

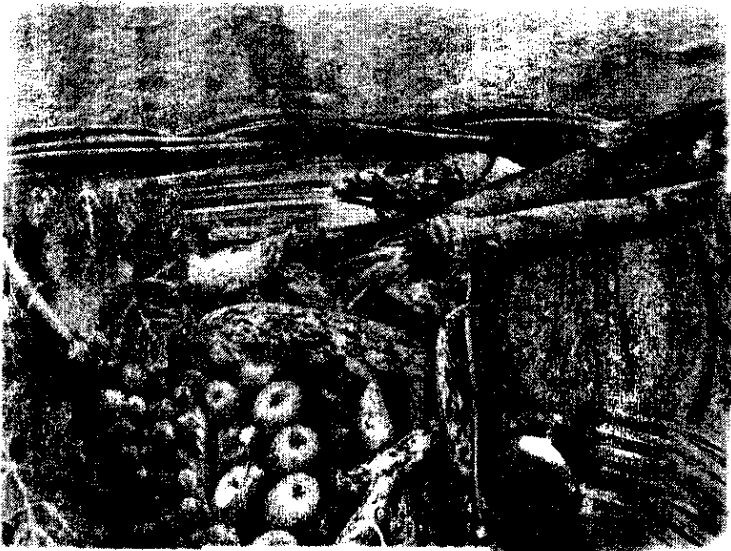


REGIONE BASILICATA
Dipartimento Presidenza della Giunta

STRUTTURA DI PROGETTO VAL D'AGRI
Via Roma 14, 85050 - Villa d'Agri

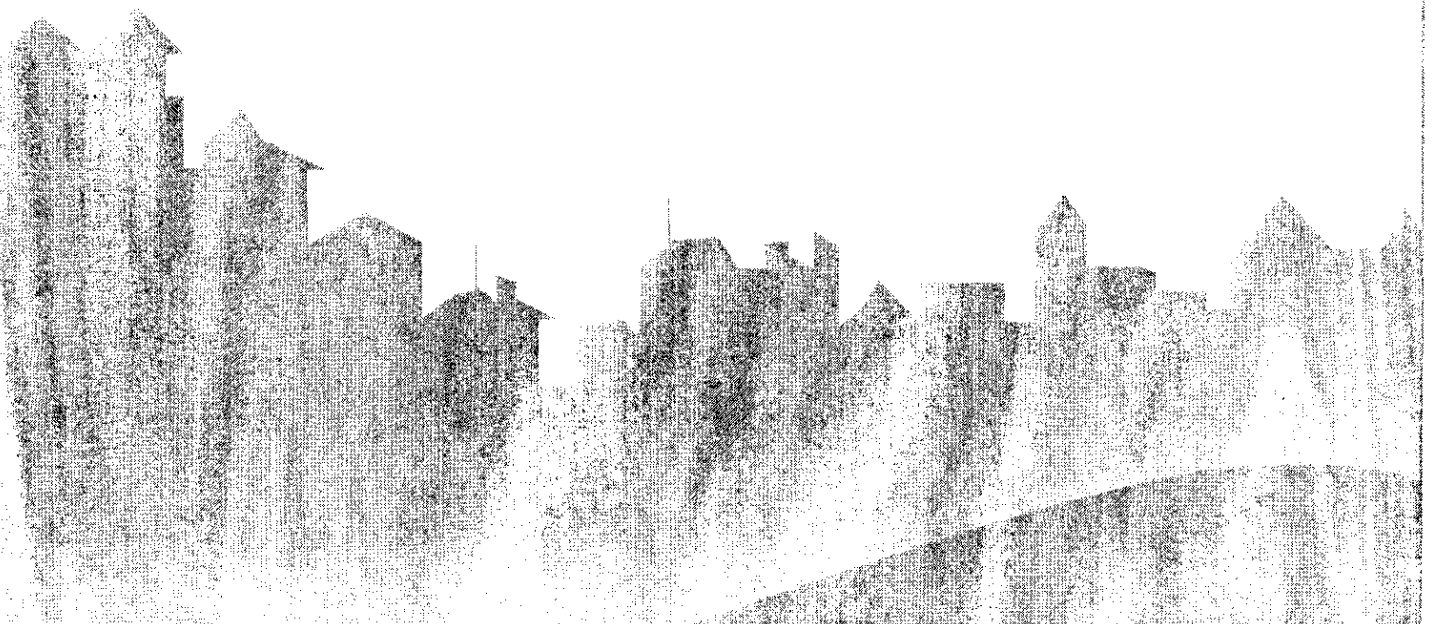
P 
**PROGRAMMA
OPERATIVO**

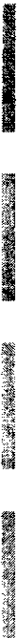
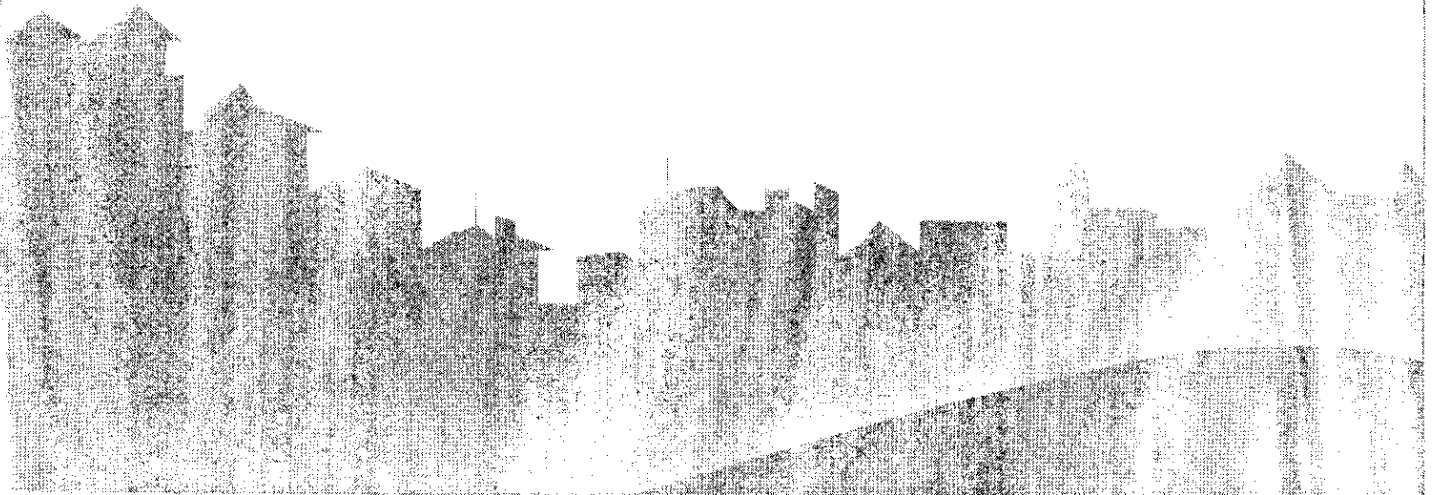
VAL D'AGRI - MELANDRO - SAURO - CAMASTRA



Allegato A

**Processo
di valorizzazione
delle produzioni
eno-gastronomiche
della Val d'Agri:**

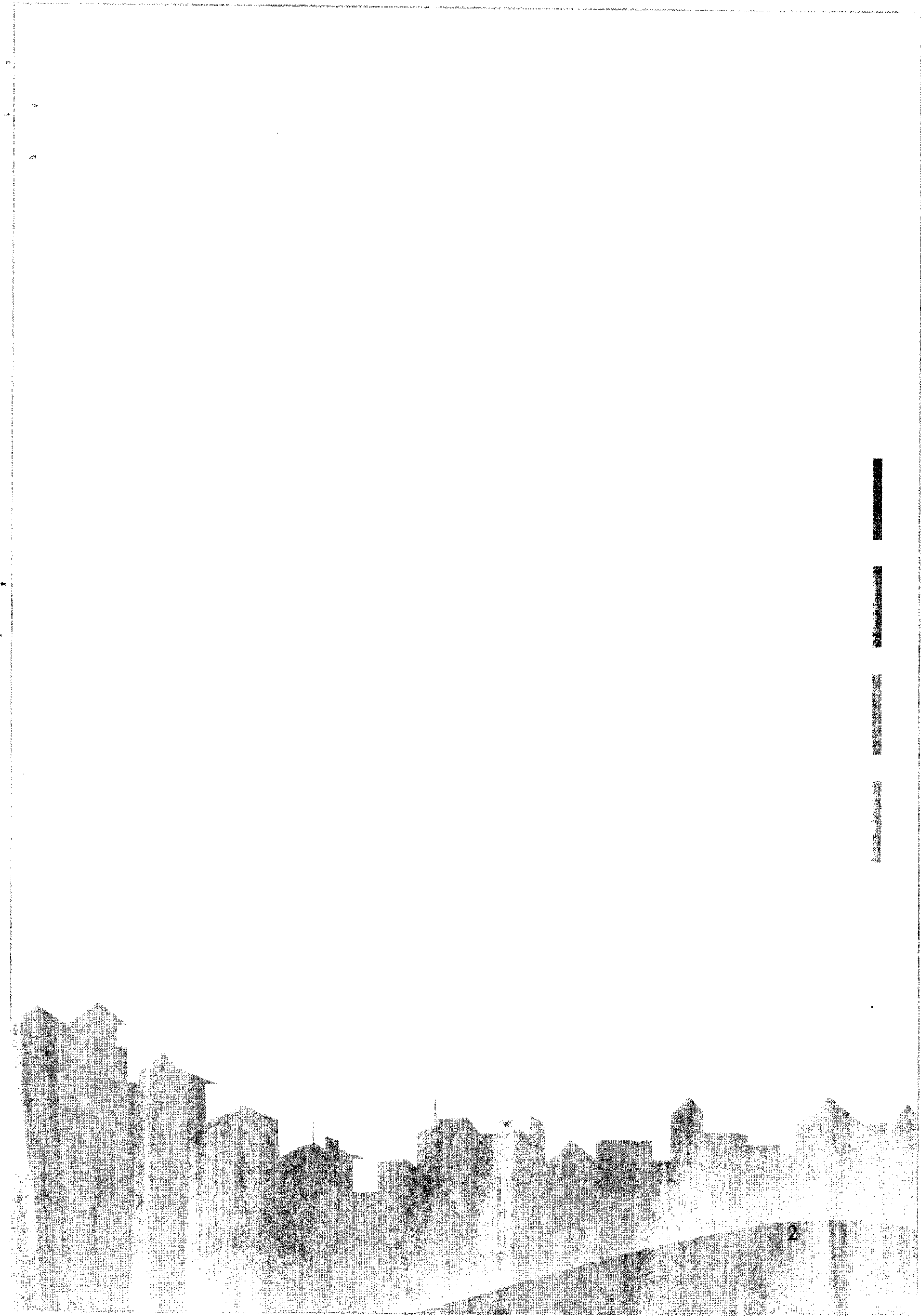




INDICE

1.Introduzione.....	3
2.Il paniere "Alto Agri"	5
Filiera Latterio-Casearia.....	6
Filiera IGP Canestrato di Moliterno.....	6
Filiera Salumi.....	7
Filiera Olio.....	15
Filiera Frutticola.....	15
Filiera Orticola.....	16
Filiera Viti-Vinicola.....	16
3. Ulteriori Progetti per la valorizzazione dei prodotti tipici.....	17
3.1 Il progetto A.G.R.I.....	17
3.2 La filiera multicomparto del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese.....	20
4. Sviluppi futuri.....	22
4.1 Valorizzazione del rafano nella Valle del Sauro.....	23
4.2 Valorizzazione dell'Agnello delle Dolomiti Lucane.....	36
4.3 Valorizzazione della Podolica Lucana.....	38
4.4 Valorizzazione del Grottino di Roccanova.....	40
4.5 Prodotti da valorizzare.....	42
Allegato "A".....	46
Allegato "B".....	55
Allegato "C".....	59





1. Introduzione

In un mercato che tende a livellare i gusti, i consumatori sono sempre più alla ricerca di offerte genuine di alimenti e di prodotti esclusivi, cioè di quanto di significativo e di unico un territorio può offrire, orientandosi verso una varietà di prodotti tipici e tradizionali.

L'importanza che le produzioni rurali tipiche e tradizionali hanno acquisito nella realtà quotidiana ha determinato notevoli effetti sul mercato, conseguenze che hanno richiesto di studiare i ruoli di queste produzioni che, nel tempo, sono diventate caratterizzanti e rappresentative di un nuovo modello alimentare e hanno occupato un ruolo fondamentale nelle relazioni sociali e nelle esperienze personali.

L'offerta di prodotti rurali tipici e tradizionali rappresenta, quindi, un elemento culturale ed un momento di innovazione per i territori. In questo ambito, la valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali, la loro qualità e tipicità, il loro stretto rapporto con le tradizioni storiche e culturali locali creano una rete che coinvolge non solo gli aspetti produttivi, ma anche quelli turistici e ambientali.

Come evidenzia Cantarelli: "La categoria di prodotti tipici, infatti, si può attribuire ai frutti della terra o alle produzioni agricole o agli alimenti caratteristici che hanno forti legami con l'area geografica in cui nascono e con peculiarità qualitative specifiche, dovute anche ai processi artigianali di lavorazione tramandati da generazioni.

Questi beni possiedono valori specifici ed irripetibili e rappresentano una ricchezza economica e culturale che contribuisce allo sviluppo e alla scoperta di molte località. Inoltre, la promozione e la valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali, per il loro stretto rapporto con i passati storici e culturali dei territori, sono una risposta alle richieste di cibi genuini e tradizionali che solo una produzione di qualità è in grado di offrire. Inoltre, i prodotti rurali tipici e tradizionali sono quei beni che sono rimasti legati al territorio, alla tradizione, alla cultura e alla qualità e il loro mercato è, prevalentemente, quello locale, cioè il luogo della produzione".

La nozione di prodotti tradizionali consente di collegare la concezione culturale della tipicità con lo sviluppo rurale endogeno e individua una stretta relazione tra patrimonio culturale, gastronomico locale e sviluppo turistico e artigianale. Attraverso la valorizzazione dei prodotti tradizionali è possibile, inoltre, attribuire nuovi valori ai territori, riconoscendone la varietà e la ricchezza delle risorse storiche, culturali e artistiche.

Nell'ambito del territorio del Programma Operativo Val d'Agri diverse sono state le esperienze che sono state sviluppate e che stanno prendendo corpo per una valorizzazione adeguata dei prodotti tipici locali. Il documento analizza sinteticamente quanto è già stato



concretizzato e individua alcune azioni che potrebbero essere attuate per proseguire un percorso in grado di coinvolgere più settori.



2. Il paniere "Alto Agri"

Il progetto "Valorizzazione e promozione dei prodotti tipici dell'agricoltura e delle attività strettamente connesse del comprensorio della Comunità Montana Alto Agri" nasce nel 2002 a seguito del protocollo d'Intesa tra la Comunità Montana Alto Agri e l'Alsia finalizzato alla creazione di un marchio utile a connotare geograficamente le più rinomate e pregiate produzioni agricole dei 12 comuni dell' Alto Agri.

L'obiettivo principale del progetto, quindi, è quello di creare "Un marchio ombrello" per le produzioni tipiche della Comunità Montana "Alto Agri" sotto il quale si potrà identificare un paniere diversificato di prodotti, con la possibilità di prevedere la rintracciabilità dell'intera filiera che consente al consumatore di risalire all'origine delle materie prime prodotte e trasformate, oltre a garantire che le metodologie di lavorazione siano di tipo tradizionale nel pieno rispetto dell'ambiente e dei disciplinari di produzione adottati.

I prodotti racchiusi nel "paniere" sono:

- i lattiero-caseari tipici: l'IGP Pecorino Canestrato di Moliterno stagionato in Fondaco, il caciocavallo, la scamorza, la manteca, il casieddu ed altri;
- i salumi: la salsiccia, la soppressata, il prosciutto di Marsicovetere, il guanciale, la cotica ecc;
- l'olio extra-vergine di oliva di Montemurro;
- la Mela Alta Val d'Agri;
- i Fagioli di Sarconi;
- il vino a DOC "Terre dell'Alta Val d'Agri"
- gli ortofrutticoli di pregio, la mela dell'Alta Val d'Agri...

I prodotti sono il risultato dell'attivarsi di processi di filiera che hanno visto protagonisti gli imprenditori agricoli e gli allevatori, i trasformatori ed i commercianti, tutti impegnati in un percorso in cui ogni tappa è stata registrata, documentata e controllata.

Tutti gli attori delle filiere hanno dovuto seguire i disciplinari di produzione realizzati ed approvati, per ogni prodotto, ed ispirati alle tecniche produttive a basso impatto ambientale e rispettose del benessere degli animali. Un percorso di rintracciabilità è stato istituito per tutti i prodotti del paniere i quali hanno potuto fregiarsi del relativo marchio solo al termine di puntuali verifiche.

Il progetto ha cercato di creare un legame tra i prodotti ed il territorio, in modo da sollecitare la ripresa di attività collaterali al mondo agricolo, quali l'artigianato ed il turismo rurale, entrambi fondamentali per l'offerta turistica di un'area che conserva ancora bellezze naturali



e tradizioni secolari. In linea con questo obiettivo è stata creata una rete di Ristorazione Tipica a Marchio "Alto Agri", rappresentata sul territorio da ben 25 esercizi ristorativi e/o di accoglienza turistica- ricreativa.

Tra le attività programmate anche la progettazione di un software in grado di organizzare una piattaforma commerciale del "paniere" dei prodotti tipici, capace di gestire in rete la domanda e l'offerta, partendo dal produttore e giungendo alla ristorazione locale, alla media e grande distribuzione, alle Associazioni dei Lucani nel mondo, alla Camera di Commercio etc.

Nel 2006, grazie ad un bando del Gal Akiris ispirato al progetto pilota del Paniere dei Prodotti Tipici Alto Agri si è costituita una segreteria commerciale dei Prodotti Tipici a Marchio Alto Agri, La Lucana snc di Sarconi (<http://www.lalucana.it>) che ha il compito di realizzare una rete tra la domanda e l'offerta, anche mediante l'e-commerce.

Per meglio comprendere quanto è stato realizzato dal progetto pilota della Comunità Montana e dell'Alsia è bene analizzare le singole filiere.

• FILIERA LATTIERO-CASEARIA

Con un bando predisposto dall'Alsia e dalla Comunità Montana, sono stati selezionati 15 piccoli allevatori locali che hanno avuto diritto ad un contributo per litro di latte consegnato ai 3 caseifici coinvolti nel progetto. Ciò per promuovere un impegno al miglioramento del sistema produttivo primario e per estendere i benefici materiali ed immateriali all'azienda agricola.

I tre caseifici, oltre a 2 opifici dediti alla esclusiva produzione di formaggi ovicaprini e fino a qualche anno fa impegnati nella lavorazione di ben 1800 quintali di latte del progetto, hanno già commercializzato anche la pregiata produzione di scamorze, caciocavalli, semi-stagionato, Canestrato di Moliterno e "Casieddu", tutti etichettati con il marchio del paniere dei prodotti tipici dell'Alta Val d'Agri.

Per quanto concerne il Canestrato di Moliterno è stata creata una filiera ad hoc.

• FILIERA IGP CANESTRATO DI MOLITERNO STAGIONATO IN FONDACO

La filiera nasce da un lavoro di sperimentazione che l'Alsia ha condotto in collaborazione con il Comune di Moliterno, la Comunità Montana Alto Agri, la Camera di Commercio di Potenza, l'Università della Basilicata e l'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Bella. Un



percorso lungo che ha condotto al riconoscimento ottenuto il 2 luglio del 2005 dell'Indicazione Geografica Protetta con la denominazione "Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco Igp". Diversi gli allevatori ed i caseifici che aderiscono alla filiera e che, anche nella Provincia di Matera, stagionano a Moliterno nei particolari locali interrati nelle abitazioni meglio conosciuti come fondaci, generando economia e nuove professionalità locali, quale quella degli stagionatori. La filiera del Canestrato è già stata oggetto di interesse da parte del Programma Operativo Val d'Agri che ha attivato un progetto ad hoc per continuare quanto già avviato precedentemente nell'area.

• FILIERA SALUMI

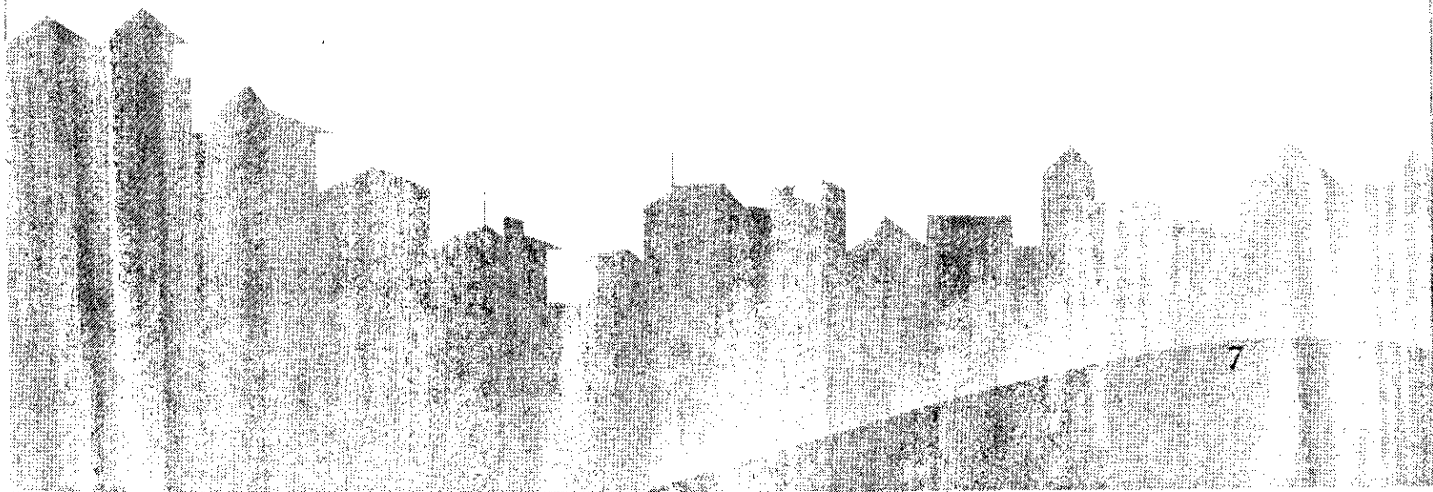
I salumi che già si sono fregiati del marchio del panierino derivano dalle carni di suini allevati con sistemi semitradizionali nelle 5 aziende agricole selezionate dal bando. Agli animali è stato applicato un marchio auricolare di identificazione per poterli tracciare dall'inizio del ciclo di vita al macello. Ogni fase del processo, dalla nascita al trasporto, alla lavorazione e confezionamento, è stata documentata tramite apposite schede di registrazione e verifiche nei luoghi di produzione. Al progetto hanno aderito 3 salumifici che hanno lavorato 350 quintali di carne suina. Dalle sapienti mani dei maestri salumieri, e seguendo i dettami del disciplinare di produzione, è scaturita l'ampia gamma di salumi quali salsicce, soppressate, pancetta, guanciaie, capocollo, prosciutto e cotechino.

