

# Murgia materana, sinergie col Parco per l'olio "Selva di Venusio"

FELICE VIZIELLI

L'olio extravergine d'oliva "Selva Venusio" si produce dalle olive raccolte negli antichi uliveti che si trovano all'interno dell'area protetta del **Parco Naturale della Murgia Materana**, nel territorio di **Matera**. Questo extravergine è ottenuto seguendo un disciplinare di produzione garantito dall'ente Parco e realizzato grazie alla collaborazione ed al supporto tecnico dell'**Alsia**.

Una collaborazione nata nel 2001, con la stipula di un protocollo d'intesa tra i due Enti per la realizzazione di progetti comuni di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche.

"Selva Venusio" è ottenuto dalla spremitura di olive rigorosamente selezionate tra le varietà tipiche più pregiate di una zona che ha una forte vocazione alla produzione olivicola. Tra le principali cultivar



impiegate spiccano la "**Cima di Corato**", la "**Nociara**", la "**Tarantina**", la "**Ogliarola del Bradano**", la "**Leccino**", la "**Frantoio**".

L'olio ha un colore facilmente riconoscibile, chiaro con una caratteristica colorazione ambrata di riflessi verdognoli. Ha un gusto particolare, fatto di sapori unici che richiamano i profumi delle erbe aromatiche della sua terra d'origine.

La ridotta acidità totale ed il basso numero di perossidi presenti ne fanno, oltre che un prodotto gustoso, anche un alimento sano dal punto di vista nutrizionale.

Le olive, raccolte in cassette finestrate, sono trasportate in frantoio dove sono stoccate fino al momento della molitura. Questa è effettuata con gli impianti continui

per garantire non solo l'osservanza delle norme igieniche e sanitarie, ma anche le caratteristiche dell'olio, prevenendo, al contempo, difetti ed irregolarità di trasformazione.

Il confezionamento in bottiglie avviene subito dopo la molitura ed una leggera filtrazione per eliminare le parti grossolane inevitabilmente presenti ancora nell'olio.

Una rapidità nel processo di imbottigliamento che consente di evitare il contatto dell'olio con l'aria e ridurre così gli effetti dell'ossidazione. ●

vizzielli@alsia.it

## Vulture capofila nella Denominazione d'origine protetta

ROCCO OLITA

Dopo l'acqua e il vino, ora tocca all'olio. La terra tanto amata da **Federico II**, il **Vulture**, si contraddistingue per i suoi castelli, per i suoi paesaggi e, sempre più oggi, per le sue produzioni tipiche e certificate. L'**Olio del Vulture** è prodotto in una delle zone della **Basilicata** dove è radicata nella cultura e nella tradizione agricola la coltivazione dell'olivo. Questo importante extravergine gode, dal 16 novembre del 2004, di un regime transitorio di riconoscimento della Dop.

Ottenuto prevalentemente da olive "**Ogliarola**", nella varietà "**Ogliarola del Vulture**", l'extra vergine che nasce dalle pendici del vulcano lucano si arricchisce anche della presenza di altre cultivar presenti nell'area: "**Coratina**", "**Cima di Melfi**", "**Palmarola**", "**Provenzale**", "**Leccino**", "**Frantoio**", "**Cannellino**" e "**Rotondella**".

Prodotto nei territori dei comuni di **Melfi**, **Rapolla**, **Barile**, **Rionero**, **Atella**, **Ripacandida**, **Maschito**, **Ginestra** e **Venosa**, l'extravergine del Vulture si contraddistingue per un aspetto limpido, di un giallo oro intenso e caldi toni verdi.

Il suo profumo è delicatamente fruttato, ed il suo caratteristico sapore è d'oliva matura, dolce o leggermente amara, con una lieve punta di piccante. ●

