

Azienda agricola sperimentale “Baderta delle Murgine”

Terra di confine, quella tra le province di Potenza e Matera, ma non certo più di “confino”, quella in cui è situata l’Azienda agricola sperimentale dimostrativa dell’Alsia “Baderta delle Murgine”, che a dispetto della storia della cittadina di Aliano in cui è situata – famosa per aver accolto lo scrittore Carlo Levi nel periodo del suo esilio – indirizza, assiste e valorizza un comprensorio vocato a produzioni agroalimentari di grande qualità.

Il territorio è quello compreso tra il Medio Agri - Sauro e la Collina Materana, in cui si pratica prevalentemente la cerealicoltura, l’olivicoltura, la vitivinicoltura e la zootecnia. Tra i suoi prodotti tipici più famosi ci sono l’olio extravergine di oliva, prodotto dalla varietà “Maiatica” e il vino Doc “Grottino di Roccanova”.

Ed è in questi settori che l’Azienda svolge la sua attività dimostrativa e sperimentale. Gran parte della sua superficie di circa 44 ettari è utilizzata a seminativi, ma si affiancano alcuni importanti impianti speri-

mentali: uno di arboricoltura da legno con 3 ettari di piante a finalità bioenergetica (Short rotation forestry); un uliveto a duplice attitudine, da olio e da mensa; e un campo catalogo di pero, realizzato nell’ambito del progetto ministeriale “Liste varietali di fruttiferi”.

Infine, ma non certo per importanza, a “Baderta” è presente l’unico vigneto a raggiera che abbiamo in Basilicata, un fiore all’occhiello della sperimentazione vitivinicola regionale. Si tratta di un vigneto di 1,5 ha, impiantato nel 2004, che occupa una





superficie complessiva di 4 ha di forma ottagonale, con l'obiettivo principale di verificare la risposta dei vari vitigni all'esposizione solare.

L'Azienda dispone di due stazioni meteo per il rilievo dei dati agrometeorologici, completamente automatizzate: una del Servizio Agrometeorologico Lucano dell'Alsia e l'altra della Rete Agrometeorologica Nazionale, i cui dati sono disponibili tramite Internet rispettivamente sui siti dell'Agenzia (www.alsia.it e www.ssabasilicata.it) e su quello dell'Ucea (www.ucea.it).

Come tutte le altre Aziende sperimentali Alsia, anche "Baderta" eroga il servizio di assistenza fitosanitaria che fa capo al Servizio di Difesa Integrata (Sedi).

Recentemente tra le attività di animazione territoriale e valorizzazione dei prodotti tipici, il gruppo di lavoro dell'Azienda "Baderta" ha seguito la certificazione dell'Olio della Valle, l'olio extravergine di oliva del Medio Agri. In questa attività sono stati svolti dei corsi di formazione, a cui hanno partecipato gli olivicoltori e i frantoiani della zona. Questi si sono costituiti

in associazione di produttori ed hanno certificato le produzioni dell'annata 2008-2009 e 2009-2010, condividendo un unico disciplinare

di produzione e adottando alcune innovazioni colturali, come ad esempio la raccolta anticipata per migliorare la qualità dell'olio.

Altro vanto, registrato nell'agosto 2009, è stato l'ottenimento della Doc per il vino "Grottino di Roccanova", che ha fatto salire a 4 i vini a Denominazione di origine controllata della Basilicata. Si tratta di un vino prodotto nelle cantine di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo Sant'Andrea e invecchiato nelle antiche grotte di arenaria presenti in questi 3 comuni. Era stato già riconosciuto a Igt, Indicazione geografica tipica, nel 2000, ma i vitivinicoltori hanno da subito puntato al miglioramento della produzione e all'ottenimento della Doc.

I contatti

A.A.S.D. Baderta delle Murgine
SS.598 di Val d'Agri Km.86.5 - Aliano (MT)
Tel. e fax: 0835 564122; 0835 568748
Responsabile: Dott. Egidio De Stefano
e-mail: egidio.destefano@alsia.it