Nel corso del 2012 con l'intento di promuovere e sostenere un percorso di tutela e valorizzazione di una produzione tipica e tradizionale della Val d'Agri quale quella del prosciutto di Marsicovetere, il Comune di Marsicovetere, l'Ente Parco Nazionale dell'Appennino lucano, Val d'Agri e Lagonegrese, l'Area Programma Val d'Agri e il Programma Operativo Val d'Agri Melandro Sauro Camastra hanno dato vita ad un progetto di sviluppo locale integrato che permetta alle istituzioni pubbliche presenti sul territorio di mettere a disposizione della partnership le proprie competenze.

Progetto di valorizzazione del prosciutto di Marsicovetere

Il progetto mira a conseguire i seguenti obiettivi principali:

- a) crea opportunità di crescita per le imprese della filiera (allevamenti e salumifici);
- b) tutela una produzione tradizionale a rischio di scomparsa e che appartiene al patrimonio di biodiversità dell'area e dell'identità rurale delle popolazioni locali;



c) presuppone l'utilizzo di locali di stagionatura del prodotto tradizionalmente localizzati nel borgo in altura di Marsicovetere, fornendo così l'occasione per recuperare e valorizzare un patrimonio edilizio oggetto di degrado e di concorrere ad animare una comunità soggetta a invecchiamento e spopolamento verso l'abitato a valle.

Nello specifico le istituzioni pubbliche che sul territorio hanno competenze di pianificazione e programmazione valutano le potenzialità economiche e l'impatto ambientale di un settore produttivo, recepiscono la domanda delle imprese e la loro disponibilità a partecipare e, infine, individuano e coinvolgono le strutture di servizio pubbliche e private che sul territorio operano per l'assistenza tecnica e/o finanziaria per accompagnare l'intero processo di promozione e realizzazione della filiera produttiva. La "rete" dei soggetti coinvolti definisce e condivide la strategia di sviluppo e il progetto esecutivo e ciascun componente si impegna ad adottare comportamenti e assumere decisioni in base alle proprie competenze e risorse finanziarie disponibili ma sempre coerenti con le finalità del progetto e con i risultati attesi.

Il percorso è stato avviato agli inizi del 2012 e ha trovato la prima concretizzazione nell'istituzione della Partnership pubblico/privata per la valorizzazione del Prosciutto di Marsicovetere" avvenuta il 14 agosto 2012.

Nella Partnership sono compresi i soggetti pubblici che hanno promosso l'iniziativa ed hanno anche compiti di programmazione dell'intervento pubblico in ambito locale, le strutture pubbliche e private di servizio e di assistenza tecnica alle imprese che hanno competenze nel comparto agroalimentare, e gli imprenditori locali (salumifici e allevamenti suinicoli dell'area) che manifestano interesse e disponibilità ad intraprendere un percorso di sviluppo di filiera.

In particolare costituiscono la partnership:

- Comune di Marsicovetere, che con delibera del Consiglio Comunale n. 5/2012 ha istituito il "Comitato Promotore per la tutela e la valorizzazione del Prosciutto di Marsicovetere" che vigilerà nel tempo (anche oltre la durata del progetto) per la tutela dell'origine, della denominazione e delle caratteristiche del prodotto collegate alle fasi di stagionatura nei locali tradizionali localizzati nell'abitato in altura di Marsicovetere. Inoltre assumerà specifiche decisioni e atti amministrativi per la individuazione e realizzazione dei locali di stagionatura coerenti sia con il disciplinare di produzione sia con le esigenze di riqualificazione urbanistica del borgo storico. Contribuirà per quanto di sua competenza alle azioni di promozione e di animazione che vedano coinvolti il prodotto e il borgo storico;
- l'Ente Parco Nazionale dell'Appennino lucano, Val d'Agri e Lagonegrese (di seguito denominato "Ente Parco"), che con Delibera n. 32/2012 ha aderito alla costituzione del Comi-

tato Permanente e, oltre a promuovere e coordinare fin dal suo avvio l'iniziativa, ha messo in campo risorse e competenze per supportare le fasi di partecipazione e di progettazione attraverso il proprio Ufficio natura e, con specifico protocollo d'intesa, l'assistenza tecnica e scientifica dell'INEA Basilicata. L'Ente Parco assicurerà il coordinamento del progetto attraverso il citato "Comitato d'indirizzo" ed opererà in maniera specifica in tutte le fasi del progetto per garantire la coerenza tra obiettivi di crescita economica del settore produttivo e obiettivi di tutela ambientale, attivando anche specifiche competenze scientifiche oltre che in materia di sviluppo rurale (attraverso l'INEA) anche per il trasferimento delle innovazioni disponibili (CRA e Università Basilicata). Potrà inoltre contribuire, anche attraverso il sostegno finanziario e nei limiti previsti dal proprio bilancio, alla impostazione e realizzazione di attività di formazione del capitale umano coinvolto nel progetto. Contribuirà a realizzare campagne di promozione e di comunicazione sia all'interno del più ampio progetto avviato per la costituzione di un "marchio ombrello" che dovrà contraddistinguere l'offerta di qualità dell'area protetta, sia nelle iniziative a favore del turismo rurale, ambientale e culturale del Parco;

- il PO Val d'Agri, nell'ambito delle missioni che realizza nell'area, si rende disponibile innanzitutto a mettere a disposizione tutti i supporti conoscitivi già realizzati con il finanziamento del PO. Considerato il ruolo che ricopre per il sostegno allo sviluppo delle imprese locali, al potenziamento delle infrastrutture, alla riqualificazione dei centri urbani e al miglioramento delle condizioni di vita delle popolazioni locali e, nello specifico, al consolidamento e rilancio delle produzioni agroalimentari di qualità dell'area, il PO prenderà in considerazione eventuali progetti di sviluppo che investano il territorio e le imprese coinvolte nella filiera del Prosciutto di Marsicovetere. Tali progetti dovranno comunque rispondere ai criteri fissati dal PO e dimostrare di poter indurre effetti positivi per il settore produttivo senza compromettere l'ambiente e garantendo la piena partecipazione e pari opportunità alle imprese locali. I progetti che verranno presentati, in ogni caso, saranno sottoposti alla valutazione del PO secondo l'iter codificato e consolidato;

- l'Area Programma Val d'Agri, per i compiti di pianificazione e di gestione delle azioni di sviluppo locale che sono stati/verranno affidati a un livello di governance territoriale di recente costituzione. Il ruolo dell'Area Programma, in considerazione della sua rappresentanza, sarà mirato innanzitutto a garantire la piena trasparenza dell'intervento su tutte le Comunità dell'Area; inoltre si adopererà per assicurare l'integrazione e il collegamento dell'intervento con le azioni che l'Area attiverà e che potrà portare reciproco beneficio;

- il Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Economia Montana (di seguito denominato "DASREM") della Regione Basilicata, che come istituzione responsabile della pro-



grammazione e dell'attuazione delle politiche regionali in favore del comparto primario e degli interventi strutturali comunitari attuali (PSR 2007/2013) e futuri che discendono dal FEASR, può orientare, sostenere e prevedere azioni di intervento a favore delle filiere agroalimentari (per esempio attraverso i GAL dell'Asse 4 del PSR). Può inoltre finalizzare interventi specifici nel campo della comunicazione e promozione, della formazione agli operatori della filiera, del trasferimento delle innovazioni e dei servizi alle imprese, per esempio attraverso le Aziende Dimostrative dell'ALSIA e i centri di ricerca regionali e non.

I soggetti istituzionali elencati hanno costituito un "Comitato d'indirizzo" con il compito di definire gli orientamenti e gli obiettivi generali del progetto e verificarne periodicamente i risultati intermedi e finali. Il Comitato promuove anche l'adeguamento del progetto all'evoluzione delle politiche di sostegno regionali e dei ruoli della governance a livello locale e verifica la possibilità di estendere l'approccio integrato messo in atto anche per altre iniziative di sviluppo. Il supporto conoscitivo al Comitato sarà assicurato dall'Ente Parco attraverso una azione di monitoraggio permanente e la produzione di periodici report sullo stato d'avanzamento. A questi enti si aggiungono i seguenti che saranno al servizio del progetto in relazione alle proprie professionalità:

- l'INEA Basilicata, per le attività di supporto già incluse nel protocollo d'intesa con l'Ente Parco e per il ruolo che ricopre da anni nelle attività di assistenza tecnica al DASREM in materia di sviluppo rurale e, per il PSR, per l'attuazione delle filiere di prossimità nelle aree protette. Anche in base alle esperienze maturate in ambito nazionale, l'INEA può assicurare all'Ente Parco (in base al protocollo d'intesa già formalizzato) e, quindi, alla Partnership e al "comitato d'indirizzo" contributi specifici all'azione di coordinamento per il monitoraggio e la valutazione in itinere e finale dei risultati del progetto. In base ai compiti istituzionali che ricopre, l'Istituto può contribuire a realizzare specifiche analisi di mercato per il prodotto e monitorare i risultati economici delle imprese coinvolte e della filiera nel suo complesso. Per il ruolo che sta svolgendo in ambito nazionale può candidare l'iniziativa da realizzare, per il valore dimostrativo che può assumere, tra le "buone pratiche" della Rete Rurale Nazionale del MIPAAF;

- il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione per l'Agricoltura (CRA), per il ruolo che svolge nel campo della ricerca applicata e per il trasferimento delle innovazioni. In maniera specifica per il progetto, il CRA può attivare una azione dimostrativa in loco per trasferire le conoscenze già acquisite in termini di innovazioni compatibili con le esigenze di tutela ambientale e di competitività delle imprese;

- l'Università della Basilicata, attraverso la Facoltà di Agraria, che ha realizzato varie esperienze sul territorio regionale per la valorizzazione delle produzioni zootecniche. In particolare l'Università nell'ambito del progetto ha le competenze per accompagnare le fasi di definizione del disciplinare di produzione, definire i protocolli per la sua applicazione sperimentale e valutarne i risultati, attivare i supporti scientifici e di laboratorio per la caratterizzazione del prodotto finale, importante per le future attività di comunicazione verso i consumatori e per le eventuali azioni di tutela;
- l'Alsia, attraverso l'Azienda Dimostrativa Bosco Galdo (di seguito denominata "Azienda BG), che ha una consolidata esperienza nelle attività di sperimentazione e collaudo di innovazioni per il comparto primario e che si è già cimentata nella promozione e assistenza alle imprese per la realizzazione di un paniere di prodotti e certificati tipici della Valle. Nell'ambito del progetto, quindi, l'Azienda BG assicura l'assistenza alla definizione del disciplinare di produzione e la tracciabilità del prodotto finale, al trasferimento delle tecniche innovative alle imprese della filiera; può inoltre accompagnare le attività di formazione per gli operatori coinvolti nella filiera, la promozione e la organizzazione e gestione di scambi di esperienze anche fuori regione;
- i Gruppi d'Azione Locale (GAL), che realizzano da decenni i Piani di Sviluppo Locale (PSL) previsti dal Programma Comunitario LEADER. Considerato i GAL operativi sul territorio dell'Ente Parco e del PO Val d'Agri sono più di uno, il coordinamento di una azione a favore dell'iniziativa di sviluppo può essere attivata dal GAL Akiris, che come area d'intervento ricade interamente all'interno del territorio considerato dal progetto. I GAL rivestono un ruolo strategico nella prima fase d'attuazione in quanto sono titolari di un finanziamento attivato dal PSR per sostenere, tramite avviso pubblico, gli investimenti delle imprese finalizzati alla costituzione delle citate filiere di prossimità nelle aree protette. Ma i GAL con un PAL già approvato ed operativo possono partecipare alla impostazione e sostenere finanziariamente o cofinanziare attività di certificazione di qualità, di animazione, di comunicazione, di formazione e scambi di esperienze in ambito nazionale e transnazionale;
- gli imprenditori (allevatori e salumifici) dell'area, che hanno aderito all'iniziativa, partecipato alla definizione delle finalità generali del progetto e che, come segno di coesione al loro interno, hanno già nominato i loro rappresentanti per la partnership. Il loro ruolo è fondamentale per la fattibilità del progetto e per garantirne il successo finale. Partecipano in maniera diretta alla definizione del disciplinare di produzione, alle attività di supporto che verranno attivate per le fasi di sperimentazione e collaudo, per le attività dimostrative e promozionali, e parteciperanno anche con proprio capitale alla realizzazione delle

strutture e tecnologie individuali necessarie per produrre il Prosciutto di Marsicovetere certificato;

- il Consorzio del Suino Nero Lucano, per integrare il progetto locale con le loro iniziative di sviluppo e diversificare e/o ulteriormente caratterizzare le produzioni finali con reciproco vantaggio. IL Consorzio ha maturato anche una fase di sperimentazione abbastanza lunga per arrivare ad individuare il genoma che caratterizza il ceppo lucano e per definire il disciplinare di produzione;

- l'Associazione Regionale degli Allevatori (ARA), che opera per l'assistenza tecnica e per il trasferimento di innovazioni delle imprese zootecniche e che potrà portare la propria competenza nel progetto oltre che per l'assistenza tecnica e sanitaria, anche per attività di sensibilizzazione sul territorio al fine di garantire la più ampia adesione degli allevatori alla filiera;

- le Organizzazioni professionali di categoria (OOPP), cioè Coldiretti, CIA, Confagricoltura e COPAGRI, non solo per conferire maggiore efficacia all'azione di sensibilizzazione degli operatori, ma anche ampliare la platea dei possibili beneficiari coinvolgendo anche aziende agricole che potrebbero realizzare buone integrazioni di reddito con l'allevamento suino, per contribuire all'attività di promozione e formazione e per verificare le opportunità che possono offrire al prodotto finale le iniziative e le strutture regionali e nazionali nel campo della promozione, della comunicazione e della commercializzazione.

Le fasi del progetto

A seguito della formalizzazione della partnership, si sta procedendo alla progettazione esecutiva e all'individuazione di fasi che saranno successivamente dettagliate ed integrate.

Attualmente il percorso da seguire è stato così articolato:

1. Il disciplinare di produzione per la filiera (allevamento e trasformazione):

- Analisi di contesto, con riferimento agli allevamenti e salumifici della Val d'Agri

L'analisi di contesto prevede la definizione di un'areale che, in questa prima fase, si ottiene sovrapponendo il territorio dell'Ente Parco con quello del PO Val d'Agri e dell'Area Programma. L'azione mira a mettere in evidenza: strutture produttive, tecnologie utilizzate, caratteristiche organizzative (risorse umane), volumi di produzione, mercati di sbocco, infrastrutture e servizi utili per la filiera, disponibilità verso il progetto ed esigenze, ecc.

L'analisi potrebbe essere coordinata dall'Azienda Bosco Galdo che, per valorizzare esperienze e fonti informative esistenti, potrà coinvolgere l'ARA, il GAL Akiris, l'Ente Parco (che ha già realizzato uno studio sulla zootecnia dell'area) e l'Inea Basilicata per le informazioni che possono derivare dalla RICA e il report realizzato con specifici focus per

L'impostazione delle filiere in prossimità dell'area del parco. I risultati di questa analisi costituiranno la base di partenza per la redazione di un disciplinare in grado di valorizzare le caratteristiche di partenza delle imprese.

- Analisi di mercato e strategie di valorizzazione del prosciutto di Marsicovetere

Affinché si possano individuare le migliori strategie di valorizzazione del prodotto, è indispensabile effettuare un'analisi in grado di valutare le prospettive di mercato nel breve, medio e lungo periodo; i processi quantitativi e di diversificazione delle produzioni da attivare; le strategie di penetrazione sui mercati (modello organizzativo, marchio e tipologia di certificazione, promozione, canale di distribuzione, ecc.).

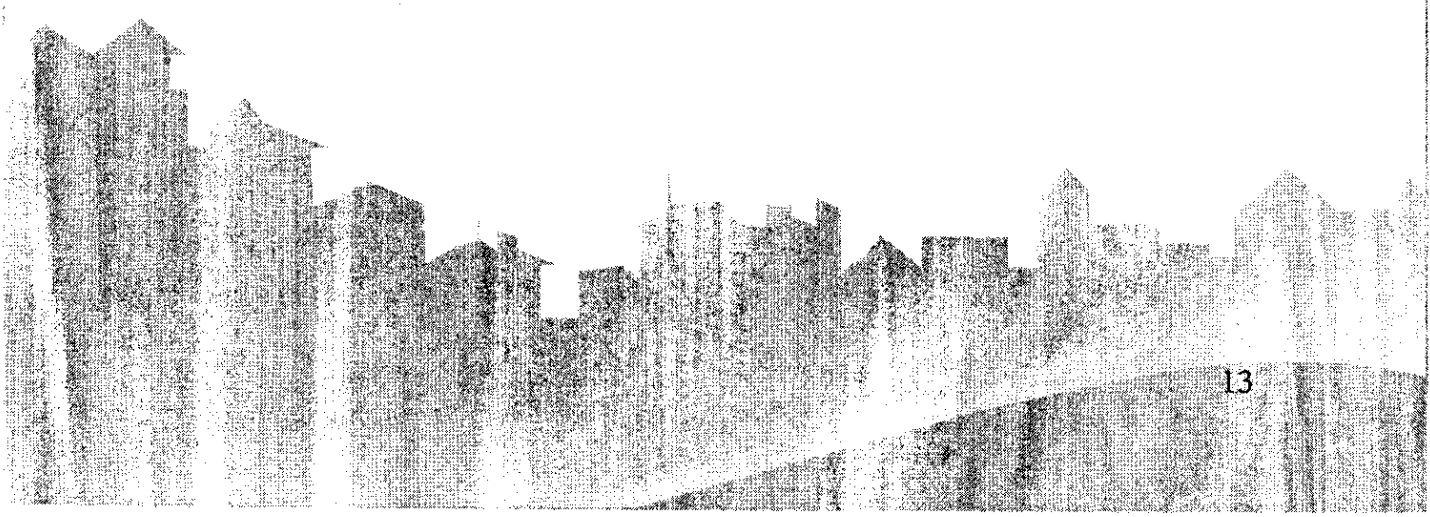
- Preliminare di disciplinare per la filiera

Considerato quanto già fatto per il paniere dei prodotti tipici della Comunità Montana e dei risultati dell'analisi di contesto, sarà elaborata una prima proposta di disciplinare che tenga conto dell'attuale livello tecnologico degli allevamenti e dei salumifici dell'area, ma anche delle loro esigenze in termini di infrastrutture, servizi, risorse umane e finanziarie. Il disciplinare costituirà, altresì, la base sulla quale altri soggetti potranno attuare le loro azioni in maniera coerente con il progetto (per es: impostazione dell'azione del GAL per il sostegno alle filiere, per l'impostazione del progetto del Comune di Marsicovetere per il recupero dei locali di stagionatura, per le esigenze di innovazioni e di formazione che sicuramente devono essere avviate con anticipo, ecc.).

L'azione è stata già avviata con il coordinamento dell'Azienda Bosco Galdo coinvolgendo direttamente alcuni imprenditori per l'impostazione e la condivisione della proposta di disciplinare. Nelle fasi successive è previsto un confronto anche con l'Università, il CRA, l'ARA, il Comune di Marsicovetere e con i GAL per gli effetti che il disciplinare potrà avere sull'impostazione delle loro azioni. Specifiche azioni di consultazione saranno attivate per raccogliere il contributo e l'adesione dei salumifici e degli allevatori dell'intero areale considerato e del Consorzio del Suino Nero Lucano.

2. Avvio dell'iter per la progettazione e la realizzazione dei locali di stagionatura

L'azione è finalizzata a predisporre i locali idonei alla stagionatura del prosciutto in base ai criteri fissati dal disciplinare di produzione. Nel contempo si punterà a riqualificare il patrimonio edilizio del borgo storico, recuperando i locali tradizionalmente utilizzati per la stagionatura e adattando nuovi locali (esistenti) alle esigenze della produzione. Il progetto dovrà rispondere anche ai criteri previsti dal P.O. Val d'Agri per la richiesta di finanziamento dell'intervento. Per i motivi esposti, il progetto dovrà essere predisposto dal Comune



di Marsicovetere, tramite il suo Ufficio Tecnico, che si avvarrà anche della collaborazione dell'Azienda Bosco Galdo per i collegamenti con il disciplinare di produzione. Tuttavia nella fase iniziale del progetto, per la messa a punto del disciplinare e la verifica dei risultati produttivi, potranno essere utilizzati locali di stagionatura di salumifici dell'area che già producono il prosciutto e locali di stagionatura tradizionali situati nel borgo storico anche se attualmente utilizzati per esigenze familiari.

