

Avena per *celiaci* nell'Alto Bradano

A CURA DI NICOLA LIUZZI
E ROCCO OLITA

La **cerealicoltura** in **Basilicata** è un elemento caratterizzante non solo per l'agricoltura ma del paesaggio stesso della regione. Essa interessa la maggior parte dei terreni coltivati e rappresenta un vero punto di forza tradizionale del settore primario lucano. Proprio in Basilicata si è dato il via ad un progetto dimostrativo per la produzione di avena "senza glutine". Un'iniziativa che propone un'alternativa alla coltivazione di frumento duro e che, allo stesso tempo,

costituisce un'importante esperienza per ottenere materie prime "speciali", richieste dall'industria per la produzione di alimenti per celiaci, i soggetti con intolleranza al glutine, e per l'infanzia. La "**Produzione di avena senza glutine per alimenti adatti a consumatori celiaci e dell'infanzia**" sarà avviata sperimentalmente nell'area dell'**Alto Bradano**. Il progetto è stato messo a punto dall'**Agenzia** con la collaborazione della **Camera di Commercio di Potenza**, della **Confagricoltura** e di **Plada Industriale**, società alimentare del gruppo **Pla-**

smo interessata alla produzione di avena a basso contenuto di glutine. Attraverso una specifica convenzione sottoscritta tra i partner, si prevede inizialmente di ottenere, già dalla prossima stagione, un raccolto sufficiente ad effettuare delle prove tecnologiche per l'ottenimento di alimenti per celiaci. I campi interessati sperimentalmente da questo tipo di coltura, forniranno, infatti, nella prossima primavera la materia prima per la produzione di alimenti "speciali". L'avena ottenuta da queste coltivazioni sperimentali, prima delle fasi di



Strategie commerciali l'ortofrutta del Metapontino

L'ortofrutticoltura ha un ruolo leader nel settore primario regionale. I tre quarti di tutta la superficie agricola interessata da tale attività sono concentrati nell'areale del **Metapontino**, fra i più fertili e tanti per le produzioni orticole e frutticole a livello nazionale. Il riconoscimento del "**Distretto agroalimentare di qualità del Metapontino**", dunque, è stato una conseguenza, quasi un atto coronario in virtù dell'altissima specializzazione produttiva della zona. Il progetto per la "**Valorizzazione delle produzioni ortofrutticole**" nell'area messo a punto dall'**Agenzia**, con la collaborazione dell'**Università di Bari** e delle **Organizzazioni di produttori locali**, nasce dalla volontà di sostenere azioni volte all'affermazione di tali produzioni sui mercati. Il tramite sarà, in questo caso, l'istituzione di un marchio d'area che prevede l'adozione ed il rispetto di disciplinari e norme di produzione. L'ortofrutta del Metapontino potrà in questo modo diventare più competitiva e superare le difficoltà attuali.

Le produzioni joniche in questi ultimi anni stanno subendo la concorrenza di prodotti extraregionali dai costi inferiori. Una situazione che, unita alla mancanza di un'organizzazione commerciale locale, danneggia i produttori e limita gli investimenti nel settore. Con un marchio territoriale a garanzia del consumatore e che ne identifichi la provenienza, le produzioni del Metapontino avranno un'arma in più sui mercati. L'**Agenzia** assisterà tecnicamente i produttori garantendo l'aiuto necessario alla stesura e all'adozione dei disciplinari di produzione. L'**Agenzia** garantirà l'apporto necessario a mettere a regime i percorsi di formazione per gli operatori, trasferendo le conoscenze e le capacità necessarie a produrre nel rispetto dei disciplinari, condizione questa indispensabile per ottenere un marchio riconosciuto.

Per informazioni: **AASD Pantanello**
azienda.pantanello@alsia.it

Un progetto dimostrativo per la produzione del cereale a basso contenuto di glutine, adatto anche per l'infanzia. Produzione di materia prima per l'industria, ma anche un'alternativa produttiva alla luce della Pac.

molitura e trasformazione, sarà analizzata e testata per verificare l'esatto contenuto di glutine. Contenuto che viene mantenuto basso anche grazie all'individuazione dei campi in zone distanti da altre coltivazioni cerealicole per evitare, come prescritto dal regolamento di produzione di questi cereali particolari, le possibili contaminazioni.

