

Agrifoglio

PERIODICO DELL'AGENZIA LUCANA DI SVILUPPO E DI INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA

PARK LIFE

Aree protette e sviluppo rurale

CONTADINI ETV

Ricordi a Ferrandina

RISORSE IDRICHE

Riparte il servizio Irriweb

Sulle strade del gusto

Itinerari tra agricoltura e turismo



08

ANNO 2 / 2005

ISSN 1824-0305



9 771824 030009 02578



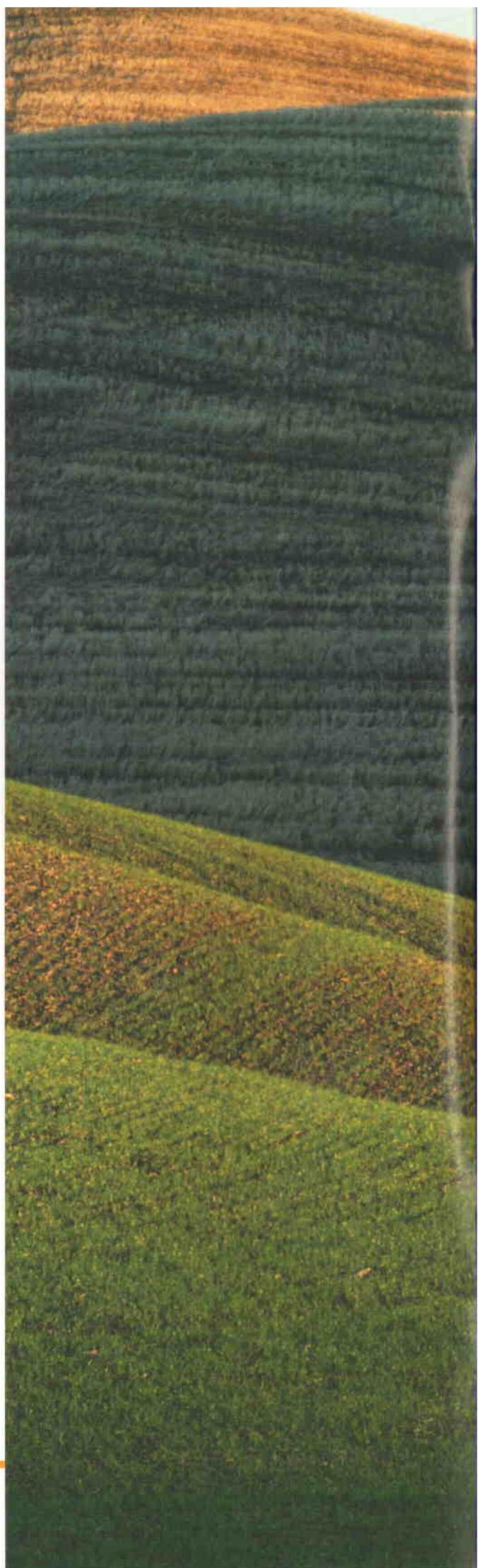
L'**Alsia** (Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura) è lo strumento operativo della **Regione Basilicata** nel sistema agroalimentare, con delega alla gestione dei Servizi di Sviluppo Agricolo e all'esaurimento della Riforma Fondiaria.

Compiti e organizzazione dell'Agenzia, istituita con L.R. n. 38/96, sono stati poi integrati dalle leggi regionali nn. 21/98, 61/00 e 29/01. L'ALSIA ha assunto così un ruolo determinante anche come elemento di raccordo delle azioni operate nel settore primario da ciascuna delle componenti strutturali del sistema lucano dei Servizi di Sviluppo Agricolo.

Attualmente l'Alsia:

- ▶ **realizza** specifiche azioni informative e formative dirette alle imprese agricole, zootecniche ed agroalimentari, e fornisce loro consulenza per l'ammodernamento, il potenziamento e lo sviluppo al fine di elevarne la produzione, valorizzare le caratteristiche qualitative dei prodotti e contenere l'uso dei pesticidi;
- ▶ **eroga** servizi reali e specialistici con riferimento alla tracciabilità dei prodotti, alla difesa fitosanitaria delle colture, all'ottimizzazione degli usi irrigui delle risorse idriche aziendali ed alla fertirrigazione, alla diffusione della buona pratica agricola.
- ▶ **attua** e partecipa a progetti di interesse regionale, interregionale, nazionale e comunitario in materia di ricerca, sperimentazione e promozione commerciale di prodotti agricoli, formazione professionale, sistemi informativi territoriali, attraverso l'acquisizione di brevetti e/o know-how di cui promuove l'adozione nei processi produttivi delle aziende agricole;
- ▶ **promuove** la valorizzazione dei prodotti tipici lucani, anche attraverso l'uso delle biotecnologie introdotte nella fase di processo, e assicura l'assistenza tecnica alle imprese ed il supporto dei modelli organizzativi che adottano i sistemi di certificazione di qualità all'interno dei processi produttivi in agricoltura;
- ▶ in materia agroambientale, **fornisce** assistenza alla programmazione e attuazione di iniziative delle Comunità Montane e dei Parchi naturali, nazionali e regionali, e promuove la tutela e la valorizzazione del mondo rurale, in special modo delle aree interne, in un contesto di ecocompatibilità;
- ▶ **gestisce** le Aziende Agricole Sperimentali Dimostrative, con sedi in Aliano, Gaudiano, Matera, Melfi, Metaponto, Villa D'Agri, Pignola e Rotonda, e l'Unità Divulgativa di Zona di Bella, attraverso le quali realizza attività di ricerca, sperimentazione e divulgazione;
- ▶ **partecipa** all'attuazione delle misure FEOGA dei P.O.R. Basilicata 2000-2006 a supporto del Dipartimento Agricoltura della Regione, ed è componente della Cabina di Pilotaggio dei P.I.T;

L'Agenzia, che succede al soppresso Ente di Sviluppo Agricolo in Basilicata (ESAB), cura infine la **dismissione** dei beni immobili provenienti dalla Riforma Fondiaria in Basilicata.



Agrifoglio

PERIODICO DELL'AGENZIA
LUCANA DI SVILUPPO E DI
INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA
N. 8 _ ANNO II
MARZO/APRILE 2005

Direttore Editoriale
Gerardo Delfino

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

Coordinamento progetto
Vincenzo Laganà

Comitato di Redazione
Carlo Candela, Vincenzo Capece
Rosanna Caragiulo, Rocco Sileo
Anna Ziccardi

**Hanno collaborato
a questo numero**
Gina Di Lecce, Emanuele Scalcione

**Direzione, redazione
e segreteria**
Via Carlo Levi, sn - 75100 Matera
Tel e fax 0835 244212
e-mail: posta@alsia.it

**Progetto grafico
e impaginazione**
Altrimedia srl - Matera/Roma

Stampa
SUPEMA - Pavona di Albano Laziale
(Roma)

Reg. Tribunale di Matera
n. 222 del 24-26/03/2004

ISSN 1824-0305

Foto di copertina
Vincenzo Laganà

Le foto pubblicate in questo
numero sono di:
Arcangelo Palese, Archivio Alsia,
Archivio Altrimedia, Enzo Epifania,
Pino Mele, Vincenzo Laganà,
Rocco Zito

A cura di



Si ringrazia per
la collaborazione l'Ufficio
Stampa della Giunta Regionale
di Basilicata

Agrifoglio è stampato su carta
Fedrigoni Symbol Freelifa,
bianchita con processi ecologici



SOMMARIO



02 EDITORIALE

Dentro il dipinto

SERGIO GALLO

03 INTERVENTI

I colori della tavola

MARIO TRUFELLI

04 SPECIALE PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Percorsi di qualità tessono una "rete" di imprese

GERARDO DELFINO - SALVATORE INFANTINO

06 Val d'Agri come laboratorio per i "Territori di eccellenza"

ROCCO OLITA

07 Pollino, più forza alle filiere con la segreteria commerciale

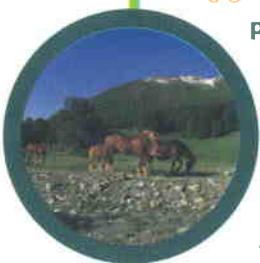
GILDA DETOMMASO - BARBARA BRUNO

08 Cooperazione internazionale tra Grecia e Materano

ROCCO OLITA

09 Park life, sinergie per lo sviluppo rurale

VINCENZO LAGANÀ



10 Moliterno, già nel nome emergono riti antichi

ANNA ROCCO

12 La tv a Macchia: entra il progresso

ANGELA LAGUARDIA

14 AGRINNOVA

**Fertilizzazione alternativa con prodotti
a lenta cessione**

FRANCESCO MONTEMURRO

16 AGROMETEO

Dighe piene ma attenzione agli sprechi

PIETRO ZIENNA

16 Risparmi con Irriweb

18 AMBIENTE

Percorsi obbligati per lo smaltimento dei rifiuti plastici

PINO MELE

19 Meno consumo e inquinamento con le colture biologiche

ADALBERTO CORRARO

20 BIOLOGICA

Per i vigneti trattamenti chiave in pre-fioritura

ARTURO CAPONERO

21 AGRINEWS

Giovani e lavoro: torna Trend Expo

ENRICO SODANO

22 INPRATICA

Orticole, sole e caldo contro i parassiti

TOMMASO MASTRO

24 REGIONANDO

Flora lucana protetta: pubblicati gli elenchi



EDITORIALE

Dentro il dipinto

Mentre viaggiamo, spesso per la fretta lasciamo scorrere in modo indistinto il paesaggio e tutto ciò che ci circonda. Di tanto in tanto, percorrere una stradina laterale alla ricerca dei sapori lucani schiude le porte a realtà rurali multiformi

SERGIO GALLO Un episodio, una persona, oppure a volte un odore o un sapore particolari. Credo che tornino in questa forma ad ognuno di noi, di colpo ben chiari nella memoria, i ricordi leggeri di alcuni momenti dell'infanzia. Arrivano di getto, di solito senza preavviso. Per associazioni di idee: ci colgono impreparati, ma indietro negli anni ci accompagnano con una carezza.

Mi succede così ogni volta che dall'alto della collina di **Matera** scorgo il lago di **San Giuliano**, "la diga" come è chiamata. E mi scopro a sorridere. Al pensiero di come, nella mia ingenuità di bambino, ritenessi di trovarmi di fronte a specchi d'acqua diversi a seconda del punto della

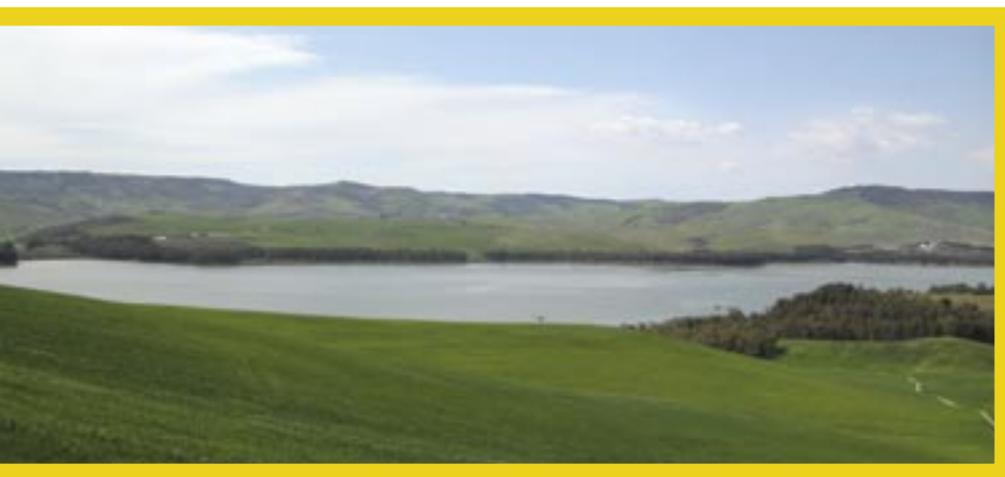
"*L'attimo fuggente*", suggeriva ai suoi alunni di rompere gli schemi, di salire in piedi sul proprio banco per guardare le cose da un altro punto di vista. E scoprirle diverse. Un'idea semplice, quanto rivoluzionaria. Salutata con gratitudine nel commovente finale dai ragazzi, da Todd e compagni, con quel "*Oh capitano, mio capitano*", richiamo della omonima e struggente poesia di **Walt Whitman**.

Possiamo dunque decidere di rallentare la nostra corsa. Di prendere una stradina laterale, attraversare le campagne, i boschi, fino a raggiungere uno dei nostri piccoli centri lucani, immergendoci in quella ridda di odori e sapori naturali, nella complessità del reale.

Scrive **Carlo Levi** ne "*L'orologio*": "*Non c'è un filo d'erba solo in un prato. Non c'è un albero, ma c'è il bosco, dove tutti gli alberi stanno insieme, non prima e poi, ma insieme, grandi e piccoli, con i funghi e i cespugli le rocce e le foglie secche e le fragole e i mirtilli e gli uccelli e gli animali selvatici, e magari anche le fate e le ninfe e i cinghiali, e i cacciatori di frodo e i viandanti smarriti e chissà quante altre cose ancora. C'è la foresta*".

Entrare a far parte di questa complessità, della foresta come di tutto l'ambiente rurale, compenetrarla, viverla, vuol dire percorrere il proprio tempo personale. E scoprire allora che le strade non sono soltanto un tramite, un tratteggio geometrico che congiunge due punti. Attorno ad esse, dentro il "dipinto" del paesaggio, ruotano realtà "gustose" multiformi. Esistono emozioni da cogliere, storie e tradizioni da scoprire, sapori che vale la pena conoscere.

