Olivo ed olio biologico in Basilicata

Giuseppe Mele, Ippazio Ferrari - Servizi di Sviluppo Agricolo - ALSIA

Matera - 27 Febbraio 2010

INTRODUZIONE

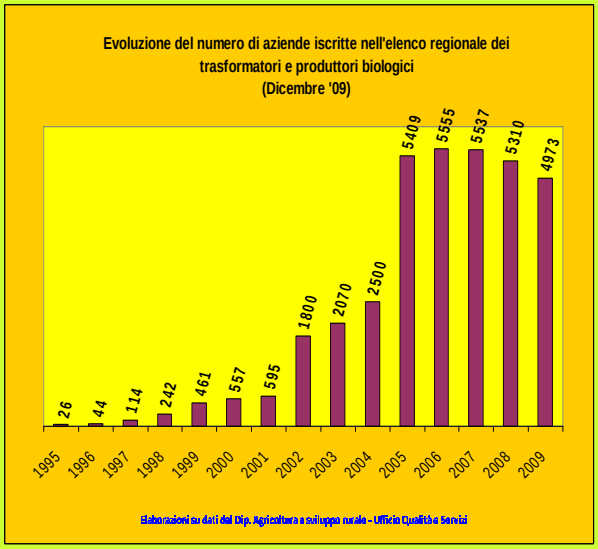
La coltivazione dell'olivo ha radici antiche in Basilicata, addirittura protostoriche. Già dal XV secolo a.c. infatti è possibile trovare tracce che testimoniano l'applicazione di tecniche di coltivazione, trasformazione e conservazione del prodotto abbastanza evolute. A Tursi e sulla collina di Timmari, a Matera, sono stati ritrovati dei "*dolii*", ovvero dei contenitori per la conservazione dell'olio, risalenti all'età del bronzo. I numerosi reperti archeologici (foglie, noccioli ed olive, dipinti su anfore e vasellame vario, ecc…) individuati negli scavi condotti nel Metapontino, testimoniano la grande tradizione agricola ed olivicola dell'area. Altre testimonianze storiche dell'olivicoltura locale sono reperibili nel resto della Regione e costituiscono la prova della "vocazionalità" del territorio. La coltura, infatti, già da allora doveva raggiungere buoni livelli produttivi, anche in assenza degli attuali mezzi tecnici di sintesi per la nutrizione e la difesa.

DIFFUSIONE E CULTIVAR

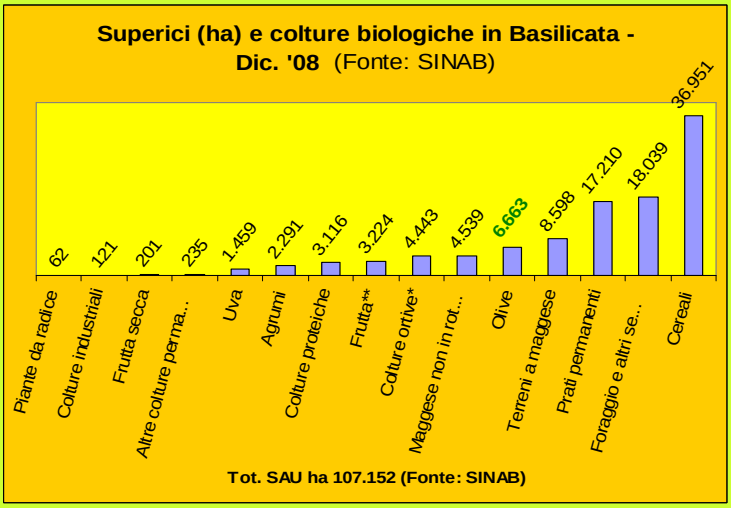
La coltura dell'olivo è praticata in maniera specializzata sia nel Materano, dove tra le varietà autoctone spiccano la *Maiatica* e *l'Ogliarola del Bradano*, sia nel Potentino dove prevale l'*Ogliarola del Vulture*. "Allo stato attuale sono ventisette le cultivar recuperate in ambito regionale; di esse alcune sono da tempo conosciute ed apprezzate anche in ambito nazionale, mentre altre sono poco note e diffuse, ma non per questo non meritevoli di attenzione e considerazione" (A. Rotundo). Infatti sono proprio gli ecotipi locali, sperimentati e selezionati in millenni di attività agricola, che più si adattano all'applicazione del "metodo biologico". Allo stato attuale, le varietà più coltivate nelle aziende che certificano olio biologico in Basilicata sono: *Coratina, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Majatica, Racioppa, Cima di Melfi, Faresana e Spinosa*.

