

# Paniere dell'Alta Val d'Agri verso la segreteria commerciale



A CURA DI NICOLA LIUZZI E ROCCO OLITA

Il Canestrato di Moliterno, i Fagioli di Sarconi, l'Olio extravergine di Montemurro, il Vino delle Terre dell'Alta Val d'Agri; e poi ancora i Salumi, le Mele e i prodotti lattiero caseari. Sono sempre più conosciuti ed apprezzati gli alimenti che compongono il "Paniere dei Prodotti Tipici della Comunità Montana Alto Agri". Per valorizzare ancora questo insieme di produzioni, l'Alsia e gli enti locali dell'area hanno predisposto un piano di intervento per la consulenza alle imprese nella produzione secondo i disciplinari adottati.

Il coinvolgimento degli enti locali consentirà pure, alle aziende, proficui scambi di esperienze, utilizzando le conoscenze acquisite e creando i presupposti per l'analisi e l'individuazione delle azioni comuni da adottare per migliorare le tecniche produttive ed i processi di commer-

cializzazione. Il nuovo progetto, nello specifico, prevede l'assistenza ed il sostegno delle attività tecniche legate alla produzione e alla certificazione, nonché all'organizzazione di servizi per la commercializzazione e per il marketing territoriale.

L'organizzazione e la promozione di una Segreteria commerciale per i prodotti certificati è un altro specifico obiettivo.

Attraverso la Segreteria, infatti, sarà possibile, anche con la realizzazione di una piattaforma commerciale, raccordare domanda e offerta, utilizzare le tecnologie per il commercio elettronico tramite internet e ricavare per i prodotti dell'Alto Agri nicchie sempre più importanti nei mercati. ●

Per informazioni:  
**AASD Bosco Galdo**  
[azienda.boscogaldo@alsia.it](mailto:azienda.boscogaldo@alsia.it)

## Olio del Sauro: dal progetto pilota al prodotto certificato

Con il progetto per la "Valorizzazione dell'olio extravergine di oliva nell'area della Comunità Montana Calastra-Alto Sauro" sarà consolidata, per il 2006, l'esperienza di certificazione avviata nel 2003 nel comprensorio.

Si trattò di un'esperienza pilota, promossa dall'Alsia e dalla Comunità Montana Calastra-Alto Sauro. Mediante l'adozione, da parte dei produttori, di un disciplinare per l'ottenimento del marchio, nella scorsa annata olivicola sono state ottenute le prime produzioni certificate di Olio extravergine di oliva del Sauro nei comuni di Corleto Perticara e Guardia Perticara. L'intervento previsto dal nuovo progetto, inoltre, tende a rafforzare le capacità organizzative e di gestione del mo-



## I consuntivi: il bilancio di un anno di agricoltura

VINCENZO LAGANÀ

I consuntivi colturali e fitosanitari organizzati dall'Agenzia sono divenuti un appuntamento fisso nel calendario dell'agricoltura regionale. In quelle occasioni si tracciano i bilanci relativi all'andamento dell'anno, analizzando le problematiche riscontrate e le possibilità di rilancio. Il 2005, sotto questo aspetto, non ha fatto ec-

cezione. Gli appuntamenti di fine anno sono stati due: uno a **Matera** il 24 novembre e l'altro a **Metaponto** il 13 dicembre.

### CONSUNTIVO FITOSANITARIO REGIONALE

Tenutosi a novembre nell'Istituto Agrario materano "Gaetano Briganti" e organizzato dall'Azienda agricola sperimentale dimostrativa "Chiancalata" dell'Alsia, è stato incentrato

sulle implicazioni dell'andamento climatico sulle colture. Il 2005, secondo i dati raccolti dal **SAL**, il Servizio Agrometeorologico Lucano dell'Agenzia, è stato un anno "fresco" per la **Basilicata**.

Le temperature inferiori alla media hanno determinato un ritardo nella maturazione di alcune colture, con conseguenti ripercussioni sui tempi di raccolta e di immissione sul mercato delle primizie. A ciò va aggiunta la serie di calamità climatiche abbattutesi quest'anno sul territorio regionale.

