



# Il cuore verde della Basilicata

Foglie verdi screziate di porpora e ricoperte di una sostanza cerosa. Bombe vitaminiche per la stagione fredda, anche se non godono di grande considerazione. Sacri per i Greci e i Romani, sono i cavoli bianchi o rossi, dalla forma solitamente rotonda, talvolta schiacciata e persino appuntita.

Verdi, rosse o di colore variegato, amare o dolci, le insalate, una famiglia di circa 1600 varietà, le cui origini risalgono ad oltre 4000 anni prima della nostra era. E, poi, il carciofo, l'aneto e la cicoria. E ancora bietole, finocchi, rucola selvatica, sedano, prezzemolo. Il paniere lucano degli ortaggi invernali vanta varietà che si impongono sul mercato nazionale e internazionale per qualità e precocità. Per alcune specie orticole, come il finocchio, la Basilicata risulta una delle prime aree di produzione nazionale. In queste pagine la fotografia del comparto, un focus sulle aziende sempre più attente ai sistemi di certificazione di processo e di prodotto, tracciabilità e rintracciabilità, ma anche il quadro delle principali problematiche



## I cavoli nostri... e altri ortaggi

Angela Pino

**A**lcuni sono robusti e spinosi ma dal cuore tenero e dolce. Altri hanno colori da far invidia al più bello dei fiori, altri ancora hanno gambi piccoli o grandi, foglie larghe o strette, forma ovale o allungata. “Signori e signore”: la bontà, in Basilicata, è “in pieno campo” e con gli ortaggi invernali diventa espressione dell’immensa varietà della natura.

Prodotti che fanno bella mostra sui banchi dei mercati e sulle tavole lucane - ma anche nazionali e internazionali - i più importanti del nostro territorio sono i cavolfiori, i finocchi e le insalate. Seguono i carciofi, tutti gli altri componenti del gruppo delle brassicacee (cavolo, cavolo rapa, cavolo broccolo, cavolo verza, cavolo cappuccio, etc.), indivia, rucola, prezzemolo e sedano. Quest’ultimo è presente in modo specifico nel Lavellese che insieme al Metapontino rappresentano le aree orticole di rilevante valore economico per la regione.

Il settore gioca un ruolo importante per quantità e specificità produttive sul territorio, e si fa presto a confermarlo, considerando che per determinate specie orticole, come le brassicacee e il finocchio, la Basilicata si attesta tra le principali aree di produzione nazionale.

Il maggior numero di Organizzazioni dei Produttori (Op), costituite nel caso specifico da aziende dedite alla coltura di ortaggi invernali, si concentra proprio nel Metapontino e nel Lavellese.

A disciplinare il ruolo delle Op, in generale, con uno sguardo anche al più particolare comparto delle orticole invernali il Regolamento Comunitario 1234/2007, che comprende l’organizzazione comune dei mercati (Ocm) agricoli e le disposizioni specifiche per determinati prodotti: a partire dal riconoscimento delle organizzazioni dei produttori il quale non avviene più per macro categorie ma anche per singolo prodotto. Perché possano essere costituite, le Op devono commercializzare



un quantitativo minimo di prodotto stabilito dallo Stato membro e avere un determinato numero di soci. Il regolamento consente a queste realtà di predisporre un programma operativo triennale o quinquennale, il quale può prevedere interventi - come l'acquisto di macchinari e strutture o il ricorso a personale - cofinanziati al 50 per cento tra Ue e Op. Tutto finalizzato alla riduzione dei costi e al miglioramento della qualità e dell'ambiente.

Un'idea circa la consistenza degli ortaggi invernali sul territorio lucano la offrono proprio queste organizzazioni attraverso i dati, aggiornati al 2009, dell'Ufficio Produzioni Vegetali del dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata. Risulta che il totale degli ortaggi invernali prodotti dalle aziende delle Op metapontine e lavellesi raggiunge quasi i 660 mila quintali e occupa una superficie superiore ai 2.800 ettari.

Uno sguardo d'insieme sull'intero territorio regionale, invece, consente di riscontrare che in riferimento al biennio 2006-2008 la produzione di ortaggi invernali - i cui cicli produttivi vanno da settembre fino a tutto maggio - supera il milione e cento mila quintali.

Rispetto alla capillare presenza di questi prodotti, diffusi in maniera omogenea sul territorio regionale, si esprime anche il Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013, che fornisce gli elementi necessari agli operatori del settore e a quanti sono interessati a conoscere l'articolazione della strategia regionale nell'ambito dello sviluppo agricolo e rurale, con il sostegno del Feasr (Fondo europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale).

