

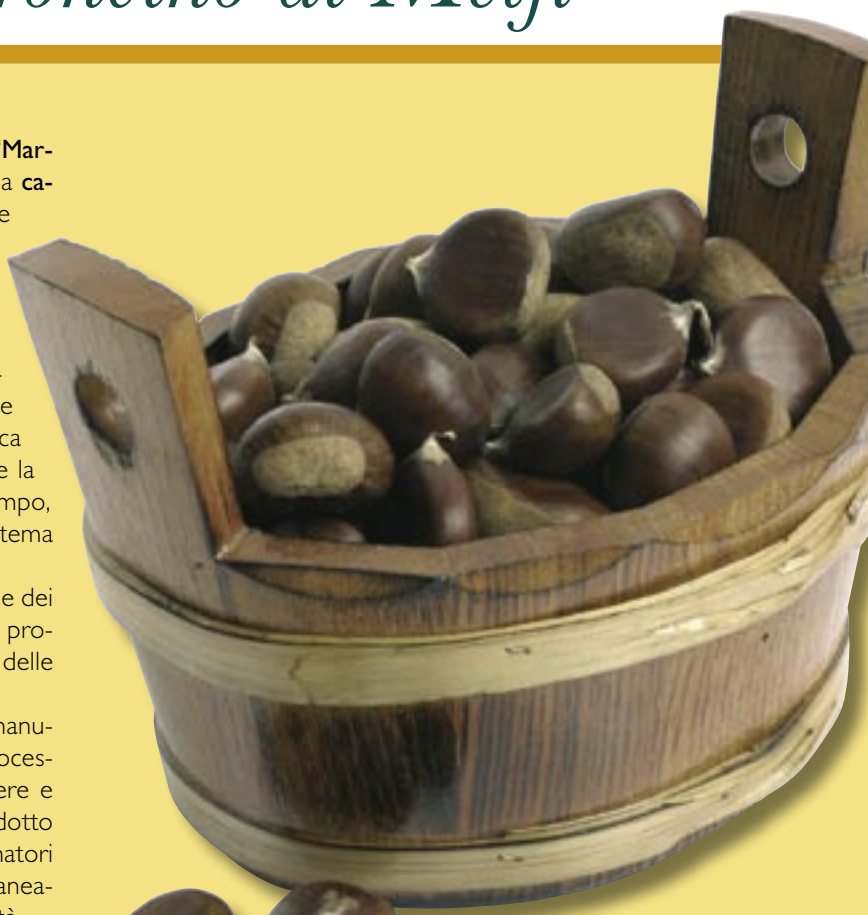
Si punta al marchio di qualità per il “marroncino di Melfi”

ANTONIETTA STRACAMORE

Un marchio **Dop** o **Igp**, per tutelare e valorizzare il “**Marroncino di Melfi**”. È quanto ipotizzato per rilanciare la **castanicoltura** nel **Vulture** al termine dell'incontro fra le associazioni di categoria e i rappresentanti dell'**Alsia**, della **Regione** e degli **enti locali**, tenutosi nel febbraio scorso nella Sala Consiliare comunale della città normanna. Il marchio di questa particolare castagna lucana avrà un compito delicato. Attraverso l'importante riconoscimento comunitario, infatti, non si vuole soltanto tutelare la coltivazione della castagna tipica delle pendici del vulcano lucano, ma anche rilanciare la castanicoltura, per salvaguardare il territorio e, al contempo, svolgere un'azione di difesa del paesaggio e dell'ecosistema boschivo.

Fondamentale per le economie di sussistenza montane dei secoli scorsi, la castanicoltura ha subito un processo di progressivo abbandono in conseguenza dello spopolamento delle aree interne e montane.

Con progetti di rilancio per la coltivazione e per la manutenzione dei castagneti, quindi, si possono innescare processi virtuosi di recupero e tutela del territorio. Riconoscere e valorizzare la qualità della castagna del Vulture, un prodotto che già da anni è conosciuto ed apprezzato fra i consumatori lucani e delle regioni limitrofe, vuol dire però contemporaneamente favorire lo sviluppo della stessa cultura della qualità.



Distretto Metapontino, eletti i rappresentanti degli imprenditori

Il 9 febbraio, in un incontro pubblico nella sede dell'**Alsia** di **Pantanello a Metaponto**, organizzato dal Dipartimento regionale per le Attività Produttive, sono stati eletti i rappresentanti del mondo agricolo, organizzazioni di produttori ed associazioni di categoria, che andranno a comporre il Comitato del **Distretto Agroalimentare del Metapontino**.

L'elezione dei primi componenti, ai quali si sono aggiunti i rappresentanti delle istituzioni, è avvenuta all'unanimità. Ciò conferma la ferma volontà del mondo agricolo e produttivo dell'area metapontina di dare corpo ad un distretto organico e funzionale, in grado di definire azioni e politiche di sviluppo del settore in linea con le necessità e

con le nuove sfide disegnate dai mercati e dal contesto nazionale ed internazionale.

Avena senza glutine, presentato il progetto

È stato presentato a **Potenza** il 14 febbraio il progetto realizzato dall'Agenzia, in collaborazione con la **Camera di Commercio di Potenza**, la **Confagricoltura** e la **Plada Industriale**, società del gruppo **Plasmon**, per la “Produzione di avena senza glutine per alimenti adatti ai consumatori celiaci e dell'infanzia”.