3. Organizzazione e modalità operative

Il progetto esecutivo sarà elaborato confrontandosi con il "comitato d'indirizzo" e con il contributo di tutti i soggetti che fanno parte della partnership. Nello specifico il progetto dovrà esplicitare: finalità generali, funzione della partnership e ruolo dei soggetti, obiettivi generali e specifici del progetto, indicatori di performance, organizzazione, finalità e metodologie di attuazione delle azioni da realizzare, crono programma, risultati per azione e per la filiera attesi nel breve e medio periodo, ruolo delle imprese nella fase progettuale e a regime, impatto sulla filiera, sul settore produttivo e di area vasta, risorse finanziarie e fonti di finanziamento. Il coordinamento del progetto in fase esecutiva è affidato all'Ente Parco e si esplicherà attraverso periodiche riunioni di coordinamento della partnership, almeno una ogni tre mesi (più frequenti nella prima fase), con successiva predisposizione di report semestrali sull'avanzamento del progetto. D'altra parte ciascun soggetto della partnership, nell'ambito del ruolo che ricopre e dell'azione che attua, si attiva in maniera autonoma ma sempre coerente con le finalità generali del progetto e il piano di lavoro concordato con la partnership; coordina e convoca i soggetti che fanno parte del proprio gruppo di lavoro, informa periodicamente l'Ente Parco sull'avanzamento dell'attività e, tramite quest'ultimo, può richiedere in qualsiasi momento la convocazione della Partnership. Le risorse finanziarie di cui ciascun soggetto già dispone nel proprio bilancio e che ha destinato al progetto, o quelle che gli verranno assegnate da fonti esterne attivate mediante il progetto, vengono gestite e rendicontate in maniera autonoma dal soggetto stesso secondo i criteri che discendono dalle fonti finanziarie.

• FILIERA OLIO

L'olio extravergine di oliva di Montemurro "Alta Val d'Agri" rappresenta un prodotto di nicchia che, in particolare, appartiene alla cultura gastronomica di alcuni centri quali Montemurro, sede del più antico frantoio della zona scelto come opificio per la lavorazione delle olive raccolte dai fondi dei 13 imprenditori selezionati tramite apposito bando.

L'obiettivo prefissato dal progetto della Comunità Montana è quello di arrivare ad imbot-

tigliare ed etichettare l'olio per poterne accrescere il valore e la notorietà dopo, naturalmente, aver subito il vaglio dei numerosi controlli, dal campo al frantoio, per rientrare nei parametri chimico-fisici e organolettici stabiliti dal disciplinare di produzione.

La fase di avvio del progetto fu sviluppata con le visite dei tecnici dell'Alsia presso gli oliveti e l'impianto di lavorazione, e con l'invio di un bollettino colturale finalizzato al miglioramento dell'attuale tecnica di gestione dell'oliveto.

Diversi i progressi che sono stati fatti nel campo e con il documento, in aggiunta al seguente, che viene oggi presentato al Comitato di Controllo e Monitoraggio il Programma Operativo intende avviare una nuova fase di valorizzazione dell'olio che vada oltre l'Alta Val d'Agri e coinvolga anche numerosi comuni che hanno sempre avuto una forte tradizione olivicola.

• FILIERA FRUTTICOLA:

Nell'ambito del settore frutticolo la strategia percorsa è stata quella di proiettare i settori produttivi coinvolti verso posizioni di mercato più consolidate. In seguito a numerosi incontri si è costituito il Consorzio di Tutela "Mela Alta Val d'Agri", che coinvolge sette aziende per circa 170 ettari di superficie investita. Il panorama varietale trova nell'impiego della Golden B e del Gruppo Red ancora il suo punto di forza, non nel corso degli ultimi anni si sono diffuse varietà che per qualità (consistenza, croccantezza, succosità, sapore della polpa e conservabilità) e per resistenza a determinati parassiti, risultano di particolare pregio: Gala, Galaxy, Pink Lady e Fuji.

È stata promossa la realizzazione di due tipologie di confezioni comuni per tutti i soci del consorzio: una in cartone, per un contenuto di circa 8 kg, ed un'altra in legno e cartone, da 12 kg.

Il programma Operativo ha già investito nel settore con un progetto ad hoc, i nuovi risvolti dello stesso possono essere approfonditi nel documento che viene oggi sottoposto all'attenzione del comitato.

• FILIERA ORTICOLA

Per quanto concerne la filiera orticola particolare attenzione è stata rivolta al Fagiolo di Sarconi ad Indicazione Geografica Protetta. La valorizzazione dello stesso prende il via con un intervento dell'Alsia che, mediante un progetto pilota per la certificazione dei fagioli ha stimolato gli imprenditori agricoli a produrre e commercializzare il fagiolo secco



con il Marchio IGP e a valorizzare al massimo la qualità della produzioni. Inizialmente il progetto ha interessato una quantità modesta di prodotto pari a 200 quintali ed ha avuto lo scopo di valutare economicamente i costi reali di lavorazione e commercializzazione del prodotto confezionato. Dai 12 produttori del 2001, nel 2006 si è passati a 43 adesioni con una superficie di 45 ettari ed una produzione di 800 quintali. Il progetto pilota ha previsto, come area d'azione quella degli undici comuni dell'Alta Val d'Agri: Grumento Nova, Sarconi, Moliterno, Spinoso, San Martino d'Agri, Montemurro, Viggiano, Marsicovetere, Tramutola, Paterno e Marsico Nuovo. Nel 2007 l'iniziativa si è collegata con il progetto di Valorizzazione del Paniere dei Prodotti Tipici della Comunità Montana e a seguito della pubblicazione dei bandi finalizzati alla sottoscrizione di accordi commerciali tra i soggetti della filiera, hanno aderito 25 aziende agricole e tre impianti di confezionamento e commercializzazione per una produzione potenziale di 90.000 kg di prodotto secco da confezionare e certificare per l'intero processo produttivo.

• FILIERA VITI-VINICOLA

Grazie al progetto della comunità montana è stato costituito il comitato promotore per promuovere il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata per i vini prodotti nell'alta Val d'Agri e nel 2003 il riconoscimento veniva conferito dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali. A seguire è stato costituito l'omonimo Consorzio di Tutela e si è finanziato un progetto di rilancio della Viticoltura di pregio sia con il finanziamento di nuove superfici viticole e sia con l'incentivazione di nuove etichette. Nel 2008 la DOc contava una produzione di 82.000 bottiglie annui per sole 4 etichette. Negli ultimi anni le etichette sono quasi raddoppiate e anche il volume della produzione si è innalzato.



3. Ulteriori progetti per la valorizzazione di prodotti tipici

3.1 Il progetto A.G.R.I.

Il progetto AGRI nasce nell'ambito delle Azioni Pilota in aree PIT, avviato nel 2003 e di durata triennale, che è svolto nell'ambito di una convenzione tra Studiare Sviluppo (www.studiarisviluppo.it) e il Dipartimento alle politiche di sviluppo e coesione del Ministero dell'Economia e delle Finanze (www.dps.tesoro.it).

Il progetto Azioni Pilota prevedeva la realizzazione di azioni pilota in un numero ristretto di territori del Mezzogiorno impegnati in iniziative di sviluppo locale, per lo più Progetti Integrati Territoriali (PIT).

Nei luoghi dove sono state attivate, le azioni pilota di Studiare Sviluppo hanno avuto il compito di produrre conoscenza:

1) in primo luogo del rapporto che intercorre tra il sistema locale, le sue caratteristiche e i suoi bisogni, e la progettazione che il pubblico esprime (attraverso il Pit e non solo). Sono considerate come virtualmente rilevanti, in quest'ottica, le risorse scarsamente o per nulla utilizzate quanto quelle mobilitate, i percorsi non esplorati quanto quelli scelti, le relazioni lasciate ai margini quanto quelle attivate;

2) in secondo luogo, di come può essere organizzato un intervento capace di influire sulla capacità di progetto locale e renderla più adeguata. Una conoscenza, questa, che si ritiene non possa che emergere dalla sperimentazione, da un lavoro sul campo intenso e continuo per un periodo sufficientemente lungo a fianco di amministrazioni e progettisti locali.

L'azione pilota realizzata in Basilicata è stato il progetto AGRI che induce momenti diversi è stato sottoposto alla valutazione attenta della PLI dell PIT Val d'Agri e di tutti i responsabili politici ed amministrativi del comprensorio dei trenta comuni. In occasione della 15 Conferenza di Servizio del 29 luglio 2004, tale organo è stato chiamato ad esaminare l'impostazione metodologica complessiva e le finalità generali contenute nella proposta di costruzione progettuale presentata congiuntamente da Studiare Sviluppo, ALSIA ed Ufficio di Coordinamento e Gestione del PIT Val d'Agri. Dopo un anno esatto di lavoro, e precisamente nel luglio del 2005, la conferenza di servizio del PIT Val d'Agri ha potuto prendere visione di una prima versione del progetto integrato ed ha formalmente dato mandato all'UCG di procedere alla stesura definitiva, presentarlo alla Regione per l'approvazione, e gestire le successive fasi di sua implementazione.

Nel mese di settembre del 2005, dopo oltre un anno di lavoro comune - lo schema di massima del Progetto AGRI e la declinazione dei suoi interventi sono stati illustrati al Comi-



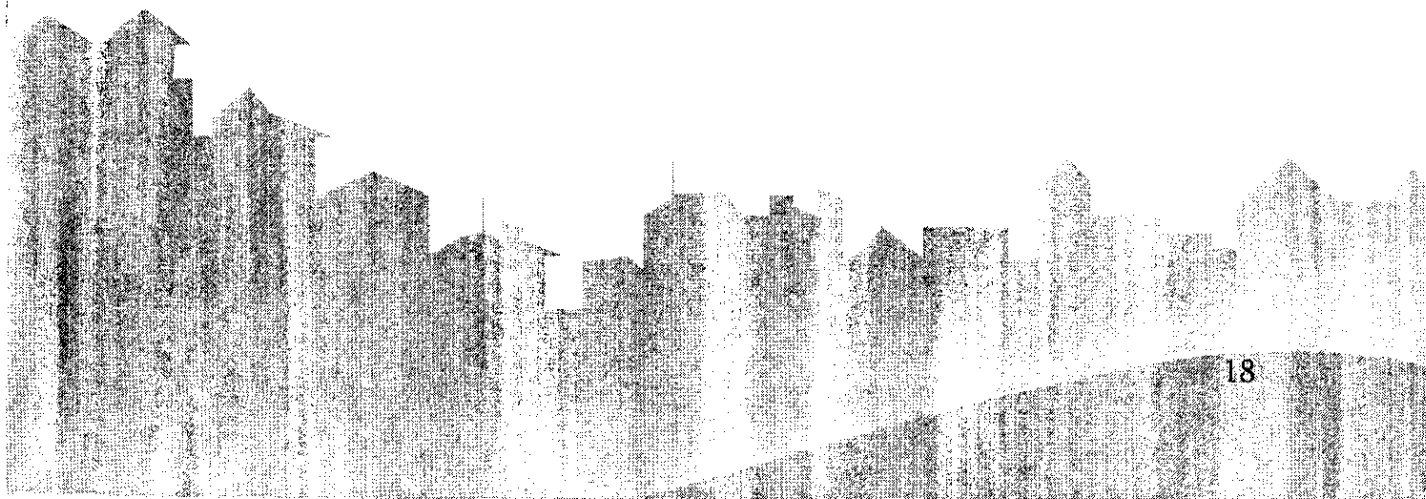
tato di Coordinamento e Monitoraggio del Programma Operativo Val d'Agri - Melandro - Sauro - Camastra che, dopo averne valutato la validità in termini di possibili impatti e la portata innovativa (principalmente dal punto di vista procedurale ed amministrativo), lo ha approvato all'unanimità. Di fatto, in tale occasione l'organo di Governo del Programma Operativo presieduto dal Presidente della Regione Basilicata e composto dai sindaci dei comuni del comprensorio del Programma Operativo, hanno ufficialmente e formalmente impegnato l'UCG del PIT a porre in essere tutte le azioni opportune per dare avvio alla fase di attuazione e di gestione degli interventi previsti nell'ambito del progetto integrato AGRI. Nello specifico l'esperienza di progettazione partecipata sperimentata sull'agro-alimentare in Val d'Agri aveva individuato quattro linee di intervento:

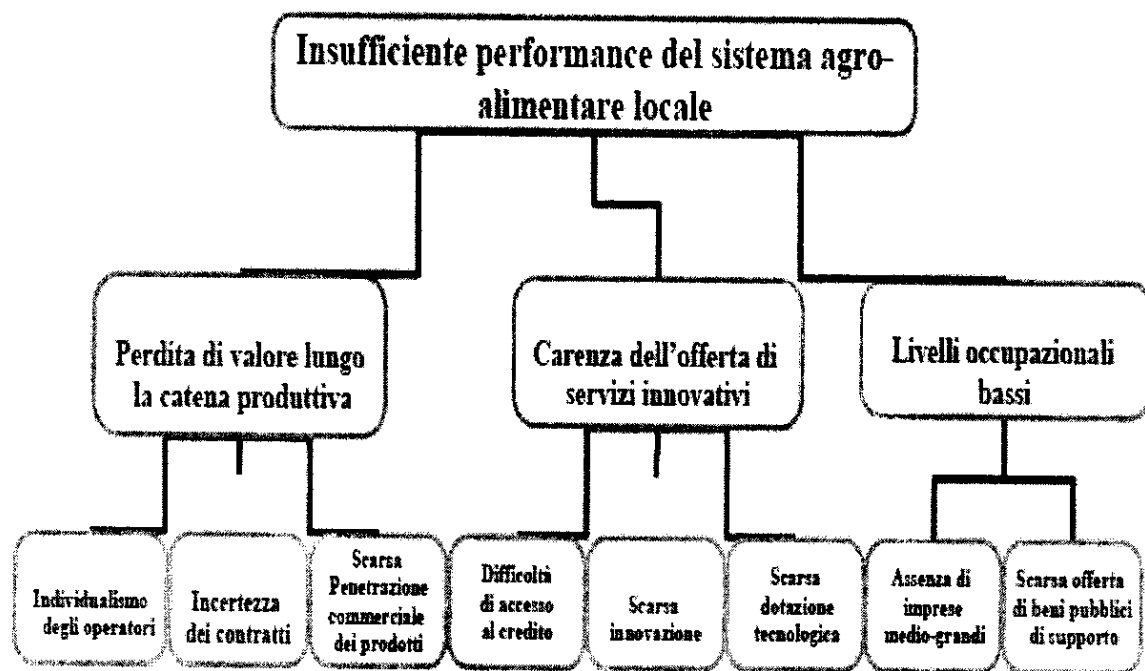
- filiere produttive tipiche, con l'attivazione di contratti di filiera per l'orto-frutta, il lattiero caseario, i salumi, il Canestrato di Moliterno, l'olio, il vino, i cereali e i prodotti da forno, attivati attraverso un'attività di assistenza tecnica volta a rimuovere i due ostacoli principali rilevati nell'analisi, la scarsa cooperazione tra le imprese e la scarsa penetrazione commerciale dei prodotti;

- rapporto banche-imprese, con l'attivazione di tre specifiche forme di garanzia, oltre ad una classica garanzia per gli investimenti, se ne prevedono inoltre, una specificamente dedicata alle nuove imprese giovanili ed un fondo rotativo dedicato a supportare i costi delle immobilizzazioni delle imprese; a questi tre strumenti si aggiunge un servizio di check-up finanziario delle imprese volto ad individuare il miglior equilibrio tra patrimonio e capitale ed il mix ottimale di aiuti

- aumento dell'offerta di servizi innovativi e di formazione specifica per il settore agro-alimentare, con la realizzazione di un centro servizi (CeSAVA) che offrirà servizi formativi avanzati (dottorato di ricerca, Master di primo livello, formazione specialistica per la certificazione delle produzioni), nonché servizi ad alto contenuto tecnologico (progetti di ricerca specifici a supporto delle filiere);

- attrazione di investimenti agro-industriali, si vuole favorire la localizzazione nell'area di attività di lavorazione industriale nella IV e V gamma, nella lavorazione delle carni e nel lattiero-caseario, utilizzando il regime di aiuto singolo previsto dalla legge regionale n. 4 del 2002, attraverso azioni di marketing territoriale e di offerta di beni pubblici locali, relativi specificamente allo sportello unico per le attività produttive e alla costruzione di schede di localizzazione per le aree per insediamenti produttivi presenti nell'area.





Come emerge dal grafico precedente, infatti, il Progetto Agri aveva individuato i seguenti problemi nel settore agro alimentare:

- Perdita di valore lungo la catena produttiva
- Carenza dell'offerta di servizi innovativi
- Livelli occupazionali bassi

Nella percezione degli operatori e dei principali portatori di interesse nel settore agro-alimentare i principali punti di forza e di debolezza illustrato dal progetto sono i seguenti:

Principali elementi positivi

- Forte specificità territoriale e presenza di produzioni tipiche rilevanti
- Disponibilità potenziale di forti incentivi alla localizzazione
- Dotazione ambientale e naturalistica rilevante
- Possibilità offerte dal programma operativo

Principali problemi

- Disoccupazione elevata

- Carenza di manodopera e di professioni consulenziali per l'impresa
- Difficoltà di accesso al credito
- Mancanza di cooperazione a tutti i livelli
- Inefficacia della cooperazione pubblico -privato

Ad oggi solo alcuni interventi ipotizzati dal progetto Agri sono stati attuati sul territorio.

3.2 La Filiera multicomparto del Parco Nazionale dell' Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese

A seguito della pubblicazione dell'Avviso pubblico esplorativo, emanato dalla Regione Basilicata lo scorso 31 dicembre 2009 per l'attuazione dei Progetti Integrati di Filiera delle Aree Protette e di prossimità, l'Ente Parco Nazionale dell'Appennino Lucano val d'Agri-Lagonegrese ha chiesto all'Inea con il supporto dell'Alsia di predisporre un documento di analisi che potesse offrire un'analisi dei fabbisogni aziendali in termini di investimenti strutturali e di servizi del territorio.

Nello specifico il documento fornisce gli elementi utili alla programmazione degli interventi territoriali da realizzare, anche attraverso opportune sinergie ed integrazione fra gli strumenti di intervento, di natura comunitaria, nazionale, regionale e locale, che operano nell'area. Per la costruzione del documento è stata scelta una programmazione partecipata e dal basso: agli operatori, dopo aver presentato l'Avviso Pubblico con le sue finalità e i tempi di realizzazione, sono state chieste le loro esigenze aziendali, quantificandole in risorse finanziarie, individuando quali, fra le Misure del PSR 2007/2013 indicate dal Bando, poter utilizzare.

La fase di ricognizione è stata avviata il 31 di Marzo 2010 con un incontro fra gli operatori, il Parco, l'INEA e l'ALSIA ma, ai fini della partecipazione degli operatori (imprenditori agricoli, microimprese e Piccole Medie Imprese, imprenditori agrituristici, cooperative-consorzi, ecc) all'attività di programmazione e di organizzazione delle micro filiere presenti nel Parco, i divulgatori dell'ALSIA di Villa d'Agri, Pignola e Baderta delle Murgine hanno raccolto le specifiche richieste di circa cento operatori ed hanno costruito un data base organizzato in misure, obiettivi, beneficiari, risorse finanziarie e tasso di contribuzione pubblica. Alla base della costruzione del documento vi è stata un'indispensabile e fondamentale azione di animazione del territorio finalizzata a sensibilizzare e a coinvolgere il tessuto produttivo locale al fine di esprimere una progettualità maggiormente rispondente alle esigenze del territorio, con l'assunzione anche di responsabilità nella definizione della

politica di sviluppo.

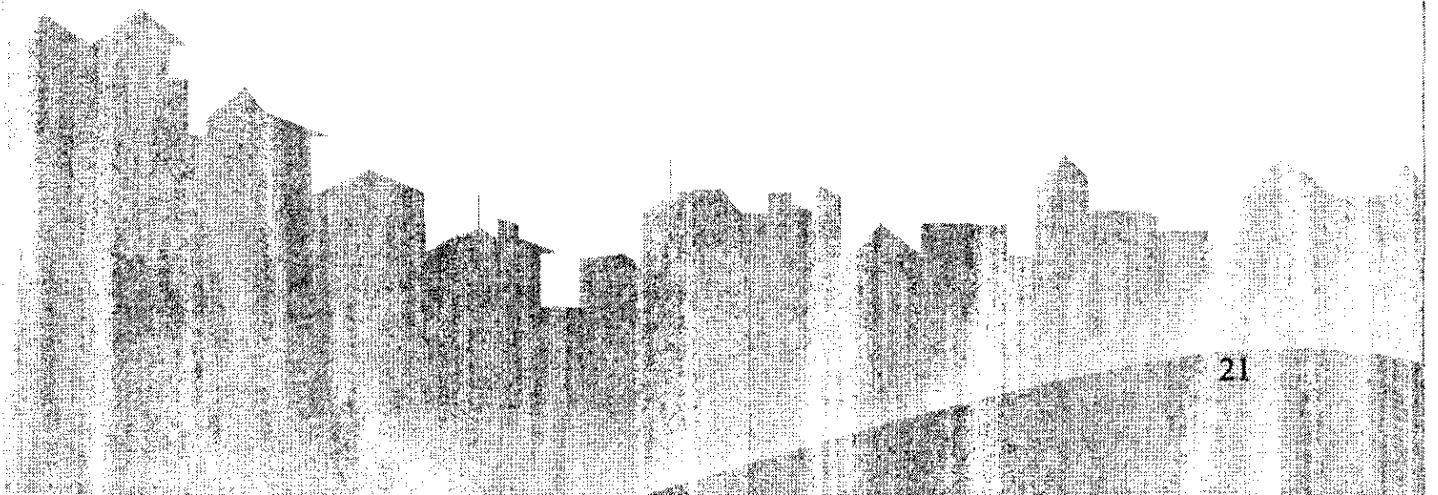
In considerazione delle iniziative di sviluppo e delle azioni già realizzate sul territorio in esame, per la costruzione della filiera sono stati considerati gli indirizzi della politica comunitaria di sviluppo rurale, che assegna al territorio un ruolo privilegiato dove si realizzano anche funzioni diverse da quella convenzionale di produzione agricola aprendo così nuovi spazi di mercato alle produzioni agricole tipiche e tradizionali, facendo conoscere anche le produzioni dell'artigianato locale e svolgendo, più in generale, una funzione di marketing territoriale.

