nazionale della Città dell'Olio, **Nicola Trombetta**. A credere nel valore della promozione devono essere in prima battuta loro, i produttori, e poi a catena il mondo dell'associazionismo, gli amministratori. Un buon prodotto, è vero, s'impone da solo, ma per oltre-

passare i confini regionali e conquistare i mercati nazionali e internazionali deve essere “visibile”. La nostra Associazione è sempre più impegnata nel far comprendere l'importanza della comunicazione. I nostri sforzi vanno nella direzione di divulgare la cultura dell'olivo e dell'olio di qualità, tutelare e promuovere l'ambiente ed il paesaggio olivicolo, diffondere la storia dell'olivicultura, organizzare momenti di incontro e di studio sui processi di ricerca e di sperimentazione in campo olivicolo”. “L'auspicio - ci dice convinto Trombetta - è che sempre più comuni lucani aderiscano alla nostra Associazione, in maniera tale che anche la Basilicata entri in quel virtuoso circuito del turismo dell'olio”. ●

I requisiti di qualità

I requisiti di qualità ai quali un olio deve rispondere per poter accedere alle selezioni del concorso *Olivarum* sono di tipo chimico ed organolettico. La conformità dal punto di vista igienico-sanitario e merceologico del prodotto attiene più che altro alla qualità chimica dello stesso ed è apprezzabile principalmente attraverso l'analisi del grado di acidità e di ossidazione.

L'acidità ed il numero dei perossidi sono validi indicatori della sanità ed integrità delle drupe ed in generale della qualità del processo produttivo. L'acidità deve assumere valori inferiori a 0,8 per gli oli extra vergini, mentre il numero dei perossidi deve essere inferiore a 20.

Per quanto riguarda gli oli biologici viene effettuata la valutazione organolettica ed è eseguita da un gruppo di assa-

giatori esperti. Questa valutazione ha una duplice funzione: escludere oli che presentino difetti rilevabili (rancido, avvintato, riscaldamento, muffa, morchia, ecc.) e valutare tipologia ed intensità delle sensazioni positive (fruttato, amaro e piccante).

Infatti, in genere l'analisi chimica da sola non è in grado di discriminare tutti gli oli con difetti, perciò spesso quando si passa all'analisi sensoriale la percentuale di campioni esclusi sale inesorabilmente.

Per quanto riguarda le caratteristiche positive, l'analisi organolettica è fondamentale per apprezzare la qualità del profilo sensoriale di un olio; peraltro è noto che i composti ad alto valore nutrizionale e salutistico sono responsabili delle sensazioni dell'amaro e del piccante. Rappresentano quindi i principali indicatori della qualità assieme alla sensazione del fruttato d'oliva tipico, il quale, accompagnato ad altre note gustative ed olfattive, completa l'aroma dell'olio. Gli oli chiamati a rappresentare le aziende biologiche lucane al concor-

Small productions, yet high quality ones. The best extra virgin oils produced on the regional territory are produced by small producers as it is clear from the 8th edition of the *Olivarum* prize. 32 Lucanian companies have joined in this ceremony (18 belonging to the province of Matera and 14 to the one of Potenza), half of them presenting a production equal to 5 and 10 quintals.

Established by the Alsia in collaboration with the University of Basilicata and the *Metapontum Agrobios* and other local boards, the prize has been assigned to the oil produced in San Mauro Forte by the oil farm "La maiatica" owned by Donato Valluzzi. The "Spremuta di frantoio" of Nunzia Gaudiano's oil farm in Miglionico has come second, while the oil mill of Pietro Biscione in Cancellara has come third. The latter is regarded as one of the few producers joining in the competition whose production goes over 25 quintals of oil.

The enchanting setting of Vietri - famous for its olive tradition - has been the perfect background to the 8th edition of the prize ceremony. As a matter of fact, this famous village in the area of Melandro presents the widest olive land in the area. Here you can find secular olive trees such as the "Cornacchiola" and the "Romanelle". Vietri has joined in the famous syndacate "Città dell'olio" (the City of Oil) becoming the sixth (or seventh) Lucanian village part of the national association putting together lands with a specific vocation for high quality olive growing. The competition, dedicated to all the extra virgin olive oils produced and bottled on the regional territory, not only aims at identifying and awarding the best regional extra virgin products, but also at

spreading the culture of quality among producers and consumers of extra virgin oil.

What are its objectives? "Forcing oil producers to work on a continuous enhancement of their products"; "promoting production, knowledge and enhancement of the best regional oils", in order to let them be appreciated by national and international consumers; "spreading on a regional level the technique and the expertise in tasting olive oil according to the national and Community regulation."

The competition has been joined by top quality oils, even if most of the companies belong to small producers (59%) and medium ones (40%). Only 1% produces more than 100 quintals. These figures give a rather clear picture of a region where most of the olive production is intended for private consumption.

The next appointment for Lucanian olive growers will be the international competition "Biol" in Andria, whose award ceremony is scheduled for 12th May. This prize is regarded as one of the most important international award as to biologic extra virgin oil. The 2007 edition will be held once again in the heart of Puglia, the recognised land of olive oil. Three are the Lucanian companies joining in this competition, Gagliardi Rosetta in Vietri, Dora Radino in Rapolla, and the Oil Difesa of Dichiarata Salvatore in Stigliano, in the area of Matera. The samples of the biologic oils have been selected by the experts of the *Metapontum Agrobios* which had to reject some because they still do not present the label of the European Community "product obtained through biologic agriculture", compulsory to join the competition.

ENGLISH

so internazionale BIOL hanno caratteristiche diverse: uno presenta sensazioni più intense con prevalenza degli attributi di piccante e note aromatiche di carciofo e spezie, l'altro più delicato e lieve, presenta attributi singolari di frutta secca. Stabilire quale, tra i due profili, sia in assoluto il migliore è estremamente difficile, anche perché a questo punto la soggettività del gusto rischia di rendere poco obiettiva qualsiasi classificazione. In genere si tende a premiare oli equilibrati, "rotondi" come si suol dire, pur tuttavia oli dalle sensazioni "estreme" possono essere richiesti e comunque apprezzati, in abbinamenti con particolari pietanze.

(Giovanni Lacertosa, Luigi Zuccaro
Metapontum Agrobios)

