

Tipicità e certificazioni per un comparto dai piccoli numeri

Programmi in corso per la valorizzazione delle cultivar locali

Dopo quelli dei **seminativi** e della **zootecnia**, l'**olivicoltura** è il terzo comparto agricolo più produttivo della **Basilicata**. La produzione di olio costituisce, infatti, il 10% della produzione lorda lucana. I dati sono confermati anche per la campagna olivicola 2004-2005, in cui si è avuta una leggera crescita rispetto agli scorsi anni, caratterizzati, tra il 2000 e il 2003, da una diminuzione del raccolto delle olive. Le piante d'olivo sono circa 5 milioni 600 mila, occupano una superficie totale di oltre 30 mila ettari, e hanno reso una produzione di olio intorno ai 61 mila quintali.

ANNATA OLIVICOLA 2004-2005

| | Provincia di Potenza | Provincia di Matera | Tot. Regione Basilicata |
|------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------|
| Numero piante | 2.575.828 | 3.098.828 | 5.674.154 |
| Olive prodotte (Q.li) | 141.638,47 | 194.668,52 | 336.306,99 |
| Olio prodotto (Q.li) | 23.083,90 | 37.947,98 | 61.058,88 |

Nel 2005 è aumentato anche il numero delle aziende, il che conferma il persistere di un problema annoso della nostra olivicoltura: la polverizzazione e la frammentarietà, intese come l'elevata quantità di aziende con oliveti di piccole dimensioni. Già nel 2000, secondo i dati **Istat**, le aziende olivicole con una superficie inferiore a un ettaro erano il 41,7%. Ciò riporta a questioni come i limiti della conduzione familiare, la resa che supera di poco l'auto-consumo e l'utilizzo di impianti non intensivi e non irrigati. A questo si aggiunga una scarsa organizzazione commerciale che rende le aziende poco competitive, se non proprio estranee al mercato.

Nonostante questo, la nostra olivicoltura annovera anche diversi aspetti positivi. Primi tra tutti, quei territori d'eccellenza che sono riusciti a valorizzare le cultivar del luogo. Infatti, sono ben **27** le varietà di olive presenti sul territorio regionale, con le maggiori concentrazioni nel **Vulture**, (15 varietà). Da queste si estrae per il 75% olio del tipo extravergine. Recentemente è stata riconosciuta la **Dop** per l'olio "**Vulture**", mentre è in corso di perfezionamento quella dell'olio "**Lucano**". Altre eccellenze sono poi state individuate grazie ai progetti pilota condotti dall'**Alsia**, dalla **Regione** e dagli altri enti territoriali per la certificazione volontaria di prodotti, come l'olio "**Sauro**", "**Selva Venusio**", "**Alta Val d'Agri**", "**Lagonegrese**" e l'**oliva al forno di Ferrandina**.

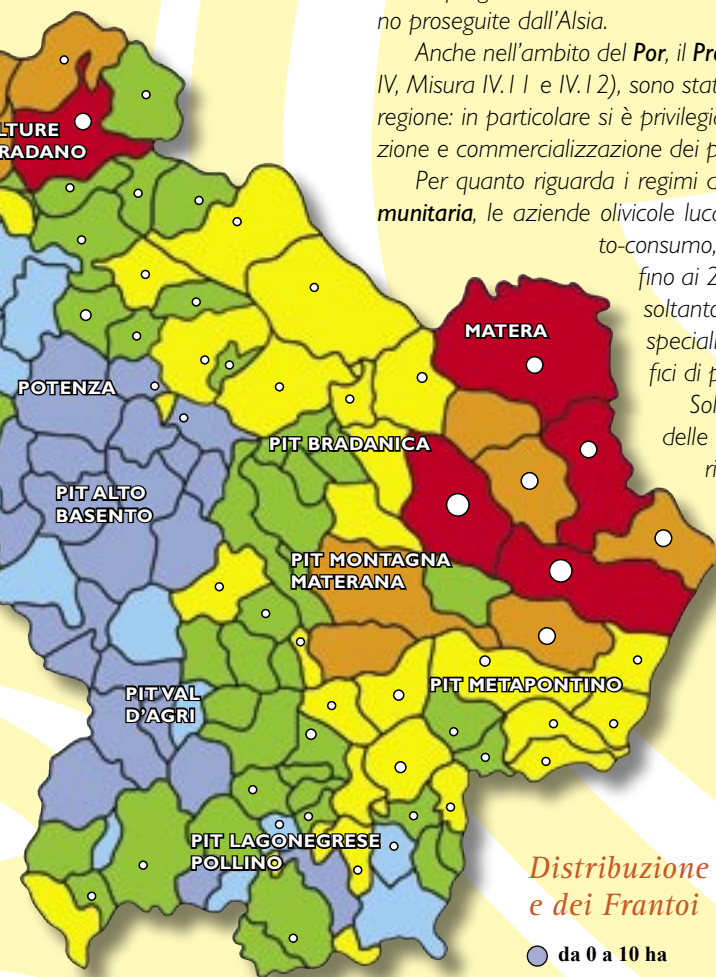


Il Dipartimento Agricoltura della Regione porta avanti diverse azioni a sostegno del comparto. Da poco più di un anno si è concluso il **"Programma per il miglioramento qualitativo dell'olio d'oliva in Basilicata"**: un sistema di azioni integrate, dalla formazione, al monitoraggio del clima e alle analisi chimiche e organolettiche, dal quale è risultato un miglioramento delle tecniche di coltivazione e il recupero di alcune qualità colturali. Il Programma è stato svolto con la partecipazione attiva del **Consorzio Olivicolo Lucano**, che riunisce i produttori regionali. Dalla conclusione del programma, ossia dalla campagna 2004/2005, le attività lì previste vengono proseguite dall'Alsia.

Anche nell'ambito del **Por**, il **Programma operativo regionale 2000-2006** (Asse IV, Misura IV.11 e IV.12), sono state finanziate 21 aziende delle diverse aree della regione: in particolare si è privilegiato il miglioramento delle tecniche di trasformazione e commercializzazione dei prodotti di qualità della filiera.

Per quanto riguarda i regimi di aiuto della nuova **Pac**, la **Politica Agricola Comunitaria**, le aziende olivicole lucane, essendo per la quasi totalità dedite all'auto-consumo, hanno potuto beneficiare della fascia di aiuto fino ai 2.500 euro. Al di sopra di questa soglia rientrano soltanto l'1% delle aziende: segno dello scarso livello di specializzazione e delle ridotte dimensioni delle superfici di produzione.

Solo continuando sulla strada della tipizzazione, delle certificazioni e dei progetti di filiera, si potranno ritagliare nicchie di mercato in cui far apprezzare i nostri prodotti e rafforzare così le posizioni commerciali delle aziende lucane. ●



Distribuzione della Superficie Olivicola e dei Frantoi

- da 0 a 10 ha
- da 11 a 50 ha
- da 51 a 200 ha
- da 201 a 500 ha
- da 501 a 1000 ha
- oltre 1000 ha

Numero frantoi
 ○ ○ ○
 8 1 0