

# Distretti olivicoli per favorire imprese e territorio

## Associazionismo verso organizzazioni di prodotto

Il riconoscimento della **Dop olio "Lucano"**, come la già affermata **Dop "Vulture"** e la **Dop "Maiatica"** in via di istruttoria, potrà rappresentare una tappa importante per le aziende olivicole lucane, in vista dei mercati nazionali e internazionali.

Consapevoli che la Dop da sola non basta a superare le criticità del comparto occorrono politiche di sostegno al settore, tutelando e salvaguardando la vocazione e la tradizione olivicola della **Basilicata**. Il settore olivicolo italiano, e lucano in particolare, stanno attraversando una fase assai delicata. La concorrenza agguerrita e i costi di produzione elevati mettono molte aziende in obiettive difficoltà. L'associazionismo, di fronte alle tendenze registrate ormai da anni, si è impegnato in una riflessione profonda e in un complessivo sforzo di adeguamento.

Quasi tutte le associazioni olivicole in questi anni si sono meglio organizzate per amministrare l'aiuto alla produzione. Solo poche, invece, si sono avventurate nella concentrazione dell'offerta, attività più complessa e gravata da rischi economici.

Con il passare degli anni, la normativa europea e quella nazionale hanno accentuato il ruolo istituzionale delle Organizzazioni di produttori, impegnate a migliorare la qualità e l'erogazione di servizi per la valorizzazione della produzione.

L'**Associazione provinciale olivicoltori**, sotto la spinta del **Decreto legislativo n. 102/2005**, che consentiva alle associazioni di trasformarsi in organizzazioni di prodotto, ha voluto scommettere sul proprio futuro. È diventata Organizzazione dei produttori olivicoli lucani, con 6.500 soci, per organizzare l'offerta, la promozione, la valorizzazione e la crescita qualitativa della produzione.

Nei territori a più spiccata vocazione produttiva, come il **Ferrandinese**, il **Materano**, il **Vulture-Melfese**, occorre mettere in campo azioni e interventi in grado di trasformare questi areali in veri e propri distretti produttivi olivicoli. Ciò consentirebbe a ciascuno di essi di assumere una precisa connotazione produttiva, riconoscibile sia all'interno dalle imprese, che all'esterno dai consumatori.

Operare in una prospettiva di distretto significa non solo preservare le vocazioni produttive dei singoli territori, ma anche attivarsi per la creazione al loro interno di uno specifico contesto ambientale (infrastrutture, servizi, forme associative imprenditoriali, ecc.). Le imprese sarebbero così favorite nello sviluppo e nel radicamento al territorio. Aspetto, quest'ultimo, da supportare anche mediante azioni di promozione della civiltà e della cultura dell'ulivo e dell'olio (**Strade dell'olio, Frantoi aperti, Città dell'olio**). ●

**Paolo Carbone**

Presidente Organizzazione produttori olivicoli



## Scheda tecnica: l'olio "Lucano"

L'olio extravergine d'oliva "Lucano", per il quale è in corso la procedura per il riconoscimento della Dop, si otterrebbe dalla frangitura delle seguenti cultivar: "Ogliarola" per il 50%; "Maiatica" e "Coratina", unite o disgiunte, per il 30%; "Frantoio" e "Lecicino", unite o disgiunte, per il restante 20%.

• Acidità massima: 0,6% per 100 grammi di olio

• Numero perossidi: <11

• Delta K: <=0,001

• Polifenoli totali: >=80

• Colore: dal giallo oro al giallo con riflessi verdi

• Odore: fruttato medio di oliva matura con odore di verdura matura

• Sapore: fruttato medio di oliva matura dal gusto dolce con lieve perfezionale finale della nota piccante e aroma di verdura matura

• Punteggio al panel: >6,5

La zona di produzione comprenderebbe vaste aree di entrambe le province lucane: in quella di Potenza, sarebbero interessate le zone dell'Alto Bradano, del Melandro, della Val d'Agri, del Lagonegrese, del Pollino; in quella di Matera, le zone della montagna e della collina materana e del Metapontino.

Il disciplinare impone che le condizioni di coltura rispettino le caratteristiche e le tradizioni del luogo. La densità stabilita per gli oliveti non dovrebbe superare i 400 alberi per ettaro. La produzione dovrebbe contenersi nelle 18 tonnellate per ettaro e la resa consentita al di sotto del 26% del peso delle olive.

Per la raccolta sarebbe vietato l'uso delle reti permanenti. Per la molitura, ammessi solo processi meccanici e fisici, e non chimici. La conservazione dovrebbe avvenire nella stessa zona di produzione, in locali poco illuminati. Il prodotto potrebbe essere confezionato in banda stagnata, vetro o terracotta smaltata, in confezioni non superiori ai cinque litri, nonché in bustine monodose.

Anche per l'olio "Lucano" sarebbe consentito il metodo della produzione biologica.