*Dopo la positiva esperienza con le filiere del Pollino, servirà per raccordare domanda e offerta anche attraverso internet. Previste pure la consulenza alle imprese per il rispetto dei disciplinari di produzione. Scambi di esperienze con Enti.*

dello produttivo da parte delle aziende riunite nell'**Associazione Olivicoltori del Sauro**. Previste una serie di attività di tutoraggio e di formazione, oltre che consulenze tecniche e specialistiche.

Il progetto prevede anche il confezionamento dell'olio certificato per l'immissione nel mercato. Un dato, questo, non trascurabile, in quanto una confezione che renda visibile il marchio garantisce un valore aggiunto in termini di sicurezza alimentare e garanzia di qualità assai gradita dai consumatori, sempre più attenti alla tracciabilità delle produzioni gastronomiche.

Ulteriore obiettivo dell'iniziativa progettuale è quello di attrarre verso l'esperienza di Corleto e Guardia anche gli olivicoltori degli altri comuni della valle del Sauro.

Per informazioni:

**AASD Baderta delle Murgine**  
azienda.baderta@alsia.it



### **Cresce il consenso per il Marroncino che ora cerca l'lgp**

Quando i "ricci" si schiudono la sorpresa è sempre grande. Quasi un miracolo, alle soglie dell'inverno, trovarsi davanti un frutto dal sapore così particolare e prelibato. E poi, quando il freddo comincia a farsi sentire, è bello anche solo arrostirle e tenerle fra le mani per scaldarsi.

E sì, le **castagne** sono sempre una gioia per gli occhi e per il gusto. Negli ultimi anni, poi, dopo un lungo abbandono, dovuto allo spopolamento delle aree collinari e montane, la castanicoltura sta vivendo una fase di ripresa, anche a seguito di interventi e politiche volte al recupero forestale.

La coltivazione delle castagne, oltre a rappresentare un elemento importante per la tutela idrogeologica del territorio e la salvaguardia del paesaggio, sta dimostrando notevoli potenzialità di sviluppo produttivo ed occupazionale.

Per questo l'Agencia, insieme a partner locali, ha dato inizio al progetto per la "**Valorizzazione del Marroncino di Melfi**". Questa particolare castagna delle montagne del **Vulture** è oggetto di una crescente attenzione anche da parte dei consumatori. Per valorizzare ulteriormen-



te il prodotto, sarà fornita agli imprenditori l'assistenza necessaria per favorire la nascita di un'associazione e per dare avvio alle procedure per il riconoscimento dell'lgp, l'**Indicazione Geografica Protetta, Marroncino di Melfi**. Saranno, inoltre, avviate iniziative dimostrative e di formazione per la gestione agronomica e fitosanitaria del castagneto e la certificazione volontaria. Un modo, questo, per assicurare la tracciabilità della produzione e la visibilità del prodotto in attesa del riconoscimento comunitario ad Igp.

Saranno inoltre intraprese, con il sostegno dell'Agencia, specifiche azioni di marketing territoriale.

Per informazioni: **AASD Incoronata**  
azienda.incoronata@alsia.it



Durante l'incontro, inoltre, sono state affrontate le tematiche relative alle modifiche delle normative nazionali e comunitarie in materia di agrofarmaci.

### **CONSUNTIVO CULTURALE DELL'ARCO IONICO**

Giunto alla quarta edizione, si è svolto nella sala "**Michetti**" dell'Azienda agricola sperimentale dimostrativa dell'Agencia "**Pantanello**" di **Metaponto**.

L'incontro, che ha visto anche l'allestimento della mostra pomologica de-

dicata alle cultivar di agrumi dell'area, è stato occasione per sulle possibilità di rilancio del settore primario. Un settore che nel Metapontino mostra grandi opportunità di crescita, che è necessario valorizzare.

L'omogeneità dell'area, la qualità delle produzioni, la rete delle aziende - si è detto nell'incontro - sono aspetti fondamentali per delineare un distretto, come è stato fatto per quello del Metapontino appunto, e per ottenere un marchio di area.