**Giovedì 26 aprile 2018** - Anno XII - nuova edizione

# Agrifoglio n. 76

## Notiziario regionale di agricoltura sostenibile

*mensile a cura dell'Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura*

"Alsia Basilicata" è su:

## CARTA E PENNA

*di Sergio Gallo*

Quando i rami di olivo avvizziscono o seccano, come si dice dalle nostre parti "tremano le vene ai polsi". Perché il pensiero corre subito alla strage di piante secolari che la Xylella sta provocando nel Salento risalendo sempre più a nord, fin quasi alle soglie della Basilicata. Ma per il momento solo tanta paura: da noi le cause dei disseccamenti sono altre, tutte ben note e non così letali.

Monitoraggi continui, della Regione Basilicata e dell'Alsia, supportati dalle analisi del Centro ricerche Agrobios della stessa Alsia, per il momento dimostrano che l'argine sta tenendo, e la Basilicata è immune. Altri territori stanno pagando a caro prezzo l'avanzata del batterio, mentre si inseguono - e spesso si contraddicono - voci autorevoli e fake news su complotti e ritrovati miracolosi.

Pur coi nervi tesi, e con gli occhi fissi sui campi, in questo stesso comparto la Basilicata è riuscita ancora a parlare di qualità. Lo ha fatto con gli operatori, con gli esperti, con il mondo della ristorazione, con i consumatori. E con le scuole.

Durante la quindicesima edizione del Concorso regionale "Olivarum" appena conclusa, Regione e Alsia ancora una volta hanno infatti riproposto il tema del miglioramento delle produzioni di olio extravergine di oliva, premiando con un panel di tutto prestigio gli sforzi di tanti olivicoltori lucani. Ma hanno portato quella qualità anche nelle scuole tecniche agrarie di Sant'Arcangelo, Pisticci e Genzano di Lucania, dove si formeranno nuovi assaggiatori professionisti. Perché il riconoscimento della qualità non si improvvisa.

## *In questo numero*


2 **COMMENTO CLIMATICO marzo 2018** *di E. Scalcione et al.*

4 **COLTIVIAMO L'INNOVAZIONE - Agricoltura di precisione** *di P. D. Grieco*

7 **AGICOLTURA BIOLOGICA - Logistica per le filiere corte: l'esempio svizzero** *di G. Mele*

9 **TRASFORMARE IN AZIENDA - La normativa igienico sanitaria applicabile all'azienda agricola** *di C. Brienza*

12 ***FOCUS* - Olivarum 2018**

13 - **Olivarum ha compiuto la sua XV edizione** *di S. D'alessandro et al.*

15 - **Potere salutistico dell'olio per la prevenzione dei tumori** *di C. Loguercio*

16 - **I nobili abbinamenti: olio EVO e alta cucina** *di G. Scatolini*

18 - **Alimentazione epigenetica e cancro** *di G. Colucci*

19 - **Valorizzazione delle proprietà salutistiche dell'olio EVO** *di R. Amirante et al.*

21 - **Nova agricoltura in Oliveto** *di A. Caponero*

24 - **Emergenza Xylella sull'olivo in Puglia** *di A. Caponero*

27 - **I disseccamenti dell'olivo: non solo Xylella** *di A. Caponero*

29 **BASILICANDO - Ufficio fitosanitario regionale** *di F. Radogna*

30 **APPUNTAMENTI ED EVENTI - Settimana delle fattorie didattiche aperte** *di I. Ferrari*

34 **APPUNTAMENTI ED EVENTI - Nuovo ciclo di seminari di agricoltura bio** *di G. Mele*


ISSN 2421- 3268
Agrifoglio (Online)

REGIONE BASILICATA

# Commento Climatico

## Analisi Climatica di Marzo 2018

*Emanuele Scalcione*, Pietro Dichio, Giuseppe Fabrizio*

### *Piogge abbondanti, soprattutto per le aree a sud ovest della regione*

Dopo un inverno che ha mostrato i "*suoi muscoli*", verso la fine del periodo (soprattutto con l'ondata di aria fredda e neve di fine febbraio), a marzo abbiamo registrato la tipica variabilità della primavera, in cui si sono alternate giornate miti ad altre più fresche e piovose fino alla comparsa della neve nelle aree interne ed in quota.

