

# Prodotti tipici, si rilanciano territorio e *flussi turistici*

IPPAZIO FERRARI

Il paniere dei prodotti tipici della **Basilicata**, già certificati o per i quali è tuttora in corso la procedura per il riconoscimento europeo, ha assunto negli ultimi anni una importanza sempre maggiore. Ciò è stato possibile grazie alla collaborazione di tutti i soggetti del mondo agricolo ed agroalimentare, dalle associazioni di filiera ai consorzi, dalle organizzazioni di categoria alle associazioni dei produttori. Non meno importante in queste dinamiche è stato il ruolo delle istituzioni e degli enti presenti sul territorio, attraverso una corale e sistematica azione di animazione e di sostegno alle iniziative dei produttori. Scenario di riferimento il **Por**, il **Programma Operativo Regionale** per il periodo 2000-2006, dai cui obiettivi sono discese strategie pluriennali, programmi e progetti.

Un'azione di promozione e valorizzazione, quindi, sviluppata anche dall'**Alsia** partendo dall'individuazione dei prodotti tipici da tutelare secondo un ben definito protocollo d'intervento, elaborato anche in base ad un diretto e permanente confronto con il **Dipartimento Agricoltura** della **Regione Basilicata**. Il protocollo ha privilegiato prioritariamente quei prodotti tipici nella cui denominazione si fa preciso riferimento al ter-

ritorio di provenienza (**Tursi, Senise, Alto Agri, Alto Sauro, Matera, Sarconi, Filiano**, solo per citare alcuni esempi), con particolare attenzione alle produzioni di nicchia delle aree interne montane e collinari. L'Alsia ha quindi proposto e attivato una serie di progetti pilota e dimostrativi che, nella maggioranza dei casi, si sono rilevati capaci di coinvolgere in un cammino comune le imprese della filiera produttiva, impegnandole a costituirsi in consorzi e associazioni, ad adottare un disciplinare di produzione e a sottoporsi alla certificazione.

Nelle partnership sono stati coinvolti anche gli Enti locali, per consolidare l'azione dimostrativa e garantire nel tempo le prospettive di ampliamento delle iniziative.

Infine, seguendo una idea integrata di promozione e valorizzazione dei prodotti e del territorio, l'Agenzia si è resa promotrice di progetti mirati e definiti per territori e comparti produttivi, in grado di disegnare sull'intero territorio lucano delle vere e proprie "strade" per la valorizzazione enogastronomica ed agroalimentare.

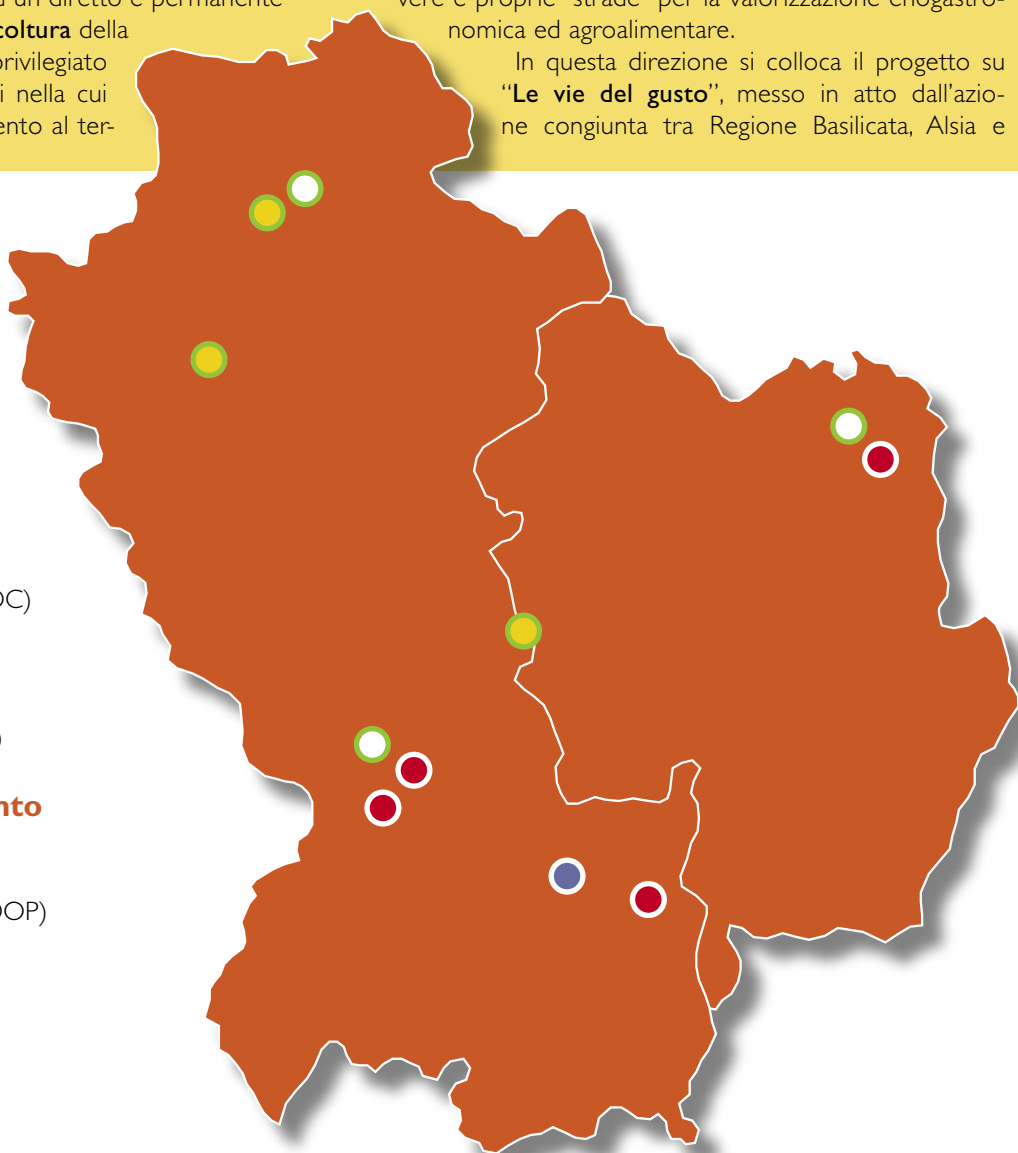
In questa direzione si colloca il progetto su "**Le vie del gusto**", messo in atto dall'azione congiunta tra Regione Basilicata, Alsia e