Il programma di interventi sarà realizzato nell'area dell'**Alto Bradano**, a forte vocazione cerealicola, e sarà teso all'ottenimento di materie prime “speciali” per la produzione alimentare. Per i cerealicoltori coinvolti ed interessati al

progetto, inoltre, esso potrà rappresentare anche una valida alternativa culturale anche alla luce della nuova **Politica Agricola Comune**.

Premio “Olivarum”, VII edizione a Miglionico

L'11 e 12 marzo si sono svolte nel **Castello del Malconsiglio di Miglionico**, da quest'anno entrata a far parte dell'associazione “**Le città dell'olio**”, le fasi finali del **Premio Regionale “Olivarum”** per il miglior olio extravergine prodotto in Basilicata.

Il Premio, quest'anno alla settima edizione, è stato organizzato dall'**Alsia** su delega della Regione. Il primo posto

L'Associazione per la castagna del Vulture punterà subito a redigere il disciplinare di produzione e ad avviare le procedure per l'ottenimento del riconoscimento e del marchio UE.



I primi passi verso tale direzione - si è detto nell'incontro di Melfi - devono essere mossi con tempestività. Ed è questo uno degli obiettivi su cui l'**Associazione dei produttori e dei trasformatori della castagna del Vulture**, appena costituita, è già impegnata.

Per prima cosa l'Associazione punterà a redigere il disciplinare di produzione e ad avviare la procedura amministrativa per ottenere il marchio comunitario. Fasi, queste, durante le quali l'**Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Incoronata"** dell'Alsia, in analogia a quanto realizzato dall'Agenzia per altri prodotti agroalimentari del territorio lucano, fornirà tutto il supporto e la consulenza necessaria ai produttori. L'obiettivo successivo sarà quello di coinvolgere gli operatori del comparto, favorendo l'adesione al disciplinare di altri produttori dell'area per far crescere la coltivazione del prodotto secondo precise regole di qualità.

Inoltre i castanicoltori del "Marroncino" saranno chiamati, anche con la collaborazione di altri enti ed istituzioni, a dare il via a percorsi di formazione per gli operatori associati, a progettare e pianificare metodi di trasformazione del prodotto che possano conferire un valore aggiunto sul mercato, e ad incentivare la promozione di questa particolare castagna partecipando a eventi e manifestazioni sul territorio. ●

straccamore@alsia.it

Eletto l'organigramma dell'associazione per la tutela del Marroncino

Al momento di andare in stampa, apprendiamo che il 13 aprile è stato eletto l'organigramma dell'**Associazione di produttori e trasformatori per la tutela e la valorizzazione del Marroncino di Melfi**. Il presidente individuato nella riunione dell'assemblea dei soci è **Antonio Ciola**, che sarà affiancato da **Maria Antonietta Tudisco**, nel ruolo di tesoriere, e **Carmela Belluscio**, segretario. Del direttivo, inoltre, fanno parte **Nicola Grimolizzi, Raffaele Sepa, Luigi di Lalla, Gerardo Baltea, Antonio Nigro, Antonietta Montagna, Salvatore Fontana, Biagio Stante, Gerardo Mastromartino e Samuele Franciosa**. Il collegio dei sindaci dell'associazione è invece composto da **Leonardo Moscaritolo**, in rappresentanza della **Cia**, **Michele Moscaritolo**, per **Coldiretti**, e **Marcello Mareggi**, in rappresentanza di **Confagricoltura**.

è andato all'azienda di Miglionico "**Oleificio Gaudiano**", seguita dal frantoio di **Giuseppe Valluzzi** di **San Mauro Forte** e, quindi dalla società cooperativa "**Rapolla Fiorente**" di **Rapolla**.

Riconoscimento di "Gran Menzione", per il ristorante berlinese di origine lucana **Pino Bianco**, distintosi nella promozione delle produzioni agroalimentari.

L'evento ha offerto l'opportunità di fare il punto della situazione sul settore olivicolo regionale, grazie ai contributi di associazioni ed organizzazioni del comparto, produttori, ed enti e istituzioni interessate.

"Appunti di Agrifoglio"

In occasione del "**Premio Olivarum**", l'**Alsia** ha pubblicato il primo numero di **Appunti**, supplemento



della rivista Agrifoglio. Nella prima uscita, l'opuscolo - curato da **Angela Laguardia** e da **Ippazio Ferrari** - è dedicato proprio alla manifestazione organizzata a **Miglionico**.

L'opuscolo mantiene sempre lo stile snello e divulgativo di Agrifoglio, rimanendo essenziale nella forma e nei contenuti.

Appunti, che affianca l'altro supplemento monografico de **I quaderni dell'Alsia**, è un nuovo strumento di approfondimento del territorio. Come una lente di ingrandimento, metterà a fuoco, di volta in volta, eventi, innovazioni, comparti agroalimentari, eccellenze produttive. Non a caso il suo nome rimanda all'idea di un taccuino, su cui troveranno spazio le cronache più rappresentative e gli zoom fotografici del nostro viaggio attraverso l'agricoltura regionale. ●