

# Nuove iniziative per *integrare* prodotti tipici e territorio



**ASSOCIAZIONE LIUZZI E ROCCO OLITA**  
Il programma di intervento per lo sviluppo territoriale messo a punto dall' **Agenzia** per attuare le direttive della **Giunta Regionale** è un'azione di valorizzazione delle produzioni agroalimentari lucane diversificata per i vari territori della **Basilicata**. Si tratta di 13 progetti mirati allo sviluppo di alcune aree specifiche, caratterizzate da produzioni tipiche e di qualità, o di azioni di comparto sviluppate sull'intero territorio regionale. Gli interventi previsti si inseriscono nelle attività già avviate dall' **Agenzia** a sostegno dei processi finalizzati alle certificazioni ed ai riconoscimenti di qualità, oltre che alla diffusione delle buone pratiche agricole e delle tecniche di agricoltura biologica.

La metodologia utilizzata è quella affinata negli ultimi anni in analoghi progetti pilota attraverso i quali l' **Alsia**, in collaborazione con il **Dipartimento Agricoltura** della **Regione**, ha coinvolto sul ter-

ritorio le istituzioni locali, ha favorito l'aggregazione dell'offerta attraverso le **Associazioni** e i **Consorzi di produttori** e promosso il consolidamento delle realtà di filiera. Tutte le attività del programma sono organizzate secondo un approccio di sistema.

L'obiettivo produttivo diviene allora strategico per azioni di marketing territoriale, nelle quali le tipicità agroalimentari caratterizzano il comprensorio e, quindi, l'offerta turistica. Le iniziative di valorizzazione vengono poi accompagnate e sostenute da attività di formazione e tutoraggio rivolte agli imprenditori agricoli, in linea con quanto previsto dal **Programma Operativo Regionale**.

Nello Speciale vengono tracciati, in sintesi, gli elementi essenziali delle iniziative messe a punto. Ciascuna di esse sarà attuata localmente dalle Aziende Agricole Sperimentali Dimostrative (AASD) dell' **Agenzia**. ●

*In attuazione delle direttive regionali, l'Agenzia ha messo a punto un programma composto da tredici progetti di valorizzazione delle produzioni agroalimentari lucane. Coinvolti imprenditori e istituzioni locali. Azioni di formazione e tutoraggio.*



## Pollino, marchio per la ristorazione se la qualità è sulla tavola

Un disciplinare per la produzione con marchio territoriale, un'associazione di filiera ed una segreteria commerciale: quella dei prodotti del **Pollino** è una filiera-tipo, un'organizzazione produttiva e commerciale completa.

Il nuovo progetto dell'**Agenzia** con le associazioni di filiera, la **Segreteria Commerciale dei Prodotti del Pollino**, l'azienda **Forim** della **Camera di Commercio di Potenza** e gli operatori turistici e commerciali, vuole ora promuovere il consumo e la commercializzazione delle produzioni a marchio dell'area del **Parco Nazionale**.

La "**Valorizzazione del Paniere dei Prodotti Tipici Certificati del Pollino nel circuito enogastronomico**", infatti, ha come obiettivo principale proprio quello di sviluppare e favorire la commercializzazione, utilizzando la ristorazione e le strutture ricettive dell'area parco. Attraverso l'incentivazione del consumo di tali prodotti negli agriturismi, nei **Bed and Breakfast** e nelle altre strutture turistiche si vuole "catturare" l'attenzione dei turisti sulle tipicità gastronomiche del territorio.

Ma il progetto coinvolge ancora di più l'apparato ricettivo e della ristorazione del Pollino. È infatti prevista la definizione di un marchio di qualità d'area per le strutture ricettive: una sorta di garanzia per il turista sull'uso di prodotti di qualità da parte del gestore ed una pubblicità per la struttura grazie alla stessa qualità delle produzioni enogastronomiche.

Per informazioni: **AASD Pollino**  
azienda.pollino@alsia.it

## Pane e olio, offerta d'eccellenza nel Lagonegrese

Il litorale tirrenico che bagna la **Basilicata** costituisce uno dei panorami più spettacolari ed ammirati della regione. Ancor di più se si considera che, a pochi chilometri dal mare, si staglia verso il cielo il **monte Sirino**, che con i suoi duemila metri è una delle mete più frequentate nella stagione sciistica lucana. Due mondi in qualche chilometro: la magia di una regione compresa fra il mare e la montagna. Ed in questo piccolo lembo di terra spiccano una serie di produzioni tipiche davvero eccezionali. Fra le tante, il **pane di Trecchina** e l'**Olio del Lagonegrese**.

La "**Valorizzazione del Pane di Trecchina e dell'Olio extravergine di oliva del Lagonegrese**", progetto che sarà realizzato con la collaborazione di partner dell'area ed enti locali, mira ad ottenere, attraverso un processo di coinvolgimento più volte sperimentato, la qualificazione di questi prodotti con l'adozione di un disciplinare di produzione ed un marchio territoriale. Un passaggio necessario, quello del marchio, per favorire una promozione di questi prodotti, e di altri che potranno essere individuati nel corso dei lavori, e la loro commercializzazione nel circuito breve, anche attraverso la collaborazione con la **Segreteria Commerciale del Pollino**.

Per informazioni: **AASD Pollino**  
azienda.pollino@alsia.it



## E il Serrapotamo rilancia la "Carosella" e i suini semibradi

La "**Carosella**" non è solo una varietà di grano tenero. Per anni essa ha rappresentato un elemento imprescindibile per le economie familiari di tutta l'area a ridosso del massiccio del **Pollino** e, in particolare, della **Valle del Serrapotamo**, fra i comuni di **Teana**, **Fardella**, **Carbone** e **Calvera**. Un grano usato ancora oggi per la produzione dei dolci tipici e tradizionali della zona.

A caratterizzare il paesaggio agricolo dell'area in questione, però, non c'è solamente la coltivazione del grano Carosella.

La Valle del Serrapotamo, infatti, è nota anche per la specializzazione degli agricoltori nell'allevamento dei suini allo stato semibrado. Una pratica che fa perdere le proprie tracce nel passato e che, in alcuni casi, si è mantenuta fino ad oggi.

Attraverso il progetto per la "**Valorizzazione di ecotipi locali di cereali e dei suini allevati allo stato semibrado nella Valle del Serrapotamo**", l'Agenzia, i comuni interessati, le associazioni di filiera dei salumi e dei prodotti da forno e la **Segreteria Commerciale del Pollino** intendono rilanciare queste due significative ed importanti pratiche agricole e zootecniche.

Gli interventi prevedono azioni volte all'aumento della superficie coltivata a grano Carosella, e l'incremento del numero di capi di suini allevati allo stato semibrado.

I partner del programma intendono incentivare la produzione di farine e carni da destinare, localmente, ai processi di trasformazione.

In ultimo, la produzione di queste materie prime potrà integrarsi con le attività di trasformazione e commercializzazione portate avanti dalle Associazioni di filiera del Parco Nazionale del Pollino.

Per informazioni: **AASD Pollino**  
azienda.pollino@alsia.it