



Un gusto... *naturalmente Lucano*

Giuseppe Fiorellini

Tradizionale, tipico, biologico. Vetrina di grande seduzione. Festival del gusto. Rassegna delle produzioni tipiche e tradizionali della Basilicata. Sono tanti i modi con cui è stato definito "Naturalmente Lucano" ma il modo più autentico per ricordare la rassegna di prodotti tipici della Basilicata è quello di memorizzare i sapori ed i colori dei prodotti esposti. La Basilicata, terra antica, si è raccontata attraverso il gusto delle tradizioni agli oltre 30 mila visitatori che sono giunti anche da fuori regione. Naturalmente Lucano cresce di anno in anno e lo fa attraverso l'assoluta tipicità dei prodotti presentati dagli espositori. L'iniziativa, ormai giunta alla quarta edizione si è tenuta presso l'Ente Fiera di Tito ed è stata organizzata dai Dipartimenti regionali dell'Agricoltura e delle Attività Produttive, dall'Agenzia di sviluppo e di innovazione in Agricoltura (Alsia) e dall'Azienda di Promozione Turistica di Basilicata (Apt). Tra gli appuntamenti che

hanno suscitato interesse vale la pena di ricordare la degustazione di prodotti tipici, la seconda edizione del borsino dell'agriturismo, la presentazione del volume "Agitazioni contadine e popolari nella Lucania fascista" di Michele Strazza ed una interessante sezione con creazioni artigianali dal vivo. Nel corso della manifestazione l'assessore Donato Salvatore e il dirigente del Dipartimento Agricoltura, Andrea Freschi, hanno presentato i risultati di una ricerca condotta dalla Swg per mettere a fuoco la conoscenza dei prodotti tipici lucani fra gli italiani e la loro percezione del valore ambientale della Basilicata. Il caciocavallo silano, il prodotto tipico lucano, a marchio certificato è risultato quello più conosciuto dagli italiani. Invece, tra la produzione a base di carne la più conosciuta è la gelatina di maiale. Il caciocotta è il formaggio che viene maggiormente identificato con la provenienza lucana. Mentre tra i prodotti vegetali è il rafano. Tra quel-

POSITIVO
il bilancio della
quarta edizione

li da forno il più noto è la pizza con i cingoli di maiale. Dall'indagine emerge che nell'immaginario degli italiani la Basilicata viene rappresentata come una piccola regione del Sud fortemente legata alle sue tradizioni. Questa sorta di distacco le ha permesso di custodire una ricchezza che ormai molte delle altre zone d'Italia hanno perduto. La produzione lucana più apprezzata il Pecorino di Filiano, l'Aglianico del Vulture, il Peperone di Senise, il Fior di Latte Appennino meridionale, i Fagioli di Sarconi e il Canestrato di Moliterno. Tra i prodotti a base di carne e frattaglie fresche il più noto è la gelatina di maiale, seguito dalla soppresata e da pancetta, lardo, pezzente saliccia, involtini. Fra i formaggi il caciocotta è quello che viene maggiormente identificato con la provenienza lucana. Seguono pecorino misto, toma, casieddo, padraccio, ricotta forte, scamorza, caprino, ricotta, mozzarella e caciocavallo. Poi sono i peperoni cruschi, i pomodorini sott'olio, le olive nere secche ed i lampascioni ad essere considerati prodotti tipici lucani. Infine, tra i prodotti da forno, oltre alla pizza coi cingoli del maiale, il pane di Matera, i calzoni di ceci, i ravioli, la gelatina dolce di maiale, la cicerata, la pizza rustica, il migliaccio, il sanguinaccio, i mostaccioli ed i biscotti glassati. Secondo la ricerca gli italiani dimostrano di avere un'immagine molto positiva della produzione agroalimentare lucana, che si riflette