Una combinazione esaltante, questa, spesso trascurata. Da scoprire e da far scoprire. Lungo percorsi a volte imperivi, in cui il "gusto" diviene una delle chiavi di lettura della realtà. Una delle tante, che apre le porte della conoscenza non solo di prodotti agroalimentari tipici, ma anche di centri nascosti, di ambienti naturali, di usi e costumi. Di quella "ruralità", tutta lucana, senza la quale la vita un po' perde sapore. ●



città dal quale mi sporgessi. Rione **Lanera** e Rione **Serra Venerdi**: così per me i laghi erano due, "Lanera" e "Serra Venerdi". In effetti cambiava, pur di poco, la prospettiva. E il mio sguardo si soffermava su alcuni particolari, anche solo sul riflesso differente, restituendomi due immagini distinte della stessa realtà.

Sulla strada, mentre viaggiamo, capita spesso di guardarci attorno sempre in modo identico. Non è solo il paesaggio che lasciamo scorrere via frettolosamente, ma ciò che ne è parte. Le persone che lo abitano, le sue emozioni, i suoi sapori, anche i suoi piccoli segreti.

In velocità le cose "appaiono" in modo uguale, piatte, sempre simili a sé stesse. Un'immagine sola, fissa, della realtà. Il professor **John Keating** (l'attore **Robin Williams**), protagonista del film del 1989

I colori della tavola

INTERVENTI

MARIO TRUFELLI * La **Basilicata**: una regione ricca di testimonianze storiche, culturali, civili, ma soprattutto ricca di sapori. Ed è a tavola che la Basilicata propone il meglio di sé.

Un forte pretesto per la promozione del territorio l'offre, in modo particolare, l'enogastronomia. La particolare e forte connessione con la straordinaria offerta di prodotti di qualità degli agricoltori e delle piccole imprese di trasformazione del settore diviene un valore aggiunto dell'immagine della regione.

L'**Azienda di Promozione Turistica** (Apt), movendo dalla considerazione di questo originale panorama, interagisce, sia a livello istituzionale sia a livello commerciale con i singoli produttori, per poter arricchire le azioni di marketing territoriale di cui è responsabile.

In quest'ottica, una più stretta collaborazione è stata attuata con l'**Alsia** a partire dalla manifestazione dello scorso ottobre "**Naturalmente Lucano**". Le due Aziende, infatti, hanno attuato dei percorsi tematici finalizzati alla promozione dei prodotti tipici direttamente collegati ai **Sistemi Turistici Locali** del territorio.

Sei gli itinerari enogastronomici proposti, le così dette **Strade del Gusto**: l'**Itinerario del Grano**, dei **Formaggi**, dei **Salumi**, dell'**Olio**, dell'**Ortofrutta** e del **Vino**. Un'offerta enogastronomica strettamente correlata all'offerta turistica vera e propria della regione, un sodalizio perfetto da immettere sul mercato delle vacanze.

L'Alsia e l'Apt hanno definito un programma di compartecipazione a rassegne qualificate, puntando anche ad un coinvolgimento diretto degli operatori privati affinché la promozione non sia separata dalla commercializzazione dei prodotti tipici da un lato, e dalla erogazione di servizi turistici dall'altro.

Da Naturalmente Lucano, tenutosi presso l'**EFAB** (Ente Fiera Autonomo di Basilicata) di **Tito** alla **Borsa Internazionale del Turismo** di **Milano**, dalla **Mostra dei Comuni** di **Tito** al **Salone Internazionale delle Buone Pratiche di Sostenibilità - Terra Futura** - di **Firenze**, l'obiettivo comune è una politica di sviluppo territo-

riale. Un'azione di promozione che passa anche attraverso l'uso dei media e delle agenzie di comunicazione nazionali.

È questo il caso della partecipazione dei prodotti del territorio lucano alla trasmissione **Linea Verde** della RAI, girata nello splendido scenario del **Parco Murgia a Matera** ed andata in onda il 22 maggio.

Nella realizzazione del programma e nell'offerta che alla redazione giornalistica è venuta dalla nostra regione, con, nuovamente, la partecipazione attiva dell'Alsia e dell'Apt, si è avuta la chiara dimensione dei percorsi comuni di valorizzazione e promozione del territorio e delle sue produzioni. Accanto, infatti, all'aspetto naturalistico e storico della città di Matera e

del suo hinterland, alle suggestioni del panorama offerto dal famoso "**Belvedere**" della Murgia Timone, sono state presentate al pubblico televisivo le tipicità dell'enogastronomia lucana e delle produzioni agroalimentari.

Uno straordinario quadro d'insieme che rappresenta un costante potenziale sinergico sul piano turistico e su quello agro-alimentare, le azioni di co-marketing sono orientate sull'eco-sostenibilità.

La Basilicata si racconta e si propone, è il caso di ripetere un suggestivo slogan, anche con i colori della tavola. ●

info@aptbasilicata.it

* Amministratore unico APT Basilicata



Percorsi di qualità tessono una "rete" di imprese

GERARDO DELFINO* - SALVATORE INFANTINO

La ricchezza di produzioni tipiche e tradizionali nei sistemi produttivi regionali è sicuramente un rilevante punto di forza dell'agricoltura lucana. Si tratta di prodotti, di colture, di allevamenti che richiamano gli antichi sapori della civiltà contadina e che caratterizzano il "nostro" paesaggio agrario. Sono elementi di tipicità le vecchie varietà che gli agricoltori coltivano, le antiche modalità di lavorazione dei prodotti, l'utilizzo di una ricca **biodiversità** di microrganismi che presiedono i processi fermentativi. In realtà, si tratta di percorsi produttivi e culturali che ci consentono di ripercorre l'evoluzione del mondo rurale lucano. Queste produzioni, però, sono tuttora caratterizzate da rilevanti elementi di fragilità come, ad esempio, la scarsa visibilità nel panorama dei mercati nazionali ed internazionali ed il modesto valore aggiunto collegabile alla crescente domanda di tipicità e di salubrità. Domanda espressa da una nuova figura di consumatore; un consumatore, quello odierno, che ricerca nei cibi anche la radice storica e culturale dei luoghi di produzione.

Negli ultimi anni, in **Basilicata**, si sono diffusi modelli organizzativi che tutelano ed esaltano proprio la tipicità delle produzioni lucane anche grazie all'azione dell'**Alsia** e delle associazioni locali e di comparto. Tuttavia, è ancora evidente l'assenza di un modello di comunicazione che si adatti alle caratteristiche del modello della produzione e che proponga l'eccellenza del territorio lucano e delle sue componenti ambientali, storiche, culturali ed enogastronomiche.

"**Basilicata, regione del gusto**" è un programma di sviluppo con il quale l'**Alsia** intende contribuire a migliorare la visibilità del territorio lucano con le sue emergenze puntando sulla multifunzionalità dell'agricoltura. Costituiscono l'architettura del programma: lo sviluppo endogeno, integrato e sostenibile; la partecipazione delle comunità locali nella definizione e nella condivisione degli obiettivi; l'integrazione della piccola e media impresa agroalimentare con le imprese agricole mediante un approccio di filiera; la sostenibilità dell'uso del paesaggio rurale.

Le "**Vie del gusto**", quindi, diventano una straordinaria opportunità di valorizzazione dell'ambiente, della cultura, dell'agricoltura in stretto collegamento con i flussi turistici della nostra regio-

ne, per altro sempre più copiosi. Un programma il cui approccio si ispira ad una legge regionale, la n. 7 del 2000, che costituisce un quadro di riferimento per orientare l'intera strategia dei servizi di sviluppo agricolo (formazione, promozione, servizi specialistici).

Su queste basi il programma si propone il conseguimento di diversi obiettivi: dall'identificazione di specifici sistemi produttivi locali, alla valorizzazione e promozione dei sistemi produttivi locali individuati attraverso la diffusione della conoscenza, passando attraverso la valorizzazione della cultura e delle tradizioni enogastronomiche, dei borghi rurali e del paesaggio rurale, fino ad arrivare alla promozione delle iniziative per il recupero e la valorizzazione delle tradizioni umane e per il rafforzamento dell'identità territoriale. Inoltre, il programma di azione dell'Agenzia si propone di valorizzare le produzioni agroalimentari, unitamente a tutte le attività di ricezione e di ospitalità, compresa la degustazione dei prodotti aziendali e l'organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche, di promuovere la formazione, il tutoraggio e l'aggiornamento professionale, l'erogazione di servizi anche commerciali in un'ottica di sistema e di sviluppare la ricerca ed il collaudo delle innovazioni a supporto delle produzioni tipiche e tradizionali lucane.

COME AGIRE

L'insieme dei soggetti che operano nello sviluppo locale lucano si è notevolmente ampliato. Sono numerosi ormai gli operatori pubblici e privati che operano in questo quadro. Si tratta ora di costituire una rete fra tali operatori, stabilendo un quadro di ruoli e funzioni definito e complementare. Un ruolo fondamentale deve essere svolto dalle relazioni e dall'integrazione delle iniziative, tese a dare una forma organizzativa fondata sulla identità territoriale e culturale, capace di coniugare modernità e tradizione, sviluppo e salvaguardia del territorio.

L'**Alsia** ha già operato in questa direzione con il programma 2004 ed ha impostato l'intera azione di sviluppo per il 2005 al fine di conseguire tali obiettivi. L'Agenzia, infatti, ha sviluppato un articolato sistema di relazioni codificato con specifici protocolli d'intesa con **enti parco, PIT, APT, GAL, Camere di commercio, Comunità montane, Organizzazioni di categoria, Consorzi ed Associazioni di filiera**.



Il progetto su “Le vie del gusto” propone itinerari di grande potenzialità turistica all’interno dei sistemi locali. Si rafforza la collaborazione tra Alsia e Apt.



TRE LINEE D'INTERVENTO PER UN PROGRAMMA

Il programma si articola in tre linee strategiche. La prima di queste è tesa alla “Identificazione dei sistemi produttivi locali”. Per realizzare la rete delle imprese per ciascun comparto, in questo ambito di attività, si identificheranno percorsi e itinerari ma anche i sistemi produttivi regionali dei quali faranno parte gli enti locali, l'APT, le Camere di Commercio, le imprese interessate, le loro organizzazioni, le associazioni finalizzate alla promozione ed alla valorizzazione dei prodotti agricoli, le aziende agrituristiche, le associazioni e gli enti che operano nel campo della cultura, dell'ambiente e del turismo. Inoltre, si procederà a predisporre l'istanza per il riconoscimento istituzionale delle “Vie del gusto” da proporre alla Giunta regionale, a sviluppare il disciplinare, il percorso, gli itinerari, le necessarie cartografie, fino alla costituzione del Comitato Promotore, così come previsto dalla già citata legge 7 del 2000, con relativo statuto per ciascun comparto produttivo. In quest'ottica si intende promuovere e rafforzare il sistema delle aree protette e l'agricoltura biologica anche come straordinari circuiti del gusto che potranno integrarsi con le altre strade dei prodotti. Infine, si elaborerà un'ipotesi di funzionamento del sistema produttivo locale.

La seconda linea di intervento sarà tesa alla “**Ricerca, formazione e servizi per la qualità**”. Nel modello di sviluppo che vede la multifunzionalità dell'agricoltura un elemento centrale dello sviluppo locale, infatti, la tutela dell'ambiente e del paesaggio agrario è un'ulteriore opportunità di sviluppo. Sia per i servizi che le stesse aziende agricole possono offrire per la fruibilità dell'ambiente, sia per il valore aggiunto legato alla valorizzazione del sistema dei parchi e delle aree protette. Naturalmente, le produzioni devono provenire da un ambiente sano e le attività agricole non possono che essere a basso impatto ambientale. Le numerose produzioni tipiche e tradizionali lucane, dalla **melanzana di Rotonda** all'**Aglianico**, dal **pane di Matera** al **fagiolo di Sarconi** passan-

do per le produzioni ortofrutticole del **Metapontino**, se ottenute con metodi di coltivazione e di trasformazione rispettosi dell'ambiente diventano importanti anche per rilanciare una forma di turismo alternativo, che faccia perno sulla qualità ambientale. In questo contesto, assumono un'importanza straordinaria i servizi di assistenza e consulenza alle imprese, i supporti metodologici per la formazione e l'aggiornamento del personale ed il trasferimento della conoscenza. Ovviamente, la qualificazione delle produzioni attraverso il rafforzamento dei legami con il territorio è un elemento determinante.

Infine, la terza linea programmatica sarà tesa alla “**Promozione del sistema Basilicata**”. Questo asse di intervento comprende le azioni finalizzate a rafforzare l'immagine e l'identità dei singoli sistemi produttivi territoriali in un quadro di promozione della Basilicata come regione del gusto. In particolare, si curerà l'integrazione tra i sistemi produttivi territoriali, tra le filiere agroalimentari e la risortazione agrituristica, ma anche la ricerca delle sinergie e delle complementarità tra l'agricoltura e le altre attività del territorio esaltando l'intersectorialità con il turismo, con l'artigianato e con l'ambiente.

Una particolare importanza sarà rivestita dalla realizzazione di specifici piani di promozione per comparti forti (vino, olio, ortofrutta, lattiero-caseario) integrati con l'offerta turistica, e da iniziative rivolte ai mercati nazionali ed internazionali con il coordinamento tra i diversi soggetti che operano nel settore (Alsia, Dipartimento Agricoltura, APT, CCIAA), attraverso l'attivazione di nuovi canali di sbocco sui mercati nazionali ed internazionali e le azioni di promozione e sostegno di tutte le iniziative regionali (fiere, sagre) che rafforzano il senso di appartenenza delle popolazioni locali ai sistemi produttivi territoriali.

Il programma “Basilicata, regione del gusto”, quindi, vuole essere un percorso teso a definire non solo un modello di sviluppo ma anche un metodo di lavoro e di governo dell'economia rurale. ●

infantino@alsia.it

* Amministratore unico Alsia

Cosaprevedeilprogramma dei Servizi di Sviluppo

L'intervento su “**Le Vie del Gusto**” rientra nella **Azione 2: Agricoltura, qualità e territorio** dell'**Alsia** per il 2005, così come approvata nell'ambito del programma dei **Servizi di Sviluppo Agricolo** della **Regione Basilicata**.

