



INCENTIVATA LA PRODUZIONE
DI **ENERGIA DA BIOMASSE**

LEGGI e decreti

È stato definitivamente approvato dal Senato della Repubblica il provvedimento relativo a "Disposizioni per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia", al cui interno sono state inserite modifiche normative relative all'incentivazione della produzione di energia elettrica da biomasse. In particolare viene data immediata applicazione alla possibilità per gli impianti di potenza installata inferiore ad 1 MW di accedere ad una tariffa fissa omnicomprensiva pari a 0,28 euro per Kwh prodotto. Viene confermata la cumulabilità di tali incentivi con gli aiuti agli investimenti in conto capitale fino ad un'intensità massima del 40%.

Salgono a 46 i prodotti tradizionali lucani

Con decreto ministeriale del 5 giugno 2009, pubblicato nel supplemento della Gazzetta Ufficiale n. 149 del 30 giugno scorso, è stato aggiornato l'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali che il Mipaaf ogni anno rivede in base alle segnalazioni provenienti dalle Regioni.

Per quanto riguarda la Basilicata, in questa nona revisione sono rientrate altre 6 tipicità regionali, facendo salire così a quota 46 il paniere lucano. Si tratta della "Carchiola", la focaccia di mais non lievitata tipica della civiltà contadina, diffusa prevalentemente nella zona dell'Alto Basento e del Vulture Melfese, e di 5 prodotti tipici del Pollino: il Liquore al Sambuco di Chiaromonte, l'Ungratnoat (piatto di carne tipico di Terranova del Pollino), il Gugliaccio di San Costantino Albanese (torta salata), il Piccidat Castelluccese (dolce pasquale) e il Padraccio (formaggio ovicaprino fresco). Queste tipicità negli scorsi anni sono state anche al centro di varie azioni di valorizzazione da parte dell'Alsia. ■

Nuova vita per la CRAPIATA di Matera

Vincenzo Laganà

L'antica tradizione della Crapiata rivive a Matera in forma "moderna". La zuppa di legumi e grano che si preparava il 1° di agosto nella città dei Sassi per festeggiare il raccolto del grano e propiziarsi la stagione agraria successiva, è ora commercializzata già cotta in vasetti di vetro e distribuita nelle strutture ricettive dei Sassi. Risultato: attrazione turistica, recupero di una ricetta antica, iniziativa imprenditoriale, frutti dell'idea nata dal sodalizio tra Mimmo Montemurro, gestore di un supermercato di Matera, e Terenzio Bove, titolare di un'azienda agricola della Val d'Agri.

"Il successo di questo piatto - ha dichiarato Montemurro - sta probabilmente nel fatto che, oltre ad essere buono, può essere preparato in pochi minuti: giusto il tempo di essere riscaldato e condito con un filo d'olio extravergine d'oliva. Se si dovesse preparare a casa, richiederebbe infatti molto tempo, perché i vari ingredienti - come fagioli, lenticchie, grano, fave etc - hanno tempi diversi di cottura. In questo modo le massaie materane e i turisti possono gustare facilmente una pietanza complessa."

Pur essendo un piatto della tradizione, la Crapiata non è conosciuta dai più giovani e necessita di una efficace azione di promozione. "L'idea è di farla conoscere nelle fiere e nelle sagre, non solo in regione e non solo nel periodo canonico in cui viene preparata - ha proseguito Montemurro. Già ora la distribuiamo nei B&B e negli alberghi di Matera durante tutto l'arco dell'anno".

Ma veniamo alla sua composizione: gli ingredienti sono tutti prodotti rigorosamente in Basilicata. "Nella Crapiata - ha detto Bove - ci sono 4 varietà di fagioli di Sarconi Igp biologici: il Ciuto, il Verdolino, il Tabacchino e il Tondino bianco; poi grano duro Simeto, farro, cicerchie, ceci di Cancellara, lenticchie e fave di Lavello. Dal prossimo anno - ha aggiunto Bove - utilizzeremo la varietà di grano duro Cappelli che è tra quelle storiche dell'areale materano". Praticamente racchiusi in un vasetto tutti i sapori della tradizione lucana. ■