anche sulle decisioni d'acquisto e sulla fiducia nei prodotti che provengono dalla Basilicata. "Oggi più che mai vi è la necessità di rafforzare la promozione dei nostri prodotti attraverso azioni concertate e in un quadro unitario che consenta di migliorare la conoscenza dell'intero paniere dei prodotti lucani" ha sostenuto l'Assessore Salvatore. L'approfondimento di questa indagine ci darà un quadro più chiaro del lavoro che dobbiamo fare per riorientare le politiche promozionali dei prodotti lucani, per farne crescere la percezione e per ampliare il loro inserimento sui mercati. È un processo - ha osservato l'assessore - che passa anche attraverso la riorganizzazione dei servizi per lo sviluppo agricolo ridisegnando ruoli e competenze degli Enti". A Naturalmente Lucano, si è anche parlato dell'impatto della nuova politica agricola comunitaria sul territorio regionale. L'assessore Salvatore ha enfatizzato il nuovo ruolo dell'agricoltura, soprattutto delle nuove politiche agricole comunitarie, che è in forte rottura rispetto al passato. "Occorre - ha sottolineato - approdare ad una politica agraria moderna, capace di ristabilire un dialogo tra società ed agricoltura, un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente, che produca alimenti sicuri e che non trascuri di considerare la nuova compagine comunitaria delineatasi all'indomani dell'allargamento dell'UE ad altri dieci paesi. Le politiche di sviluppo rurale - ha detto ancora - rappresentano il secondo pilastro della Politica Agricola Comunitaria, che, all'interno della riforma, hanno subito un forte potenziamento, sia in termini di risorse finanziarie, sia di strumenti attuativi. In questo contesto è indispensabile che di-

ventino una vera e propria priorità per la nostra regione, che si caratterizza per la grande vocazione rurale del territorio". "Gli imprenditori e le organizzazioni agricole - ha detto il presidente della Regione, Filippo Bubbico - devono agire in sinergia per definire un assetto in cui l'ambiente non diventi un fattore di costo, ma un elemento produttivo per la realizzazione di obiettivi aziendali ed imprenditoriali. Ai vari soggetti attori dello sviluppo locale - ha aggiunto il Presidente - spetta il compito di valorizzare i processi di politica agricola, in modo che la Basilicata possa continuare ad essere conosciuta come una regione affidabile e credibile. I pochi che ci conoscono - ha detto il presidente Bubbico - commentando l'indagine della Swg - identificano questo territorio con la qualità e l'affidabilità. Esistono tutte le premesse per allineare gli obiettivi aziendali puntando al tempo stesso a migliorare le condizioni di contesto perché si realizzi l'obiettivo di fare della Basilicata una regione di qualità in un territorio di eccellenza, mettendo in campo tutte le iniziative in grado di esprimere il potenziale di ricchezza presente. Occorre - ha concluso Bubbico - un pizzico di orgoglio che è insito nelle capacità dei nostri imprenditori che devono affrontare competitori sempre più attrezzati. Insieme si può continuare a lavorare per far crescere questa regione che ha piccoli numeri ma grandi ambizioni". Dell'artigianato artistico come elemento di sviluppo del territorio ha parlato l'assessore alle Attività Produttive e Politiche dell'Impresa, Gaetano Fierro. "L'aspetto nuovo di questa rassegna - ha commentato - è dato dalla presenza di tantissimi giovani ar-

tigiani vogliosi di essere protagonisti della ripresa in un settore vitale dell'economia lucana". La Regione Basilicata, attraverso il Dipartimento Attività Produttive e Politiche dell'Impresa, ha organizzato la partecipazione di 26 aziende artigiane operanti nel settore dell'artigianato artistico di qualità. Particolare interesse ha suscitato la quantità e qualità dei prodotti esposti in uno stand che, sviluppandosi su una superficie di circa 500 metri quadrati, ha consentito alle aziende lucane la presentazione di raffinati manufatti in vari materiali quali la pietra di Latronico, legni del Pollino, ceramica e ferro. Forte la presenza della ceramica che, attraverso le aziende di Trecchina, Lagonegro, Stigliano, Rapone, Calvello, Lavello, Venosa, Latronico, Potenza, Avigliano, Vaglio e Maschito, ha calamitato l'interesse dei visitatori. Un'area dedicata al ferro battuto ha ospitato aziende che producono i loro manufatti a Stigliano, Sasso di Castalda e Savoia. Queste aziende, recuperando la lavorazione tradizionale della forgiatura, hanno realizzato nuovi oggetti e complementi di arredo sempre più vicini alle richieste di mercato che esige prodotti di qualità. Non meno interessanti i mosaici realizzati a Potenza, i dipinti a secco su intonaco con effetto affresco realizzati a Rapolla e la lavorazione del vetro eseguita in Val d'Agri. I visitatori hanno potuto inoltre ammirare artigiani al lavoro al tornio per la ceramica e all'intaglio per il legno avendo modo così di constatare la dedizione e l'entusiasmo dei produttori nei confronti delle loro produzioni.