L'iniziativa si ispira alla Legge regionale n. 7 del 2000 ed alla normativa sul turismo rurale, e mira tra l'altro a creare un coordinamento tra i diversi soggetti istituzionali che operano per la promozione delle produzioni lucane, del territorio e delle sue emergenze culturali e ambientali.

Val d'Agri come laboratorio per i "Territori di eccellenza"



Rocco OLITA Un territorio d'eccellenza si costruisce grazie alla collaborazione di tutti i soggetti che qui vi operano, ed alla condivisione degli obiettivi perseguiti nelle azioni di sviluppo. È un messaggio chiaro, questo, emerso dal Convegno internazionale sulle "Buone pratiche di sostenibilità" tenutosi di recente a **Firenze**, nel corso del programma della seconda edizione di **Terra Futura**. Un messaggio che trova una interessante applicazione anche sul territorio lucano.

L'esempio ci viene offerto dai progetti di promozione messi in campo per il territorio della **Val d'Agri**. "Territorio d'eccellenza", infatti, è anche il nome di un programma di azioni innovative previsto nel comprensorio e finanziato col **Fondo europeo di sviluppo regionale** (Fesr). A tale programma, sempre in Val d'Agri, si aggiungono i programmi condotti con i fondi **Pit** (Programmi integrati territoriali) e quelli realizzati dalla collaborazione fra Alsia e Comunità Montana "Alto Agri". Progetti che trovano un importante punto comune nella promozione e nella valorizzazione dei prodotti tipici e del territorio da cui questi traggono origine.

Il "Programma Operativo Val d'Agri, Melandro, Sauro, Camastra - Per uno sviluppo territoriale di qualità", ideato dalla **Regione Basilicata**, infatti, è uno strumento nato per lo sviluppo locale. Attraverso l'utilizzo delle royalties rivenienti dall'estrazione del petrolio, si prevede la valorizzazione e l'attivazione di processi di sviluppo nel comprensorio di 30 comuni interessati dai processi estrattivi legati ai giacimenti petroliferi lucani.

Un territorio assai articolato, sul quale insistono 7 diverse comunità montane e due aree parco, e che comprende circa il 20 per cento della superficie regionale. Diversità che si traduce nella ricchezza e nelle unicità di produzioni del

comparto agroalimentare ed artigianale, con emergenze storiche, naturali e culturali di particolare rilievo. Il progetto si prefigge di dare uno slancio importante alle dinamiche di sviluppo economico locale grazie ad interventi strutturali, innescando meccanismi di cooperazione fra le diverse realtà presenti sul territorio e, cosa non meno importante, di garantire un'adeguata promozione e valorizzazione delle tipicità produttive e turistiche del territorio.

Temi che ritroviamo in un altro progetto portato avanti dalla **Comunità Montana "Alto Agri"** e dall'Alsia, quello sulla "valorizzazione e promozione dei Prodotti tipici dell'agricoltura e delle attività strettamente connesse del comprensorio della Comunità Montana Alto Agri". L'idea in questo caso è quella attivare circuiti di filiera, in grado di collegare le materie prime a tutte le successive fasi di trasformazione, fino alla commercializzazione del prodotto finito.

I prodotti della Val d'Agri, oggetto anche di certificazione e di tutela da parte di organismi autorizzati, quindi, grazie a questo progetto vanno a costituire ben 7 filiere (**salumi, fagioli di Sarconi I.G.P., pecorino canestrato di Moliterno, olio, vino Terre dell'Alta Val d'Agri D.O.C., frutticola e lattiero/casearia**) che coinvolgono 12 comuni ricadenti nel territorio della valle dell'Agri.

Due progetti distinti, insomma, per organismi promotori e tipologia di interventi, ma che concorrono nel perseguimento degli stessi obiettivi. Un'esperienza non certo nuova, nel settore agroalimentare, che però nel caso della Val d'Agri raggiunge punte di eccellenza nella combinazione degli strumenti finanziari a supporto alle aziende locali. Quasi un laboratorio, insomma, ed uno spunto per realizzare esperienze analoghe in altri territori. ●

Pollino, più forza alle filiere con la *segreteria commerciale*



due regioni, **Calabria** e Basilicata, che lo ospitano. La sua attività è tesa a valorizzare tutto ciò che ha a che fare con i prodotti tipici e caratteristici del Parco, attraverso un'azione specifica di marketing indirizzata a studiare ed impostare i rapporti tra l'azienda stessa e il mercato. In tal senso utilizza la comunicazione insieme alla promozione, alla pubblicità e alla rete di vendita. La Segreteria commerciale, inoltre, opera proponendo l'azienda al mercato, e nello stesso tempo, filtrando per l'azienda stessa, i tempi e i modi dell'azione commerciale.

Tra le sue funzioni peculiari si possono individuare diversi momenti principali in cui l'azione di promozione si distingue: l'assistenza e la consulenza nel settore, con riferimento al quadro normativo della Comunità europea ed a quello internazionale; il contatto, ovvero la conoscenza e lo studio approfondito del soggetto da tutelare e supportare per tutto quello che riguarda l'ambito commerciale; la promozione della conoscenza e della vendita vera e propria dei prodotti tipici e biologici, attraverso lo sviluppo di relazioni con il mondo dell'informazione e la partecipazione a fiere ed eventi; il supporto tecnico nell'individuazione delle procedure per l'accesso ai contributi; infine, l'aiuto nel settore prettamente commerciale per la presentazione dei prodotti agroalimentari certificati.

Completano l'azione della Segreteria le numerose opportunità offerte dagli incontri di settore.

Gli uffici della Segreteria commerciale si trovano a **Rotonda**, sede del Parco Nazionale del Pollino, presso gli uffici dell'Alsia in Via Vittorio Emanuele, 35. Possono essere facilmente raggiunti dall'Autostrada Salerno-Reggio Calabria, uscita **Lauria Sud**, per chi viene dalla direzione nord, e uscita **Campotenese** per chi proviene dalla direzione sud.

Numeri utili: tel/fax 0973 667649; tel. 0973 667545 ●

scom.pollino@alsia.it

GILDA DE TOMMASO - BARBARA BRUNO * I quattro progetti di filiera dei prodotti del **Pollino** hanno ottenuto l'approvazione ed il riconoscimento dal **Ministero per le Politiche Agricole e Forestali**. L'ortofrutta, i prodotti da forno, i prodotti lattiero-caseari ed i salumi con il marchio del **Parco del Pollino** rappresentano quindi le realtà produttive organizzate in filiera a cui si è giunti grazie all'impegno ed alla collaborazione delle associazioni di produttori e degli enti locali, nonché all'azione di animazione e consulenza svolta dall'**Alsia** sul territorio.

L'importante riconoscimento avrà sicuramente ricadute positive sull'economia dell'area, favorendo la promozione e la valorizzazione dei prodotti di uno dei territori più conosciuti della **Basilicata** e del **Mezzogiorno**.

Per dare maggiore forza alle capacità di mercato delle filiere, di recente nel Parco è stata istituita la Segreteria commerciale per i prodotti delle filiere. Nata nell'ambito del "Progetto Pollino" dalla collaborazione tra l'Agenzia ed il **Forim** (Formazione e Promozione per le imprese), Azienda speciale della Camera di Commercio, la Segreteria commerciale è tra gli interpreti principali del processo di promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari certificate dell'area.

La funzione principale della Segreteria commerciale è quella di garantire il raccordo e il coordinamento tra le varie aziende che agiscono nei comuni di tutta l'area del Parco e quindi delle

* Responsabili Segreteria Commerciale Parco del Pollino



Cooperazione internazionale tra *Grecia* e *Materano*

Rocco OLITA Un accordo per sostenere e favorire le attività internazionali di cooperazione culturale, economica e commerciale. È questo il principale obiettivo del Protocollo d'intesa voluto dalla **Provincia di Matera** e dal **Ministro Plenipotenziario per gli Affari Economici e Commerciale dell'Ambasciata di Grecia, Ioannis Tzen**.

Il Protocollo internazionale, sottoscritto anche dalle **Camere di commercio greche** e di **Matera**, dalle Organizzazioni professionali di categoria e dall'**Alsia**, rappresenta un impegno formale delle istituzioni per valorizzare la produttività ed il settore commerciale delle due sponde dello Ionio.

Ed è proprio la condivisione dello stesso mare e, in parte, della stessa storia, a determinare il substrato culturale dell'accordo. "Due paesi, la stessa storia, la stessa moneta" ha dichiarato durante l'incontro a Matera il Ministro Tzen. Dalla Grecia di oggi alla Magna **Grecia**, insomma, passando per le produzioni tipiche dell'artigianato e dell'agricoltura, per unire le rispettive aree in un comune cammino di crescita e di valorizzazione lungo l'asse del Mediterraneo centrale.

Nel Protocollo d'intesa la parte centrale è giocata, infatti, proprio dal passa-

to storico ed artistico comune alle due realtà mediterranee. Un'eredità immensa, che oggi rappresenta per entrambe un grande patrimonio ed un valore aggiunto per il richiamo turistico e la promozione delle produzioni tipiche, e sui quali poggeranno gran parte dei progetti che dall'uno e dall'altro versante del Mediterraneo saranno tesi allo sviluppo ed alla crescita dei territori e delle economie locali.

Finalizzato, inoltre, ad incrementare la rete degli scambi bilaterali delle produzioni industriali ed artigianali nell'area mediterranea, l'accordo prevede anche la nascita di progetti di cooperazione nei settori agroalimentare e dello sviluppo rurale. Un tema, quest'ultimo, inserito fra i punti prioritari del Protocollo proprio su richiesta dell'**Alsia**, che ne curerà le sue applicazioni pratiche.

L'azione dell'Agenzia, infatti, sarà mirata a sostenere i processi di cooperazione fra le due realtà produttive favorendo, allo stesso tempo, la creazione di percorsi di valorizzazione dei sistemi agroalimentari e la messa in atto di strategie per la crescita rurale nelle due realtà del **Mediterraneo**. ●

olita@alsia.it

I partner dell'accordo



Il Protocollo d'intesa internazionale vede l'attiva partecipazione di diversi partner istituzionali.

All'accordo prendono parte diverse Agenzie per la tutela e la valorizzazione delle produzioni, per lo sviluppo d'importanti settori delle due economie, oltre che Associazioni ed Organizzazioni professionali di categoria.

Per la **Grecia**, l'accordo è stato sottoscritto dall'**Ambasciata di Grecia a Roma**, rappresentata dal **Ministro Plenipotenziario per gli Affari Economici e Commerciali Ioannis Tzen**, dalle province di **Cefalonia** ed **Itaca**, di **Zante**, di **Etoloakarnani'a**, di **Achai'a**, di **Tesprotia**, di **Ioannina**, di **Messinia**, di **Pre'vesa** e di **Arta**, nonché dalle rispettive Camere di Commercio provinciali.

Firmataria dell'intesa per l'**Italia**, invece, la **Provincia** e la **Camera di Commercio di Matera**, l'**Alsia**, l'**Unione Industriali** materana, l'**API** (Associazione piccole e medie industrie) di Basilicata, il **CONI** e la **Federazione Italiana Vela**.

Al protocollo d'intesa partecipano anche la **Confederazione Nazionale degli Artigiani**, la **Confesercenti**, la **Confartigianato**, la **Confagricoltura**, il **Copagri**, la **Confederazione Italiana degli Agricoltori**, la **Coldiretti** e la **Confcommercio**.

8 - 9 - 10 aprile 2005



Park life, sinergie per lo *sviluppo rurale*

ARCANGELO PALÈSE



VINCENZO LAGANÀ

“Park life”, ovvero il primo **Salone dei Parchi e del vivere naturale**: sarà questa una delle novità più significative dell'edizione 2005 della “**Settimana europea dei parchi**”. Un'intera settimana, in Italia dal 21 al 29 maggio, per incontri, escursioni, mostre ed attività ambientali curate dai singoli Enti parco, a ricordare come ogni il giorno in cui, nel 1909, venne istituito in Svezia il primo parco europeo.

In questo contesto nasce “Park Life” (Roma, 26-29 maggio) per la collaborazione fra **Federparchi**, la federazione italiana dei parchi e delle riserve naturali fondata nel 1989, **Legambiente**, **Compagnia dei Parchi**, società di servizi a supporto di parchi e tour operator, e **Fiera Roma**, società che gestisce le attività fieristico/congressuali della capitale.

Il tema di fondo per l'evento, innovativo nel panorama italiano, è quello che i parchi rappresentano i luoghi privilegiati per il tempo libero, nonché per approfondire la conoscenza dei territori, delle tradizioni, del folklore e della cultura delle popolazioni. Proprio in virtù di questa

loro natura polivalente, le aree protette assurgono al ruolo di grandi contenitori delle più svariate attività e, di conseguenza, degli interessi più variegati.

In una cornice simile, realizzare sinergie fra l'offerta di servizi e prodotti, la tutela dei territori e la conoscenza della natura può innescare meccanismi virtuosi. Il parco diviene così un luogo importante per la crescita economica dei territori che in esso ricadono, nonché per le aziende che forniscono prodotti e servizi per il tempo libero ed il turismo.

Park Life, realizzato con il patrocinio del **Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio** e sotto l'Alto Patronato del **Presidente della Repubblica**, è una vetrina di grande importanza internazionale. Qui le aree protette di tutta Italia e di altri Paesi, in particolare dell'area europea e mediterranea, si presentano al pubblico, alle istituzioni ed ai media. Il parco, secondo quella che è l'idea degli organizzatori del Salone, rappresenta il luogo ideale dove organizzare incontri di lavoro, promuovere fra i giovani la conoscenza dell'ambiente, sperimentare

nuove modalità turistiche e di gestione del territorio e dove dedicarsi alle più diverse discipline sportive.

L'area protetta, dunque, rappresenta non solo una possibilità di sviluppo per il territorio in essa ricadente, ma un'occasione di crescita e di promozione anche per aziende e società che possono trovare nuovi sbocchi di mercato. Turismo ambientale e culturale, allora, ma anche un rapporto privilegiato con la natura e con le sue particolari emergenze grazie alle pratiche sportive; e poi ancora cura del corpo e della bellezza, terme e beauty farm; enogastronomia e prodotti tipici; artigianato e turismo congressuale.