Il documento fa proprio il concetto di sviluppo locale basato sulla valorizzazione e sull'uso delle risorse endogene che formano l'identità di un territorio in modo da accrescere, attraverso gli effetti diretti, indiretti e indotti, la spesa rivolta anche ai beni e ai servizi locali di altro tipo. Il riferimento metodologico considerato è quello della politica comunitaria di sviluppo rurale prevista dall'Iniziativa Comunitaria LEADER basata su "approccio territoriale", "approccio bottoni up", "approccio integrato" per valorizzare ambiti altrimenti non presi in considerazione dagli interventi ordinari quali: il recupero e la rivitalizzazione di produzioni di nicchia, la riscoperta di peculiarità e valori propri delle aree rurali del nostro Paese, la diversificazione delle attività agricole e la creazione di sinergie tra agricoltura - mondo rurale - turismo.

L'obiettivo finale della filiera è quindi l'implementazione e la messa a regime delle filiere produttive multi comparto che costituiscono la base economica del sistema produttivo locale.

Quali obiettivi specifici invece la filiera si prefigge di:

- Garantire la tracciabilità dei prodotti.
- Aumentare il valore aggiunto dei prodotti agricoli primari.
- Informare i consumatori e gli operatori del settore in termini di qualità, caratteristiche nutrizionali e metodi di produzione dei singoli prodotti.
- Informare i distributori sull'esistenza, il significato e i vantaggi dei sistemi di qualità applicati.
- Rendere consapevole il consumatore della positiva ricaduta ambientale delle produzioni ottenute con tecniche rispettose dell'ambiente e metodi biologici.
- Promuovere i prodotti di qualità sul mercato interno.
- Accrescere l'attrattività dell'ambiente rurale come sede di investimenti e residenza (garantire lo sviluppo sostenibile del territorio promuovendo l'offerta e l'uso innovativo di fonti di energia rinnovabili).
- Migliorare l'offerta turistica e la diffusione di attività di piccolo commercio e artigianato



in ambito rurale.

- Consolidare la presenza in area rurale della “microimpresa” ai sensi della raccomandazione 2003/361/CE.
- Sostenere uno sviluppo sostenibile dei territori rurali attraverso la valorizzazione delle risorse naturali, architettoniche, storico e artistico - culturali.
- Favorire la commercializzazione delle risorse (ristoranti delle aree rurali attraverso attività di promozione del territorio in un’ottica unitaria e integrale.

4. Sviluppi Futuri

Il panorama delle azioni di valorizzazione dei prodotti eno-gastronomici fin qui illustrato evidenzia i tanti progetti che sono stati messi in campo ma sottolinea altresì la necessità di una riorganizzazione degli stessi sotto un unico paniere ombrello. E’ palese che il Paniere dell’Alta Val d’Agri risulta insufficiente per soddisfare le richieste dell’intero territorio del Programma Operativo comprendente ben 35 comuni.

A tal proposito per gli sviluppi futuri si ipotizzano le seguenti azioni:

- Un’analisi di quanto realizzato, e nello specifico delle azioni positive e di quelle da migliorare per ben individuare quanto concretizzare in futuro.
- L’allargamento del paniere dell’Alta Val d’Agri a filiere già in fase di costruzione e individuazione di adeguate azioni di promozione.
- Analisi e studio di eventuali prodotti da valorizzare.

Qui di seguito alcune filiere che sono state già realizzate e che andrebbero inserite e qualche prodotto da valorizzare.



4.1 Valorizzazione del rafano nella Valle del Sauro

La necessità di rafforzare la competitività e di salvaguardare le produzioni agricole e alimentari di carattere tradizionale rappresenta un percorso obbligato al fine di permettere alle aziende e alle imprese che vi operano di aprirsi a nuovi mercati. Tuttavia, per superare le criticità e le opportunità che il tessuto produttivo dell'area, è fondamentale, inoltre, introdurre innovazioni di prodotto, di processo ed organizzative nelle filiere locali al fine di permettere al ricco paniere di beni di cui l'area dispone di qualificarsi sempre di più sul mercato, con particolare riguardo alle produzioni che posseggono già la certificazione europea e che potrebbero fungere convenientemente da prodotti "faro". In questo senso, risulta quanto mai necessario consolidare e sviluppare i sistemi locali rurali, soprattutto agroalimentari ed artigianali, che rappresentano un punto di forza dell'intero territorio interessato dal Programma Operativo Val d'Agri.

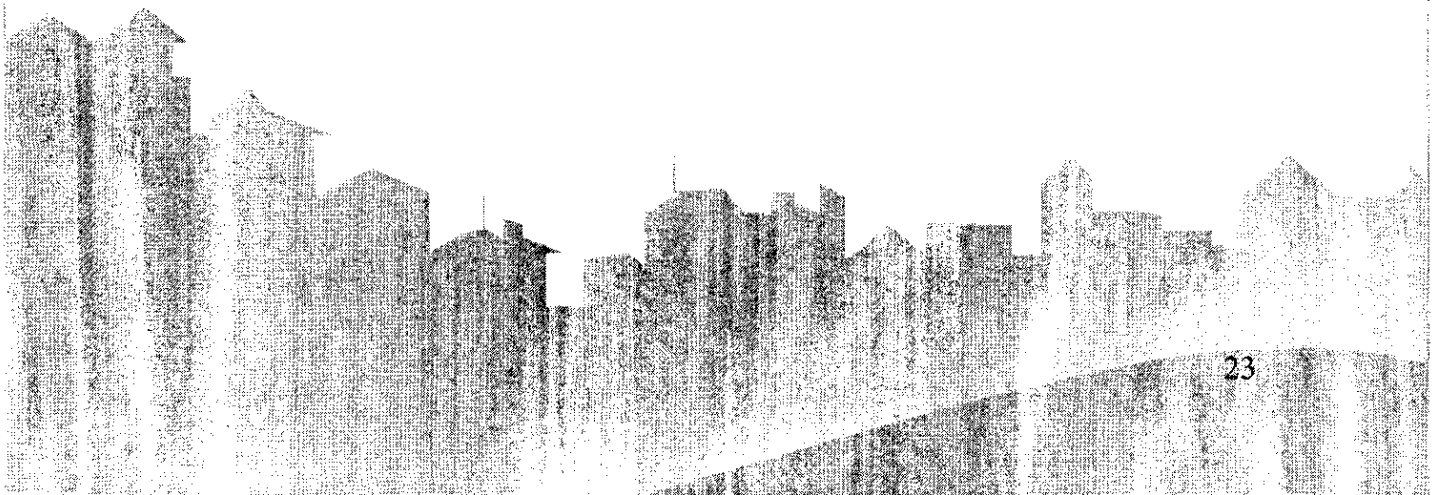
Per far ciò è indispensabile, però, consolidare e sviluppare la qualità della produzione agricola e alimentare, potenziare le dotazioni infrastrutturali fisiche e telematiche, consolidare e sviluppare i servizi di supporto all'impresa e migliorare la capacità imprenditoriale e il ricambio generazionale.

Tutte le strategie da sviluppare devono risultare capaci di garantire la conservazione della agrobiodiversità e la tutela e diffusione di sistemi agroforestali ad alto valore naturalistico. È quindi auspicabile, in un territorio ricco di biodiversità come quello Lucano, e in particolare quello della Valle del Camastra, dell'Agri e del Sauro, avviare un processo e un percorso che, partendo dalla valorizzazione della biodiversità locale e passando attraverso iniziative

volte a sensibilizzare l'interesse dei produttori e del mercato, arrivi a creare un sistema agro-industriale innovativo, che veda nelle colture minori un'opportunità per diversificare la produzione agricola e migliorarne la redditività.

Nella cultura lucana si ritrovano diverse tradizioni e usi legati a colture minori, che possono essere considerate elementi di riferimento del territorio. Nell'uso popolare sono note diverse specie che l'uomo ha utilizzato per ottenere medicinali, aromi a uso alimentare e prodotti cosmetici.

Tra tutte le specie, vi sono alcune che come il rafano, per la loro peculiare composizione chimica, si prestano ad un uso molto versatile e possono destare interesse non solo da parte dell'industria strettamente alimentare ma anche da parte dell'industria erboristica e farmaceutica ed in generale di quel settore di agroindustriale che si occupa dei preparati alimentari.



1. Il rafano origine e caratteristiche botaniche

Il rafano è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Brassicaceae (o Crucifere, la stessa dei ravanelli, della senape e del cavolo). Il genere *Armoracia* al quale appartiene è monospecifico.

Numerosi sono i sinonimi attribuiti al rafano, utilizzati comunemente nella lingua parlata, così come molteplici sono i nomi scientifici ascrittigli: il rafano viene volgarmente chiamato cren o barbaforte, ed in botanica è catalogato come *Armoracia rusticana*, *Cochlearia armoracia*, *Raphanus magna*, *Radicula armoracia* e *Nasturtium amoracia*.

Un altro nome popolare di questa pianta è "erba da scorbuto": il rafano, veniva infatti usato un tempo per curare questa malattia, che come si sa è provocata da una carenza alimentare di vegetali freschi, il contenuto di vitamina C nelle foglie giovani del rafano, è il doppio di quello che ne contiene un'arancia a parità di peso.

Da circa 2000 anni il rafano è conosciuto come pianta medicinale molto stimata. Nell'antica Pompei si può ancora ammirare un affresco con una raffigurazione di questa pianta potente e di grande effetto.

Si ritiene, comunque, che la pianta abbia avuto origine nella Penisola Balcanica e in Russia ma, più in generale, il rafano è oriundo dell'Europa centroorientale, ma è diffusa in coltivazione, per la radice a rizoma dalla quale si ricava la salsa, sia in Europa sia in Nordamerica e in Asia occidentale¹.

Lo troviamo nell'Esodo, Antico Testamento, presente nelle cene rituali pasquali come erba simbolo della durezza della schiavitù in Egitto. Il nome cren, non è parola veneta o tedesca, come spesso si sente dire, ma viene fatto derivare dal russo "Kren-cren-crenson", termine con il quale in Russia si chiama la pianta. Altre fonti sostengono che fosse coltivata dai Greci già mille anni prima di Cristo e che in Inghilterra fosse coltivata prima dell'arrivo dei Romani, nel primo secolo a.C.; con il passare del tempo è diventata una pianta spontanea nel nostro territorio; la sua crescita è molto radicata un po' ovunque, ma predilige le scarpate e anche terreni sassosi e poco fertili. Stando alle tradizioni popolari, testimoniate da filosofi greci come Demostene (quarto secolo prima di Cristo) e riprese nei secoli successivi, sarebbe anche un energico afrodisiaco in quanto, mangiandolo, come si legge in testi storici, "stimola" gli "appetiti venerei".

Utilizzata per secoli principalmente come pianta medicinale, il suo valore culinario è stato scoperto solo alla fine del XVI secolo da tedeschi e danesi. Essi iniziarono a coltivare sem-

1. Maria Luisa Sotti; Maria Teresa della Beffa, *Le piante aromatiche. Tutte le specie più diffuse in Italia*, Milano, Editoriale Giorgio Mondadori, 1989.

pre di più quello che nella lingua locale si chiamava Kren. Nel lontano passato la radice è stata usata più per le sue proprietà curative che in cucina, dove la radice veniva usata soprattutto nella preparazione di salse per il pesce. Specialmente in Franconia e oggi anche negli USA esistono molte zone in cui si coltiva.

Nell'Europa settentrionale il rafano che si coltiva fin dal XVI secolo costituisce un condimento molto usato, forte, penetrante e stimolante; in Italia è a volte coltivata e talvolta inselvatichita nei luoghi umidi, vicino alle case e agli orti. Il rafano era molto conosciuto anche da noi nel passato, soprattutto in Lombardia, nel Veneto è in Piemonte ma in Italia la sua coltivazione è sempre stata piuttosto limitata.

“Il cren” un prodotto che tradizionalmente fa parte della cucina triestina, legata al consumo che i contadini facevano di tutte le erbe, gli ortaggi e delle radici commestibili. Creato per accompagnare i piatti di carne, il Cren era utilizzato perché di sapore acido ed in grado quindi di coprire, o camuffare, anche i gusti talvolta poco gradevoli che la carne assumeva a causa delle precarie condizioni di conservazione.

2. Caratteristiche descrittive del rafano

Per la sua rigogliosità, il rafano viene talvolta considerato addirittura una pianta infestante. Questa erbacea rustica e perenne, è inconfondibile per le sue radici rizomatose e fittonanti, lunghe anche 50-60 cm, inizialmente cilindriche ma che diventano molto rugose e che emanano un caratteristico odore aromatico penetrante. Le sue foglie sono basali picciolate, con foglie molto grandi, ruvide, oblunghe, dentate, alte circa 50 cm, dal colore verde intenso o brillante; i fiori, che compaiono all'inizio dell'estate, piccoli e bianchi, sono raggruppati in racemi e si distinguono per la particolare disposizione a croce dei petali. Il rafano viene ampiamente coltivato, soprattutto, per la radice: si tratta di una radice fittonante, dal colore biancastro-giallo, polposa ed allungata.

Il rafano presenta un sapore acre, pungente, paragonabile a quello della senape, la radice è utilizzata nella preparazione della nota salsa cren, ottenuta semplicemente grattugiando la radice, con l'aggiunta di aceto e pangrattato: si tratta di una salsa acre, non apprezzata da tutti proprio per il sapore particolarmente forte, acre ed acidulo.

3. Proprietà e usi terapeutici del rafano

La radice di rafano è ricca di composti glucosinati (es. glucoclearina, singroside, gluconasturtiina): attraverso l'idrolisi di questi composti, si ottengono ulteriori sostanze quali isotiocianati ed isocianati, da ricordare anche la modesta quantità di cumarine, fenoli e

resine².

La radice appena raccolta contiene calcio, magnesio, sodio e vitamina C, inoltre possiede proprietà antibiotiche e depurative. Inoltre, nel rafano si ritrovano anche considerevoli quantità di vitamina B1, oltre ad una modesta quantità di olio essenziale (variabile dallo 0,5 all'1%). Si stima che 100 g di rafano apportino circa 48 Kcal.

Nonostante sia noto per i suoi impieghi in ambito culinario, è doveroso puntualizzare che il rafano, proprio per la particolare composizione chimica, viene ampiamente sfruttato come rimedio terapeutico naturale.

Il rafano trova impiego nel trattamento contro reumatismi, bronchiti e difficoltà respiratorie in genere. Inoltre, sembra che il rafano sia adatto per stimolare la diuresi, trattare infezioni a carico delle vie urinarie e favorire la digestione.

Sconsigliato tuttavia per chi soffre di problemi gastrici, disturbi renali, bruciore di stomaco e ulcera. Le donne in gravidanza dovrebbero astenersi dal consumo del rafano.

Nell'ambito della medicina popolare, il rafano trova impiego anche per uso topico: a tal proposito, viene sfruttato contro alopecia (essendo caratterizzato da sostanze rubefacenti) e dermatosi dell'herpes. Per uso esterno viene usato anche contro punture di insetti. Il succo della radice, mischiato con aceto di vino bianco, scolorisce le lentiggini.

I benefici del rafano non terminano qui: Le foglie tagliate finemente e mischiate al cibo dei cani hanno azione vermifuga e agiscono come ricostituente. Sempre le foglie, bollite, producono una tintura di color giallo intenso. Per gli appassionati di agricoltura: se i cespi di rafano vengono piantati accanto alle patate si otterranno tuberi più forti e resistenti, infine, con l'infuso di radici, diluito con tre parti d'acqua, andrebbero irrorati i meli allo scopo di tenere lontani, in modo naturale, i parassiti.

4. L'utilizzo del rafano in cucina

Le radici gialle esternamente e bianche all'interno, sono particolarmente apprezzate dai buongustai per il sapore piccante, quasi acre, che ricorda quello della senape: se si schiaccia, si taglia o si grattugia libera un'essenza piccantissima (solfocianato di butile) che può provocare irritazione alle mucose e una forte lacrimazione ed è per questo motivo che quando si grattugia bisogna usare le dovute cautele.

Le foglie cotte e consumate come verdura apportano all'organismo una discreta quantità di proteine. Volendo è anche possibile sfruttare le foglie più tenere mischiandole a insalate primaverili. La radice del rafano ha un sapore dolce, leggermente piccante e soprattutto

2. Tratto da Dizionario ragionato di erboristeria e di fitoterapia, di A. Bruni

fortemente aromatico e balsamico (si avverte decisamente nelle vie respiratorie e causa lacrimazione). Come accennato, il rafano è sfruttato ad uso alimentare per preparare salse acidule e pungenti: alcuni definiscono il rafano come una sorta di wasabi, ma estremamente meno piccante. Il sapore, infatti, seppur acre, non risulta piccante o, per meglio dire, la radice è dolce ma fortemente balsamica ed aromatica: in dosi eccessive può indurre lacrimazione. In genere, la salsa cren è preparata con la radice di rafano grattugiata, a cui viene aggiunto aceto e pane grattato; tuttavia, esistono molte varianti di salsa cren.

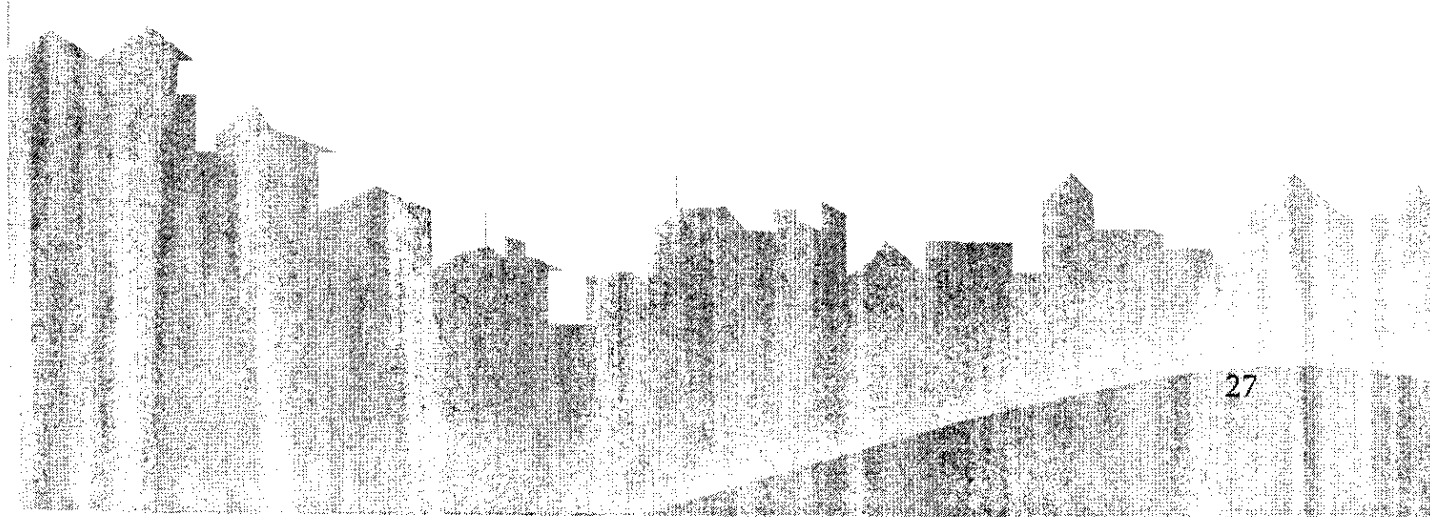
5. Coltivazione della pianta del rafano

Non esiste una pianta più facile da coltivare del rafano, che è di una specie così rustica e parca che riesce spontaneamente a propagarsi e a proliferare così bene con i suoi rizomi fino a diventare invadente. Questa specie cresce ovunque, ma per potere raccogliere i suoi rizomi bene formati e abbastanza teneri bisogna effettuare la coltivazione in terreni freschi, fertili e profondi; per evitare poi, la sua crescita incontrollata, si consiglia di piantarlo in un angolo, altrimenti diventerebbe una pianta infestante con le conseguenze che ne derivano.

Il rafano predilige terreni fertili e asciutti, con un alto grado di umidità, e viene preferibilmente coltivato in ambienti poco ombreggiati. Coltivato e talvolta inselvaticito nei luoghi umidi presso orti o case, cresce fino ad un'altitudine di 1300 m., ma è molto difficile trovare il seme del rafano data la sua predisposizione alla sterilità ed è per questo che si propaga attraverso i suoi rizomi.

Viene perlopiù coltivata come vegetale annuale e piantata in febbraio, in un terreno ben concimato e drenato, già preparato da alcuni mesi. Le piantine vanno distanziate di una trentina di cm l'una dall'altra, in file distanti mezzo metro circa tra di loro. La pianta non ama la siccità, pertanto, quando scarseggiano le piogge, è opportuna l'annaffiatura.

Durante la stagione fredda, al rafano si seccano le foglie, ma i rizomi sotto il terreno rimangono forti e vitali, pronti appena la temperatura lo permette a riprendere il loro vigore di crescita. I rizomi, dopo la raccolta si possono mantenere freschi mettendoli sotto un sottile strato di sabbia o tenerli in una cantina abbastanza fresca, quando si effettua l'estirpazione è bene ricordarsi di lasciare sul posto i rizomi più sottili in modo che possono riformarsi nuovi cespi.



8. L'utilizzo del rafano in Basilicata

Erroneamente si pensa che il cren sia un prodotto esclusivamente settentrionale, in zone montane della Lucania e della Calabria era ed è largamente utilizzato, con il nome di Rafano. Probabilmente vi è stato introdotto per le sue grandi proprietà anti scorbuto, malattia causata dalla mancanza di Vitamina C di cui questa radice è ricchissima.

