





# Cerealicoltura, la difficoltà di fare “sistema”

UN TERRITORIO VOCATO A TALE TIPO DI PRODUZIONE, GRAZIE ANCHE A UN DISCORSO DI STORIA E TRADIZIONE. DAL 2000 UNA PERICOLOSA TENDENZA ALLA REGRESSIONE ATTRAVERSA IL SETTORE. IN QUESTO SPAZIO GLI INTERVENTI DELLA REGIONE, I PROGETTI DI RICERCA E LE ESPERIENZE MATURATE DALLE AZIENDE



IL COMPARTO È STRETTO DALL'ANDAMENTO CLIMATICO, DALLA GLOBALIZZAZIONE E DALL'AUMENTO DEL COSTO DELLA MATERIA PRIMA



**U**n paese del Sud baciato dal sole, le cui messi biondeggiavano sotto un immenso cielo blu, appena striato da bianche nuvole. E' così che Gabriele Salvatores descrive il paesaggio, ai confini tra Basilicata e Puglia. Un panorama che lo stregò tanto da farne lo scenario del film "Io non ho paura". La luce accecante delle infinite distese di grano, che il regista sembra accarezzare di continuo con riprese a volte ravvicinate e altre panoramiche, regala allo spettatore l'immagine-simbolo della Basilicata agricola che da secoli fa della cerealicoltura un elemento di vita.

Eppure, a differenza del giovane protagonista del film di Salvatores, la Basilicata registra da qualche anno una grande paura, che vede come concause la riforma della PAC (Politica Agricola Comune), l'andamento climatico e la globalizzazione, che ha stretto in una morsa letale i produttori - addossando su di loro

Vito Verrastrò  
da sinistra foto di  
Michele Morelli, Giovanni Marino e Studio Immaginando

l'aumento del costo della materia prima - sottoponendo il mercato ad una vera e propria invasione di prodotto (proveniente dall'estero), che costa meno ma è spesso di bassa qualità.

Per i coltivatori lucani, dunque, è diventato sempre più difficile produrre e le organizzazioni agricole hanno lanciato da

delle aziende cerealicole lucane (41.582, secondo i dati Istat del 2005), molte delle quali sono microimprese, prevalentemente a conduzione familiare.

Più diffusa, dal punto di vista territoriale, appare l'attività di trasformazione (pane, biscotti, pasta), con 39 mulini, 358 panifici



tempo un vero e proprio grido di allarme. Per comprendere in pieno la rilevanza del comparto e la pericolosa tendenza alla regressione occorre analizzare qualche dato. Nel 2000 la cerealicoltura ricopriva 240.127 ettari, pari a circa il 45 per cento della SAU (superficie agricola utile) regionale. Dopo cinque anni la superficie risultava pari a circa 214.940 ettari e contribuiva per circa il 20 per cento alla produzione lorda vendibile regionale, mentre nel 2007 (dati Istat) a 209.737, per poi risalire (sia pure di poco) nel 2008.

La coltura prevalente, intorno all'80 per cento, è il frumento duro, seguito da orzo ed avena. In riferimento a dati del 2005, la produzione di cereali in Basilicata è stata superiore ai sei milioni di quintali, concentrati tra l'area nord-occidentale del potentino e le colline del materano.

Qui e nei due capoluoghi di provincia insiste la gran parte

e 78 pastifici (dati Infocamere a giugno 2008).

Il pane è l'elemento centrale della filiera. Quello di Matera IGP è il prodotto di eccellenza lucano di gran lunga più famoso oltre i confini regionali, giunto perfino sugli scaffali di Harrods, a Londra, da qualche anno a questa parte. Negli ultimi tempi questa realtà economica è cresciuta notevolmente, occupando oltre 200 addetti e *sforando* - è il caso di dirlo - 240 quintali di prodotto al giorno, distribuito in tutta la regione e attraverso numerosi canali extraregionali. Anche il pane di Trecchina, paesino alle porte di Maratea famoso proprio per il suo prodotto principe, ha una buona rete di distribuzione, mentre per il resto l'attività appare polverizzata tra piccoli laboratori artigianali che commercializzano direttamente il proprio prodotto.

Una caratteristica, questa, che accomuna anche molti mulini lucani - destinati prevalentemente alla lavorazione del



↳ grano duro - che hanno una dimensione artigianale. L'eccezione è costituita dai due opifici di più grandi dimensioni che sono ubicati a Matera e a Melfi.