È da queste numerose prerogative delle aree protette che muove il Salone dei Parchi. Per promuovere l'immagine e le particolarità delle aree stesse, innanzitutto. Ma anche per favorire una crescita che coinvolga le aziende operanti nel settore, in modo da fare del parco una risorsa per le economie dei territori ad esso legati. ●

Moliterno, già nel nome emergono *riti antichi*

ANNA ROCCO*

L'origine etimologica del nome **Moliterno** contiene la ragione che fa di questo luogo uno dei più famosi per la produzione di un ottimo formaggio. Dal latino *mulctrum* (mungere), il derivato *mulcternum* individua Moliterno come "il luogo dove si mungono gli armenti, dove si produce il latte e lo si caglia".

Questa teoria è espressa da un illustre storico moliternese,

Giacomo Racioppi, nelle sue "*Origini storiche Basilicatesi*".

Tracce attribuibili all'esistenza lontanissima nel tempo del Canestrato di Moliterno sono emerse da reperti archeologici risalenti al IV secolo a.C. conservati presso il **Museo Archeologico Nazionale di Grumento Nova**. I primi scritti su questo formaggio risalgono alla seconda metà del 1600, mentre tra la fine del 1800 e gli inizi del 1900 questo prodotto conosce l'apice della sua notorietà.

Secondo numerose testimonianze, quasi certamente sin dal primo insediarsi del nucleo medioevale attorno alla torre del castello, i pochi abitanti di Moliterno si dedicavano alla pastorizia e

all'attività casearia. Tale attività si trasformò nel XVIII secolo circa in tecnica organizzata per la produzione del formaggio pecorino. A favorire lo sviluppo di questa attività produttiva, oltre alle condizioni sociali ed economiche, contribuì lo spirito della gente moliternese da sempre disposta ad oltrepassare i propri confini e ad arricchire la propria dimensione umana e sociale.

Per la richiesta particolarmente alta del formaggio fresco, i moliternesi si recavano in diverse località della piana di **Sibari** e del **Metapontino**, mete ambite di lunghe carovane di muli che da Moliterno, nel periodo invernale e primaverile, scendevano verso il mare in cerca di formaggio.

Il viaggio, molto insidioso, durava da quattro ai sei giorni. Per la frequente mancanza di ponti, il tragitto prevedeva spesso il passaggio dei viandanti con i muli carichi attraverso torrenti in piena per lo scioglimento delle nevi dei monti circostanti.

La consegna del formaggio fresco di dieci giorni iniziava l'otto gennaio e si protraeva sino alla fine del mese di maggio, quando

E i **fóndaci** accompagnano la stagionatura del *Canestrato*

La tecnica usata per la stagionatura del **pecorino di Moliterno** si articolava in varie fasi. Una volta giunto in paese dalle limitrofe zone costiere e rurali, il pecorino veniva collocato nel **fóndaco**. L'etimologia del termine **fóndaco** deriva dall'arabo *funduq*, ovvero un magazzino realizzato al piano terra di antichi palazzi nobiliari. La sua particolare struttura ricalcava le fasi in cui si scandiva la stagionatura del formaggio.

A Moliterno questi locali sono assai numerosi, e ciò lo ha reso noto da sempre come luogo di stagionatura dei formaggi. Il più grande ed importante **fóndaco** di stagionatura è sicuramente quello posto al piano interrato di **palazzo Parisi**, nel centro del paese. Attualmente è oggetto di un'opera di recupero con l'obiettivo di ricreare le caratteristiche aromatiche e strutturali del pecorino di un tempo, ma già da qualche anno il **fóndaco** di Parisi è adibito, durante la **Sagra del Canestrato** che si tiene tutti gli anni dal 1982, a sala per le degustazioni di formaggi e prodotti tipici del posto.

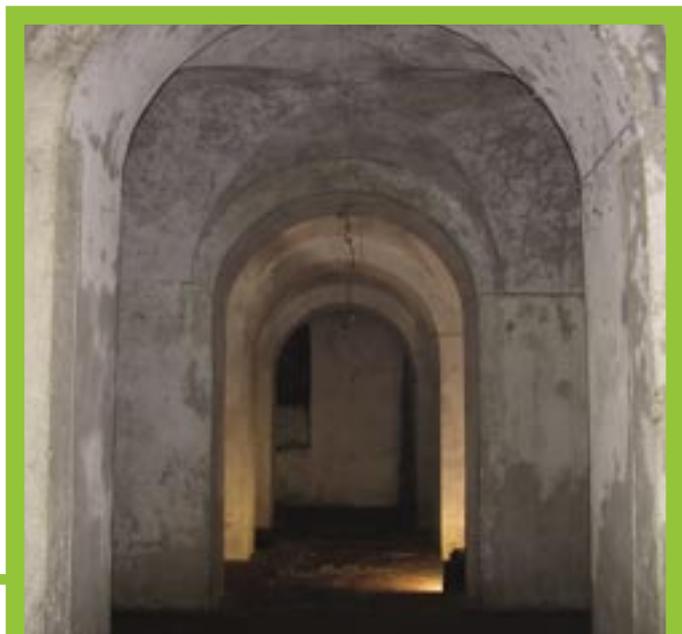
L'immobile fu fatto costruire alla fine del 1800 da **Vincenzo Parisi** ed è costituito da un seminterrato, il **fóndaco** appunto, e da due piani fuori terra. Un sottopassaggio collega il **fóndaco** con uno sbocco sulla strada contigua, via Tampone, utilizzato per far uscire le bestie da soma e da trasporto.

L'altro **fóndaco** di stagionatura è ubicato al piano seminterrato di un complesso edilizio nel borgo antico del paese a solo 100 metri dall'antica **Chiesa del Rosario**. Il locale, non più utilizzato da molti decenni per la stagionatura del pecorino, grazie

ad un progetto voluto dall'**Alsia**, dall'**Amministrazione Comunale di Moliterno** e dal **Consorzio di tutela del pecorino**, è stato riportato alla sua originaria destinazione d'uso, attraverso un attento adeguamento funzionale.

Gli elementi architettonici che caratterizzano il **fóndaco** riguardano le tipologie costruttive e le condizioni microclimatiche che si trovano all'interno di questo ambiente. Parliamo di un grande vano fresco e ben areato, diviso da grandi arcate in due o tre locali, con il pavimento inclinato per favorire lo scolo della salamoia delle forme di pecorino.

Le strutture portanti verticali sono realizzate in pietra e calce, di dimensioni variabili dai 90 ai 200 cm di spessore per le strutture più grandi. I soffitti, rappresentati da volte semplici o a crociera, sono la parte più caratteristica, realizzati anch'essi in pietra e calce. ● (A.R.)





le greggi risalivano verso i monti per il pascolo estivo. Rinomati erano i pascoli del monte Raparo per la presenza di alcune erbe aromatiche.

Racconta il Racioppi nelle sue cronache che *"quasi tutti i formaggi e gran parte delle lane della Basilicata e della prossima Calabria, sono comperati dai moliternesi e rivenduti a Salerno (...) i formaggi, comprati appena rappresi sono trasportati sulla schiena; donde dopo curati e stagionati, sono a schiena inviati per undici miglia (fino) a Padula e quindi per ruota a Salerno"*.

Durante l'inverno a Moliterno si stagionava il formaggio pecorino particolarmente grasso e ricco di burro prodotto nelle zone costiere; al contrario, durante l'estate si stagionava quello prodotto in montagna, assai meno grasso e molto più aromatico. Il primo, considerato molto più pregiato, veniva destinato all'esportazione. Il secondo, altrettanto di buona qualità ma meno apprezzato, veniva diviso tra i fattori e i pastori addetti alla custodia delle greggi.

La crosta si riga nei giunchi intrecciati

Appena scaricato dai muli di ritorno dalle zone costiere e dalle campagne circostanti, il formaggio veniva lavato con acqua tiepida con uno straccio o un mazzetto di erba ruvida a stelo chiamata, in dialetto moliternese, **vrungo**. Veniva, di solito, preferita allo straccio perché si imbeveva meno di grasso.

A questo punto, le forme di formaggio venivano poste in canestri di giunco (o fiscelle), poi capovolte per farle sgocciolare. L'impiego di canestri di giunco intrecciati da artigiani locali conferiva alla crosta la tipica rigatura alla forma: è proprio per questa caratteristica che il **pecorino di Moliterno** è conosciuto anche con il nome di **Canestrato di Moliterno**.

In seguito venivano salate usando solo del sale minerale, pestato prima nel mortaio e poi raffinato abilmente secondo una tecnica eseguita servendosi di una pietra. La salatura era effettuata in modo uniforme in modo da far assorbire il sale in ogni parte della forma. Dopo sei o sette giorni si esaminava ogni singola forma di pecorino e si operava l'eventuale ritocco di salatura. Il *"ritocco del sale"* veniva effettuato per altre tre settimane circa. Trasferito nel secondo ambiente, il formaggio veniva poi levigato con una pietra analoga alla pietra pomice per eliminarne le asperità e lo si continuava a manipolare unguendolo con il burro fuoriuscito.

A marzo giungevano le prime richieste dalle **Americhe**. Ad essere esportato era il cosiddetto formaggio primitivo cioè non del tutto maturo, piuttosto grasso e ancora morbido. Quello rimanente nel fondaco veniva sottoposto ad altri controlli e manipolazioni fino alla sua stagionatura completa.

Ad agosto giungeva la seconda tornata di richieste: prima di essere venduto si lavava ogni singola forma con acqua di fuliggine,

Il clima freddo-umido di Moliterno e la particolare tecnica usata nella stagionatura, conferivano al formaggio pecorino un'elevata qualità e un particolare gusto che lo resero appetibile ai vari palati d'Italia e del mondo. ●

ann.rocco@tiscali.it

* dottoressa in Filosofia



ne, ossia un composto di acqua fatta bollire per trenta minuti con la fuliggine fuoriuscita dai camini e lasciata raffreddare. Il Racioppi spiega questa strana usanza e cerca di fornire dei chiarimenti in proposito: *"I formaggi per lunghi mesi collo spalmarli di sale e bagnarli di acqua di fuliggine, che coprendoli di una crosta nerognola, ne vieta il contatto con l'aria e in parte neutralizza la forza troppo piccante del nostro sal di miniera: artificio peculiare per lunga industria al paese, né altrove è così bene e perfettamente compiuto"*.

Inoltre, Racioppi aggiungeva che *"le fuliggini contengono una resina amarissima, la quale, spandendo un forte odore empireumatico, allontana gli insetti da sé"*.

Le rimanenze del formaggio venivano lasciate stagionare ancora fino a settembre-ottobre fino a raggiungere il grado di maturazione perfetto.

Qualche giorno prima della vendita, per renderlo appetibile agli occhi dei clienti, il formaggio veniva cosparso di olio usando il pollice, l'indice e il medio e infine, per dare uniformità allo strato oleoso, si manipolava ogni forma con il palmo della mano. ●

(A.R.)

La tv a **Macchia:** entra il *progresso*

ANGELA LAGUARDIA* Curiosità, stupore. Ma anche diffidenza. Dalla **Ferrandina** degli anni '50, in piena Riforma agraria, ci giungono emozioni contrastanti nel ricordo di un insolito incontro: quello tra le immagini televisive ed i contadini della borgata di **Macchia**. Ne parla con efficacia un libro, scritto dalla psicologa barese **Lidia De Rita** e pubblicato nel 1964: "*I contadini e la televisione. Indagine su un gruppo di contadini lucani*". Un lavoro meticoloso e avvincente, che spiega gli effetti psicologici e i cambiamenti culturali prodotti dalla televisione sulla civiltà contadina. La ricerca, svolta dal febbraio al settembre del 1959, fu commissionata dalla **Rai** all'**Istituto di Psicologia** dell'**Università di Bari**. Rientrava nel programma del gruppo di lavoro coordinato dal sociologo **Friedrich G. Friedman**, che in quegli anni studiava la Basilicata attraverso varie discipline. Era anche il periodo degli studi antropologici di **De Martino**, del "*Cristo si è fermato a Eboli*" di **Carlo Levi**, dell'inchiesta parlamentare sulla miseria svolta a **Grassano**, dei cinegiornali dell'**Istituto Luce**, che documentavano una Basilicata povera e arretrata. E della **Riforma agraria**, che cercava di risollevare l'economia locale dal latifondo, ridistribuendo le terre ai contadini.

È in questo contesto che arrivò la **televisione**, non appena fu completata la rete di ripetitori nel '56. Nel borgo di **Macchia di Ferrandina**, in particolare, il televisore fu donato agli assegnatari da **Decio Scardaccione**, direttore dell'**Ente Riforma**, e installato in un salone nel Centro della borgata. Da quel momento inizia la storia di questa intrusa, la televisione, un'insolita novità nella già nuova condizione di vita di quei contadini, che avevano dovuto lasciare il loro paese d'origine e trasformarsi in piccoli proprietari terrieri. L'indagine fa emergere la reazione emotiva di giovani e anziani di fronte alla tv, l'incredulità e lo stupore sia per lo strumento in sé - alcuni non avevano mai visto neppure il cinema - sia per le storie che raccontava.

Malgrado la curiosità, però, "*andare alla tv*" comportava un certo impegno: per vederla si dovevano pagare 10 lire; c'era da

prendere il posto, specie per gli spettacoli più affollati; alcuni dovevano percorrere parecchia strada a piedi per raggiungere la "sala tv"; gli spettacoli terminavano tardi e il giorno dopo ci si doveva svegliare all'alba per andare nei campi; alcuni avrebbero dovuto lasciare mogli e bimbi da soli a casa.

Chi si concedeva allora questo svago? La De Rita ha pazientemente registrato le presenze dei contadini in base al sesso e all'età. E il risultato finale è stato che solo il 66% del gruppo esaminato (i contadini di origine ferrandinese) aveva partecipato agli spettacoli; di questi, i più assidui erano i giovani, tra i 12 e i 23 anni, per lo più maschi. Perché alle donne, specie se non accompagnate, non era concesso andare alla tv.