## Produzioni certificate per Sauro e Alta Val D'Agri

NICOLA LIUZZI - ANTONIO IMPERATRICE

L'olio del "**Sauro**" e l'olio "**Alta Val d'Agri**" sono prodotti seguendo un disciplinare voluto dai produttori e approvato dall'Istituto di certificazione **Is.Me.Cert**. Un attestato di qualità che ha già visto il concretizzarsi, per entrambi gli oli, delle prime produzioni certificate. L'olio extravergine d'oliva del "**Sauro**" si produce da uliveti nei comuni di **Corleto Perticara**, **Guardia Perticara**, **Missanello**, **Aliano**, oltre che in altri comuni, situati sui due versanti della valle solcata del Sauro. Le varietà utilizzate sono principalmente le diverse varietà locali, fra le quali spiccano "**Ogliarola**" e "**Nostrale**", unite ad altre di più ampia diffusione come "**Maiatica**", "**Coratina**" e "**Leccino**". L'olio extravergine "**Alta Val d'Agri**" è prodotto a Montemurro, nel più antico frantoio della zona, dalla spremitura delle olive di varie cultivar locali quali "**Carpinegna**", "**Ogliarola**", "**San Martinegna**", "**Uciddara**", "**Termini**" e "**Racioppella**", raccolte in diversi uliveti dell'area. Per entrambi gli oli, sapori ed odori caratteristici ma mai forti, che li rendono gradevoli ed equilibrati. ●

# Extravergine *lucano*: è in arrivo la **Dop**

REGIONANDO

a cura dell'Ufficio Stampa  
della Giunta Regionale



Sempre più vicina al traguardo la **Denominazione di origine protetta** (Dop) dell'olio di oliva "**Lucano**".

La bozza di disciplinare è stata di recente presentata da **Gaetano Fierro**, assessore regionale all'Agricoltura, Sviluppo rurale ed Economia Montana, ai sindaci dell'area interessata, alle Organizzazioni professionali agricole e alle Associazioni dei Produttori olivicoli della Dop "**Lucano**".

L'incontro è stato convocato al fine di consentire la massima divulgazione fra gli imprenditori interessati e per raccogliere eventuali osservazioni e richieste di modifiche da proporre nel corso della Pubblica audizione fissata dal ministero delle Politiche agricole a **Montescaglioso** (MT) per settembre.

"Dopo un'attesa durata molti anni - ha affermato Fierro - siamo in dirittura d'arrivo per l'ottenimento dell'agognata Dop dell'olio extravergine d'oliva che riguarda tutta la regione, esclusa l'area del **Vulture** che ne è già in possesso.

La **Basilicata** - ha proseguito - ha un olio di grande eccellenza, erede di una pratica che risale all'antichità come risulta dagli scavi archeologici effettuati nel **Metapontino**, cuore della **Magna Grecia**, dal professor **Carter** dell'**Università del Texas**. Erede di tale pratica agricola, che è continuata nei se-

Al momento di andare in stampa, apprendiamo che l'audizione pubblica sulla **Dop** dell'olio extravergine di oliva "**Lucano**" è fissata per le ore 11 del 9 settembre a **Montescaglioso** (MT), presso l'**Abbazia di San Michele Arcangelo**. Nell'occasione si discuterà, anche con i produttori, la proposta di disciplinare di produzione.

*coli, oggi il paesaggio lucano è caratterizzato da appezzamenti piccoli ma uniformemente rappresentati in tutto il territorio regionale".*

"Occorre comunque evidenziare - ha aggiunto l'assessore - che negli ultimi decenni la pratica olivicola e olearia ha avuto un netto miglioramento anche grazie alle politiche comunitarie, nazionali e regionali che hanno finanziato i programmi di miglioramento della qualità olio d'oliva, i nuovi impianti e i reimpianti".

La denominazione di origine protetta "**Lucano**" è riservata all'olio d'oliva prodotto esclusivamente da varietà come **Ogliarola** (50%), **Maiatica** e **Coratina** (con percentuali fino al 30%), **Frantoio** e **Leccino** per la restante parte.

"La Dop è quanto mai necessaria per il nostro olio d'oliva - ha detto ancora Fierro - in quanto dà garanzie sulla tracciabilità, operazione che contempla tutta una serie di adempimenti tesi a garantire quella salubrità del prodotto sempre più richieste dai mercati e dai consumatori. Infatti, le condizioni di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva Dop "**Lucano**" devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio derivato specifiche peculiarità qualitative. È importante - ha concluso - che le Istituzioni e il mondo agricolo si attivino nei modi che più riterranno opportuni per partecipare e dare il proprio contributo al fine di arrivare preparati alla Pubblica audizione di settembre nella quale, alla presenza dei funzionari del ministero delle Politiche agricole, dovrà essere approvato il disciplinare, primo fondamentale passo per l'ottenimento della Denominazione di origine protetta". ●

