



L'extravergine Lucano sarà Dop

La storia della coltura dell'olivo in Lucania risale alla Magna Grecia, come testimoniano anche molti reperti archeologici. Elemento tradizionale del paesaggio, l'olivo ha visto negli ultimi anni una profonda evoluzione tecnica della coltivazione, grazie anche agli investimenti pubblici, con un netto miglioramento della qualità dell'olio.

La tradizione e l'importanza economica della coltura hanno portato così alla proposta di una Dop che riguarda l'intero territorio regionale, ad esclusione del Vulture, dove già esiste un olio Dop. Anche alcuni comuni della zona della Maiatica hanno

promosso un comitato per il riconoscimento di una terza Dop. L'olio extravergine Lucano Dop dovrà essere prodotto con olive delle varietà Ogliarola, per il 50%; Maiatica e Coratina, insieme o da sole, per il 30%; Frantoio e Leccino, fino al 20%. Tutte le fasi della produzione delle olive, della trasformazione e del confezionamento dovranno avvenire nella regione.

Il disciplinare proposto regola in modo preciso la coltivazione: in particolare, la difesa fitosanitaria dovrà seguire i disciplinari di lotta integrata della regione Basilicata.

Integrando la nuova Dop con quella già esistente del Vulture e con gli oli di qualità certificata, come l'olio Selva Venusio, dal Parco della



Murgia Materana, l'olio del Sauro e quello di Montemurro, in Alta Val d'Agri, si configura una scenario in cui l'olio extravergine potrà diventare sempre più uno dei fondamenti del paniere dei prodotti tipici lucani.

LA STRADA DELL'OLIO

Parlare di una Strada dell'olio nella Basilicata sembra quasi riduttivo, tanto l'albero di olivo è legato strettamente al paesaggio, alle tradizioni e alla cultura materiale delle regione.

Non a caso, la Basilicata conta su una Dop già esistente, quella del Vulture; della Dop Lucano, in corso di realizzazione, che coprirà il resto del territorio regionale, e di altri oli di qualità certificata, come l'olio Selva Venusio, dal Parco della Murgia Materana, l'olio del Sauro e l'olio di Montemurro, nell'Alta Val d'Agri. Ricchissimo è anche il patrimonio di varietà locali di olivo: oltre alla rinomata Maiatica di Ferrandina, usata per la produzione delle olive infornate, ci sono tante altre varietà interessanti, dall'Ogliarola del Vulture a quella del Bradano alla Cima di Melfi, da salvaguardare e migliorare, anche in funzione di una loro valorizzazione commerciale. Con 40mila aziende e 29mila ettari coltivati, l'olivo è una delle basi dell'economia agroalimentare lucana, grazie a una produzione media annua di 13mila tonnellate di olio.