L'iniziativa mira quindi a trovare per l'agricoltura dell'area una alternativa produttiva valida, specie alla luce della nuova **Politica Agricola Comune**. Si intende, in definitiva, incentivare la nascita di una filie-

ra locale per la produzione di materie prime a basso contenuto di glutine richieste dall'industria per la produzione di alimenti speciali, anche attraverso azioni di tutoraggio e formazione rivolte ai cerealicoltori.

Ad essi verranno trasferite le competenze necessarie a gestire gli specifici protocolli di coltivazione che assicurano la qualità ed il basso contenuto di glutine della materia prima. ●

Per informazioni: **AASD Gaudiano**
azienda.gaudiano@alsia.it

Ferrandina, per l'oliva da forno si punta alla Dop

Ferrandina, comune del materano sorto nei pressi dell'antica **Uggiano**, lega indissolubilmente la sua immagine e la sua notorietà alla particolare *cultivar* olivicola della **Maiatica**. Questa, in effetti, è coltivata anche in altri comuni della provincia di **Matera**, ma a Ferrandina raggiunge la maggiore concentrazione. L'olio che si ottiene da queste olive è un prodotto di grande pregio, contraddistinto dal suo tipico odore fruttato e dai caratteri non accentuati di amaro e piccante. Ma dalla Maiatica non nasce solo l'olio. Queste olive sono note anche per la particolare procedura di essiccazione al forno. Una parte del raccolto, infatti, viene appositamente destinata per questa preparazione, che fa dell'**oliva al forno di Ferrandina** un prodotto apprezzato ed unico.

Proprio l'oliva al forno, rappresenta anche un'importante fonte economica, se si pensa che nell'agro di Ferrandina viene prodotto circa il 20 % delle olive della provincia di **Matera**, e che di queste ben il 10 % viene destinato all'essiccazione. Nell'ambito del mercato regionale, e non solo, ciò rappresenta una realtà significativa, degna di ulteriori attenzioni. In collaborazione con il Comune, è stato messo a punto un progetto per la "**Valorizzazione dell'Oliva al forno di Ferrandina**", finalizzato ad avviare la procedura per la **Denominazione di Origine Protetta** del prodotto.

Per raggiungere tale importante risultato, nell'immediato il programma di interventi si prefigge di fornire assistenza nella predisposizione della documentazione necessaria per la Dop, attivando inoltre un'iniziativa dimostrativa di certificazione volontaria in attesa dell'ambito riconoscimento comunitario.

Per informazioni: **AASD Chiancalata**
azienda.chiancalata@alsia.it

ISTRUZIONI PER PUBBLICARE ARTICOLI E NOTIZIE SU AGRIFOGLIO

Agrifoglio - periodico dell'Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, ha finalità informative e divulgative, e si riferisce in particolare al contesto regionale dei comparti agricolo ed agroalimentare.

È possibile per chiunque collaborare col Bollettino?

Agrifoglio pubblica prioritariamente articoli e notizie elaborati da personale dell'Agenzia. Tuttavia sono ammesse anche collaborazioni esterne al Bollettino, volontarie ed esclusivamente a titolo gratuito. Chi volesse inviare materiale per la pubblicazione tenga presente che:

- i contenuti dovranno tendere al trasferimento pratico delle conoscenze tecnico-scientifiche dei comparti agricolo ed agroalimentare, o rappresentare le possibili ricadute sul territorio lucano di piani, programmi, norme, provvedimenti o eventi del settore;
 - compresi gli spazi, gli articoli non potranno di norma superare le 3.500 battute dattiloscritte, mentre le notizie brevi dovranno avere una lunghezza massima di 1.500 battute;
 - i testi dovranno essere generalmente sintetici, e privilegiare un linguaggio semplice e scorrevole.
- La pubblicazione dei contributi sarà comunque subordinata alle decisioni del Comitato di Redazione.

Come inviare il materiale per la pubblicazione?

Per semplificare il lavoro di impaginazione grafica, i testi, le tabelle ed i grafici saranno redatti senza particolari formattazioni (maiuscolo, grassetto etc.) e forniti in formato .doc per quanto riguarda i testi e .xls per le tabelle.

Foto, diapositive e immagini originali dovranno essere forniti in formato digitale con estensione jpg, eps o tif, e con risoluzione minima di 300 dpi.

A chi bisogna consegnare il materiale?

Il materiale dovrà essere fornito su supporto magnetico all'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Agenzia, in via Passarelli 27 - **Matera**, o inviato per posta elettronica all'indirizzo sgallo@alsia.it. Il materiale consegnato sarà restituito solo su richiesta dell'interessato.

