

# Prodotti “tracciabili” per uscire dalla marginalità

*Anche l'olivicoltura dovrà misurarsi col principio della condizionalità*

L'olivicoltura lucana ha rappresentato per anni una delle forme di sostentamento più importanti della popolazione rurale locale che, coltivando l'oliveto, ha anche assicurato il presidio del territorio e la sua difesa idrogeologica. E ne ha indubbiamente disegnato il paesaggio, concentrando il 76% della superficie olivicola regionale in aree collinari e montane.

La “marginalità” di questa olivicoltura è caratterizzata dalla bassa competitività con gli oliveti intensivi di pianura e con il prodotto di altri Paesi europei ed extra europei. La bassa redditività e la difficile meccanizzazione delle operazioni colturali dovuta alle elevate pendenze, la mancanza di in-

frastrutture e la debolezza delle filiere locali hanno determinato, negli ultimi decenni, una tendenza all'abbandono di estese superfici.

Questo ha portato a delle serie conseguenze, sia sociali, come lo spopolamento dei piccoli centri, la perdita di tradizioni popolari, l'indebolimento del rapporto tra uomo e territorio; che ambientali, come l'erosione, gli incendi, la desertificazione. Il futuro di tale olivicoltura dipenderà innanzitutto dalla capacità dei produttori di offrire sul mercato un prodotto dalla qualità elevata e costante negli anni, ottenuto con processi produttivi rispettosi del principio di condizionalità.

Questa esige che non siano trascurate le emergenze ambientali: **protezione del terreno dall'erosione, riduzione dell'inquinamento dei corsi idrici superficiali e delle falde profonde, tutela del paesaggio**. Ma impone anche l'uso controllato di fitofarmaci, il mantenimento dell'**integrità del prodotto**, delle sue **proprietà salutari, nutrizionali e organolettiche**, tutte **economicamente sostenibili, “tracciabili”** e che possano condurre alla certificazione del prodotto e alla sua promozione.

Di concerto dovrà avvenire da parte degli organi legislativi europei, nazionali e locali, il riconoscimento del ruolo multifunzionale di questa tipologia di olivicoltura e l'attribuzione di un incentivo finanziario per l'attuazione di una gestione culturale minima dell'oliveto mirata a potenziarne la sua funzione di tutela ambientale e paesaggistico-ricreativa.

Non meno importanti saranno le attività di ricerca finalizzate alla individuazione e sperimentazione di tecniche colturali alternative, sostenibili





dal punto di vista economico e ambientale. Infine, necessarie saranno le azioni di divulgazione dei risultati sperimentali agli operatori di settore e la formazione di figure professionali qualificate.

Sicuramente la **Basilicata** può ambire a una produzione di eccellenza di olive e di olio estremamente variegata, grazie al suo panorama olivicolo, contraddistinto dalla presenza di numerose cultivar locali ormai consolidate nelle aree vocate della regione.

La combinazione fra **patrimonio varietale** e **condizioni pedoclimatiche** e il rispetto di tutte le regole alla base della gestione dell'intera **filiera** (dalla **materia prima** al **prodotto finito** e alla sua **distribuzione**), possono conferire all'olio prodotto unicità e caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche, nutrizionali, salutistiche di elevato standard qualitativo. Fra l'altro la creazione di marchi e

l'applicazione di specifici disciplinari di produzione non garantiscono soltanto la qualità e la tipicità del prodotto, ma ne esprimono anche il forte legame con il territorio di provenienza e con la tradizione socio-culturale locale.

Siffatte produzioni hanno la possibilità di spuntare ottimi prezzi in un "mercato di nicchia", nazionale e internazionale, rivolto a quanti sono disposti a sostenere una spesa più elevata pur di fruire di un prodotto qualitativamente valido, tipico e dotato di un valore aggiunto per i benefici connessi alla tutela dell'ambiente e alla valorizzazione delle risorse naturali e sociali. ●

**Prof. Cristos Xiloyannis**

*Dipartimento Scienze e Sistemi Culturali,  
Forestali e dell'Ambiente  
Università degli Studi della Basilicata*