A livello nazionale la temperatura media è stata in linea con i valori stagionali (figura1), tranne che all'estremo sud, mentre la piovosità è stata molto elevata (figura 2), tanto da far registrare un surplus di oltre il 70%.

A livello regionale, marzo può essere suddiviso in due periodi: il primo, che ha interessato le prime due decadi durante le quali abbiamo avuto temperature miti e gradevoli, e il secondo periodo, invece, caratterizzato da una ondata di freddo anomalo e piogge.

In particolare, nel primo periodo oltre alla continua crescita della temperatura media giornaliera passata dai 10-12°C dei primi giorni ai 15-17°C della seconda decade, abbiamo avuto numerose giornate con ventilazione sostenuta, proveniente in prevalenza dai quadranti meridionali e/o occidentali. La fase di maggiore instabilità è stata registrata tra il 18 e il 25. In questo periodo abbiamo avuto la neve a quote superiori ai 700-800 m, con un sostanziale calo delle temperature. Nel Metapontino le minime sono scese fino a 2-3°C e solo nelle val-

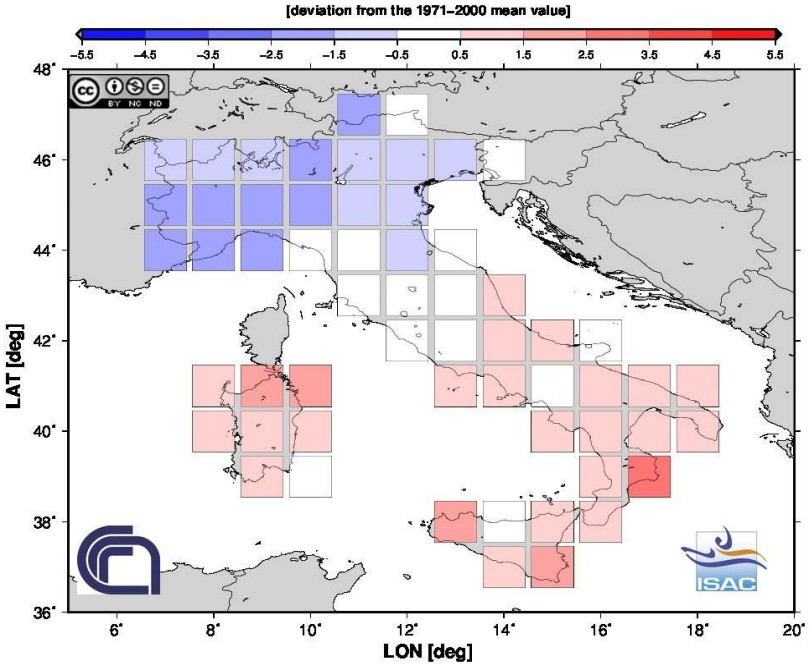



**Figura 1**. Temperatura di marzo 2018 in Italia (fonte ISAC-CNR)

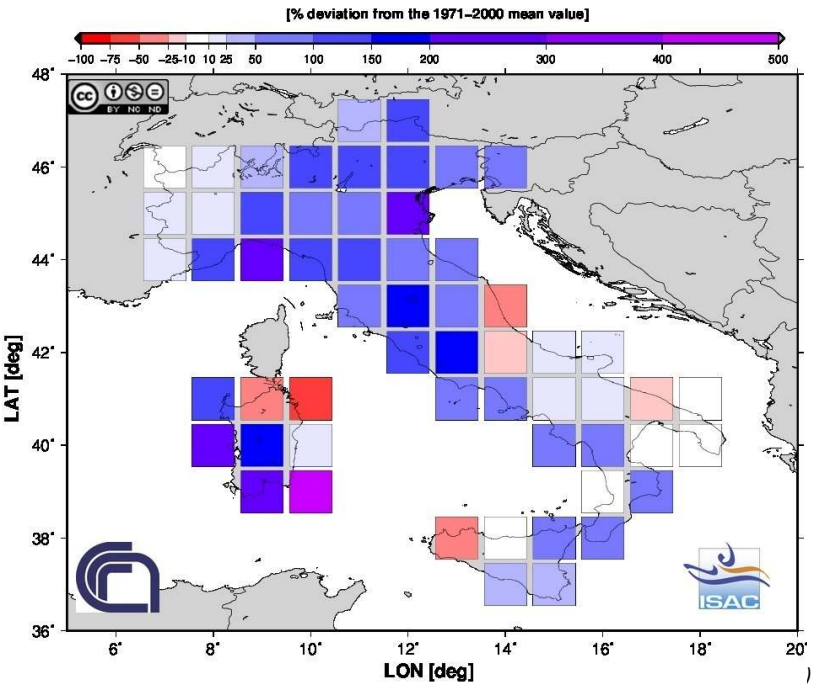