Lo stesso Psr evidenzia che rispetto a quello frutticolo il comparto orticolo lucano vive una situazione più complessa dovuta alla scarsa aggregazione delle aziende agricole, ai bassi prezzi di mercato e agli alti costi di produzione. ➔





## IL DISTRETTO AGROALIMENTARE DEL METAPONTINO

“Riuscire a convincere il consumatore che nelle nostre colture c'è qualcosa di buono, qualcosa di più. Dobbiamo indurre un lettore, ad esempio, a mangiare il nostro cavolfiore perché, ai fini nutrizionali, è migliore rispetto ad altri e poi perché fa pensare alla Magna Grecia. Insomma, perché dietro di sé ha una storia”. Nei pensieri di Salvatore Martelli, presidente del Distretto Agroalimentare di Qualità del Metapontino, è racchiusa la filosofia di una realtà che fa di innovazione, sviluppo, formazione e ricerca le ragioni delle sue strategie e dei suoi interventi.

In attività dal settembre 2006, il Distretto rispetta il territorio specifico della Magna Grecia, ricorda Martelli, puntualizzando che proprio in questa zona si è sviluppata l'agricoltura della piana metapontina. Localizzato lungo la fascia ionica della Basilicata, è costituito da 12 comuni della Provincia di Matera territorialmente contigui in un'area caratterizzata da omogeneità demografica, economica e sociale. Il distretto concorre per l'80 per cento all'intera produzione ortofrutticola della regione, e dei 74 mila ettari di superficie agricola su cui si estende, circa 21 mila sono investiti a ortofrutta.

Qui si concentra la maggiore produzione di ortaggi invernali che Salvatore Martelli definisce “di alta qualità e tra le migliori a livello mondiale”, fino a ribadire che “le nostre colture sono certificate, diversamente sarebbe impossibile fare esportazione. Tra i prodotti tipici certificati rispondono all'appello il cavolfiore, il cavolbroccolo, il cavolo rapa, il finocchio, le insalate e la rucola.

“Tra gli obiettivi - precisa Martelli - quello di tenere sotto controllo tutti i prodotti con il minimo uso di pesticidi e di porre l'adeguamento agli aggiornamenti dei disciplinari di produzione integrata come strategia fondamentale per le aziende”. Il Distretto è una macchina in continuo movimento che mira a incrementare le produzioni valorizzandole e favorendone le concentrazioni, spiega il suo presidente. Ma c'è di più: “Intendiamo incoraggiare la ricerca, la sperimentazione e l'innovazione perché da questo difficile momento che l'agricoltura sta vivendo si può venir fuori solo provando a fare del nuovo”.

Nel rivelare che il Distretto sta studiando la possibilità di istituire una piattaforma logistica che dia risposte concrete, Martelli induce ad una riflessione: “Dal momento che i nostri costi di produzione sono elevati non

ha senso proporre articoli che altri producono bene e a costi inferiori”. Lo studio di un marchio di distretto nelle iniziative di quello agroalimentare della costa Ionica, il quale sta procedendo inoltre alla ideazione di marchi collettivi, rappresenta un ulteriore passo innovativo cui se ne aggiungono altri, come portare questi prodotti in altri paesi quali Canada, India e Sudafrica.

In collaborazione con il dipartimento Agricoltura, il Distretto ha rilanciato il salone “Fruit Logistica”, a Berlino, la più importante manifestazione mondiale dedicata al settore ortofrutticolo, e la “Mac Fruit”, la rassegna internazionale della filiera ortofrutticola, a Cesena. A riguardo Martelli tiene a precisare che “Abbiamo messo in piedi un lavoro di squadra volto a favorire la concentrazione della produzione ad alto livello”.

Tra le altre azioni anche la promozione di Master per i giovani nel tentativo di ritornare ai vecchi mestieri dell'agricoltura, perché - sottolinea il presidente - “quello che manca, oggi, è la manodopera qualificata. E' da sottolineare, però, che in quest'ultimo periodo, nonostante si avverta un invecchiamento del mondo agricolo, si riscontra un ritorno e un interessamento da parte dei giovani al settore, con una differenza rispetto al passato in quanto gli interessati hanno un livello di scolarizzazione medio alto. Tra loro ci sono diplomati in agraria, e non, laureati che assumono le direzioni aziendali. Questo è un fatto positivo e incoraggiante”. (A. P.)



Diverse misure e relative azioni del Programma supportano la filiera orticola, a partire dalle Misure 111 (“Azioni nel campo della Formazione professionale e dell’informazione”) e 121 (“Ammodernamento delle aziende agricole”) per l’Asse 1, fino alla 214 (“Pagamenti agroambientali”), per l’Asse 2.