I programmi più frequentati erano "*Lascia o raddoppia?*", "*Il Musichiere*", ed eventi come **Canzonissima**, i **Festival di Sanremo** e della **Canzone Napoletana**. L'intento per i contadini era - come dicevano loro stessi - di passare "un'ora contenta". Preferivano i varietà, le canzoni o al massimo i romanzi sceneggiati, ed erano infastiditi da ciò che non capivano, come i film e i telegiornali, che usavano ovviamente un linguaggio più impegnativo.

Per questi motivi la televisione provocò atteggiamenti diversi: gli anziani per esempio la disprezzavano, perché era un divertimento ingiustificato.

La tv non aveva, al contrario degli altri, un movente religioso o sociale. Per darle una certa valenza, la si doveva almeno ritenere "istitutiva". Eppure, sia gli accaniti frequentatori della tv che quanti la consideravano con sufficienza, disertavano i telegiornali e i programmi sull'agricoltura.

Ci volle del tempo per accettare uno svago inconsueto e un mezzo d'istruzione, invadente e improvviso, che mostrava un mondo dov'era "tutto diverso". ●

(fine prima parte)

angela.lag@tin.it

* Dottoressa in Scienze della Comunicazione



L'arrivo della televisione tra i contadini di Ferrandina, in piena Riforma agraria, aprì la porta ad un mondo dove tutto "era diverso". In questo numero la prima parte del materiale e delle testimonianze raccolte.

DAI PODERI DELLA RIFORMA ALLE FABBRICHE DELLA POZZI

L'assegnazione dei poderi della Riforma agraria a Macchia di Ferrandina iniziò nel 1951 e si concluse nel 1954. In tutto c'erano 87 poderi, che raccoglievano un totale di circa 700 persone, provenienti in gran parte da Ferrandina e dagli altri paesi vicini. Ad ogni assegnatario era stata data una casa, una stalla, degli attrezzi, un carro, degli animali, degli alberi da frutto. Il pagamento di questi beni era dilazionato in trent'anni con rate annuali a partire da ventimila lire. Con l'inaugurazione dell'asilo, nel '58, il Centro della borgata vide completati tutti i servizi: gli edifici dell'Ente Riforma, la Chiesa, la scuola elementare, lo spaccio, l'ambulatorio, l'abitazione

dell'ostetrica e il circolo degli assegnatari. Solo il Centro era fornito di energia elettrica e di acqua corrente. Nei poderi, invece, non c'era elettricità, e l'acqua potabile veniva trasportata ogni giorno da un'autobotte.

Il fiume Basento era distante dal borgo, ma l'Ente si era visto costretto a eliminare quattro poderi, più volte minacciati dalle acque. Dopo pochi anni, nel '61, alcuni contadini si trovarono a cambiare nuovamente la loro condizione: l'arrivo della Ceramica Pozzi comportò l'espropriazione di 281 ettari di terreno. Ma grazie all'intermediazione dell'Ente Riforma, i 22 assegnatari che lasciarono i poderi poterono insediarsi negli appartamenti costruiti appositamente per loro e vedere assicurato un lavoro in fabbrica ai propri figli. (A.L.)

Lidia De Rita: "Innescò la voglia di cambiare e inseguire la modernità"

Lidia De Rita, psicologa, è nata a Bari nel 1920. Ha partecipato all'inchiesta parlamentare sulla miseria del 1954 a Grassano, e condotto una ricerca sui Sassi di Matera nel '56 dal titolo "Controllo socio-metrico di vicinati in una comunità lucana". È autrice del libro "I contadini e la televisione. Indagine su un gruppo di contadini lucani" del 1964. Dal '69 è stata docente ordinario di Psicologia presso la Facoltà di Lettere dell'Università di Bari.

L'abbiamo raggiunta telefonicamente a Bari, dove vive.

Professoressa De Rita, quale fu la sua prima impressione quando arrivò a Macchia di Ferrandina?

La prima impressione che ebbi fu il senso di "dispersione", poiché la case e gli abitanti erano distanti tra loro, al contrario del senso di prossimità che avevo potuto notare nei Sassi di Matera in una precedente ricerca.

Ebbe difficoltà ad approcciarsi con i contadini?

No, non ebbi alcuna difficoltà. Ero accompagnata dalla dottoressa Porcari, l'assistente sociale della borgata che mi presentava ai contadini e mi introduceva nelle case. Ricordo la curiosità della gente e soprattutto la soggezione che incuteva il registratore che usavo nelle interviste.

Nel libro dice che sarebbe stato opportuno istituire la figura di un educatore all'ascolto della televisione, per guidare i contadini alla comprensione delle trasmissioni e magari incentivarli a seguire i programmi di alfabetizzazione e dei corsi sull'agricoltura. Lo pensa ancora?

All'epoca espressi questa opinione perché mi sembrava che con un educatore i contadini avrebbero potuto partecipare più attivamente alle notizie date in tv e accelerare così l'uscita dalla loro condizione di isolamento. Ma ora, col senno di poi, ritengo che la televisione non avrebbe comunque potuto da sola e in poco tem-

po avviare quel cambiamento, cambiamento che doveva avere dei tempi lunghi e non poteva prescindere dal processo di scolarizzazione delle nuove generazioni.

C'è stata una interazione tra il processo della Riforma fondiaria e l'azione della televisione sulla socialità dei contadini?

Sicuramente hanno entrambe inciso in modo parallelo, conseguendo un effetto di responsabilizzazione sui contadini: la Riforma perché li ha trasformati da braccianti in proprietari terrieri, quindi in lavoratori autonomi; la televisione perché ha innescato in loro la voglia di emergere, di cambiare, e di inseguire la modernità vista nei programmi. ●

(A.L.)

Schegge

Composizione - Tema di III elementare

La trasmissione televisiva che più vi è piaciuta

La trasmissione che ha me e piaciuta è stata: il gioco del calcio, la trasmissione dei ragazzi, il festival di Sanremo, il musiciere, lessi, canzonissima, e la corsa della bicicletta e anche rindindi, e renato carosone.

Leonardo, 8 anni

Stralci di interviste a contadini

Non andate mai a vedere la televisione?

Noi siamo accaniti al lavoro, siamo stanchi e poi è lontano.

Mi hanno detto che fanno vedere cose utili per voi, cose di campagna.

Sì, insegnano punti di agricoltura, ma io non li ho visti.

Vorrei sapere per esempio, quelle vecchie che si scandalizzano, quando vedono quelle gambe di fuori, dicono qualche cosa?

Beh. Non dicono niente. Che vogliono dire, povere donne? Disce: non è che siamo tutti come qua, ch'è qua se vedime nu fatto... insomma là è tutto diverso... ●

Fertilizzazione alternativa

con prodotti a lenta cessione



tale Agronomico, in un terreno argillo-limoso di medio impasto. Si sono coltivate lattuga, barbabietola da zucchero, frumento duro e girasole. In questa nota si riportano le medie dei risultati di due anni.

Per ciascuna coltura sono stati confrontati:

- ▶ **un controllo non fertilizzato** (tesi definita di seguito CONTR);
- ▶ **una tesi di fertilizzazione minerale ottimale della coltura** (MIN);
- ▶ **una tesi con fertilizzante organo minerale azotato a lenta cessione** (titolo N29 di cui 5 unità come organico e 24 come ureico) (LENT) distribuito in un'unica soluzione alla semina.

Per la tesi MIN, il totale del concime (100 kg ad ettaro per **girasole** e **barbabietola**, e 140 kg ad ettaro per la **lattuga**) è stato distribuito in due momenti: metà della dose in pre-trapianto o in pre-semina e metà durante il ciclo, rispettivamente solfato e nitrato ammonico.

Per il **frumento** (100 kg per ettaro) si è distribuito circa 1/3 di azoto alla semina (**fosfato biammonico**) e 2/3 in copertura (**nitrato ammonico**) per la tesi MIN, e 50 kg ad ettaro di organo minerale per la tesi LENT.

Nelle tabelle 1 e 2 sono riportate le variazioni dei principali parametri produttivi delle colture oggetto di studio in relazione ai trattamenti sperimentali.

Per la lattuga a ciclo invernale (cultivar **Bacio**) si osserva che la tesi LENT (fertilizzante organo minerale azotato a lenta cessione, distribuito in un'unica soluzione al momento del trapianto) ha fatto registrare, per la produzione totale, valori nettamente superiori al controllo non fertilizzato (+18,99 tonnellate per ettaro, pari al 34,36 %) e perfettamente in linea con la tesi fertilizzata esclusivamente con fertilizzante minerale (MIN). Pertanto, i risultati ottenuti indicano una validità agronomica della distribuzione dei concimi organo minerali azotati a lenta cessione. D'altra parte per la tesi LENT si è effettuata un'unica somministrazione al momento del trapianto, senza ulteriori interventi di concimazione durante il ciclo colturale.

Le produzioni in radici totali e scoltate (tabella 1) della **barbabietola da zucchero** (cultivar **Azzurro**) sono state molto simili fra le tesi poste a confronto. In particolare, la tesi CONTR ha fatto registrare valori leggermente inferiori a MIN e LENT. Quest'ultima potrebbe essere preferita in suoli molto sabbiosi poiché l'impiego del concime organo minerale a lenta cessione può ridurre i rischi di inquinamento per l'ambiente derivanti dagli eventuali accumuli di azoto non asportato dalle piante, rischi che aumentano con la somministrazione di fertilizzanti minerali.

Per il **girasole** (cultivar **Eliogen**, tabella 2), si è verificato un sostanziale equilibrio per i parametri produttivi considerati tra

FRANCESCO MONTEMURRO*

La **fertilizzazione azotata** è una operazione colturale estremamente importante per il raggiungimento del risultato produttivo finale, poiché l'**azoto** è un elemento fondamentale per la crescita delle piante. La sua precisa e razionale distribuzione alle colture agrarie è spesso di difficile attuazione a seguito di fenomeni diversi quali la lisciviazione, la denitrificazione o la volatilizzazione. D'altra parte i rischi d'inquinamento ambientale, soprattutto dovuto alla lisciviazione dei **nitrati** in eccesso, spingono verso una razionalizzazione dell'uso dei fertilizzanti azotati che risulta essere un passaggio obbligato, anche alla luce delle recenti indicazioni della politica agricola comunitaria, italiana e regionale.

La ricerca effettuata su questo argomento ha messo a disposizione degli operatori agricoli nuovi formulati, definendo soluzioni diverse sui tempi, modi e quantità di fertilizzanti da distribuire. Pertanto, lo scopo è stato quello di studiare l'applicazione di fertilizzante azotato a lenta cessione su diverse colture valutandone le performance produttive.

La ricerca è stata effettuata nel periodo 2001-2004 a Foggia, nell'Azienda "Podere 124" dell'Istituto Sperimen-

Confronti effettuati su lattuga, barbabietola da zucchero, frumento duro e girasole. La ricerca è stata condotta dall'Istituto Sperimentale Agronomico di Bari.

AGRinnova

Ricerca e innovazioni
in agricoltura

TAB. I • Effetti dei trattamenti sperimentali sui principali parametri della lattuga e della barbabietola (medie di un biennio di sperimentazione) coltivati a Foggia

| TESI | Lattuga | | Barbabietola | | |
|--------------|--------------------------|----------------------|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| | Produzione totale (t/ha) | Peso biomassa (t/ha) | Peso radici totale (t/ha) | Peso radici scollettate (t/ha) | Lunghezza massimaradici (cm) |
| Contr | 54,27 | 66,88 | 47,43 | 33,04 | 29,33 |
| Min | 71,26 | 90,67 | 53,25 | 37,11 | 28,83 |
| Lent | 73,26 | 90,10 | 50,89 | 34,77 | 28,94 |

TAB. I • Effetti dei trattamenti sperimentali sui principali parametri del frumento e del girasole (medie di un biennio di sperimentazione) coltivati a Foggia

| TESI | Frumento | | Girasole | | |
|--------------|----------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|
| | Produzione granella (t/ha) | Produzione paglia (t/ha) | Peso acheni (t/ha) | Resa in olio (t/ha) | Resa in proteine (cm) |
| Contr | 4,16 | 5,32 | 3,03 | 1,50 | 0,63 |
| Min | 4,97 | 6,97 | 3,05 | 1,53 | 0,65 |
| Lent | 4,86 | 7,16 | 3,13 | 1,57 | 0,70 |

le tesi MIN, LENT e CONTR. I dati relativi al biennio di attività mostrano inoltre che la tesi CONTR, comunque, raggiunge buoni risultati produttivi probabilmente perché il suolo possedeva una elevata fertilità iniziale. Anche in questo caso va comunque considerato che per entrambe le colture migliori nella tesi LENT non si è intervenuti con altre concimazioni durante il ciclo colturale a differenza del trattamento MIN.

Infine, differenze sostanziali si sono registrate nel frumento tra il controllo e le tesi fertilizzate (4,16, 4,97 e 4,86 tonnellate per ettaro rispettivamente per CONTR, MIN e LENT), indicando che nelle condizioni sperimentali adottate è possibile ridurre e anticipare la fertilizzazione minerale senza variazioni nel risultato produttivo.

tivo finale. In generale, i risultati della ricerca indicano che è possibile individuare "itinerari tecnici" alternativi alla fertilizzazione tradizionale. Infatti si è riscontrata la possibilità di ridurre il livello di concimazione e di adoperare prodotti a lenta cessione, senza che le produttività delle colture ne risentano. Nelle specifiche condizioni di prova, la fertilità residua dei suoli condiziona notevolmente le risposte produttive e deve quindi essere considerata nel predisporre i piani di concimazione, anche in funzione della sostenibilità ambientale delle coltivazioni.

Ovviamente i risultati sperimentali, ancorché derivanti da medie biennali, non sono generalizzabili ed estendibili a tutte le realtà produttive. D'altra parte, per ottimizzare la somministrazione dei fertilizzanti, potrebbe essere utile mettere a punto alcune tecniche per determinare lo stato nutrizionale delle colture ed eventualmente intervenire durante il corso della coltivazione. ●

francesco.montemurro@libero.it

* C.R.A. - Istituto Sperimentale Agronomico - Bari



Dopo due anni di piogge abbondanti, gli invasi sono al massimo storico. Occorre comunque programmare gli usi irrigui.