**Figura 2**. Piogge di marzo 2018 in Italia (fonte ISAC-CNR)

**ALSIA — Regione Basilicata*
*emanuele.scalcione@alsia.it - 0835.244365*

**Tabella 1**. Piovosità media di marzo 2018 (Fonte Servizio Agrometeorologico Lucano – ALSIA)

| Pioggia (mm) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Collina Materana** | **Vulture e Alto Bradano** | **Metapontino** | **Medio Agri e Basso Sinni** | **Alto Agri e Lagonegrese** | **Sub- Appenino Lucano** |
| 72,0 | 113,0 | 57,0 | 76,0 | 240,0 | 110,0 |

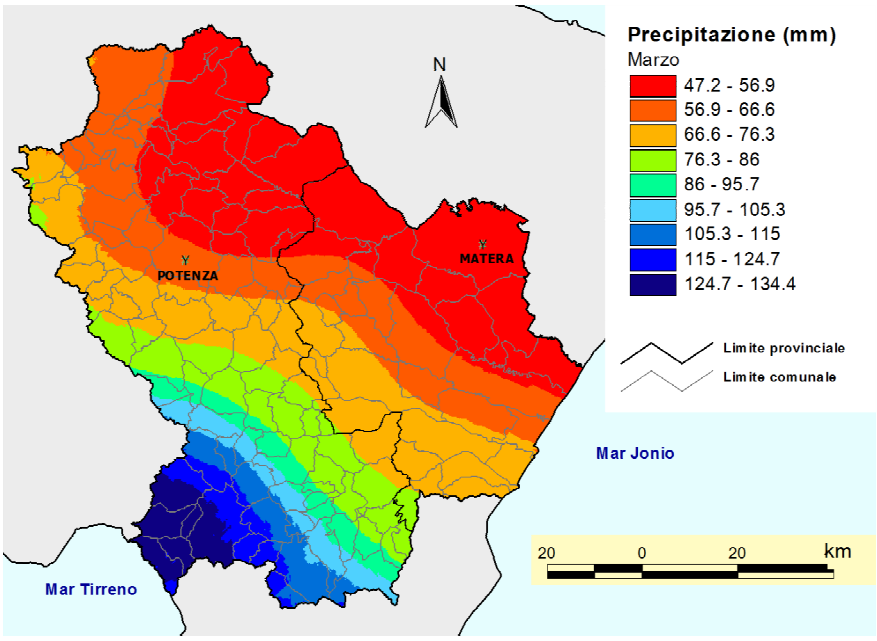



**Figura 3**. Piovosità media di marzo in Basilicata

late e nelle zone interne sono scese a 1-2°C sotto lo zero. Nei giorni successivi l'instabilità è andata progressivamente riducendosi fino ad allineare la temperatura ai valori medi stagionali compresi tra i 14-15 °C del Metapontino e i 9-10 dell'Alta Valle dell'Agri.

Come già detto, marzo è stato piovoso, ciò non solo a livello nazionale ma anche a livello regionale: il surplus pluviometrico medio ha superato il 65%, con punte del 120-140% nelle aree dell'Alto Agri e Lagonegrese.