Conosciuto come il tartufo dei poveri, il rafano è una radice coltivata sulle colline dell'entroterra lucano. Ciascuna famiglia lo produce a livello amatoriale e lo impiega esclusivamente nella propria cucina domestica. Nonostante alcuni utilizzino le sue foglie nella preparazione dell'insalata, quella ad essere prediletta è senza alcun dubbio la radice, che ha bisogno di almeno due anni per maturare e acquistare il suo caratteristico potere aromatizzante.

In realtà, il rafano continua a vivere nel terreno anche dopo essere colto, in quanto una delle tecniche migliori per conservarlo consiste nell'interrare la radice dopo aver tagliato la parte necessaria per preparare i propri manicaretti. Questa verrà ripulita dalla membrana esterna e grattugiata in modo che sprigioni le sue proprietà aromatiche, il suo sapore piccante. Tanto è forte l'aroma del rafano che non esiste persona in grado di grattugiarlo senza piangere: questo è il motivo per il quale ancora oggi, gli anziani lucani chiedono scherzosamente alle ragazze che piangono dopo aver litigato con il fidanzato, se hanno grattato il rafano o meno.

Il rafano, nonostante possa essere anche seccato al forno, o conservato sott'olio, esprime il meglio di sé fresco: la tradizione lucana lo impiega per insaporire i "ferretti" conditi con il ragù di maiale o cinghiale, e per preparare la rfanata, a base di uova, pecorino e rafano, naturalmente. Nonostante in Italia il rafano sia apprezzato nelle regioni del Nord, in Basilicata si prepara una variante interessante della salsa di crengrattugiato. In altri utilizzi, invece, il rafano viene grattugiato direttamente nel piatto e mescolato al formaggio.

La salsa cren è magistralmente adatta per accompagnare bolliti, pesce affumicato, uova e formaggi: per chi ama i sapori forti e decisi, il cren si adatta perfettamente ad insaporire tutti i piatti. Ogni regione è caratterizzata per le proprie pietanze tipiche: in Basilicata, per fare un esempio, del rafano non si utilizza solamente la radice, ma anche le foglie, che si prestano eccellentemente per cucinare minestre e zuppe di verza.

Il rafano è usato, nella cucina tradizionale della Basilicata, per la preparazione della cosiddetta rfanata, in cui il rizoma grattugiato fresco è unito a formaggio pecorino, uova sbattute, prezzemolo e pepe nero per la preparazione di una frittata alta circa 10 cm, ricca pietanza tipica del periodo di Carnevale. Una sorta di gattò di patate, rustico e con ingredienti

territoriali, molto ricco ed appetitoso.

Inoltre, il rafano crudo è il condimento principe dello "intoppo", il ragù tipico della città di Potenza: esso in particolare viene grattugiato fresco, direttamente sul piatto di ragù appena preparato, in aggiunta al formaggio, e subito portato in tavola.

Dalla radice grattugiata macinata e ridotta in pasta, con l'aggiunta di aromi come aceto e pangrattato ed eventualmente un po' di zucchero, si ottiene una salsa piccante che viene accompagnata a carni bollite, pesce affumicato e altre pietanze.

8. Le esperienze di valorizzazione della produzione del rafano nella valle del Sauro e della Val d'Agri

Tra le colture orticole presenti nell'area spicca il rafano che il progetto di valorizzazione, sostenuto con risorse del Programma Operativo Val d'Agri, intende appunto diffondere, non più come generazione spontanea, ma come coltura specializzata delle aziende agricole operanti nel territorio della Valle del Sauro e del Camastra e nei Comuni limitrofi che presentano la stessa vocazione e caratteristiche, appunto, per aumentarne la sua produzione.

Il prodotto, per il quale non esistono problemi di superficie agraria da investire, scarsamente conosciuto fino a pochi anni fa, sta penetrando nel mercato nazionale dove le produzioni commercializzate attualmente sono limitate ad alcuni areali del nord, riesce a spuntare prezzi di vendita al consumatore sino ai 10-12 euro al Kg in base alla qualità, alla grandezza e alla pezzatura.

Il rafano, rappresenta per il territorio della Valle del Sauro e del Camastra, in particolar modo per il Comune di Guardia Perticara, non solo un ingrediente base per molte ricette della tradizione contadina, ma anche una grande opportunità per incrementare il reddito degli agricoltori. Un interessante produzione del rafano è stata avviata da alcuni anni anche dalla azienda Masseria Padula Bellivergari di Montemurro che nel 2006, ha deciso addirittura di brevettare il liquore al rafano e registrarlo alla Camera di Commercio di Potenza.

Qualche anno fa il Comune di Guardia Perticara ha avviato un processo di valorizzazione del Rafano e nel 2008 si è costituita un'associazione tra soggetti privati denominata "Associazione rafano del Sauro" (in appendice al documento lo statuto) che si propone lo scopo di valorizzare e promuovere la produzione del rafano del territorio in cui opera, occupandosi prevalentemente della promozione e dell'erogazione di servizi ai processi di certificazione, del definire il disciplinare di produzione e il controllo e tutela del prodotto rafano per i propri associati. L'Associazione sostiene inoltre ogni utile iniziativa intesa a sviluppare la filiera.

L'Amministrazione di Guardia Perticara, invece, ha avviato un progetto per la valorizzazione-



ne del rafano nell'area del Sauro con il Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, l'ALSIA e il CNR, anche e per costituire un'Associazione di Filiera e avviare la procedura per la realizzazione di campi dimostrativi e sperimentali, oltre a corsi di formazione, sotto l'egida del CNR e dell'ALSIA stessa in modo da individuare un disciplinare per la valorizzazione e commercializzazione del rafano.

Il progetto prevede lo sviluppo di produzioni tipiche e di qualità attraverso il recupero, la coltivazione e la valorizzazione della produzione di Rafano spontaneo (*Armoracia rusticana* P. Gaertener), prodotto nel territorio della Valle del Sauro, del Camastra e della Val d'Agri, favorendo nello specifico:

- il recupero, la conservazione delle varietà di questa specie e il rilancio della coltivazione;
- la ricerca degli usi legati alla tradizione popolare e la revisione delle tecniche colturali impiegate;
- il formarsi di una microfiliera di produzione e commercializzazione;
- l'avvio delle procedure di iscrizione del rafano al registro regionale delle specie da tutelare ai sensi della L. R. n. 26 del 14.10.2008 "Tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali di interesse agrario".
- l'adozione di un disciplinare di produzione;
- la valutazione delle caratteristiche agronomiche e di trasformazione.

L'obiettivo dell'intervento, da realizzarsi in più fasi, consiste nell'attivare la microfiliera del rafano con opportune azioni di coinvolgimento di tutti i soggetti della filiera corta, produttori, imprese di produzione, confezionamento/trasformazione e operatori turistici/commerciali del territorio interessato.

Per le procedure relative alla costituzione delle organizzazioni di produttori (OP) si deve fare riferimento al Decreto Ministeriale n. 5464 del 3 agosto 2011 "Disposizioni nazionali in materia di riconoscimento e controllo delle organizzazioni di produttori ortofrutticoli e loro associazioni, di fondi di esercizio e programmi operativi", oltre che l'art. 22 del Regolamento CE 1234/2007 "Recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)".

Le condizioni strutturali di produzione, la dimensione delle imprese, la caratteristica della manodopera, la carenza dei servizi non hanno finora favorito il formarsi di modelli organizzativi che rispondono alle caratteristiche embrionali di filiera produttiva.

Tuttavia il territorio di alcuni Comuni dell'area, oggetto della presente proposta, potrebbero essere interessati ad ottenere il riconoscimento della qualità del Rafano a indicazione geografica protetta: "Sauro" come accaduto per la varietà regionale del rafano di Hajdúság (Carpazi) che ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta «Hajdúsági tormá» nel



Prodotti agricoli	Comune	Azioni di Valorizzazione	Soggetto	Mercato	Circuito	Possibili sviluppi
Rafano	Aliano, Armento, Corleto P. Cirigliano Guardia Gorgoglione Missanello Montemurro Stigliano	Proposta progettuale del CNR per il "Recupero e valorizzazione del rafano come specie agroalimentare tradizionale della Valle del Sauro Proposta dell'Alisia per la Valorizzazione del Rafano di Corleto	Associazione "Rafano del Sauro"	Locale e Regionale	Aziendale	L'approvazione della DOP permetterebbe ai produttori di collocarsi nei mercati nazionali

Tuttavia:

- la produzione lucana del rafano, sia pure frammentata e polverizzata, caratterizza in maniera particolare alcuni areali di produzione: colline dell'Alto Agri e del Sauro;
- occorre ancora consolidare la certificazione della produzione e puntare su modelli organizzativi che possano far adottare strategie di commercializzazione vincenti: certificazioni, progetti di filiera, marketing territoriale.

9. L'idea progetto

Il progetto si sviluppa attraverso le seguenti fasi:

- a) sensibilizzazione e animazione degli operatori agricoli del territorio;
- b) costituzione associazione di filiera e/o organizzazione di produttori;
- c) individuazione operatori per realizzazione campi dimostrativi;
- d) costituzione consorzio di commercializzazione;
- e) attività formativa rivolta agli operatori agricoli.

Valorizzare la produzione del rafano nell'area attraverso la realizzazione di un processo strutturato per sostenerne i meccanismi produttivi, commerciali e logistici di filiera, significa introdurre innovazioni in tutti i suoi segmenti: dalla lavorazione del terreno alla coltivazione delle piante; dalla potatura alla raccolta delle radici; dalla produzione di salse alla sua valorizzazione e commercializzazione.

Attraverso un articolato e condiviso processo che prevede la massima integrazione tra i livelli rappresentati, a questa filiera parteciperanno tutti gli attori che concorrono alla sua valorizzazione: i proprietari di terreni, le imprese di servizio, i produttori di rafano, gli addetti alla valorizzazione e commercializzazione, i soggetti pubblici che operano sul territorio, le associazioni di categoria.

Lo strumento scelto è funzionale ad un "Progetto Integrato di Filiera" che prevede investimenti pubblici funzionali alla realizzazione delle infrastrutture e strutture materiali ed immateriali per gli operatori privati che ne diventeranno gli artefici.

Il progetto prevede due tipologie di operazioni:

- operazioni immateriali realizzate da soggetti pubblici, consistenti in attività di assistenza tecnica, finalizzate alla fase di coltivazione, di produzione, di trasformazione, valorizzazione e commercializzazione;
- operazioni materiali realizzate da soggetti pubblici, consistenti nella realizzazione delle strutture/infrastrutture funzionali alla filiera.

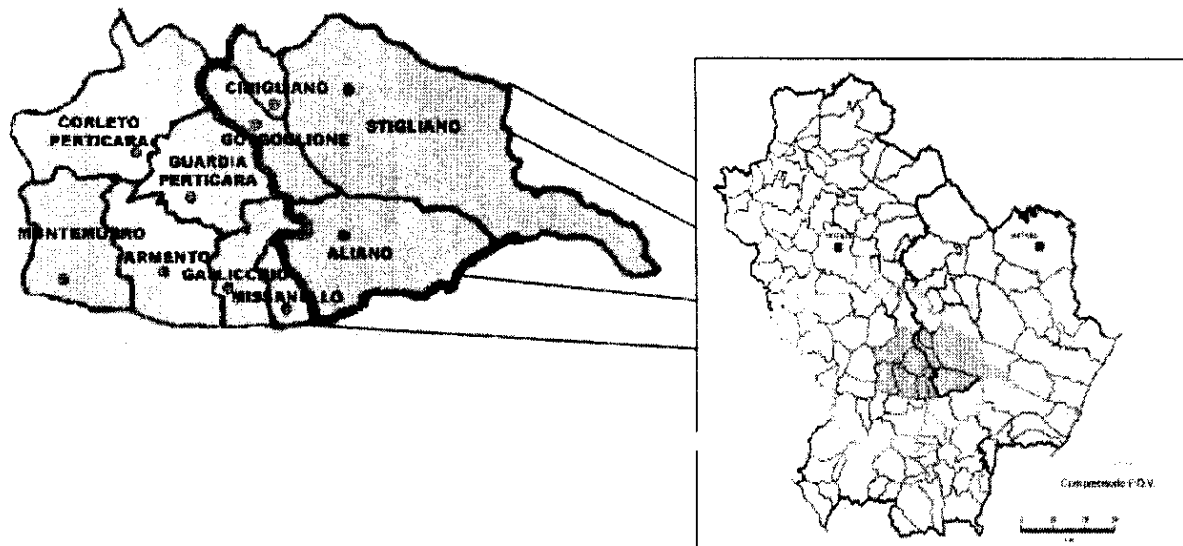
10. La struttura del progetto

Il progetto è candidato da un partenariato formato da alcuni Comuni dell'area (Aliano, Armento, Corleto, Guardia, Cirigliano, Gallicchio, Gorgoglione, Missanello, Montemurro, Stigliano) che attraverso un apposito protocollo sottoscrivono l'Intesa ed individuano al proprio interno un soggetto capofila, al quale eventualmente delegare l'intera gestione del progetto.

Tuttavia, occorre tener presente che tra i soggetti interessati dalle azioni progettuali per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari del comprensorio del P.O. Val d'Agri e che gravitano nell'areale di produzione del rafano del Sauro e della Val d'Agri rientrano anche altri Comuni che presentano la stessa vocazione orticola.



Figura 1- L'area interessata dal progetto di valorizzazione del rafano



11. La gestione del progetto

La costituzione del partenariato di progetto, di un Consorzio di commercializzazione del prodotto trasformato e l'organizzazione della rete dei produttori che conseguono la standardizzazione dell'offerta qualitativa e quantitativa, si considerano azioni propedeutiche di valorizzazione per l'avvio operativo del progetto.

La gestione dell'eventuale centro di promozione collettivo è in capo al soggetto capofila individuato che ne curerà tutti gli aspetti con proprio personale.

Il progetto potrà essere gestito dal Soggetto Capofila, in nome e per conto degli altri partner pubblici, sotto forma di "sovvenzione globale". Si trasferisce al capofila un primo acconto sull'importo pubblico complessivo del progetto, quindi, altre tranches di acconti/saldo sulla base degli avanzamenti registrati.

Per assicurare un'efficace ed efficiente gestione del progetto con il Soggetto Capofila si co-

stituirà un'apposita Cabina di Regia a livello di partenariato che, coordinata dalla Struttura di Progetto Val d'Agri, si potrà avvalere di un'apposita struttura di supporto, per la quale non sarà concesso alcun finanziamento aggiuntivo, formata da idonee ed adeguate professionalità, in grado di supportare ed accompagnare il progetto durante la sua durata.

12. Le finalità

Sinteticamente, i risultati che la proposta progettuale persegue, sono:

- Rendere remunerativa la coltivazione e la produzione del rafano.
- Creare nuove e durature occasioni di lavoro.
- Assicurare la manutenzione del territorio.
- Produrre rafano di elevato standard qualitativo, facilmente identificabile con il territorio di provenienza.
- Costituire un Partenariato di Filiera stabile, formato da proprietari di terreni e produttori, imprese di servizi reali, imprese di trasformazione, imprese di commercializzazione, enti pubblici territoriali, associazioni di categoria.
- Costituire un Consorzio di Commercializzazione per gestire e valorizzare il prodotto ed il suo territorio di origine.

13. Quadro Finanziario del progetto

Complessivamente il progetto proposto prevede un investimento iniziale pari ad € 87.500,00 distribuiti come indicato nella tabella che segue:

Azioni	Dettaglio	Importi (€)	Comune	Aisia	Anno di attività		
					2013	2014	2015
1	Sensibilizzazione, animazione territoriale, tutoraggio, formazione	2.000,00	2.000,00		2.000,00		
	Costo Azione n.1	2.000,00	2.000,00	0	2.000,00	0	0
2	Caratterizzazione Chimica e sensoriale						
	Costo Azione n.2	20.000,00	20.000,00	0	10.000,00	10.000,00	0
3	Formazione su tracciabilità e rintracciabilità	2.000,00	2.000,00		2.000,00		
	Realizzazione di n°15 campi dimostrativi	10.000,00	10.000,00		10.000,00		
	Sostegno al confezionamento e all'etichettatura	9.000,00	9.000,00		3.000,00	3.000,00	3.000,00
	Controlli e certificazione	10.500,00	7.000,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00
	Costo Azione n.2	31.500,00	28.000,00	3.500,00	18.500,00	6.500,00	6.500,00
4	Opuscolo divulgativo	2.000,00		2.000,00		2.000,00	
	Brochure e schede progetto	2.000,00		2.000,00		2.000,00	
	Costituzione dell'accademia del Rafano	5.000,00	5.000,00		5.000,00		
	Evento Celebrativo	10.000,00	10.000,00			5.000,00	5.000,00
Costo Azione n.3	19.000,00	15.000,00	4.000,00	5.000,00	9.000,00	5.000,00	
5	Sostegno alla costituzione di forme associative per la commercializzazione	1.500,00	1.500,00		1.500,00		
	Sostegno per il primo anno di attività	1.500,00	1.500,00			1.500,00	
	Attività Promozionale presso "Punti di vetrine" di particolare pregio e presso agriturismi dell'area	3.000,00	3.000,00		1.000,00	1.000,00	1.000,00
	Acquisto prodotti per manifestazioni e partecipazione ad eventi	9.000,00	9.000,00		3.000,00	3.000,00	3.000,00
Costo Azione n.4	15.000,00	13.000,00	0,00	5.500,00	5.500,00	4.000,00	
COSTO COMPLESSIVO PROGETTO		87.500,00	80.000,00	7.500,00	41.000,00	31.000,00	15.500,00

4.2 Valorizzazione dell'agnello delle Dolomiti Lucane

Per quanto concerne l'agnello delle Dolomiti Lucane, da un primo studio è emerso che lo Stato di crisi in cui verte il settore ovi-caprino è dovuto principalmente a:

- › difficoltà a commercializzare il prodotto;
- › prezzi non remunerativi.

È stata ravvisata, quindi, la necessità e l'urgenza di dare attuazione ad interventi di valorizzazione. Per iniziativa del GAL Basento - Camastra, l'APA di concerto con le OPA, Dipartimento Agricoltura, Università degli Studi di Basilicata, Comunità Montana Alto Basento, Camastra Alto Sauro e C.C.I.A.A. di Potenza, ha siglato un protocollo di intesa per un progetto di valorizzazione dell'agnello riservato esclusivamente agli agnelli nati e allevati nei territori dei Comuni montani e da pecore ed arieti di razza Merinizzata.

Il progetto di valorizzazione della microfiliera si avvale dell'utilizzo di:

- › norme volontarie di prodotto
- › regole di riconoscibilità Nazionali D.Lgs.480/92, D.Lgs.198/96, D.Lgs. 447/99 (che integrano ed in alcune parti sostituiscono il Regio Decreto 929/42); C.C. art.2570: Marchi collettivi registrati in CCIAA.

Diversi gli obiettivi del progetto:

- instaurare un legame forte tra produttori, prodotto e territorio;
- far sì che l'agnello delle Dolomiti Lucane possa diversificarsi per uno o più fattori ben identificabili attraverso la tracciabilità e la certificazione per garantire il consumatore finale;
- creare un percorso che porti l'agnello delle Dolomiti Lucane alla acquisizione di un maggior valore rispetto alle produzioni analoghe provenienti da mercati esteri;
- consentire di vincere la competizione dei mercati.

1. Prima fase del progetto

A seguito della caratterizzazione degli allevamenti ovini di razza Merinizzata e della raccolta di informazioni e parametri aziendali (tecniche di allevamento e di razionamento, piani di miglioramento, destinazione commerciale del prodotto, ecc..) tali da caratterizzare il territorio e l'ambiente di allevamento; sono state individuate 18 aziende rappresentative da cui sono stati ritirati gli agnelli.

Sono state eseguite macellazioni programmate a due diverse età (45 e 100 giorni), effettuando i consueti rilievi di mattazione (pH, colore, rese e i consueti rilievi di mattazione (pH, colore, rese e classificazione delle carcasse).

Riguardo alle caratteristiche quantitative del prodotto è stata riscontrata un'elevata varia-

bilità relativa a:

- › peso (fra animali della stessa età di macellazione);
- › conformazione della carcassa
- › stato di ingrassamento
- › rese di macellazione

Le carni degli agnelli, ad entrambe le età, presentano delle ottimali caratteristiche nutrizionali ed organolettiche (tenerezza, flavour, succosità, luminosità).

Prima della regolare registrazione presso la Camera di Commercio, il disciplinare di produzione e il regolamento d'uso del marchio collettivo d'area AGNELLO DELLE DOLOMITI LUCANE, sono stati discussi in occasione di incontri territoriali fra tutti i soggetti della filiera.

2. Seconda fase del progetto

La seconda fase si è preoccupata di:

- affiancare e supportare i produttori che aderiscono al sistema.
- prevedere una formazione ed informazione riguardante il miglioramento delle tecniche impiegate nelle varie fasi delle filiere, al fine di uniformare il prodotto ed elevare il suo standard qualitativo.

L'obiettivo della fase di formazione e di informazione è quello di rendere consapevoli tutti gli attori della filiera della loro importanza all'interno della stessa.

Il progetto Agnello delle Dolomiti Lucane ha già avuto una prima fase di commercializzazione, in collaborazione con Italiasleva, con un ottimo ritorno di mercato. Apprezzati gli incrementi ponderali e di conseguenza la resa, nonché il sapore e la tenerezza della carne, tanto da meritare la stesura di un disciplinare (allegato B).



4.3 Valorizzazione della Podolica Lucana

L'ASP, Associazione per la Tutela e la Salvaguardia del Sistema Podolico Lucano, nasce nel 2003 da un'idea del Parco Gallipoli Cognato Piccole Dolomite Lucane allo scopo di salvaguardare e valorizzare la "razza podolica", che diversamente rischierebbe l'estinzione. La zona del Sistema d'Allevamento Podolico è costituita dall'intero territorio della Regione Basilicata.