Dighe piene ma attenzione agli sprechi

PIETRO ZIENNA Due anni di piogge abbondanti e i bacini artificiali lucani, le "dighe", sono pieni. Lo scorso aprile, infatti, il loro livello d'invaso ha raggiunto complessivamente il massimo storico: 680 milioni di metri cubi. Solo nel **Pertusillo** se ne sono raccolti 425 milioni, mentre la diga di **Monte Cotugno** ha raggiunto il livello record di 124 milioni. Quantità talmente alte da costringere gli Enti gestori a disporre il rilascio dell'acqua in eccesso dagli scarichi di fondo dei bacini.

Dighe lucane in buona salute, allora. È il risultato di un biennio di buon andamento delle piogge cadute sul territorio regionale: 750 millimetri di media per il 2003, e 800 per il 2004. In netta controtendenza rispetto all'ultimo decennio, durante il

ARCANGELO PALESE



quale le medie annuali si sono sempre attestate tra i 650 ed i 700 mm.

Nonostante la grande disponibilità d'acqua, non si deve abbassare la guardia. Occorre sempre lavorare per diffondere la cultura del risparmio idrico. In quest'ottica, anche per la prossima campagna irrigua **l'Alsia** sarà impegnata in una continua opera di formazione degli imprenditori agricoli sul corretto uso delle risorse idriche, nonché sulla diffusione delle più moderne tecniche e tecnologie irrigue. Inoltre, l'Agenzia continuerà ad erogare servizi specialistici volti all'ottimizzazione dell'acqua ed al risparmio idrico. ●

pzienna@alsia.it

Risparmi con Irriweb

Anche per questa stagione irrigua **l'Alsia**, in collaborazione con le società **Metapontum Agrobios** e **AltaVia**, fornirà l'assistenza tecnica con "**IrriWeb Basilicata**". Il servizio, al quarto anno di attività, ha come sempre l'obiettivo di fornire agli utenti,

attraverso internet, informazioni sui volumi di adacquamento e sui momenti più opportuni per l'intervento irriguo, così da mantenere la coltura in condizioni ottimali di rifornimento idrico.

E questo tenendo conto delle specifiche condizioni climatiche ed agronomiche in cui opera l'utente. Prove sperimentali e di campo hanno dimostrato che l'utilizzo di IrriWeb

consente di risparmiare dal 20 al 25% dell'acqua irrigua normalmente utilizzata in azienda. Finora sono 500 gli utenti registrati che fruiscono del servizio, che si basa sui dati rilevati dal SAL, il **Servizio Agrometeorologico Lucano**, e che è accessibile gratuitamente tramite il sito web dell'Alsia all'indirizzo **www.alsia.it**. La data ed il volume d'acqua per l'intervento irriguo sono comunicati all'utente attraverso una apposita pagina web e/o sms, brevi messaggi inviati sul suo telefono cellulare. Il sistema inoltre, partendo dalle analisi del terreno e dalle informazioni sulla coltura e sulle tecniche colturali adottate, può fornire un piano di fertirrigazione (servizio "**FertiWeb Basilicata**"), mirato al contenimento dell'impiego di fertilizzanti, alla riduzione delle perdite per dilavamento di nutrienti ed al miglioramento della qualità dei prodotti ortofrutticoli.

E.S.

ARCANGELO PALESE

Commento climatico marzo/aprile

AGROMeteo

a cura di
Emanuele Scalcione



cit idrico e quindi, l'opportunità che gli eventi piovosi assicurino una buona produzione.

L'evapotraspirazione è in continua crescita, ed ha raggiunto, a fine periodo, valori di circa 5 mm/g sia nella fascia bradanica che in quella metapontina.

Infine, una annotazione relativa al soddisfacimento del fabbisogno in freddo dei fruttiferi. Nel metapontino, per quanto riguarda tale dato, sono state soddisfatte le necessità fisiologiche poiché con il metodo Utah sono state superate le 1.400 unità, mentre con il metodo della sommatoria delle ore <7°C è stato raggiunto il tetto delle 1.000 ore.

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.alsia.it/servizi.htm. ●

Le prime due decadi del mese di marzo hanno fortemente risentito della lunga ondata di freddo che, dall'inizio dell'anno, ha investito il Sud Italia.

Fino al giorno 12, infatti, le temperature sono state molto rigide ed abbondantemente inferiori ai valori stagionali, soprattutto nelle minime, facendo registrare, nei giorni 3 e 12, uno scarto di oltre 6°C dalla media stagionale e causando danni da gelo di non trascurabile entità alla frutticoltura e orticoltura regionale.

Per quanto riguarda l'andamento delle temperature massime, vi è da rilevare come queste non siano state mai particolarmente inferiori alla media stagionale, ma solo a partire dalla seconda de-

cade di marzo hanno fatto registrare un deciso incremento, favorendo escursioni termiche giornaliere considerevoli (circa 20°C). Da segnalare, inoltre, che in aprile le temperature hanno avuto una flessione nella parte centrale del periodo, raggiungendo livelli estivi solo a fine mese.

Per quanto riguarda le precipitazioni, esse non sono state abbondanti; in particolare, quelle dei primi di marzo, nelle aree interne sono state di tipo nevoso, mentre molto più "utili" e provvidenziali sono state quelle di fine marzo e metà aprile. Nel bilancio complessivo, le piogge sono state al di sotto della media stagionale di circa 30 mm/mese in tutta la fascia bradanica e metapontina, ossia nelle aree cerealicole dove maggiore è il defi-

Responsabile SAL

Emanuele Scalcione
escalcione@alsia.it

Collaborazione

Pasquale Latorre

Temperature (C°)

| DECADE | Metapontino | | | Materano | | | Val d'Agri | | | Valle Mercure | | | Lavellese | | | Senise | | |
|------------|-------------|------|------|----------|------|------|------------|------|------|---------------|------|------|-----------|------|------|--------|------|------|
| | MED | MIN | MAX | MED | MIN | MAX | MED | MIN | MAX | MED | MIN | MAX | MED | MIN | MAX | MED | MIN | MAX |
| I marzo | 5,7 | -2,8 | 16,3 | 4,3 | -4,6 | 16,1 | 1,6 | -7,2 | 9,5 | 2,2 | -5,9 | 11,6 | 3,1 | -5,4 | 14,2 | 4,1 | -4,2 | 15,3 |
| II marzo | 11,3 | -1,4 | 23,8 | 10,7 | -3,0 | 24,7 | 7,5 | -4,7 | 20,7 | 8,2 | -2,5 | 19,5 | 10,2 | -2,6 | 23,2 | 10,5 | -2,1 | 23,4 |
| III marzo | 13,2 | 6,1 | 21,4 | 12,6 | 5,4 | 20,7 | 10,6 | 2,5 | 20,9 | 11,2 | 4,0 | 21,5 | 12,4 | 4,3 | 22,1 | 12,5 | 5,3 | 22,2 |
| I aprile | 12,3 | 3,7 | 20,3 | 14,0 | 3,1 | 27,1 | 9,2 | -0,6 | 20,2 | 10,6 | 2,1 | 21,9 | 11,3 | -0,4 | 21,3 | 11,2 | 1,7 | 21,1 |
| II aprile | 14,4 | 4,3 | 25,4 | 14,1 | 3,4 | 27,0 | 8,5 | 1,3 | 21,5 | 9,6 | 3,7 | 22,4 | 11,1 | 3,5 | 20,2 | 11,3 | 4,2 | 19,8 |
| III aprile | 14,5 | 4,3 | 25,3 | 14,0 | 3,0 | 27,1 | 11,7 | 1,4 | 23,6 | 12,8 | 3,0 | 23,1 | 13,1 | 1,6 | 25,8 | 14,2 | 3,5 | 25,9 |

Umidità relative medie (%), precipitazioni ed evotraspirazione potenziale (mm)

| DECADE | Metapontino | | | Materano | | | Val d'Agri | | | Valle Mercure | | | Lavellese | | | Senise | | |
|------------|-------------|------|-----|----------|------|-----|------------|------|-----|---------------|------|-----|-----------|------|-----|--------|------|-----|
| | MED | PREC | ETo | MED | PREC | ETo | MED | PREC | ETo | MED | PREC | ETo | MED | PREC | ETo | MED | PREC | ETo |
| I marzo | 62,4 | 3,0 | 1,8 | 63,8 | 4,4 | 1,7 | 71,5 | 39,0 | 1,4 | 72,4 | 46,8 | 1,4 | 70,2 | 10,8 | 1,6 | 63,0 | 8,6 | 1,7 |
| II marzo | 57,7 | 0,0 | 2,7 | 53,8 | 0,0 | 2,8 | 60,4 | 0,2 | 2,4 | 61,4 | 0,2 | 2,3 | 57,1 | 0,0 | 2,7 | 53,2 | 0,0 | 2,7 |
| III marzo | 79,8 | 15,8 | 2,8 | 76,4 | 18,0 | 2,9 | 69,8 | 7,0 | 2,9 | 70,5 | 12,8 | 2,9 | 75,1 | 20,0 | 3,1 | 72,5 | 15,2 | 3,0 |
| I aprile | 72,2 | 0,0 | 3,0 | 59,3 | 0,2 | 5,9 | 66,0 | 1,0 | 2,9 | 65,3 | 0,8 | 3,0 | 68,2 | 0,2 | 3,2 | 67,9 | 0,0 | 3,0 |
| II aprile | 65,6 | 27,0 | 4,8 | 58,5 | 21,8 | 5,9 | 74,4 | 38,2 | 3,9 | 75,7 | 46,0 | 3,9 | 68,0 | 18,2 | 4,8 | 65,5 | 15,8 | 4,6 |
| III aprile | 65,9 | 2,6 | 5,7 | 60,6 | 4,4 | 5,8 | 64,4 | 22,4 | 5,1 | 65,4 | 20,4 | 5,2 | 61,7 | 5,4 | 5,8 | 58,8 | 3,6 | 5,0 |



Percorsi obbligati per lo smaltimento dei rifiuti plastici

PINO MELE La corretta gestione dei rifiuti di origine agricola rappresenta una priorità per le aziende lucane che vogliono operare nella legalità e nel rispetto degli equilibri ambientali, ovvero dei “Requisiti minimi in materia di ambiente, igiene e benessere degli animali”. Il rispetto di tali requisiti è, peraltro, previsto sia dal **Piano di Sviluppo Rurale (PSR)** che dal **POR (Programma Operativo Regionale) 2000-2006**, pena la decadenza del diritto a ricevere i finanziamenti pubblici (con eventuale restituzione dei contributi già percepiti). Senza contare le possibili conseguenze di carattere penale e le sanzioni alle quali tutti i trasgressori sono soggetti.

Il rispetto delle norme in materia di rifiuti (ovvero del buon senso nel produrre e nel vivere civilmente) più che un obbligo o semplicemente un costo “improduttivo” dovrebbe tuttavia essere considerato soprattutto un punto di forza per le aziende. L'adozione dei criteri di buona gestione dei rifiuti si traduce anche in risparmio di materie prime e opportunità di smaltimento a costi irrisori o addirittura nulli. Inoltre, cosa fondamentale in periodi di crisi commerciale, consente alle aziende di ottenere senza problemi le diverse e molteplici “certificazioni” di cui il mercato è sempre più esigente.

Le linee guida generali per una corretta e razionale gestione dei rifiuti prevedono:

- ▶ la **riduzione dei rifiuti prodotti** tramite l'adozione di tecniche e mezzi che prevengano la formazione di rifiuti da smaltire;
- ▶ il **riuso**, quanto più a lungo possibile, di mezzi tecnici e di materiali, in più cicli produttivi;
- ▶ il **riciclaggio** (recupero del materiale) preferibilmente in azienda (ad esempio con il “compostaggio aziendale”) o conferendo quanto non più utilizzabile ad aziende specializzate;
- ▶ il **recupero energetico**, sempre effettuato da aziende specializzate o, nel caso di residui legnosi, in impianti di riscaldamento domestici;
- ▶ la **discarica** - autorizzata - solo nel caso che i rifiuti non possano seguire i percorsi precedenti.

Ogni “punto” di questo elenco può avere innumerevoli risvolti a seconda del comparto. In questo periodo, ad esempio, come ogni anno per gli agricoltori si presenta il problema dello smaltimento della plastica. È questa, infatti,

l'epoca in cui si iniziano a “smontare” le serre e i tunnel, o a rinnovare le pacciamature in polietilene o in altro materiale plastico.

Gli operatori agricoli sono “obbligati” a conferire i rifiuti plastici prodotti, quali ad esempio i teli di polietilene di pacciamatura e/o di copertura delle colture, solo alle aziende iscritte al **Polieco** (Consorzio obbligatorio per il riciclaggio dei rifiuti di beni in polietilene).

Nel caso che i rifiuti fossero consegnati ad altri, infatti, si rischia una sanzione che varia da **f. 258,23** a **f. 1.549,37**.

Poiché i servizi offerti e le modalità di conferimento dei rifiuti possono differire da azienda ad azienda, consigliamo di concordare preventivamente, tra l'altro, i costi, nonché le modalità e la tenuta delle scritture obbligatorie. Solo alcune aziende, infatti, sono abilitate a trattare anche altre categorie di rifiuti prodotti dalle aziende agricole (ad esempio, i contenitori di fitofarmaci).

