

Qualità: progetti pilota dell'Alsia con Enti e imprese locali

Tra le nuove iniziative, anche la valorizzazione dell'oliva al forno di Ferrandina

L'**olivicoltura** è uno dei settori che vede l'**Alsia** impegnata nella realizzazione di **progetti pilota**, per la certificazione degli oli tipici delle aree più vocate della nostra regione o che presentano delle qualità da salvaguardare e da valorizzare. Attraverso l'animazione territoriale,

la concertazione con gli altri **Enti territoriali** e il coinvolgimento delle **aziende produttrici**, si è giunti ad avere tre oli extravergini certificati con marchi territoriali: "**Selva Venusio**", "**Sauro**" e "**Alta Val d'Agri**". Si sono inoltre avviati altri due progetti nell'ambito del nuovo programma di intervento per lo sviluppo territoriale per l'olio del **Lagonegrese** e per l'oliva al forno di **Ferrandina**.

L'olio "**Selva Venusio**" proviene dagli oliveti dell'area protetta del **Parco della Murgia Materana**. Un disciplinare ne tutela i metodi di estrazione, imbottigliamento e commercializzazione. Il riconoscimento di quest'olio è stato possibile grazie alla collaborazione tra l'Alsia e l'ente Parco, stabilita in un protocollo di intesa del 2001. Le varietà di oliva utilizzate sono: "**Cima di Corato**", "**Nociera**", "**Tarantina**", "**Ogliarola del Bradano**", "**Lecchino**" e "**Frantoio**".

L'olio "**Sauro**" è il risultato di un'attività promossa dalla **Comunità Montana Camastra-Alto Sauro**. Il territorio in cui si produce comprende i comuni di **Corleto** e **Guardia Perticara**, dove nel-

la scorsa annata si sono avute le prime produzioni, e quelli di **Missanello** e **Aliano**. Le sue cultivar sono: "**Ogliarola**", "**Nostrale**", "**Maiatica**", "**Coratina**" e "**Leccino**". Per sostenere anche le fasi delicate della commercializzazione e dell'immissione del prodotto nel mercato, l'Alsia ha previsto attività di formazione, tutoraggio e consulenza rivolte all'**Associazione Olivicoltori del Sauro**, in cui si sono riunite le aziende produttrici.

L'olio "**Alta Val d'Agri**" è prodotto a **Montemurro**, nel più antico frantoio della zona. È realizzato con le cultivar "**Carpignana**", "**Ogliarola**",



“San Martinegna”, “Uciddara”, “Termini” e “Racioppella”. Attraverso la Segreteria commerciale, struttura in corso di realizzazione che si avvarrà anche di internet per concentrare l'incontro tra domanda e offerta, il prodotto sarà commercializzato insieme agli altri prodotti del paniere dell'Alta Val d'Agri.

Dei due nuovi progetti pilota, che l'Alsia seguirà nel 2006, uno riguarda l'**olio extravergine del Lagonegrese**. Sono ancora in fase di studio sia il disciplinare di produzione, che il marchio territoriale. Il progetto è collegato anche ad azioni di

promozione e valorizzazione di un altro prodotto tipico della stessa area: il “**pane di Trecchina**”.

L'altra proposta si riferisce all'**oliva al forno di Ferrandina**. Pur non trattandosi di un olio, questo prodotto merita una menzione speciale. La produzione della cultivar “**Maiatica**”, nella sola zona di Ferrandina, raggiunge il 20% dell'intera produzione del territorio della provincia di **Matera**. Di questo 20% ben la metà viene destinato all'essiccazione e quindi al prodotto dell'oliva al forno. Insieme al **Comune di Ferrandina**, partner del progetto, l'azione dell'Agenzia è rivolta ad ottenere la **Dop**. Come da prassi, si aspetta ora la certificazione volontaria da parte dei produttori, prima tappa verso il riconoscimento del prodotto e l'identificazione del marchio.

Per far emergere le produzioni tipiche, l'Alsia non si basa solo sulla tradizione olivicola delle varie aree della Basilicata. Spesso proprio il **Premio “Olivarum”**, organizzato ogni anno insieme all'ente Regione, costituisce una specie di fucina di nuove eccellenze. Il Premio, infatti, eleggendo i migliori oli lucani, sprona le aziende partecipanti a migliorare le tecniche di produzione per ottenere un alto livello di qualità, migliorando di riflesso la media della produzione regionale. I dati raccolti dal laboratorio di **Metapontum Agrobios** dimostrano che nel corso delle sei edizioni del Premio il livello medio degli oli lucani è stato di ottima qualità. E che il 74% degli oli partecipanti rientravano nei parametri delle certificazioni Dop. ●