All'iniziativa hanno aderito, convinti dell'importanza di tutelare e valorizzare le produzioni di un sistema di allevamento che in Basilicata costituisce un vero e proprio fiore all'occhiello del settore zootecnico, oltre il Parco, le Associazioni Provinciali allevatori di Potenza e Matera, Comune di Calvello, Comunità Montana Alto Basento, Comunità Montana Medio Basento, Comunità Montana Collina Materana, Comunità Montana Camastra Alto Sauro, UNCEM, Consorzio Carni Lucane.

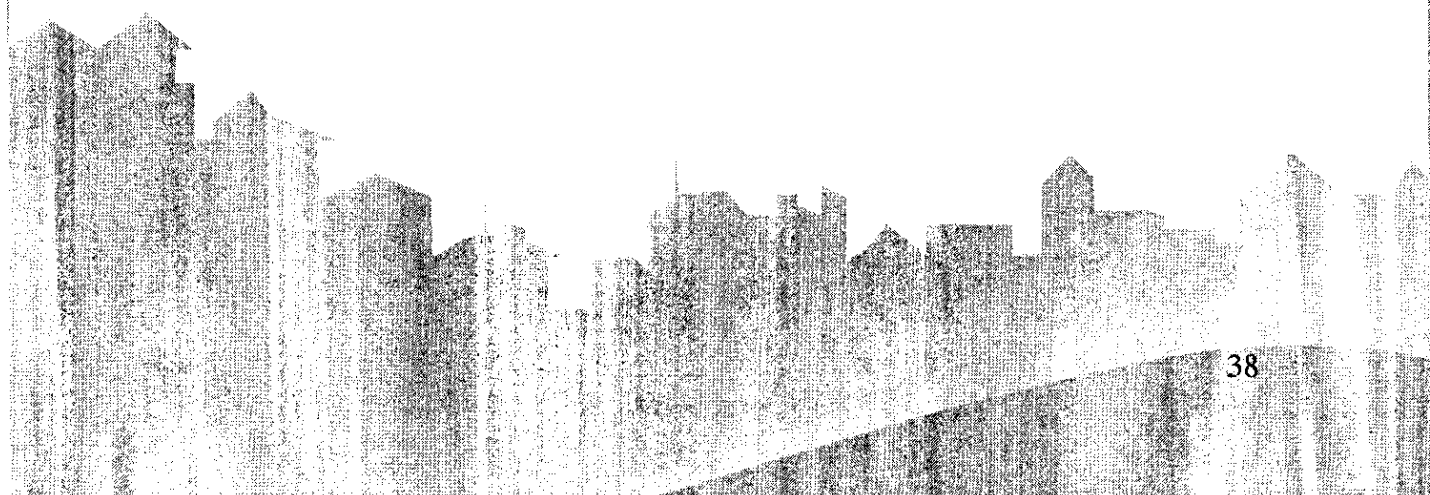
Oltre ai soci fondatori sono ammessi all'Associazione:

- gli allevatori, singoli o associati, del Sistema d'Allevamento Podolico;
- tutte le Organizzazioni di produttori (cooperative o altre forme associative operanti per la commercializzazione, lo stoccaggio e l'immissione sul mercato dei prodotti), purchè non abbiano interessi contrastanti con quelli dell'Associazione;
- enti pubblici e privati che abbiano quale scopo istituzionale la programmazione, la realizzazione e la gestione di interventi mirati alla promozione dello sviluppo economico e sociale del territorio.

La mission principale dell'ASP è la tutela e la valorizzazione dell'allevamento podolico, il riconoscimento delle sue produzioni con uno specifico marchio a garanzia della tracciabilità della materia prima.

Ulteriori scopi dell'Associazione sono:

- promuovere e sostenere il Sistema di Allevamento Podolico Lucano come fattore strategico di tutela e valorizzazione del territorio, degli usi e delle tradizioni ad esso collegati;
- difendere e tutelare l'allevamento Podolico e l'uso della sua denominazione tipica, promuovendo anche il riconoscimento delle sue produzioni a norma di legge, mediante uno specifico marchio;
- promuovere ogni utile iniziativa intesa a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari del Sistema di Allevamento Podolico Lucano;
- promuovere la comunicazione intesa a valorizzare il Sistema Podolico ed il territorio;
- promuovere direttamente o tramite altri organismi la valorizzazione economica dei prodotti dell'allevamento, garantendo in ogni caso la tracciabilità della materia prima e le



certificazioni con il marchio dell'associazione;

- promuovere programmi di ricerca e sperimentazione agraria finalizzati e iniziative di trasferimento delle innovazioni d'intesa con il mondo della ricerca (UNIVERSITA'), IALSIA, l'APA ed altri organismi del settore;
- promuovere, nell'ambito dell'attività di miglioramento zootecnico, opportuni servizi tendenti al miglioramento qualitativo delle produzioni, assicurando agli associati la necessaria assistenza tecnica, tramite le APA, perché operino nel rispetto delle normative tecniche e sanitarie nazionali e comunitarie;
- attivare iniziative d'informazione finalizzate ad aumentare la conoscenza degli operatori sulle opportunità di sviluppo ed i relativi canali finanziari;
- svolgere attività di rappresentanza in nome, per conto e nell'interesse degli allevatori anche mediante la partecipazione a Consorzi, Partnership, ecc.;
- svolgere attività di rappresentanza in nome, per conto e nell'interesse degli associati, nei confronti di privati, di organi ed enti pubblici, comunitari, statali, regionali, di enti locali, ivi compresa l'assistenza per l'ottenimento di benefici pubblici previsti per i produttori;
- promuovere e gestire direttamente e/o in collaborazione progetti di sviluppo rurale, in virtù del ruolo insostituibile che tale allevamento svolge nello sfruttamento delle aree interne e marginali (elevata adattabilità a condizioni ambientali difficili, mantenimento della presenza umana nelle aree più disagiate, salvaguardia dal degrado, prevenzione dagli incendi);
- promuovere e realizzare direttamente e/o in collaborazione progetti di recupero e valorizzazione delle risorse naturali, storiche ed ambientali;
- esercitare un'attività sulle produzioni derivanti da tale allevamento e sul commercio delle stesse, sull'uso dei marchi e contrassegni consorziali, per segnalare agli Organismi competenti abusi o irregolarità a danno degli interessi e dei diritti degli associati, promuovendo anche azioni giudiziarie;
- promuovere, favorire, organizzare ogni altra iniziativa intesa a migliorare la notorietà e la valorizzazione del Sistema d'Allevamento Podolico Lucano;
- promuovere ogni iniziativa tesa a favorire l'accesso al credito per iniziative degli imprenditori singoli ed associati e per la realizzazione di progetti di sviluppo rurale;
- stipulare accordi, contratti, convenzioni e compiere tutte le operazioni finanziarie ritenute necessarie, utili ed opportune al perseguimento delle finalità e delle funzioni dell'Associazione.



4.4 Valorizzazione del Grottino di Roccanova

In una logica di estensione del paniere dell'Alta Val d'Agri anche a tutti i comuni del Programma Operativo non si può non tenere in debita considerazione il Grottino di Roccanova al quale è stata riconosciuta la Denominazione d'origine controllata (DOC) con Decreto del Ministero delle politiche agricole del 24 luglio 2009, pubblicato su Gazzetta Ufficiale n.184 del 10 agosto 2009.

Il Grottino di Roccanova aveva ottenuto l'Igt nel 2000 a seguito di un'azione di alcuni produttori locali e del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata. Un percorso proseguito poi con l'animazione territoriale dell'Azienda agricola sperimentale dimostrativa dell'Alsia "Baderta delle Murgine" di Aliano (MT), che insieme ad altri Enti partner, come l'Inea, la Comunità Montana Medio Agri e il Gal Akiris, oltre allo stesso Dipartimento Agricoltura, hanno coinvolto gli imprenditori vitivinicoli del territorio, portando avanti la richiesta della Doc, con la costituzione nell'aprile del 2006 del "Comitato promotore".

In questo passaggio alla Doc, le variazioni principali si trovano nel disciplinare di produzione, curato in sinergia tra i produttori e i tecnici Alsia, e che ha operato una restrizione delle caratteristiche tecniche del Grottino, come una selezione più rigorosa dei vitigni per ogni tipologia, le quantità massime di resa di uva e di vino.

Le grotte arenarie sembrano essere il segreto del Grottino e proprio a Roccanova se ne contano infatti oltre 300, alcune risalenti al '700, dove il vino viene fatto invecchiare a temperatura e umidità costanti.

L'Area di produzione include i comuni di Roccanova, Castronuovo Sant'Andrea e Sant'Arcangelo (PZ)

Le tipologie e i vitigni utilizzati sono:

- "Grottino di Roccanova" Rosso: Sangiovese minimo 60%; Cabernet Sauvignon dal 5 al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 al 30%; Montepulciano dal 5 al 30%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, ammessi alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

- "Grottino di Roccanova" Rosso Riserva: Sangiovese minimo 60%; Cabernet Sauvignon dal 5 al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 al 30%; Montepulciano dal 5 al 30%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

- "Grottino di Roccanova" Bianco: Malvasia bianca di Basilicata minimo 80%; altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 20%.



-“Grottino di Roccanova” Rosato: Sangiovese minimo 60%; Cabernet Sauvignon dal 5 al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 al 30%; Montepulciano dal 5 al 30%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

Per quanto concerne, invece, l'immissione al consumo, la tipologia “Rosso” può essere immessa solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 9 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. La tipologia “Rosso Riserva”, dopo una maturazione in grotta di 36 mesi e le tipologie “Bianco” e “Rosato”, dopo 5 mesi di affinamento.

Ad oggi le aziende del Consorzio sono 5, di cui 3 vitivinicole e 2 viticole, ma diversi sono i progetti tra cui quello di continuare e migliorare il processo di valorizzazione del quarto DOC lucano intrapreso in collaborazione con Alsia, Gal Akiris e Comunità Montana Medio Agri

Sul ruolo del Consorzio e sulle possibilità di sviluppo del vino lucano ad Indicazione geografica tipica si è parlato nella prima rassegna interamente dedicata al Grottino: “Grotte in festa”. La manifestazione si è tenuta a Sant'Arcangelo, presso il Monastero di Santa Maria d'Orsoleo, con un incontro moderato dal giornalista enogastronomico Bruno Gambacorta del Tg2 a cui ha fatto seguito una degustazione dei vini le cui etichette aderiscono al Consorzio, e una rappresentazione in costume a cura dell'Associazione Aide del brindisi del Conte Eligio della Marra, il nobile a cui si deve la costruzione del Monastero nel '500. La degustazione è proseguita nel pomeriggio a Roccanova, con la visita alle settecentesche grotte di arenaria in cui il vino “Grottino” matura il suo sapore.



4.5 Prodotti da valorizzare

Al di là delle filiere già in parte costituite come quelle del rafano, dell'agnello delle Dolomiti Lucane, della carne podolica e del Grottino che sono state precedentemente illustrate, sarebbe doveroso porre l'attenzione anche su alcuni prodotti da valorizzare ma che, ad oggi, non hanno ancora visto nascere una vera e propria filiera. In questo documento illustriamo brevemente il Castagno e il Caciocavallo Podolico.

CASTAGNO

Negli anni 1994 e 1995 con una prova dimostrativa in agro di Montemurro furono saggiati due tipologie di innesto su un castagneto ceduto: a corona ed a doppio spacco inglese. Ci si avvale della preziosa collaborazione dell'Istituto sperimentale della frutticoltura di Caserta e della Consulenza del Prof. Bassi di Cuneo. La prova diede chiari risultati circa la convenienza e la buona riuscita dell'innesto a doppio spacco inglese sia per la facilità dell'intervento che per le minori fallanze registrate negli anni, ma soprattutto perché manifestava meno problematiche fitosanitarie.

A partire da questo primo esperimento, Bosco Galdo ha condotto un'indagine per individuare e descrivere le cultivar di castagne presenti nell'area. Diverse, infatti, sono le zone adibite a castagneti, seppure molte risultano abbandonate. Scopo principale dello studio era il rilancio della castanicoltura da legno e da frutto, tale da poter costituire sia una fonte integrativa al reddito agricolo e sia un'arma in più per la salvaguardia del territorio.

In due anni di lavoro (2004/2005) sono stati osservati due ecotipi di castagne presenti in agro di Tramutola, la "Previtessa" e la "Munnaredda", una selezione rinvenuta in agro di Paterno e una rinvenuta in agro di Marsiconuovo.

Insidiuato l'ecotipo sono state osservate le caratteristiche di albero, ramo, inflorescenza maschile e femminile, foglia e frutto. La disamina ha portato a scoprire la qualità delle varietà di castagne, sia per la pezzatura che per le caratteristiche dei frutti.

Come scrive Mario Campana nell'articolo "Il Castagno dell'Alta Val d'Agri: una coltura da tutelare e rilanciare":

"I motivi di un ritrovato interesse per il castagno da frutto in alta Val d'Agri potrebbero essere sostanzialmente riassunti in cinque punti:

1. integrazione del reddito montano per le aziende agrituristiche, marginali o di piccola dimensione;
2. presenza sul territorio di varietà rilevanti e degne di interesse commerciale (Previtessa, Munnaredda e altre selezioni locali);



3. boschi secolare abbandonati che necessitano di interventi colturali di recupero per una fruizione turistica e ricreativa;
4. riduzione dell'incidenza delle malattie (cancro della corteccia e mal dell'inchiostro) che hanno portato all'abbandono del castagno (recupero fitosanitario);
5. riduzione degli incendi per l'assenza di materiale legnoso secco a seguito di interventi di pulizia del sottobosco”.

L'indagine dell'azienda Bosco Galdo si è concentrata sui comuni dell'Alta Val d'Agri ma, in vista di una filiera, sarebbe opportuno estendere la fase della ricerca per possibili sviluppi anche agli altri comuni appartenenti al Programma Operativo. Com'è possibile osservare, infatti, diversi sono i territori che hanno una vocazione alla coltura dei castagneti, vedi Castelsaraceno, San Chirico Raparo, Spinoso eccc...

Come illustra Campana:

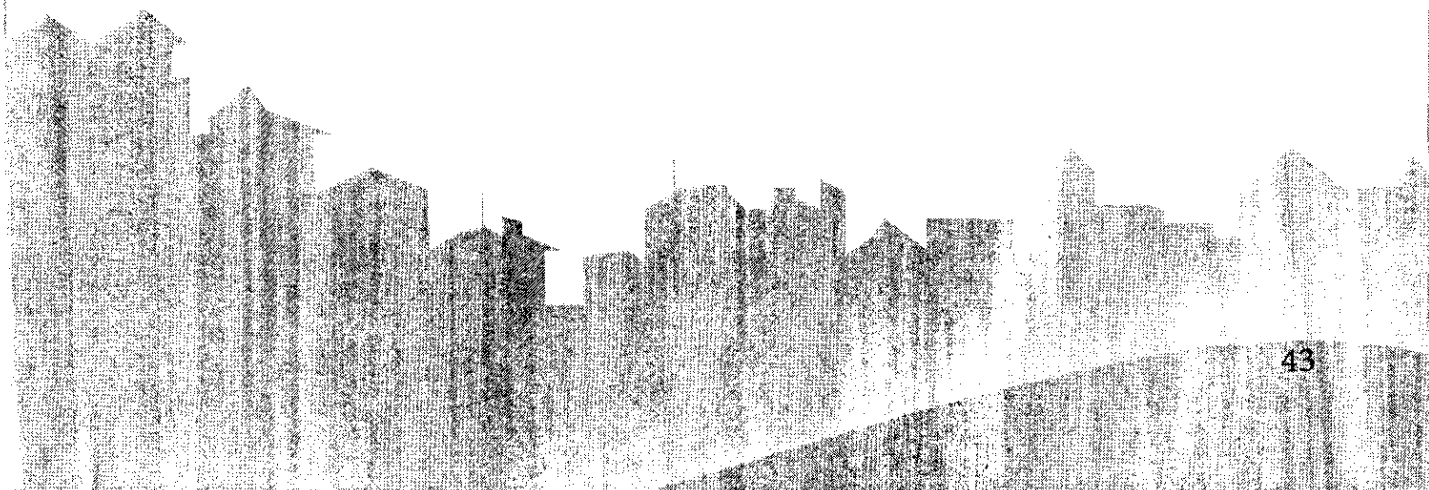
“Gli interventi, una volta individuate le aree di operatività dovranno tenere in considerazione le diverse realtà produttive: castagneti da frutto; castagneti governati a ceduo per la produzione di biomasse e/o paleria; castagneti governati ad alto fusto per la produzione di legno da lavoro.

Anche i tempi degli interventi possono essere distinti. Con quelli di breve periodo si possono perseguire il mantenimento, il recupero e la ricostituzione dei castagneti esistenti. Gli interventi di medio periodo si prefiggono la realizzazione di nuovi castagneti partendo da giovani piante delle migliori cultivar locali o di interesse nazionale da impiantare in zone idonee accessibili, e la riconversione da ceduo a frutto per quei castagneti favorevoli per condizioni fitosanitarie e pedologiche e adatti allameccanizzazione.

Gli interventi a lungo termine, infine, mirano sostanzialmente alle verifiche dell'operato consentendo confronti varietali in termini di rese, di scelte varietali in funzione del mercato e soprattutto consente di misurare la redditività espressa in posti di lavoro, di indotto e di reddito dell'azienda agrosilvomontana.

Il settore della castanicoltura, sia da legno che da frutto, può rappresentare uno sbocco anche per l'imprenditorialità giovanile in agricoltura: l'associazionismo per la raccolta, la lavorazione e la conservazione dei frutti e la successiva commercializzazione del prodotto, potrebbero creare nuovi posti di lavoro.

Questa opportunità deve però ritenersi strettamente collegata alla formazione professionale: un altro problema legato alla castanicoltura infatti sono i lavori colturali, in particolare la potatura e gli ineesti, che rendono necessari dei corsi di formazione, vista la scarsa presenza di manodopera qualificata e specializzata”.



Alla prima fase di indagine, quindi, che investirebbe i nuovi territori per la ricerca di specie non ancora censite e le aree già studiate per le necessarie sperimentazioni degli ecotipi, per verificarne la produttività, la resistenza alle malattie in caso di innesto e la risposta del mercato locale ed extralocale all'arrivo di un nuovo prodotto tipico; dovrebbe seguirne una seconda per la costituzione di una filiera che possa realmente concretizzare gli investimenti di breve, medio e lungo periodo.

CACIOCAVALLO PODOLICO

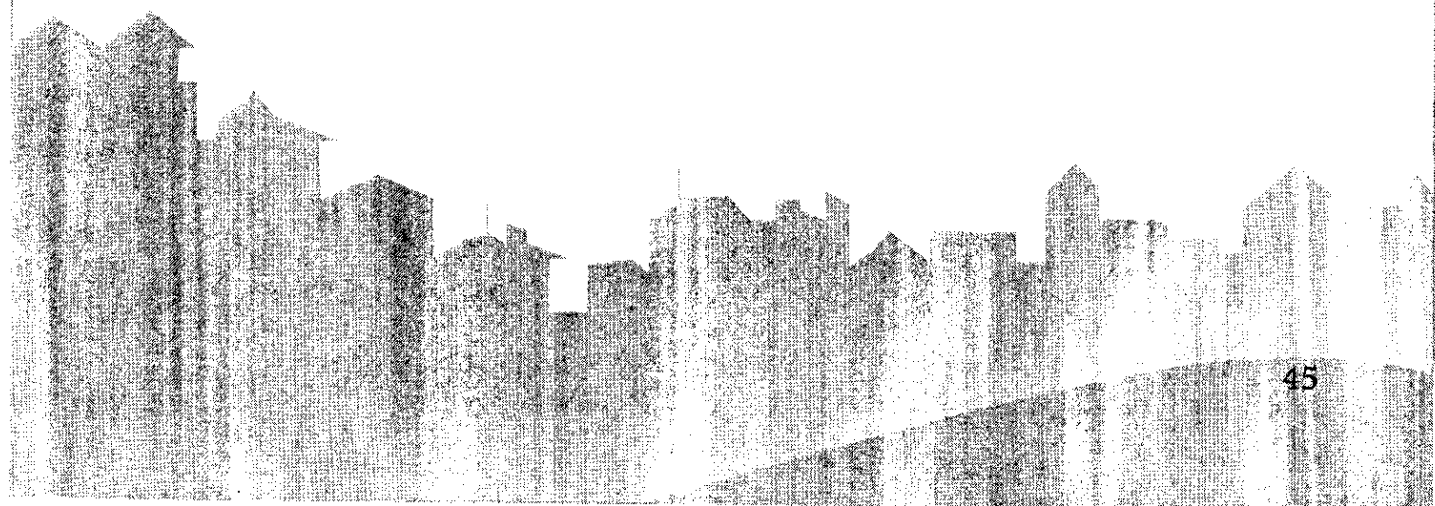
Il Caciocavallo Podolico Lucano è uno dei formaggi più caratteristici della Basilicata. È prodotto solo con latte intero di vacche di razza Podolica, alimentate prevalentemente al pascolo. L'allevamento di bovini Podolici allo stato brado è presente su tutto l'arco dell'Appennino meridionale. In regione il formaggio è prodotto sia in provincia di Potenza (Forenza, Viggiano, Atella, San Fele, Calvello, Pescopagano, Pietrapertosa, Tolve e Lagonegro), che in provincia di Matera (Accettura, Salandra, Stigliano e Ferrandina). Da tempo è in corso un processo che punta, per il Caciocavallo Podolico Lucano, al riconoscimento europeo della Dop e che ha già portato all'individuazione di un disciplinare di produzione. Il latte, che proviene solo dalla mungitura del mattino, deve essere lavorato al massimo entro 24 ore. L'intero processo e la stagionatura sono regolati dal disciplinare, così come gli strumenti e le dosi di ingredienti, dalla "tina", il recipiente in legno dove avviene la prima lavorazione della pasta, alle quantità e tipologie di caglio da utilizzare. La stagionatura avviene appendendo le forme, legate a coppie a una fune, a "cavallo" di un asse o di una trave, usanza che ha dato origine al nome del formaggio. L'aspetto dei caciocavalli podolici è caratterizzato da pasta paglierina piuttosto compatta, elastica e con poca occhiatura. Il sapore è intenso, più forte e piccante se sottoposto a stagionatura. Si abbina facilmente con vini rossi.