L’intervento previsto dalla 111 si prefigge l’obiettivo di promuovere azioni di formazione per le imprese agricole e forestali favorendo l’acquisizione di competenze strategiche, oltre a realizzare azioni di informazione che agevolino il trasferimento delle innovazioni e delle conoscenze. Si prevede così di finanziare la formazione e l’aggiornamento professionale di imprenditori e dipendenti di aziende agricole e forestali attraverso l’erogazione diretta al beneficiario di un contributo a rimborso delle spese sostenute (voucher), con un occhio di riguardo ai giovani agricoltori insediati per la prima volta in un’azienda.

Il potenziamento della competitività delle aziende agricole regionali è affidato, invece, alla Misura 121, attraverso la realizzazione di processi di ammodernamento strutturale tali da ottimizzare il rendimento globale dell’azienda e migliorare la capacità economica e qualitativa delle produzioni.

Due azioni della Misura 214 (“Pagamenti Agroambientali”) interessano poi l’iter produttivo, e non solo, degli ortaggi invernali: l’una prevede il sostegno dell’agricoltura integrata, l’altra l’introduzione o il mantenimento dell’agricoltura biologica.

Gli obiettivi operativi della Azione 1 prevedono la riduzione di “input chimici” mediante l’utilizzo di tecniche compatibili con la tutela dell’ambiente naturale privilegiando le pratiche produttive ecologicamente sostenibili.

Nell’Azione 2 il sostegno è finalizzato alla conversione e al mantenimento dei metodi di produzione biologica basati ➔

Some winter vegetables are sturdy and thorny but they are tender on the inside. Other vegetables have enviable colours, small or big stems and leaves, different shapes. In Basilicata winter vegetables are the symbol of the huge variety of nature.

The most important vegetables of our land are cauliflowers, fennels and salads. Then, it is important to quote artichokes, all members of brassicaceae family (cabbage, turnip, broccoli, savoy cabbage, head cabbage, ...), endive, rocket, parsley and celery. Celery is particularly widespread in the area surrounding Lavello which represents the most important horticultural part in Basilicata from an economic point of view, along with Metaponto.

As far as some horticultural species are concerned, such as brassicaceae and fennel, Basilicata is one of the main producers in Italy, with particular reference to quality and earliness favoured by a mild and dry climate.

Most Producers’ Organizations (OP), created specifically by farms dealing with the cultivation of winter vegetables, are based in the areas surrounding Metaponto and Lavello.

The role of Producers’ Organizations is ruled by the European Regulation 1234/2007 which deals with the organization of agricultural markets and specific measures for particular products. The regional office Produzioni Vegetali e Silvicultura Produttiva explains: “the acknowledgement of Producers’ Organizations involves single products and no longer macro categories. Producers’ Organizations have to commercialise a specific quantity of product established by the State Member and have a specific number of associates.”

According to the information revealed by this office and updated in 2009, “the quantity of winter vegetables produced by farms belonging to Producers’ Organizations in the areas surrounding Metaponto and Lavello amounts to circa 660 thousand quintals, thus extending over 2,800 hectares of land.” With reference to the whole regional area, the production of winter vegetables exceeded 1,800,000 quintals during the two-year period 2006-2008, as the Regional Statistic Yearbook 2009 stated.

Moreover, Regional Development Policy 2007-2013 deals with winter vegetables through the introduction of measures supporting horticulture, such as Measure 111 (“Activities for vocational and information education” aimed at fostering strategic skills), Measure 121 (“Modernization of farms” whose goal is the strengthening of regional farms’ competitiveness) for Axis 1 and Measure 214 (“Agro-environmental payments” aimed, on the one hand, at fostering integrated agriculture and, on the other hand, at the introduction of biological agriculture) for Axis 2.

To sum up, the aim of all these measures is the preservation of an important heritage composed of quality, taste and tradition, which are essential to protect our land and our environment.



Lavello Mantegazza



sull'esclusione dei prodotti di sintesi per la fertilizzazione e la difesa delle colture, oltre che sull'adozione di pratiche agronomiche relative alla gestione delle superfici coltivate. Ancora più importanti sono i progetti integrati di filiera che, dopo un lungo iter, stanno per essere applicati sul territorio regionale e tre riguardano proprio l'ortofrutta.

E' evidente che ogni intervento è teso a preservare un patrimonio espressione di genuinità, gusto e tradizione, a loro volta ingredienti indispensabili alla salvaguardia del territorio e dell'ambiente che li ospitano.