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA REGIONALE

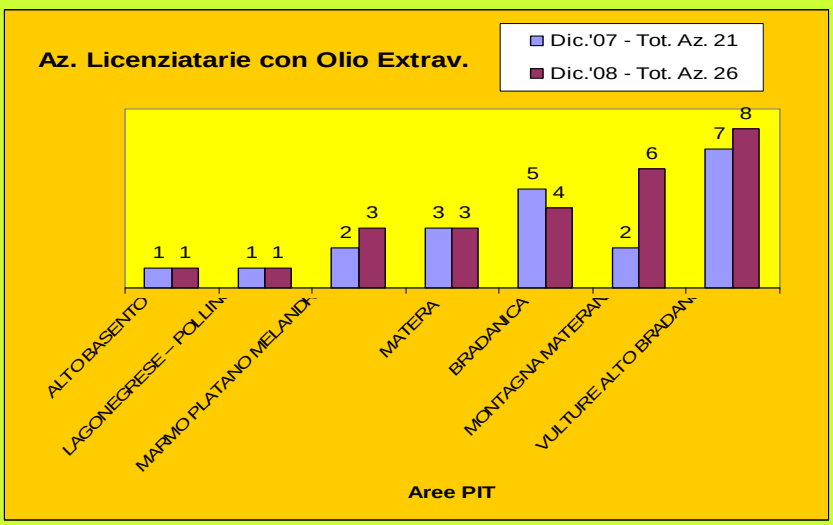
Il numero delle aziende biologiche iscritte nell'elenco regionale, dopo il grande incremento registrato nel 2005 dovuto prevalentemente alle opportunità offerte dalla nuova PAC, diminuisce gradatamente. Il repentino calo di iscritti previsti entro la fine del 2009 non si è verificato. I tanti che si sono cancellati sono stati, in parte, sostituiti da nuovi iscritti. La ricerca di nuovi sbocchi commerciali, la crescente sensibilità verso le tematiche ambientali e salutistiche e la disponibilità crescente di conoscenze, tecniche e mezzi biologici, spingono, soprattutto i giovani imprenditori agricoli, a scegliere il metodo biologico. La tendenza alla crescita del mercato dei prodotti biologici, manifestata anche in questi ultimi periodi di grande contrazione dei consumi, si valuta oramai consolidata e si suppone coinvolgerà sempre più consumatori.



L'OLIVICOLTURA BIOLOGICA REGIONALE



Aziende & olivo	Dic.'08	Dic.'09
Aziende (anche) olivicole iscritte all'Elenco Regionale Prod. Bio.	3.023	2.738
Aziende esclusivamente olivicole	200	190
Produttori/trasformatori di olio/olive iscritti all'albo regionale	33	39

La SAU olivicola regionale si aggira sui 30.000 ha di cui quella bio, secondo i dati elaborati dal SINAB (Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica), è di 6.663 ha e corrisponde al 6,2% della SAU totale bio. Dal dicembre 2008 al dicembre 2009 si sono cancellate dall'Albo Regionale 285 aziende con coltivazioni olivicole non specializzate e 10 specializzate, mentre sono aumentate le aziende che trasformano e/o vendono l'olio certificato.

Le aziende licenziatarie sono quelle che "hanno la licenza" a vendere prodotto biologico certificato e, eventualmente, a dichiararlo in etichetta. Queste sono sempre un numero esiguo se paragonate al totale delle iscritte all'Albo Regionale. La cosa è ancora più evidente per l'olio di oliva. L'autoconsumo, la "vendita diretta" e "di prossimità" - come si dice adesso - sono modalità di distribuzione molto diffuse e radicate in Basilicata. La conoscenza diretta, quasi intima, tra produttore e consumatore rende superflua la certificazione. Non mancano, comunque, esempi di aziende specializzate nella produzione e commercializzazione che, puntando anche sugli aspetti di qualità che il "biologico certificato" garantisce, stanno conquistando interessanti spazi di mercato.