Di seguito pubblichiamo l'elenco delle aziende autorizzate al trattamento dei rifiuti plastici iscritte al **Consorzio Polieco** al momento di andare in stampa. ●

mele@alsia.it



Meno **consumo** e **inquinamento** con le *produzioni biologiche*

AMBIENTE

ADALBERTO CORRARO Negli ultimi anni c'è stato un incremento enorme, quasi un'esplosione, di aziende agricole nuove o comunque riconvertite alle coltivazioni biologiche. Il successo del "bio" è stato determinato da un lato dalla disponibilità di finanziamenti pubblici e dall'altro da una continua crescita di domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori. In **Basilicata** le aziende agricole di produzione biologica sono quasi 3.000, con una **SAU** (superficie agricola utilizzata) di oltre 85.000 ettari (dati al 31.12.2004). L'orientamento culturale delle aziende di produzione comprende diversi settori agricoli: **ce-realicolo, zootecnico, orticolo, olivicolo, vitivinicolo, fungicolo, apistico e vivaistico**. Alle aziende di produzione si sono affiancate diverse aziende di trasformazione che producono e collocano sul mercato diversi prodotti: pasta, biscotti, olio, conserve, salumi, formaggi, vini.

Produrre con metodo biologico è un modo per ottenere non solo prodotti sani e garantiti, ma anche risultati di più ampia portata. Per l'agricoltura biologica, infatti, si consuma meno energia. La conseguenza è una minore emissione in atmosfera di "gas serra" - **monossido di carbonio (CO)** e **anidride carbonica (CO₂)** - rispetto all'agricoltura convenzionale, e addirittura l'assorbimento di CO₂ prodotta in altri settori. Ciò contribuisce a contenere le emissioni di inquinanti entro i limiti massimi fissati dal **Protocollo di Kyoto**, in vigore dal 16 febbraio 2005.

Coltivare biologico comporta notevoli vantaggi per l'ambiente: si riduce per oltre la metà il consumo di energia derivata da fonti fossili; la maggiore ricchezza di sostanza organica nei terreni costituisce un baluardo contro la desertificazione e l'impovertimento dei suoli; minore è l'utilizzo di concimi chimici di sintesi, la cui produzione richiede grandi quantità di energia; più contenuto è anche l'utilizzo di macchine agricole, con conseguente risparmio di inquinanti gassosi.

L'AIAB, l'**Associazione italiana per l'agricoltura biologica**, stima che i terreni biologici oggi, in Italia, siano in grado di assorbire 1 milione e 650 tonnellate di CO₂, pari allo 0,3% delle emissioni totali di anidride carbonica. In termini economici questo significa che l'agricoltura biologica può contribuire ad un risparmio di 66 milioni di euro, facendo evitare all'Italia le sanzioni previste per il superamento dei limiti fissati a Kyoto.

La conversione al bio, con un'agricoltura che rispetti i criteri per la conservazione delle risorse non rinnovabili e che escluda o riduca gli input chimici, può offrire un'occasione per valorizzare le produzioni lucane biologiche fronteggiando la concorrenza delle produzioni di massa.

Molte aziende lucane hanno notevoli potenzialità in questo settore. In ampie zone del territorio è possibile praticare agricoltura biologica con trasformazioni a bassi investimenti. Le produzioni biologiche, inoltre, potrebbero contribuire a rimettere in moto una serie di attività che sono state penalizzate dall'agricoltura e dalla zootecnia intensive. Ad oggi, però, nel settore

biologico si sconta ancora una certa disorganizzazione a livello commerciale. Bisognerà perciò continuare a investire nella promozione, del territorio come delle risorse naturali, oltre a garantire il rispetto dell'ambiente e la qualità dei prodotti. ●

acoraro@libero.it

* *dottore in economia e amministrazione delle finanze*



Cosa prevede il Protocollo di Kyoto

- Cos'è: il Protocollo è un patto tra governi raggiunto nel 1997 durante la Conferenza delle Nazioni Unite di Kyoto, in Giappone. E' stato approvato e ratificato finora da 141 nazioni.
- Cosa prevede: tra il 2008 e il 2012, la riduzione delle emissioni inquinanti da parte dei Paesi evoluti dovrà essere del 5,2 per cento rispetto ai livelli registrati nel 1990. L'Italia si è impegnata per una riduzione del 6,5%
- Sanzioni: in Europa, 40 euro per tonnellata di anidride carbonica emessa oltre il limite massimo ammesso.

Per i vigneti trattamenti chiave in pre-fioritura

ARTURO CAPONERO La pre-fioritura è una delicata fase fenologica per la vite, ed è in corrispondenza di questa che si eseguono gli interventi cautelativi contro **peronospora** (*Plasmopara viticola*) ed **oidio** (*Uncinula necator*). Prima di questa fase, comunque, occorre seguire l'andamento meteorologico ed il vigneto per impostare un'adeguata strategia di difesa della coltura. Se, come è accaduto nello scorso anno, si verificano piogge persistenti potrebbero comparire sulle foglie le tipiche "macchie di olio", sintomo di infezioni peronosporiche in atto.

In tal caso, occorrerà intervenire tempestivamente con prodotti curativi tipo **cimoxanil** in miscela a prodotti di copertura come mancozeb. Il trattamento andrà ripetuto a 2-3 giorni dal primo per ottenere un efficace effetto curativo.

Nelle nostre condizioni ambientali, invece, non è applicabile la nota "**regola dei tre dieci**" (concomitante verificarsi di tre situazioni: germogli di circa 10 cm, temperature superiori ai 10°C e precipitazioni di almeno 10 mm in 48 ore) per decidere il momento dell'intervento antiperonosporico.

In fase di pre-fioritura e di post-fioritura andranno effettuate due trattamenti cautelativi antiperonosporici con endoterapici o locosistemici, alternando i numerosi prodotti disponibili, cui si aggiunge quest'anno una nuova strobilurina (**piraclostrobin**), per proteggere i grappoli nella fase di fioritura, che è molto suscettibile, e per ridurre i rischi di "**peronospora larvata**". Terminata la fioritura si interverrà, sempre con endoterapici in miscela a prodotti di copertura, solo con un andamento climatico favorevole alla malattia o alla comparsa dei sintomi specifici.

Anche la gestione antiodica sarà basata su criteri preventivi tra il germogliamento e la pre-fioritura, ricorrendo ad applicazioni di **zolfo** solo in presenza di temperatura ed umidità relativa alte. Si ricorda che non è più possibile utilizzare il **dinocap**, recentemente revocato.

In pre-fioritura, invece, si utilizzeranno cautelativamente prodotti **IBE**, **quinoxifen**, o una strobilurina.

Per il controllo biologico dell'oidio, oltre allo zolfo, è possibile l'uso di spore di *Ampelomyces quisqualis*, micoparassita degli oidii, da utilizzare con criteri preventivi. Si ricorda che l'*Ampelomyces* non è miscelabile a zolfo e che va applicato dal germogliamento alla fioritura, eseguendo almeno due trattamenti consecutivi a distanza di 7-10 giorni l'uno dall'altro.

Sempre in prefioritura andrà programmato, per le uve da tavola, un intervento contro i tripidi quali *Dre-*



panothrips reuteri ma soprattutto *Frankliniella occidentalis*. Quest'ultimo è particolarmente pericoloso sull'uva da tavola fino al superamento dell'allegagione per i danni diretti che provoca sui frutticini con le ferite di ovideposizione e di alimentazione.

La lotta si basa su due intervenenti in pre e post-fioritura, con prodotti a base di **acrinatrina**, **metiocarb**, **spinosad**, ed altri. In condizioni di forti infestazioni, occorrerà un terzo intervento a circa sette-dieci giorni da quello di post-fioritura. In tal caso si potrebbe valutare la possibilità di utilizzare un prodotto con attività anche nei confronti della tignoletta.

Per una semplice ma efficace valutazione del grado di infestazione, basta scuotere dei grappoli sopra un foglio bianco sul quale risalteranno gli adulti e gli stadi preimmaginali dei tripidi caduti.

Entro la fine di maggio andranno installate nel vigneto le trappole a feromoni per il monitoraggio della **tignoletta** (*Lobesia botrana*), in modo da individuare con sicurezza il picco del primo volo e l'inizio del secondo, e da poter programmare correttamente i tempi di intervento contro la generazione carpofaga.

Se si attua il controllo della tignoletta con il metodo della confusione sessuale, invece, è giunto il momento di posizionare i diffusori nel vigneto. ●

Responsabile SeDI:

Arturo Caponero

caponero@alsia.it

Giovani e lavoro: torna Trend Expo

AGRInews

ENRICO SODANO* Riforma del lavoro e solidarietà, con uno sguardo rivolto alle culture dell'America latina e dei Paesi entrati di recente a far parte dell'Unione europea. Questi i contenuti di Trend Expo 2005 (18-21 maggio) l'appuntamento dedicato ai giovani interessati a trovare risposte ai propri bisogni di informazione ed orientamento nel percorso di crescita formativa e di avvicinamento al mondo del lavoro.

La manifestazione, ancora nel Campus Universitario di Potenza e quest'anno alla undicesima edizione, propone diversi percorsi di approfondimento, organizzati per aree espositive e orientati su specifici temi. Dalla formazione nella scuola e nell'università all'orientamento post laurea e di alta formazione; dalle offerte del mercato del lavoro e dalle possibilità di creazione e sviluppo di impresa, fino all'approfondimento dei programmi comunitari ed allo sviluppo territoriale. Passando attraverso la cooperazione, il volontariato, la società dell'informazione, la comunicazione sociale ed il tempo libero.

In progetto sviluppato in questo Salone si arricchisce ulteriormente rispet-

to alle precedenti edizioni, con l'idea di approfondire la conoscenza della cultura dei popoli mediante le forme dell'arte e del gusto, mettendo in moto processi di scambio e di integrazione fra forme espressive autoctone.

Articolato fra aree espositive e seminari informativi, in una tale ottica Trend Expo è un momento di riflessione concreta sui vari temi della crescita delle aree marginali in Europa e nel Mondo, in particolare sul tema del Mezzogiorno, collegati allo sviluppo, al tema dell'identità e delle risorse economiche.

Trend Expo ha voluto fornire ancora, nell'edizione 2005, uno stimolo al dialogo ed al confronto. Per favorire un percorso di cambiamento e di rinnovato approccio culturale ai temi dell'orientamento, della formazione, del lavoro e della solidarietà, da realizzarsi proprio attraverso la voce dei giovani e l'esperienza di chi opera per comunicare e potenziare le opportunità di crescita dei stessi giovani in Basilicata. ●

esodan@tin.it

* presidente Educational Service

“Matera”, sei vini per la DOC

La DOC “Matera”, la Denominazione di Origine Controllata per il vino di qualità prodotto nel territorio della provincia materana, è ormai una realtà.

Il 14 aprile scorso, infatti, la commissione ministeriale del comitato nazionale vini ha riconosciuto alla produzione enologica della città dei Sassi e della sua provincia il prestigioso titolo.

Un grande risultato, dunque, per una produzione che nel territorio materano risale a tempi antichissimi: dalla Magna Grecia ai nostri giorni, passando dal mar Jonio attraverso i calanchi fino alle alte colline dell'interno.

“Rosso”, “Primitivo”, “Moro”, “Greco”, “Bianco” e “Spumante”: sono queste le sei tipologie di vino oggetto di riconoscimento di qualità ottenute dalla vinificazione di uve dei vitigni Sangiovese, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot Greco Bianco e Malvasia Bianca di Basilicata, nonché da altre uve autoctone del Materano.

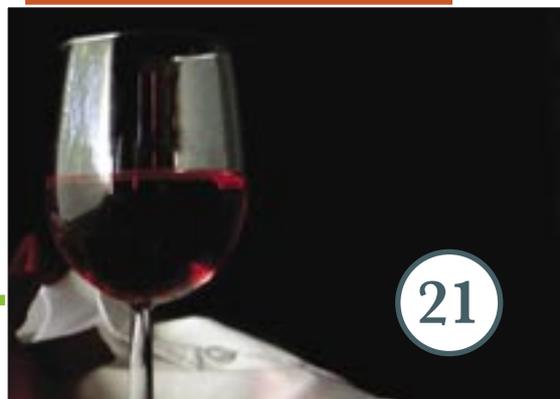
Successivamente all'approvazione della commissione ministeriale, il provvedimento sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale e, trascorsi altri sessanta giorni, sarà possibile l'utilizzo del marchio da parte dei produttori.



TREND EXPO 2005

11° salone dell'orientamento, della formazione, del lavoro, della cultura e della solidarietà

posta@alsia.it



Orticole, sole e caldo contro i parassiti

TOMMASO MASTRO Nei terreni intensamente coltivati si assiste ad una proliferazione di agenti di malattia e, quindi, ad una riduzione delle rese e della qualità. È questo un fenomeno particolarmente accentuato nelle colture orticole protette. In particolare i **patogeni fungini**, i **nematodi** e le **erbe infestanti** sono responsabili dei principali decrementi produttivi. Tra i patogeni fungini più frequenti si segnalano il *Phytophthorae*, la *Sclerotinia*, la *Pythia*, il *Rhizoctoniae*, la *Fusaria* e la *Verticillia*, mentre, fra i nematodi, quelli appartenenti ai generi **Meloidogine**, **Dytilenchus** e **Pratylenchus**.

Per contenere i danni provocati dai patogeni ipogei si può intervenire con mezzi chimici (fumiganti, insetticidi, nematocidi, fungicidi), fisici (vapore, solarizzazione) o agronomici (pratiche colturali, piante tolleranti o resistenti, portinnesti resistenti), anche prima dell'impianto della coltura.

Fra gli interventi chimici rientrano quelli che prevedono l'impiego di fumiganti a base di **cloropicrina**, **metan-sodium**, e **dazomet**. Tali interventi, seppur più o meno efficaci, presentano degli inconvenienti.

Ad esempio, la cloropicrina ha un'azione prevalentemente fungicida e non riesce, infatti, ad esplicitare un controllo totale dei parassiti del terreno, così come avveniva con il bromuro di metile, peraltro ormai abolito dalle nuove normative in materia di tutela ambientale. Inoltre la stessa cloropicrina è una sostanza classificata come molto tossica e presenta, al pari del vecchio e temibile bromuro di metile, gli stessi rischi per la salute dell'uomo.

Gli altri fumiganti in commercio, pur avendo una certa azione nei confronti di alcuni parassiti terricoli, per la loro somministrazione richiedono lunghi ed accurati lavori preparatori del terreno con costi complessivi elevati.