Un nuovo progetto, in corso di studio presso il Gal Basento Camastra, mira a valorizzare, in una strutturata versione sistematica gestionale, il sistema Podolico. Infatti, nel territorio del GAL Basento Camastra, i capi censiti di razza Podolica risultano essere circa 4.859 (dati APA - 2012). Ad oggi non risultano sull'intero territorio regionale, attività di sistema legate all'aggregazione di Aziende zootecniche capaci di ridurre una palese polverizzazione della produzione legata sia alla carne che al caciocavallo Podolico. Tale situazione, riconducibile a numerose problematiche anche di tipo igienico sanitario che lo stesso allevamento Podolico comporta, di fatto sta determinando un progressivo svilimento delle aziende verso un ineluttabile abbandono del territorio e degli stessi capi allevati. L'ipotesi del GAL è

dunque quella di provare a strutturare interventi capaci a riorganizzare, in prima battuta, l'attuale patrimonio presente, provando ad ipotizzare un sistema virtuoso capace di mettere in commercio un prodotto legato intanto alla filiera lattiero casearia (Prodotti a pasta filata e a pasta molla, stagionati e/o freschi), nonché alla filiera carne. A tal proposito, si sta tentando di strutturare sull'esempio dei sistemi di allevamento tradizionali delle Alpi, un sistema tipo "Malga", ovvero, la possibilità di cooptare le aziende che utilizzano superfici demaniali (fide pascolo), in cui attraverso un bando pubblicato il 15 ottobre scorso ed in scadenza il prossimo febbraio, a valere sulla Misura 4.1.3.5.E. Sostegno alle micro filiere dei prodotti tipici e tradizionali del Piano di Sviluppo Locale, in cui proprio per il settore lattiero caseario e per chi alleva Vacche di razza Podolica, sarà possibile acquistare piccole attrezzature per la mungitura in montagna.

Successivamente, con le Amministrazioni Comunali, si cercherà di strutturare un sistema condiviso, ovvero individuare un caseificio privato, che viene messo a disposizione del latte raccolto e trasportato dagli stessi allevatori nei periodi tra maggio e luglio, proprio in questo caseificio. L'attività delle Amministrazioni pubbliche, dovrebbe procedere nell'affidare congiuntamente per tre mesi l'anno, ad un unico casaro l'incarico di trasformare il latte intanto in caciocavallo, attraverso parte delle risorse rivenienti proprio dalle fide pascolo. L'obiettivo è dunque di aggregare la produzione, uscire da un sistema sommerso, certificare un unico prodotto, identificarlo in un'area vasta.

Ovviamente affinché ciò possa verificarsi, occorre, oltre che la condivisione di soggetti privati e di soggetti pubblici, esaminare il disciplinare di produzione già esistente e proporre eventuali modifiche, intraprendere un sistema di certificazione, individuare un caseificio logisticamente equidistante dalle stesse aziende e non ultimo intraprendere un minimo di interventi strutturali alle stesse aziende agricole



STATUTO
"Associazione Rafano del Sauro"

TITOLO I°
DENOMINAZIONE - SEDE - DURATA - SCOPI

Art. 1 (denominazione)

E' costituita una Associazione denominata "Associazione Rafano del Sauro"

Art.2 (sede)

L'Associazione ha sede legale in Guardia Perticara (PZ) presso il Comune di Guardia Perticara, e può istituire proprie sedi periferiche.

Art.3 (durata)

La durata dell'associazione è fissata fino al 31 dicembre 2028, salvo la possibilità di proroga che, prima della scadenza, potrà essere deliberata dall'Assemblea.

Art.4 (scopi)

L'Associazione non ha finalità di lucro e si propone lo scopo di valorizzare e promuovere la produzione del rafano del territorio in cui opera, occupandosi prevalentemente della promozione e dell'erogazione di servizi ai processi di certificazione, controllo e tutela del prodotto rafano per i propri associati; l'Associazione sostiene inoltre ogni utile iniziativa intesa a sviluppare la filiera.

Per il raggiungimento degli scopi, l'Associazione potrà:

- definire disciplinari di produzione del rafano per i propri associati;
- definire le norme di produzione e di commercializzazione del rafano per gli associati;
- fornire informazione, assistenza tecnica e commerciale ai produttori associati;
- registrare propri marchi di qualità e stabilire con regolamento vincolante per tutti i propri aderenti le condizioni per il loro uso;
- stabilire le modalità dei controlli a cui assoggettare l'attività degli associati per il rispetto dei disciplinari, delle norme di produzione e dei regolamenti;
- promuovere processi di certificazione delle produzioni;
- fornire servizi per il packaging del prodotto e la certificazione ai propri associati;
- promuovere e realizzare programmi e progetti di valorizzazione del rafano, anche attraverso l'accesso a finanziamenti pubblici e con la collaborazione di Enti pubblici e Università;

- partecipare a mostre, eventi, fiere e mercati;
- organizzare convegni riguardanti la tutela, valorizzazione e promozione del rafano, in generale, lucano;
- realizzare qualsiasi altra attività che favorisca l'attività dei produttori associati;

Art.5 (ambito territoriale)

L'ambito territoriale dell'Associazione è quello della Comunità Montana Camastra - Alto Sauro, nonchè delle zone limitrofe ricadenti nei territori che si affacciano sulla valle del Sauro, anche se appartenenti ad altre Comunità Montane. Nel rispetto delle regole stabilite nel disciplinare possono essere inserite altre aree che presentano affinità territoriali e ambientali evidenti con quelle di cui al comma precedente.

TITOLO II°

SOCI

Art. 6 (diritto di adesione)

Oltre ai soci fondatori possono essere ammessi a far parte dell'Associazione quali soci:

- i coltivatori e tutti i trasformatori utilizzatori del rafano singoli o associati, dei territori di cui all'art. 5;
- gli Enti pubblici e privati che abbiano quale scopo istituzionale la programmazione, la realizzazione e la gestione di interventi mirati alla promozione dello sviluppo economico e sociale del territorio.

Art. 7 (domanda di adesione)

Le domande di ammissione a socio dell'Associazione, sono presentate dai richiedenti direttamente al Consiglio Direttivo. Le domande di Enti a struttura associativa devono essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'Ente e devono essere corredate dai seguenti documenti:

- copia dello statuto e dell'atto costitutivo;
- delibera di adesione approvata dall'organismo deliberante;
- elenco degli associati.

La domanda di ammissione deve contenere l'impegno del richiedente:

- a) a rispettare gli obblighi di cui al presente statuto;
- b) a versare la quota di ammissione e i contributi sociali;

Sulla domanda di ammissione all'Associazione delibera il Consiglio Direttivo entro 30 giorni dalla ricezione della domanda stessa. Se la domanda viene accolta, la qualità di socio si acquisisce di diritto all'atto del versamento, da parte del richiedente, della quota

di ammissione, da effettuarsi comunque nel termine di 15 giorni dalla ricezione della raccomandata con avviso di ricevimento con cui deve essere comunicato l'accoglimento della domanda di ammissione. La reiezione della domanda di ammissione deve essere motivata e comunicata all'interessato con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Art.8 (obblighi dei soci)

I soci hanno l'obbligo:

- a) di osservare lo Statuto e di attenersi alle delibere prese dai competenti Organi dell'Associazione;
- b) di versare i contributi associativi stabiliti a norma del presente Statuto;
- c) di comunicare tempestivamente all'Associazione, agli effetti della tenuta del Libro di cui al successivo art. 10, ogni variazione della forma di esercizio dell'impresa associata e dei soggetti autorizzati a rappresentarla.

Art. 9 (diritti dei soci)

I soci hanno diritto:

- a) di qualificarsi come appartenenti all'Associazione Rafano del Sauro", nei limiti e nei modi stabiliti dal Consiglio Direttivo;
- b) di chiedere l'assistenza ed i benefici previsti dal presente Statuto;
- c) di partecipare attivamente a tutte le iniziative assunte dall'Associazione;
- d) di ottenere l'applicazione del marchio e dei contrassegni dell'Associazione sulla propria produzione, sempre che essa possieda i requisiti prescritti e sia stata assoggettata ai controlli regolamentari;

Art. 10 (perdita della qualità di socio)

A tutti gli effetti previsti dalla legge e dal presente Statuto, la qualifica di socio deve risultare da iscrizione nel Libro dei Soci. La qualità di socio si perde per recesso, decadenza, esclusione e per causa di morte. In quest'ultimo caso gli eredi, con semplice richiesta scritta, possono subentrare all'associato deceduto, purchè ne abbiano i requisiti.

Il Socio può recedere per dimissioni scritte e motivate da presentare mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento al Consiglio Direttivo. La dichiarazione di recesso ha effetto con la chiusura dell'esercizio in corso se comunicata tre mesi prima e, in caso contrario, con la chiusura dell'esercizio successivo. La decadenza è deliberata dal Consiglio Direttivo nei confronti del socio che abbia perduto i requisiti per l'ammissione.

L'esclusione può essere comunicata dal Consiglio Direttivo a quel socio che abbia commesso infrazione statutaria o regolamentare o altri atti che abbiano arrecato nocumento all'Associazione. Nei casi di minore gravità il Consiglio Direttivo può limitarsi a diffidare

o a sospendere dai diritti riconosciutigli dallo Statuto, per un periodo da tre mesi ad un anno, il socio che abbia posto in essere i comportamenti di cui al comma precedente.

Il Consiglio Direttivo può altresì deliberare la sospensione del socio in attesa del giudizio della Magistratura relativo ai comportamenti anzidetti. Al socio contro il quale si intendono promuovere i provvedimenti di cui ai precedenti commi, devono essere comunicati mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento i fatti contestati con invito a controdedurre per iscritto. Tale controdeduzione dovrà pervenire all'Associazione entro 30 giorni dal ricevimento della suddetta comunicazione. Trascorso il predetto termine il Consiglio Direttivo pronuncerà, se del caso, la decadenza, l'esclusione, la sospensione o la diffida. Le deliberazioni del Consiglio Direttivo menzionate nei commi che precedono devono contenere l'enunciazione dei motivi su cui sono fondate e devono essere comunicate all'interessato mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Art. 11 (albo dei soci)

Annualmente previa formale deliberazione del Consiglio Direttivo da adottarsi entro il 30 gennaio di ogni anno, verrà ordinato l'albo dei soci in regola con i requisiti previsti con il presente statuto. Contro le deliberazioni prese a norma dell'art. 10 l'interessato può ricorrere, entro 30 giorni dalla ricezione della comunicazione del provvedimento, al Collegio dei Sindaci che decide inappellabilmente. L'opposizione non ha effetto sospensivo, né l'esecuzione delle menzionate deliberazioni potrà comunque essere sospesa prima della decisione definitiva del Collegio adito. L'applicazione dei provvedimenti di cui al precedente art. 10 non preclude il ricorso all'Autorità giudiziaria da parte dei competenti Organi sociali per i casi nei quali ciò sia necessario od opportuno ai sensi del presente Statuto e della legislazione vigente. La perdita della qualità di socio, per qualunque motivo, non comporta alcun diritto alla restituzione dei contributi versati né alcun diritto alla liquidazione di quota del fondo sociale e non estingue l'obbligo dei versamenti dei contributi ancora da versare.

TITOLO III°

FONDO SOCIALE, ESERCIZIO SOCIALE E BILANCIO

Art. 12 (fondo sociale)

Il Fondo Sociale è costituito:

- a) dalle quote di adesione versate dai soci all'atto dell'ammissione;
- b) dai contributi associativi annuali e straordinari fissati dal Consiglio Direttivo, nonché dai contributi fissati per i servizi resi ai soci nell'ambito delle finalità di cui all'art. 4;
- c) dagli eventuali contributi e concorsi finanziari regionali, nazionali e comunitari;
- d) da altri proventi eventuali per attività o servizi svolti, anche su convenzione, per terzi,

Enti o istituzioni;

e) dai beni mobili ed immobili di qualsiasi specie che per acquisti, donazioni e lasciti siano pervenuti in possesso dell'Associazione .

Per tutta la durata dell'Associazione è vietato distribuire, anche in modo indiretto, utili o avanzi di gestione, nonché fondi, riserve o capitale, salvo che la destinazione o la distribuzione non siano imposte dalla legge.

Entro 15 giorni dalla comunicazione dell'ammissione, i soci sono obbligati a versare all'Associazione la quota di adesione, il cui importo viene deciso annualmente dall'Assemblea Generale, su proposta del Consiglio Direttivo. Nel caso di socio persona giuridica, questi deve versare tante quote quanti sono i propri associati. Il contributo associativo annuale è determinato annualmente dall'Assemblea Generale, su proposta del Consiglio Direttivo.

Art. 13 (esercizio sociale e bilancio)

L'esercizio sociale va dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno. Per ciascun esercizio deve essere redatto il bilancio consuntivo che consta di due parti: rendiconto della gestione e rendiconto patrimoniale. Esso deve essere predisposto dal Consiglio Direttivo ed essere comunicato al Collegio dei Sindaci almeno 20 giorni prima della riunione dell'Assemblea convocata per approvarlo e deve restare depositato in copia unitamente alle eventuali osservazioni di detto Collegio, presso la sede dell'Associazione, durante gli otto giorni antecedenti la predetta riunione.

TITOLO IV° ORGANI SOCIALI

Art. 14 (organi dell'associazione)

Sono organi dell'Associazione:

- a) l'Assemblea dei soci ;
- b) il Consiglio Direttivo;
- c) il Presidente;
- d) il Collegio Sindacale;
- e) il Segretario;

Art. 15 (assemblea)

L'Assemblea è composta dai soci iscritti da almeno tre mesi ed in regola con il pagamento dei contributi associativi. Ciascun socio esercita il diritto di voto e può delegare altro socio a rappresentarlo in Assemblea. Ogni socio può portare, in sede di Assemblea non oltre due deleghe. I membri del Consiglio Direttivo non possono essere delegati.

L'Assemblea può essere ordinaria e straordinaria. L'Assemblea ha le seguenti competenze:

- 1) approva il bilancio consuntivo e quello preventivo;
- 2) elegge i membri del Consiglio Direttivo;
- 3) elegge i membri del Collegio Sindacale;
- 4) ratifica i provvedimenti del Consiglio Direttivo di cui alla lettera d) dell'art. 15;
- 5) approva i regolamenti, predisposti dal Consiglio Direttivo, per l'attuazione degli scopi sociali;
- 6) delibera su altre materie ad essa attribuite dal presente statuto o dalla legge e ad essa sottoposte dal Consiglio Direttivo;

L'Assemblea straordinaria delibera sulle modificazioni dello Statuto, sullo scioglimento anticipato e sulla proroga dell'Associazione, sulla nomina e sui poteri dei liquidatori e negli altri casi previsti dalla legge.

L'Assemblea ordinaria deve essere convocata almeno una volta l'anno entro quattro mesi dalla chiusura dell'esercizio sociale, per la discussione ed approvazione del bilancio.

Le Assemblee sia ordinarie che straordinarie sono convocate dal Presidente previa deliberazione del Consiglio Direttivo, mediante avviso affisso nella sede dell'Associazione e nelle eventuali sedi di zona e a mezzo lettera almeno 8 giorni prima della riunione, indirizzata al domicilio di ciascun socio, così come risulta dall'iscrizione nel Libro dei soci.

L'avviso deve contenere l'ordine del giorno, la sede di svolgimento della riunione e la data in prima e seconda convocazione. Nei casi di urgenza l'Assemblea può essere convocata con telegramma da inviare almeno due giorni prima.

L'Assemblea è presieduta dal Presidente del Consiglio Direttivo e, in caso di sua assenza o impedimento, dal Vice Presidente. Le funzioni di segretario sono assunte dal segretario dell'Associazione o da persona all'uopo designata dall'Assemblea.

Le Assemblee sia ordinarie che straordinarie sono valide in prima convocazione quando sia presente almeno la metà più uno dei soci, in seconda convocazione qualunque sia il numero dei voti presenti. La maggioranza prescritta per le deliberazioni è di almeno la metà più uno dei voti presenti. Per le deliberazioni riguardanti modifiche allo Statuto, la maggioranza prescritta è di almeno i tre quinti dei voti presenti.

Le votazioni in sede ordinaria si fanno normalmente per alzata di mano, a meno che l'Assemblea non disponga diversamente. Le deliberazioni delle Assemblee ordinarie devono constare da verbale sottoscritto dal Presidente e dal Segretario.

Art. 16 (consiglio direttivo)

Il Consiglio Direttivo è composto da cinque a sette membri dei quali almeno quattro devo-

no essere soci eletti dall'Assemblea, gli altri componenti possono essere eletti dall'Assemblea anche tra non soci scegliendoli tra esperti in materia agroalimentare, commerciale, finanziaria o legale. Il Consiglio Direttivo elegge nel suo seno il Presidente e il Vice Presidente. I Consiglieri durano in carica tre anni e sono rieleggibili. Se nel corso dell'esercizio vengono a mancare uno o più consiglieri, ma rimane in carica la maggioranza, questa può provvedere alla sostituzione mediante cooptazione. Il Consigliere che, senza giustificato motivo, non interviene a tre sedute consecutive decade dalla carica e viene sostituito a norma del comma precedente. Se viene meno la maggioranza dei Consiglieri quelli rimasti in carica devono convocare l'Assemblea perché provveda alla sostituzione dei mancanti.

I Consiglieri nominati dall'Assemblea scadono insieme con quelli in carica all'atto della loro nomina. Se vengono a cessare tutti i Consiglieri, il Presidente del Collegio Sindacale convoca l'assemblea per il rinnovo dell'intero Consiglio Direttivo. Il Collegio Sindacale, può compiere nel frattempo gli atti di ordinaria amministrazione. Il Consiglio Direttivo è convocato dal Presidente, o, in assenza dal Vice Presidente, almeno tre volte all'anno oppure quando ne sia fatta richiesta al Presidente da almeno un terzo dei Consiglieri in carica. Le adunanze sono valide quando vi intervenga la maggioranza dei Consiglieri in carica. Le deliberazioni sono prese a maggioranza di voti. A parità di voti, nelle votazioni palesi, prevale il voto del Presidente. Nelle votazioni segrete la parità dei voti comporta la reiezione della proposta. Le modalità di votazione sono stabilite dal Consiglio Direttivo con votazione palese. Le deliberazioni del Consiglio Direttivo devono constare da verbale sottoscritto dal Presidente e dal Segretario. Il Consiglio Direttivo è l'organo esecutivo dell'Associazione ed è investito dei poteri di amministrazione ordinaria e straordinaria per il funzionamento dell'associazione stessa.

Pertanto, fra l'altro, spetta al Consiglio Direttivo:

- a) deliberare la convocazione dell'Assemblea ordinaria e straordinaria;
- b) predisporre il bilancio preventivo ed il bilancio consuntivo da sottoporre all'approvazione dell'Assemblea;
- c) regolare i rapporti di lavoro con i dipendenti dell'Associazione, fissandone le mansioni e la retribuzione;
- d) fissare la quota di ammissione dei soci e determinare i vari contributi dovuti all'associazione. I provvedimenti di cui alla presente lettera sono soggetti a ratifica dell'assemblea;
- e) compiere tutte le operazioni e gli atti ritenuti idonei per il raggiungimento delle finalità sociali;
- f) deliberare sulle azioni giudiziarie attive e passive, transigere e compromettere in arbitri,

comprare e vendere immobili, rinunciare ad ipoteche legali, acconsentire iscrizioni, cancellazioni, postergazioni di ipoteche, fare operazioni col debito pubblico, con la Cassa Depositi e Prestiti e con ogni altro ufficio sia pubblico che privato;

g) deliberare sull'ammissione, il recesso e la decadenza dei soci e sull'eventuale esclusione o sospensione degli stessi.

h) determinare gli eventuali rimborsi da riconoscere a coloro che ricoprono cariche sociali, in relazione all'espletamento del loro mandato;

i) nominare il segretario dell'Associazione;

l) deliberare circa l'adesione dell'Associazione ad organizzazioni di carattere regionale, nazionale ed internazionali di interesse ai fini statutari;

m) nominare i rappresentanti dell'associazione in Enti, Organi o Commissioni locali, nazionali ed internazionali, nei quali tale rappresentanza sia prevista o ammessa.

Art. 17 (presidente)

Il Presidente del Consiglio Direttivo è Presidente dell'Associazione e ne ha quindi la rappresentanza legale e la firma sociale. Egli dà le disposizioni necessarie per l'attuazione delle deliberazioni dell'Assemblea e del Consiglio Direttivo. In caso di assenza o di impedimento del Presidente, le sue funzioni sono esercitate dal Vice Presidente.

Art. 18 (collegio sindacale)

Il Collegio Sindacale si compone di tre membri effettivi e due supplenti eletti dall'Assemblea. Il Collegio Sindacale provvede ad eleggere nel suo seno il Presidente. I membri supplenti subentreranno in ordine di età a quelli effettivi in caso di legittimo impedimento da parte di questi ultimi ad esercitare le loro funzioni. I Sindaci durano in carica tre anni e sono rieleggibili e confermabili. Il loro emolumento è fissato dall'Assemblea. Il Collegio sindacale controlla l'Amministrazione dell'Associazione, vigila sull'osservanza delle leggi, dello Statuto e delle deliberazioni sociali, accerta la regolare tenuta della contabilità e la veridicità dei bilanci annuali, esercita tutti i compiti attribuitigli per legge.