Altro comparto interessante è quello delle paste alimentari. Due i pastifici a livello industriale, in cui lavorano più di 150 unità, con una potenzialità media di circa 1.500 quintali nelle ventiquattro ore. Accanto a queste realtà più strutturate ce ne sono numerosissime altre, di piccole e piccolissime dimensioni, che vendono la pasta esclusivamente sul mercato locale, sia come prodotto fresco che secco, sotto le varie forme di strascinati, cavatelli, orecchiette, fusilli, oltre a quelle più comuni e rinomate. La crisi delle grandi aziende allocate sul territorio lucano ha avuto riflessi anche sulle piccole imprese locali, a causa di un mercato che "va troppo in fretta", premiando i processi industriali a scapito dei passaggi di lavorazione di tipo tradizionale. Per fortuna, tuttavia, l'usanza della "pasta fatta in casa" resiste a qualsiasi tipo di percorso temporale, così come il piacere di gustare biscotti dai gusti e dalle forme più varie: i taralli aviglianesi, tipici biscotti glassati a forma di "O", ma anche taralli classici (all'uovo o con semi di finocchio), e calzocelli di castagne o di ceci, tipici dolci fritti con gustosissimo ripieno. E ancora mustaccioli, bocconotti e dolci di noci, scartellate e altre delizie che le famiglie tramandano di generazione in generazione.

Di cosa ha bisogno il settore, per conquistare quote di mercato sempre più rilevanti? Innanzitutto innovazione; tecniche culturali conservative e a basso impatto ambientale, acquisizione di hardware e software finalizzati all'adozione di tecnologie di informazione e comunicazione e al commercio elettronico, e poi azioni di formazione e consulenza finalizzate a migliorare le produzioni e a favorire la diffusione di innovazioni tecnologiche lungo la filiera, interventi di diffusione e trasferimento della ricerca scientifica. La diversificazione della produzione, anche attraverso il recupero delle varietà tradizionali nelle azioni di promozione territoriale - il caso del grano Cappelli è significativo, in tal senso - contribuiranno a certificare e tracciare la filiera, a vantaggio all'identificabilità di prodotti da proteggere e rilanciare. Per far sì che il lungo cammino del seme, dalla terra alla tavola, possa svolgersi sempre all'insegna della qualità. ●

### IL SIGNIFICATO DELLA SPIGA

La spiga, simbolo della terra e della fertilità, appare per la prima volta in Basilicata su monete battute nel 450 avanti Cristo: sono le dracme di argento di Metaponto.

Al centro della moneta campeggia una spiga d'orzo, a segnalare che la vera ricchezza della città era l'agricoltura. Le emissioni, che si protrarranno per almeno 70 anni, vedono trasformare il disegno, sempre molto in rilievo, da rigido e stilizzato a morbido e leggiadro in quella successiva.



One of the most striking images of cereal-producing Basilicata is impressed in the film "Io non ho paura" directed by Gabriele Salvatores. The landscape is that bordering Apulia, characterised by an ocean of wheat of an almost blinding yellow, which stands out under a glistening blue sky with wisps of white cloud.

This clip helps us understand the agricultural soul of the Lucanian territory, and how the extremely strong connection with grain has significantly characterised the link between man and territory. In ancient times the growing of grain was the source of survival and subsistence; today it has to deal with the distortions imposed on it by globalisation, the whims of the weather, and rules provided for by the CAP, the Common Agricultural Policy. Thus, despite an extremely good quality product, Lucanian operators are forced to reduce their production in order to reduce costs within a market which is evermore inflated by any type of goods (often low-quality and with interesting pricing) from abroad.

If in 2000 grain growth covered 240,127 hectares, equal to around 45% of the regional UAA (Useful Agricultural Area), in 2005 the area had already decreased to around 214,940 hectares and in 2007 (Istat data) to 209,737, and then went up again (slightly) in 2008.

With reference to the 2005 data, grain production in Basilicata was more than six million quintals, concentrated in the area between the north-western part of the district of Potenza and the hills of Matera. Here and in the capital cities of the two provinces, the greatest part of Lucanian grain-producing farms is located (41,582, according to Istat data referred to 2005), and many of them are micro-enterprises, mainly family-run, which produce hard wheat (80%), barley and oats.

Small and very small processing industries, with some exceptions, can also be found all over the regional territory. 39 mills, 358 bakeries and 78 pasta factories (Infocamere data referred to June 2008). The most known Lucanian product in the industrial chain is the bread of Matera IGP: its production, 240 quintals a day, employs 200 operators and a capillary distribution all over Basilicata, as well as through several channels outside the region.

The bread of Trecchina, a small village right outside Maratea, which is known for its main product even if it is less famous and uncertified, can also rely on a good distribution network, while for the rest, the activity looks pulverized amongst small handicraft laboratories which directly sell their products.

As far as pasta is concerned, two industrial pasta factories (with 150 workers and an average potential of about 1,500 quintals every 24 hours) are accompanied by several small and micro-enterprises which only sell their pasta in the local markets, both as a "fresh" and "dry" product: strascinati, cavatelli, orecchiette, fusilli, are only some of the local specialities which characterise, also within the families, the ancient practice of "home-made pasta".

Ancient traditions characterise the typical biscuits as well: the taralli of Avigliano, o-shaped and frosted, but also classical taralli (made with eggs or fennel seeds), and calzoncelli, the typical fried sweets stuffed with a delightful chestnut or chickpea filling, along with mustaccioli, bocconotti, nut sweets and scartellate.