## Prodotti a denominazione comunitaria

- Aglianico del Vulture (DOC)
- Pecorino di Filiano (DOP)
- Caciocavallo silano (DOP)
- Fagiolo di Sarconi (IGP)
- Canestrato di Moliterno (IGP)
- Peperone di Senise (IGP)
- Vino Terre dell'Alta Val d'Agri (DOC)
- Pane di Matera (IGP)
- Vino di Matera (DOC)
- Olio del Vulture (DOP)
- Vino Grotтино di Roccanova (IGT)

## Procedure di riconoscimento comunitario avviate per

- ▶ Vino di Roccanova (DOC)
- ▶ Olio extravergine di oliva lucano (DOP)
- ▶ Melanzana rossa del Pollino (DOP)
- ▶ Fagiolo Poverello e Fagiolo Bianco di Rotonda (IGP)
- ▶ Miele Lucano (IGP)
- ▶ Salumi di Picerno (IGP)
- ▶ Marroncino di Melfi (DOP)



*Con progetti pilota e dimostrativi, ed il coinvolgimento degli Enti locali, diversi prodotti agroalimentari lucani sono ora certificati o in corso di certificazione. Un progetto su "Le vie del Gusto": il ruolo dell'Alsia e dell'Apt.*

**Apt, l'Azienda di Promozione Turistica**, con il quale si vuole dare maggiore visibilità al territorio lucano puntando sulla multifunzionalità dell'agricoltura in stretto rapporto con i flussi turistici della nostra regione. Diversi gli itinerari proposti: "del Grano", "dei Formaggi", "del Vino", "dell'Ortofrutta", "dei Salumi" e "dell'Olio". Il progetto, che si ispira alla Legge Regionale n. 7 del 2000 ed alla normativa sul turismo rurale, mira tra l'altro a creare un coordinamento tra i diversi soggetti istituzionali che operano nella promozione delle produzioni lucane, del territorio e delle sue emergenze culturali ed ambientali.

L'intera azione di sviluppo per il 2005 si basa su un articolato sistema di relazioni con **Enti Parco, Pit** (Progetti Integrati Territoriali), **Gal** (Gruppi di Azione Locale), **Camere di Commercio, Comunità Montane, Organizzazioni di categoria, Consorzi ed Associazioni di filiera.** ●

[ferrari@alsia.it](mailto:ferrari@alsia.it)



### Panieri di prodotti certificati

- ▶ Parco Nazionale del Pollino (salumi, prodotti da forno, pecorino, ortaggi)
- ▶ Alta Val d'Agri (lattiero caseari, salumi, olio Alta Val d'Agri, mele)
- ▶ Parco della Murgia Materana (olio, vino, formaggi)

### Prodotti con marchio territoriale

- ▶ Olio dell'Alto Sauro
- ▶ Miele Lucano
- ▶ Cavolfiore della Valle dell'Ofanto

### Prodotti in fase di certificazione (assistiti dall'Alsia)

- ▶ Salumi di Tricarico
- ▶ Fragola, clementine e pesco del Metapontino
- ▶ Carne podolica
- ▶ Caciocavallo podolico
- ▶ Arancia Staccia di Tursi
- ▶ Percoco bianco di Tursi



## Un "paniere" in crescita

PIETRO ZIENNA

Alla fine del 1996 erano solo 4, mentre oggi sono arrivati ad 11. Sono i prodotti agroalimentari lucani provvisti di un riconoscimento comunitario, certificati grazie anche all'azione dell'Alsia in termini di assistenza tecnica alle imprese e ai consorzi oltre che di promozione. Prodotti che stanno caratterizzando sul territorio i diversi comparti e integrando l'offerta turistica. Per i vini lucani, altre due importanti Doc - "Terre Alte della Val D'Agri" e "Matera" - che accompagnano quella "storica" dell'Aglianico del Vulture, ed un Igt - "Grottino di Roccanova"; 2 nuove Igp - "Pane di Matera" e "Canestrato di Molliterno" - in aggiunta alle due già esistenti nel settore ortofrutti- colico - "Peperoni di Senise" e "Fagiolo di Sarconi" - e ora in produzione; infine 2 Dop - "Pecorino di Filiano" e "Olio del Vulture" che affiancano l'unica - "Caciocavallo Silano", non esclusivamente lucana - prima esistente sul territorio. E il numero delle certificazioni a breve salirà ancora, se mettiamo in conto i prodotti per cui sono già in corso le procedure per il loro riconoscimento comunitario. Non solo denominazioni comunitarie, però. Negli ultimi anni l'Agenzia ha pure curato i programmi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici agroalimentari e del territorio per il sistema delle Aree protette della Basilicata, attivato e sostenuto filiere produttive, promosso marchi territoriali soprattutto attraverso il coinvolgimento degli Enti locali. ●

[pzienna@alsia.it](mailto:pzienna@alsia.it)