Le controversie insorte tra gli associati o tra questi e gli organi sociali o tra questi ultimi tra loro, sono deferite al giudizio del Collegio Sindacale, il quale assolve anche alla funzione di probiviri. Le decisioni sono inappellabili e senza formalità di procedura nel rispetto del principio del contraddittorio.

Art. 19 (il segretario)

Il Segretario dell'Associazione è responsabile dell'ordinamento e del funzionamento degli Uffici. Spetta, inoltre, al Segretario, provvedere a tutto quanto occorre per tutelare, nelle forme più opportune, gli interessi generali e particolari dell'Associazione, nel quadro degli

indirizzi definiti dagli Organi dell'Associazione. Egli assume le funzioni di Segretario degli Organi Collegiali dell'Associazione ai quali partecipa di diritto con voto consultivo.

TITOLO V° LIBRI OBBLIGATORI

Art. 20 (documenti obbligatori)

Sono documenti obbligatori dell'Associazione:

- a) l'albo dei soci da tenersi a cura del Presidente;
- b) il libro delle adunanze dell'Assemblea da tenersi a cura del Presidente;
- c) il libro delle adunanze del Consiglio Direttivo da tenersi a cura del Presidente;
- d) il libro delle adunanze del Collegio Sindacale da tenersi a cura del Presidente del Collegio stesso;

I soci hanno diritto di esaminare il libro dei soci e quello delle adunanze delle Assemblee e di ottenere estratti a proprie spese.

TITOLO VI° DISPOSIZIONI GENERALI - NORME DI RINVIO - LIQUIDAZIONE

Art. 21 (disposizioni generali e norme di rinvio)

Per meglio disciplinare il funzionamento interno, il Consiglio Direttivo, potrà elaborare appositi regolamenti da sottoporre all'approvazione dei soci riuniti in assemblea. Per quanto non previsto dal presente Statuto si rinvia alle disposizioni del Codice Civile ed alle leggi vigenti in materia di Associazione.

Art. 22 (liquidazione)

In caso di scioglimento dell'Associazione l'Assemblea nominerà uno o più liquidatori preferibilmente da scegliersi tra i soci, determinandone i poteri, i compensi e/o rimborsi, o deliberando in merito alla devoluzione delle attività patrimoniali. I liquidatori dovranno redigere il bilancio finale di liquidazione. Le spese della liquidazione graveranno sul fondo sociale e, se questo non sarà sufficiente a coprirle, graveranno pro-quota su ogni socio. La quota del socio insolvente si accrescerà agli altri soci in parti uguali.

**“AGNELLO DELLE DOLOMITI LUCANE”
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

Art. 1

Denominazione e zona di produzione

La denominazione “Agnello delle Dolomiti Lucane” è riservata esclusivamente agli agnelli nati e allevati nei territori dei Comuni ricadenti nel territorio regionale della Basilicata.

Art. 2

Razza

La carne di “Agnello delle Dolomiti Lucane” è prodotta da agnelli, maschi e femmine, nati da pecore e arieti di razza derivata merinos (merinizzata, gentile, sopravvisana) sottoposte a controlli funzionali e/o iscritte ai relativi LL.GG. (libri genealogici), nonché allevati nel territorio di riferimento, come da art. 1, da Aziende seguite dai Piani di Assistenza Zootecnica dell'Associazione Provinciale Allevatori.

Art. 3

Allevamento

L'allevamento delle pecore deve essere effettuato prevalentemente allo stato brado, con ricovero solo nel periodo invernale e nel corso della notte. Le strutture, gli impianti e l'organizzazione dell'allevamento devono rispettare i requisiti minimi di legge in materia di igiene e benessere degli animali e nel rispetto della compatibilità ambientale dell'attività zootecnica. In particolare: gli ambienti di allevamento devono essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati, tali da consentire il regolare svolgimento delle operazioni di alimentazione, abbeverata e movimentazione, gli interventi sanitari, i controlli, la sorveglianza e le eventuali ispezioni, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione delle attrezzature, dei pavimenti e delle pareti; i recinti, le strutture di contenimento ed ogni altra attrezzatura a contatto con gli animali devono essere tali da non arrecare loro danno e costruiti in materiale non nocivo; le pavimentazioni non devono essere sdruciolevoli e tali da causare lesioni o sofferenze agli animali; gli ambienti di allevamento devono impedire, attraverso il ricambio d'aria, il ristagno di gas nocivi e polveri in tutto l'ambiente, ed assicurare una adeguata illuminazione naturale.

L'alimentazione delle madri deve soddisfare tutte le esigenze relative al mantenimento e alla produzione di latte per l'agnello. Deve basarsi su pascolo, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti in azienda o reperiti sul mercato. La composizione e la formulazione,

nonché l'origine della dieta deve essere riportata su appositi modelli di tracciabilità. I trattamenti sanitari effettuati alle madri devono rispettare un programma di profilassi tale da evitare trattamenti sanitari 60 giorni prima del parto. Gli agnelli, in relazione al tipo di produzione (categoria B e C), di cui al reg. CEE n. 2137/92; n.461/93, devono essere alimentati esclusivamente con latte materno, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti nell'areale come da articolo 1 del presente disciplinare. La composizione e la formulazione, nonché l'origine della dieta deve essere riportata su appositi modelli di tracciabilità. I soggetti dovranno essere identificati, alla nascita secondo la normativa dell'anagrafe ovina. E' prevista altresì la compilazione e l'aggiornamento di un Registro di Stalla e l'archiviazione delle copie degli Attestati di origine e macellazione.

Verrà effettuata l'analisi del DNA su tutti gli arieti presenti nelle aziende per la creazione di una banca dati periodicamente aggiornata e per la rintracciabilità del prodotto carne.

Art. 4

Categorie di agnello

Gli agnelli con la denominazione "Agnello delle Dolomiti Lucane" sono distinti nelle seguenti categorie:

a) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria B (peso della carcassa fra 7,1 e 10 kg.) alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di provenienza nota, macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche: peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa con testa, corata e estremità distali); colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2). da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2)

b) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria C (peso della carcassa fra 10,1 e 13 kg) alimentato con latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di provenienza nota, macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche: peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa senza testa, corata e estremità distali); colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2); da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2).

Art. 5 Macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi ubicati all'interno del territorio della Regione Basilicata (marchio CEE).

a) Invio dei capi al macello

Al fine di evitare l'insorgere di fenomeni di stress, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi. Il detentore degli animali comunica (su richiesta del consorzio) al titolare e/o gestore del Marchio la data di invio alla macellazione, il numero di animali da macellare con le relative matricole. La comunicazione deve pervenire con un anticipo di almeno 72 ore sulla data di macellazione.

b) Macellazione

Quando il lotto di agnelli arriva al macello viene identificato da un incaricato dell'ente certificatore che prende visione della documentazione prevista e dell'appartenenza del soggetto al circuito dell'Agnello delle Dolomiti Lucane. Tutti i dati identificativi del lotto, unitamente ad un numero progressivo ad esso assegnato, devono essere riportati nell'Attestato di origine e macellazione (Allegato 2), che deve essere redatto dall'incaricato dell'ente certificatore. Ciò permette al singolo lotto di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità. Per l'attività di macellazione, ferma restando la normativa nazionale e comunitaria, dovrà essere seguita la seguente procedura: la macellazione deve avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, previo stordimento e conseguente recisione netta della vena giugulare. Si procede poi alle consuete operazioni connesse alla macellazione sino all'ottenimento della carcassa priva di testa, della corata e della parte distale degli arti. Le carcasse degli agnelli devono essere contrassegnate con almeno due marchi ad inchiostro, ciascuno apposto su una mezzena. In alternativa al marchio è possibile utilizzare un'etichetta o placchetta, purchè queste vengano impiegate una sola volta, riportante il logotipo di cui all'articolo 7. La carcassa dopo un periodo di pre-refrigerazione (10-12°C), in relazione alla temperatura ambientale, viene posta in cella frigorifera (2-4°C).

Art. 6 Caratteristiche al consumo

L'agnello designato dalla denominazione "Agnello delle Dolomiti Lucane", può essere immesso al consumo secondo le seguenti modalità: Agnello delle Dolomiti Lucane cat. B (7-10 kg) e Agnello delle Dolomiti Lucane cat. C 10 -13 kg) intero, precisamente per la ca-

tegoria B con testa e corata e per la categoria C al netto di testa e corata; mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche. Se porzionizzato, ogni porzione commerciale deve riportare almeno un marchio ad inchiostro o attestato di origine.

Art. 7

Logotipo

A garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto, le carcasse degli agnelli rispondenti ai requisiti previsti dal presente disciplinare, oltre ad essere contrassegnate dal marchio, vengono accompagnate dall'Attestato di origine e macellazione (Allegato 2), su cui è riportato il logotipo "Agnello delle Dolomiti Lucane". Il marchio dovrà essere di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e 4,5 cm di altezza, riportante il logotipo e la dicitura "Agnello delle Dolomiti Lucane". Ogni singolo carattere dovrà avere almeno un'altezza di 0,8 cm.

Art. 8

Controlli da parte dell'ente certificatore

I controlli nella fase di allevamento e in quella di macellazione vengono realizzati da un ente terzo di controllo individuato dal detentore del Marchio. I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono realizzati da un ente terzo di controllo indicato nel regolamento d'uso del marchio collettivo "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Art. 9

Per quanto non espressamente previsto si rimanda alle normative previste in materia.

Allegato "C"

**Associazione per la tutela e la valorizzazione del Sistema Podolico Lucano
Disciplinare di produzione della "CARNE PODOLICA - BASILICATA"**

Art. 1

Il marchio "CARNE PODOLICA - BASILICATA" è riservato alla carne bovina, prodotta da animali provenienti da allevamenti della Basilicata, che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

Art. 2

Area di produzione

L'area geografica di produzione della carne bovina contrassegnata col marchio "CARNE PODOLICA - BASILICATA" è rappresentata dall'intero territorio della Regione Basilicata.

Art. 3

Razza del bestiame

La "CARNE PODOLICA - BASILICATA" è prodotta da bovini, maschi e femmine, di razza Podolica o da incroci di prima generazione tra vacche di razza Podolica iscritte al Libro genealogico e tori di razza specializzata da carne, di età compresa fra i 10 e i 24 mesi al momento della macellazione. Il bestiame deve essere nato in allevamenti lucani iscritti al Libro Genealogico della razza Podolica e censito nella banca dati dell'A.S.P.

Art. 4

Allevamento

a) Sistemi di allevamento:

Dalla nascita allo svezzamento gli animali devono essere allevati con le madri al pascolo. Nelle fasi successive e fino alla macellazione, i soggetti possono essere allevati a stabulazione libera, stabulazione fissa o ingrassati in recinti all'aperto.

b) Alimentazione

I vitelli devono essere allattati dalle madri o da balie fino al momento dello svezzamento naturale.

Successivamente, la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da erbai, prati e pascoli naturali o artificiali e da essenze arboree e arbustive. In aggiunta è consentito l'uso di mangimi semplici o composti e l'addizione di integratori vitaminici e minerali. Sono escluse le materie prime di origine animale, tranne l'olio di fegato di merluzzo. La razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi di almeno 0,7 UFC/kg di s.s. e una quota proteica compresa fra il 11% ed il 18% Pg/kg di s.s. in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

Gli alimenti utilizzati devono essere tutti di buona qualità, in buono stato di conservazione

e privi di muffe. La provenienza degli alimenti extra aziendale deve essere documentata anche nel caso di acquisti da commercianti. E' necessario documentare la formulazione della razione e il periodo di utilizzazione delle diverse fonti alimentari presenti in azienda e acquistate sul mercato.

Art. 5

Macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi ubicati all'interno del territorio della Regione Basilicata.

a) Invio dei capi al macello

Al fine di evitare l'insorgere di fenomeni di stress, particolare cura va prestata al trasporto e alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi. Il trasporto deve avvenire nel rispetto della normativa. Il detentore degli animali comunica all'ASP la data di invio alla macellazione, il numero di animali da macellare con le relative matricole. La comunicazione deve pervenire con un anticipo di almeno 72 ore sulla data di macellazione.

b) Macellazione

Quando il bovino arriva al macello, viene identificato da un esperto dell'APA che prende visione della documentazione prevista e dell'appartenenza del soggetto al circuito del Marchio "CARNE PODOLICA - BASILICATA". Tutti i dati identificativi del capo, unitamente ad un numero progressivo ad esso assegnato, devono essere riportati nell'Attestato di origine e macellazione di cui al Modello A. Ciò permette al singolo capo di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità.

Sulla carcassa deve essere apposto un contrassegno che permetta di mantenere l'identificazione del soggetto fino all'applicazione del logotipo di cui al successivo comma. Non è consentito l'uso dell'elettrostimolazione delle carcasse.

c) Caratteristiche della carcassa

Le carcasse, in base all'attuale griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori: Conformazione: valutata in base alla tabella SEUROP; Stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3; è ammesso un valore fino a 4 per le femmine.

I parametri qualitativi indicativi della carne di bovini podolici del Marchio, rilevati da tagli bicostali del muscolo Longissimus thoracis e riferiti a carcasse del peso medio di 200 kg, con frollatura media di 5 giorni sono:

- pH fra 5,2 e 5,9;
- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%;

- proteine (sul t.q.) superiore al 20%;
- calo alla cottura inferiore del 40%;
- colesterolo (sul t.q.) inferiore a 80 mg/100g;
- rapporto $\omega 6/\omega 3$ maggiore di 10/1;
- calo fresco minore del 3%;
- grado di durezza al taglio (crudo): minore di 3,5 kg/cmq;
- grado di durezza (cotto): minore di 2,5 kg/cmq;
- quantità di vit. E maggiore di 0,4 mg/g di carne.

d) Marchiatura

La carne podolica deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. Il contrassegno è costituito dal logotipo "CARNE PODOLICA - BASILICATA" riportato in calce al presente disciplinare. Esso deve essere apposto con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sulle carcasse rispondenti ai requisiti. La marchiatura con il logotipo "CARNE PODOLICA - BASILICATA" è effettuata dall'esperto dell'APA, il quale redigerà l'Attestato di origine e macellazione (Mod. A).

Il logotipo deve essere impresso sulla superficie esterna della carcassa, in maniera tale che lo stesso sia nettamente visibile sulle singole mezzene e conservabile fino all'atto della vendita e distribuzione delle carni. L'esperto appone il logotipo su ciascuna mezzena, almeno nelle seguenti regioni: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla.

Art. 6

Logotipo "Carne Podolica Basilicata"

A garanzia dell'origine, dell'identificazione e della rintracciabilità, è prevista la utilizzazione del logotipo conforme a quello previsto nel Modello B, accluso al presente atto. Il medesimo logotipo, stilizzato, deve essere apposto sulla carcassa mediante marchiatura.

Art. 7

Commercializzazione e somministrazione al pubblico

La carne può essere commercializzata fresca al taglio o confezionata nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e del presente disciplinare. La carne deve essere venduta al pubblico dopo un idoneo periodo di frollatura minimo di: 5 giorni.

I laboratori di sezionamento, porzionatura, confezionamento e le macellerie devono essere iscritti in appositi registri detenuti dall'ASP a cui è deputato il compito di vigilare sul corretto uso del marchio.

Nel punto vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, la copia

dell'Attestato di origine e macellazione. La carne nei punti vendita deve essere sempre fisicamente separata dalla carne di altre razze o specie. Ogni punto vendita conserva, per almeno un anno, la copia dell'attestato di origine e macellazione, al fine di consentire le necessarie attività di verifica e di controllo. La carne confezionata porzionata è posta in vendita solo in confezioni sigillate e con le apposite etichette.

L'etichetta reca, con caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre a quanto previsto dalla normativa, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il logotipo stilizzato;
- la razza (podolica o meticcio di podolica);
- il sesso;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo dell'azienda di allevamento;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo del mattatoio.

Art. 8

Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'APA.

Nell'ambito delle attività di autocontrollo, le APA devono effettuare le seguenti verifiche:

1- Controllo allevamenti: effettuare annualmente il controllo documentale e/o in campo degli allevamenti iscritti all'elenco relativo. In particolare tale attività è finalizzata al controllo dei seguenti punti:

- a- nascita e allevamento del capo bovino all'interno del territorio della Regione Basilicata;
- b- età del capo alla macellazione compresa tra 10 e 24 mesi;
- c- correttezza e completezza dei dati del Registro di Stalla ai fini del presente disciplinare;
- d- correttezza e completezza delle informazioni inerenti all'alimentazione degli animali, come prescrive il presente Disciplinare;

2- Controllo presso i macelli.

Tale attività è finalizzata all'espletamento dei seguenti punti:

- a- verifica documentale della conformità del macello alla normativa;
- b- identificazione del bovino, scortato dall'Attestato di conformità al disciplinare rilasciato dall'A.S.P.;
- c- applicazione del numero progressivo di macellazione;
- d- rispondenza del numero progressivo di macellazione, trascritto sull'Attestato di origine e macellazione, al codice bovino;

e- marchiatura con logotipo "CARNE PODOLICA BASILICATA";

f- validazione degli Attestati di origine e macellazione.

3 - Controllo dei punti vendita e degli esercizi di somministrazione al pubblico.

Presso il punto vendita che effettua la vendita o l'esercizio di somministrazione che effettua la somministrazione al pubblico, si procede ad accertare che sussista la conformità alle specifiche che seguono:

a- verifica documentale della conformità del punto vendita o dell'esercizio di somministrazione alla normativa;

b- autorizzazione per la vendita o somministrazione della carne bovina contrassegnata dal marchio "CARNE PODOLICA BASILICATA";

c- corretta gestione e rispondenza dei dati in carico e scarico e corretta archiviazione degli attestati di origine e macellazione (presso le macellerie).

Art. 9

Sanzioni

Per l'inosservanza del presente Disciplinare da parte dei componenti la filiera, sono previste sanzioni pecuniarie, sospensioni o espulsioni in accordo con quanto esposto di seguito:
Allevatore

Inosservanze dell'allevatore attinenti alle scadenze periodiche di trasmissione documenti all'A.S.P.: richiamo da parte di quest' ultima tramite raccomandata A/R. Nel caso in cui si accerti che i dati indicati dall'allevatore non corrispondono a quelli riscontrati è prevista una sanzione pecuniaria a carico dell'allevatore di € 250,00 a capo non conforme. In caso di recidività, oltre alla sanzione pecuniaria di € 250,00 a capo, è prevista la sospensione temporanea dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R fino a che il soggetto non regolarizzi la sua posizione, anche tramite l'impegno sottoscritto dello stesso a sanare l'inosservanza.

Nel caso in cui si accerti al macello, tramite la ASL Veterinaria, che il capo bovino è stato trattato con prodotti vietati dalla legge, è prevista una sanzione pecuniaria di € 250,00 a capo e l'espulsione immediata dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R.

Nel caso in cui si accerti che il capo bovino è stato allevato e alimentato in modo difforme a quanto prescrive il disciplinare, è prevista una sanzione pecuniaria di € 250,00 a capo e l'espulsione immediata dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R.

Punto vendita ed esercizio di somministrazione al pubblico

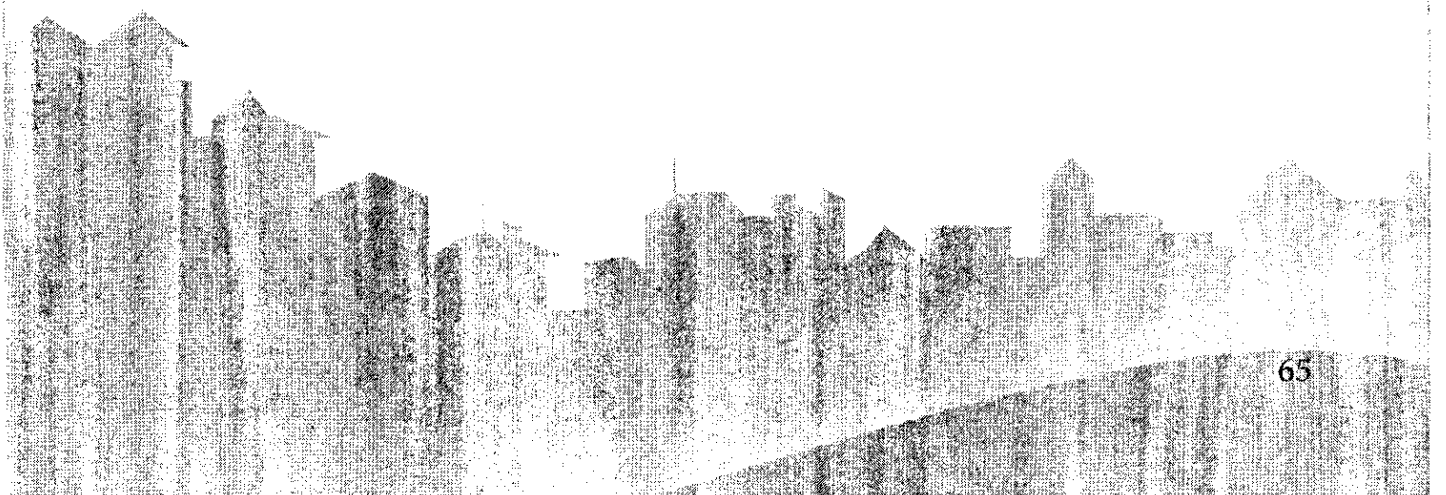
Nel caso in cui si accerti che la Carne bovina contrassegnata dal marchio "CARNE PODOLICA BASILICATA" non provenga da quella marchiata con il logotipo "CARNE PO-

DOLICA BASILICATA” , è prevista la sanzione pecuniaria di € 250,00 e la sospensione temporanea dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R fino a che non venga regolarizzata la posizione anche tramite l’impegno sottoscritto dell’interessato stesso a sanare l’inosservanza del presente Disciplinare.

Art. 10

Vigilanza

La vigilanza per l’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Consiglio di Amministrazione dell’A.S.P.





www.dovaldagri.basilicata.it