### Coltivazioni orticole invernali prodotte dalle Organizzazioni di Produttori della Regione Basilicata

	superficie (ha)	produzione (ql)	Organizzazione di Produttori
cavolfiori	117	34.193	Agricolafelice, Pam, Esedra, Fruit Italia, Athena
cime di rapa	23	14.114	Agricolafelice, Pam
cavolo verza	56	11.449	Pam, Ancona
lattuga	42	6.522	Agricolafelice, Pam, Esedra, Fruit Italia, Ancona
cicoria	2	240	Fruit Italia
altri ortaggi	127	24.171	Pam, Apolucania
finocchio	190	91.134	Esedra, Fruit Italia, Athena
prezzemolo	6	2.081	Ancona
<b>TOTALE ORTAGGI INVERNALI</b>	<b>2.899</b>	<b>659.931</b>	

### OP LUCANE, BERLINO APPREZZA

Il consolidamento delle relazioni commerciali, l'incontro con buyers e operatori internazionali, la promozione delle produzioni agricole lucane sono solo alcune delle ragioni che rinnovano la presenza della Regione Basilicata all'interno del Padiglione Italia della "Fruit Logistica" di Berlino, vetrina per l'import-export dell'ortofrutta mondiale.

Il dipartimento Agricoltura non ha mancato l'appuntamento 2011, presentando aziende e Organizzazioni di Produttori tra gli oltre duemila espositori provenienti da più di 70 Paesi.

La partecipazione al salone "Fruit Logistica", luogo d'incontro internazionale per il commercio di prodotti freschi, alla presenza del top degli espositori di tutto il mondo, offre un'opportunità indispensabile per lo sviluppo e il sostegno al settore ortofrutticolo della Basilicata grazie anche all'affluenza di migliaia di visitatori, tra operatori del commercio all'ingrosso e al dettaglio, produttori ortofrutticoli, importatori ed espositori, decision makers della grande distribuzione organizzata.

La qualità degli operatori lucani e il supporto di efficaci strumenti di sostegno al mercato testimoniano in pieno le potenzialità del sistema ortofrutticolo ed agroalimentare regionale. La Basilicata ha portato a casa non pochi riconoscimenti, a partire dall'impegno del sistema ortofrutticolo lucano nella promozione e nella tutela della qualità produttiva del Made in Italy, di cui la regione costituisce uno dei principali protagonisti.

In tal senso, l'evento di Berlino si è confermato piattaforma indispensabile per l'avvio di accordi commerciali proprio per le Op lucane, le quali hanno potuto consolidare contatti, e intraprenderne di nuovi, con buyers rappresentati da aziende di settore italiane, ma anche danesi, tedesche, olandesi e belghe. E mentre sono stati rafforzati i rapporti con la Russia, nella top list si sono distinte new entry come Brasile e India.

Con la Fiera di Berlino, inoltre, si è affermato il dato secondo cui la Basilicata esporta l'80 per cento delle sue verdure, fragole e pesche soprattutto nel Nord Europa. Verdure e ortaggi che i consumatori tedeschi hanno potuto apprezzare in fantasiosi menu preparati dai ristoratori lucani con sede a Berlino.

Spegnendo i riflettori sull'edizione 2011, la Fruit Logistica di Berlino ha dato appuntamento al 2012 alle aziende provenienti dall'intera catena del prodotto fresco e ai fornitori di piccole e medie imprese di tutto il mondo. (A. P.)



## Ode al carciofo

Il carciofo dal tenero cuore si vesti da guerriero,  
 ispida edificò una piccola cupola,  
 si mantenne all'asciutto sotto le sue squame,  
 vicino al lui i vegetali impazziti si arricciarono,  
 divennero viticci,  
 infiorescenze commoventi rizomi;  
 sotterranea dormì la carota dai baffi rossi,  
 la vigna inaridì i suoi rami dai quali sale il vino,  
 la verza si mise a provar gonne,  
 l'origano a profumare il mondo,  
 e il dolce carciofo lì nell'orto vestito da guerriero,  
 brunito come bomba a mano,  
 orgoglioso,  
 e un bel giorno,  
 a ranghi serrati,  
 in grandi canestri di vimini,  
 marciò verso il mercato a realizzare il suo sogno:  
 la milizia.  
 Nei filari mai fu così marziale come al mercato,  
 gli uomini in mezzo ai legumi coi bianchi spolverini erano i generali dei carciofi,  
 file compatte,  
 voci di comando e la detonazione di una cassetta che cade,  
 ma allora arriva Maria col suo paniere,  
 sceglie un carciofo,  
 non lo teme,  
 lo esamina,  
 l'osserva contro luce come se fosse un uovo,  
 lo compra,  
 lo confonde nella sua borsa con un paio di scarpe,  
 con un cavolo e una bottiglia di aceto finché,  
 entrando in cucina,  
 lo tuffa nella pentola.  
 Così finisce in pace la carriera del vegetale armato che si chiama carciofo,  
 poi squama per squama spogliamo la delizia e mangiamo la pacifica pasta  
 del suo cuore verde.

*Pablo Neruda*