Un intervento di tipo fisico di disinfestazione del terreno, invece, è il trattamento con il **vapore**. Esso consiste nel sottoporre il terreno a temperature comprese tra **70-100°C** per pochi minuti. Un simile trattamento provoca, comunque, la distruzione indiscriminata della maggior parte dei microrganismi e anche della microflora antagonista di quella patogena, con la conseguenza nota come "**vuoto biologico**". Questo tipo di intervento, per gli alti costi, è praticato per l'impianto di colture ad alto reddito come le floricole.

Un altro mezzo fisico di disinfestazione del terreno è la "**solarizzazione**". Questa tecnica, a differenza delle altre, è più rispettosa dell'ambiente, presenta indiscutibili vantaggi ed è anche di facile applicazione.

Consiste, principalmente, nel sottoporre il terreno all'irraggiamento solare nel periodo più caldo dell'anno. Le alte temperature che si registrano nei primi strati del terreno inducono la morte della carica patogena presente, funghi e nematodi, nonché dei semi di infestanti.

La solarizzazione si può effettuare sia in pieno campo che in serra; gli effetti, comunque, sono maggiori in ambiente protetto.

La tecnica della solarizzazione si effettua mediante la copertura del terreno con film plastico trasparente. Tale copertura



La “solarizzazione”, utilizzata per la disinfezione del terreno, a differenza di altre tecniche è efficace, più rispettosa dell’ambiente e di facile applicazione.

inPRATICA

**Consigli
per gli agricoltori**



ra permette il passaggio delle radiazioni solari verso il terreno e ne ostacola la fuoriuscita dal terreno verso l'esterno durante la notte.

In ambiente protetto, serra o tunnel, tale effetto è esaltato in quanto, oltre alla copertura del terreno con pacciamatura, vi è la copertura della serra stessa (vetro o PE). La temperatura del terreno durante il trattamento dovrebbe raggiungere i 45-50° C per avere una buona efficacia.

Ovviamente la solarizzazione si esegue nel periodo più caldo dell'anno, giugno-agosto, per circa 30-40 giorni; più lungo è il periodo di esposizione al sole del terreno maggiore sarà la riduzione della carica patogena dello stesso.

Prima di procedere, occorre eliminare i residui di vegetazione della coltura precedente, arare il terreno alla profondità di 30-40 cm, nonché sminuzzarlo e affinarlo bene. Durante le lavorazioni del terreno sarebbe opportuno somministrare e interrare sostanze organiche, letame maturo alla dose di 200-300 q.li /ha. La sostanza organica, abbinata alla pratica della solarizzazione, libera per fermentazione composti volatili (**ammoniaci, composti solforici, isotiocianati**) ed altre sostanze ad azione tossica verso la carica patogena tellurica. Inoltre favorisce l'aumento della temperatura del terreno.

Successivamente, occorre predisporre un impianto irriguo a goccia con ali gocciolanti distanti fra loro circa 50-70 cm., variabile secondo la portata degli erogatori stessi.

Subito dopo la sistemazione dell'impianto irriguo bisogna coprire il terreno con film plastico di **polietilene** oppure **LDPE, PVC** o **EVA** dello spessore di 0,03 - 0,05mm.

Infine, è necessario irrigare il terreno e portarlo alla capacità di campo. Irrigare, cioè, fino a quando a vista si congiunge il fronte di umettamento delle varie ali disperdenti. L'acqua data

al terreno serve per condurre il calore negli strati più profondi del terreno e per far germinare propaguli e semi di infestanti e sottoporli, quindi, all'azione abbattente del calore.

Se si effettua l'intervento in ambiente protetto, successivamente all'irrigazione bisogna chiudere tutte le aperture e lasciarle tali per tutto il periodo di esposizione all'irraggiamento solare, variabile da 30 a 40 giorni come precedentemente detto.

A fine solarizzazione bisogna evitare rivoltamenti di strati profondi di terreno. Ciò per evitare di portare in superficie strati probabilmente infetti di terreno non sottoposti all'azione del calore, poiché, come già detto, il riscaldamento del terreno e quindi la bonifica dello stesso interessa strati superficiali di 30-40 cm.

I vantaggi della solarizzazione rispetto agli altri metodi sono molteplici. Questa tecnica, infatti, distrugge la maggior parte dei funghi patogeni e provoca la devitalizzazione di quei funghi che non vengono sottoposti a temperature elevate e comunque ne impedisce la capacità di provocare infezioni successive.

Inoltre, essa salvaguarda la flora microbica, antagonista di quella patogena, in quanto termotollerante, ed esplica un'azione di contenimento nei confronti di diversi nematodi soprattutto galligeni. La riduzione della carica nematica consente, comunque, di posticipare le infezioni a carico delle piante coltivate con danni modesti sull'entità della produzione.

Infine, con simile tecnica si ha il controllo di un gran numero di specie infestanti, tranne alcune specie non colpite a causa dei rivestimenti spessi dei semi o per la profondità a cui sono posizionate nel terreno.

L'allungamento del processo di solarizzazione da 40 a 60 giorni migliora sensibilmente l'effetto. Tale tecnica consente di raggiungere gli stessi risultati che si ottengono con i fumiganti con effetti a volte anche superiori, però richiede un minimo di programmazione aziendale in più. È una tecnica che viene praticata in un periodo (luglio-agosto) in cui generalmente il terreno è privo di colture, specie se in coltura protetta, e ciò non interferisce sugli ordinamenti colturali aziendali.

La tecnica della solarizzazione, sebbene nota a molti agricoltori, non è stata presa in seria considerazione perché si è fatto in passato sempre largo uso del bromuro di metile, il cui uso è vietato dal 1 gennaio di questo anno.

Ora è indispensabile trovare delle valide alternative di difesa, ed inoltre è necessario puntare su tecniche di lotta a più basso impatto ambientale. Ciò è auspicato sia dalla legislazione comunitaria che da quella nazionale, ma è sempre più richiesto dai consumatori e, quindi, dal mondo della distribuzione commerciale dei prodotti agricoli. ●

Flora lucana *protetta*: pubblicati gli elenchi

REGIONANDO

a cura dell'Ufficio Stampa
della Giunta Regionale

Specie della flora lucana da proteggere, in modo assoluto o limitato. Ne ha stabilito gli elenchi un decreto del **Presidente della Giunta regionale** del 14 aprile 2005 (pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione n. 24 del 4/4/05) in attuazione di una precedente delibera di Giunta regionale. Il decreto attua quanto disposto dalla Legge regionale n. 28/94 ("**Individuazione, classificazione, istituzione, tutela e gestione delle aree naturali protette in Basilicata**") che prevede appunto la predisposizione di tali elenchi.

Le specie a protezione assoluta, per le quali è vietato la raccolta, il danneggiamento, il commercio e la detenzione, in qualsiasi luogo, in qualsiasi quantità e per qualsiasi parte di pianta, se non previa specifica autorizzazione da parte degli uffici regionali competenti del **Dipartimento regionale Ambiente e Territorio**, sono le seguenti: *Achillea lucana* Pignatti (**millefoglio lucano**), *Anthemis hydrunthina* Groves (**camomilla d'Otranto**), *Arum lucanum* Cavara e Grande (**gigaro meridionale**), *Botrychium lunaria* Swartz (**felce uva**), *Campanula pollinensis* Podlech (**campanula del Pollino**), *Campanula versicolor* Hawkins (**campanula pugliese**), *Carum multiflorum* Boiss (**cumino di Grecia**), *Dianthus rupicola* Biv. (**garofano rupicolo**), *Dianthus vulturius* Guss. e Ten. (**garofano del Vulture**), *Ephedra distachya* L. (**efedra distachia**), *Ephedra major* Host (**efedra nebrodense**), *Fritillaria tenella* Bieb. (**meleagride minore**), *Gentiana crispa* J. Holub (**genzianella del Pollino**), *Juniperus sabina* L. (**ginepro sabino**), *Juniperus turbinata* Nyman (**cedro licio**), *Linum tommasinii* Rchb. (**lino di Tommasini**), *Nymphaea alba* L. (**ninfea comune**), *Orchidaceae* (**orchidee**, famiglia), *Paeonia mascula* Miller (**peonia maschio**), *Paeonia peregrina* Miller (**peonia pellegrina**), *Pancratium maritimum* L. (**giglio di mare**), *Portenschlagiella ramosissima* Tutin (**finocchiella lucana**), *Primula palinuri* Petagna (**primula di Palinuro**), *Saxifraga porophylla* Bertol. (**sassifraga porosa**), *Seseli polyphyllum* Ten. (**finocchiella**



amalfitana), *Taxus baccata* L. (tasso), *Vicia serinica* Uetchr. e Huter (**veccia del Sirino**), *Viola aethnensis* Parl. subsp. *messanensis* Merxm. et Lipp. (**viola dell'Etna**).

Ecco invece di seguito l'elenco delle specie vegetali a protezione limitata, per le quali gli interventi colturali, nonché il danneggiamento di parti vegetative devono essere autorizzati dagli uffici competenti: *Abies alba* Miller (**abete bianco**), *Acer lobelii* Ten. (**acero di Lobel**), *Acer platanoides* L. (**acero riccio**), *Fraxinus excelsior* L. (**frassino maggiore**), *Fraxinus oxycarpa* Bieb. (**frassino meridionale**), *Laurus nobilis* L. (**alloro**), *Pinus leucodermis* Antoine (**pino loricato**), *Quercus calliprinos* Webb (**quercia spinosa**), *Quercus petraea* var. *austrotyrrhenica* Brullo, Guarino e Siracusa (**rovere**), *Quercus pubescens* s.l. (gruppo della **quercia roverella**), *Quercus robur* L. (**farnia**), *Quercus trojana* Webb (**fragno**), *Tilia* (**tigli, genere**), *Ulmus glabra* Hudson (**olmo montano**).

È consentita, inoltre, la raccolta limitata a 5 assi fiorali o rami per persona all'anno delle seguenti specie: *Astragalus sempervirens* Lam. subsp. *gussonei* Pignatti (**astragalo spinoso**), *Astragalus sirinicus* subsp. *sirinicus* Ten. (**astragalo del Sirino**), *Edraianthus graminifolius* DC. (**campanula graminifolia**), *Ilex aquifolium* L. (**agrifoglio**), *Lilium bulbiferum* L. subsp. *croceum* Baker (**giglio rosso**), *Linaria dalmatica* Miller (**linaiola della Dalmazia**), *Narcissus* genere (**narcisi**), *Polygala major* Jacq. (**poligala maggiore**), *Polygonum tenoreanum* Nardi et Raffaelli (**poligono di Tenore**), *Vitex agnus castus* L. (**agnocasto**).

Il Presidente della Giunta Regionale può autorizzare la raccolta e l'asportazione delle piante protette per scopi scientifici oltre che in occasione di feste popolari, legate ai culti arborei.

L'autorizzazione dovrà fissare le modalità, i tempi, le località e le quantità di raccolta. ●

Monografia di cultivar di fragola

Autori: vari
pubblicazione: settembre 2002
formato: 24 x 17
pag. 290

Vengono descritte in questo volume 129 cultivar di fragola costituite in 17 Paesi e valutate dal 1993 al 2001 nell'ambito del progetto finanziato dal MIPAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) e da diverse regioni, tra cui la Basilicata.



Tale progetto coinvolge numerose Istituzioni interessate alla frutticoltura che operano su tutto il territorio nazionale, redigendo annualmente una lista di varietà consigliate, utili a frutticoltori, tecnici e vivaisti.

Conoscere l'agricoltura biologica

Autori: vari
pubblicazione: dicembre 2001
formato: 21.5 x 16
pag. 53



In Basilicata, come in altre regioni, le aziende che si convertono al biologico sono in continuo aumento. In questo opuscolo sono riportate tutte le informazioni, affinché l'imprenditore agricolo possa meglio affrontare sia gli aspetti procedurali che tecnici della coltivazione biologica.

Ottimizzazione di produzioni agricole mediante impiego di reflui urbani e purati attraverso schemi di trattamento semplificati

Autori: vari
Pubblicazione: dicembre 2001
Formato: Cd

In questo cd viene affrontato il problema del riutilizzo delle acque reflue ad integrazione delle risorse idriche. I principali obiettivi del progetto di "Ottimizzazione di produzioni agricole mediante impiego di reflui depurati di qualità adatti per uso irriguo, sia all'individuazione di colture, tecniche



di irrigazione e suoli idonei al riutilizzo dei reflui. Il progetto mira inoltre a ridurre l'impiego di fertilizzanti chimici in agricoltura, migliorare la qualità del

suolo agrario grazie all'apporto di sostanza organica, a ridurre l'impatto ambientale, ed a sensibilizzare gli operatori agricoli sui vantaggi dell'uso dei reflui urbani.

I volumi presentati in questa pagina sono in distribuzione gratuita presso la Biblioteca dell'Alsia, a Matera, fino ad esaurimento. Possono essere anche richiesti all'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Agenzia tramite fax, al numero 0835 244218, oppure tramite e-mail all'indirizzo, specificando le proprie generalità, l'eventuale ente o società di appartenenza, e l'indirizzo al quale si desidera che le copie vengano spedite.

NEL PROSSIMO NUMERO

- La podolica: una ricerca dell'Università
- I contadini e la Tv: memorie (2^a parte)

Agrifoglio

PERIODICO DELL'ALSIA
N. 8 • ANNO II
MARZO / APRILE 2005

Direttore Responsabile
Sergio Gallo

Edito da
Altrimedia s.r.l. - Matera/Roma
per conto di Alsia

Reg. Tribunale di Matera
n. 222 del 24-26/03/2004

Stampa: SUPEMA
Pavona di Albano Laziale (Roma)



Agenzia Lucana
di Sviluppo
e di Innovazione
in Agricoltura

Agrifoglio è anche on-line
www.alsia.it/agrifoglio.htm

in caso di mancato recapito
rispedire a Alsia, Viale Carlo Levi
75100 Matera