Nella tabella 1, sono riportati i dati delle centraline SAL, le quali hanno registrato una piovosità media compresa tra i 240 mm del versante Tirrenico/Alta Val d'Agri e i 57 mm del Metapontino. Dal confronto dei dati in tabella rispetto alla piovosità media regionale riferita al periodo 1971/2001 (figura 3), si può rilevare che dette quantità sono perfettamente in media con i valori stagionali nella valle del Bradano, Materano e Metapontino, mentre superano di oltre il 100% nelle aree del versante Tirrenico. Il numero di giorni piovosi con quantità superiore a 5 mm è stato di circa 5 giorni nelle aree ad ovest, fino ad arrivare ai 15 giorni del versante Tirrenico.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul portale Alsia (www.alsia.it), canale dei "*Servizi di Supporto Tecnico*".

Coltivare l'innovazione

# AGRICOLTURA DI PRECISIONE

*Pasquale Domenico Grieco**

## *Alcuni esempi di fitopatie rilevate da drone mediante analisi multispettrale, su piante arboree*

L'Agricoltura di Precisione (**AP**) prevede che le piante (o gli animali) ottengano esattamente il trattamento di cui hanno bisogno, determinato con precisione grazie all'utilizzo delle tecnologie più avanzate, tra cui Information and Communications Technology (**ICT**), sensori, Global Positioning System (**GPS**), robotica, ecc. Per cui, lo scopo principale è quello di effettuare interventi agronomici mirati per aumentare la produzione e la qualità, ridurre i costi di gestione e ridurre al minimo i possibili impatti ambientali.

La principale differenza che esiste tra l'agricoltura tradizionale e l'agricoltura di precisione consiste nella gestione per metro quadrato della coltura o per singola pianta, invece di utilizzare interventi colturali per singolo appezzamento.

Drone (*Drone Service*) in azione in un oliveto

Drone ottacottero provvisto di camera multispettrale (*Drone Service*)

Per poter ottenere queste informazioni dettagliate e puntuali, i sensori in postazioni fisse o mobili (installati ad es. su droni o satelliti) rilevano e registrano dati sia delle colture interessate sia del terreno. Sulla base dei dati acquisiti dal/dai sensore/i, vengono utilizzati software specifici che si basano su regole e modelli decisionali utili per poter effettuare trattamenti specifici e puntuali.

Volendo concettualmente semplificare, possiamo affermare che l'agricoltura di precisione rappresenta un nuovo modello di gestione dell'agricoltura incentrata sul monitoraggio, la misurazione e le risposte alla variabilità delle colture, dei campi.

Tutto questo è possibile grazie anche al rapido sviluppo di tecnologie di rilevamento, sistemi informatici di gestione, macchine e attrezzature agricole e modelli agronomici ed economici ben studiati e definiti. I benefici che ne derivano sono sia diretti sia indiretti; infatti, alcuni sono prontamente tangibili come ad es. la riduzione dei costi di gestione a fronte di un aumento della produzione e della qualità, altri meno, come la sostenibilità ambientale.

Ci sono alcuni studi effettuati nell'ultimo decennio, che definiscono con precisione per singola coltura il risparmio in erbicidi, fungicidi, concimi, acqua, trattamenti meccanici con risparmi variabili importanti dell'ordine del 20 – 30%.

Rispetto alle fitopatologie, tramite l'applicazione di sensori di ultima generazione, è possibile osservare le piante (erbacee e arboree) al di fuori del range del visibile, e quindi, avere la possibilità me-

*(Continua a pagina 5)*

* *Centro Ricerche Metapontum Agrobios, ALSIA - Regione Basilicata*
*pdgrieco@agrobios.it*

diante elaborazioni matematiche definite (algoritmi) di individuare (diagnosi) precocemente e con accuratezza la/le malattia/e e patogeni. L'intervento preventivo, fatto con trattamenti mirati e puntuali, permette così di ridurre al minimo la diffusione del patogeno, con una conseguente riduzione delle perdite qualitative e quantitative nella resa delle colture e dei costi colturali in generale.

Le tecniche ottiche, come l'imaging **RGB**, i sensori multi e iperspettrali, la termografia o la fluorescenza della clorofilla, hanno dimostrato il loro potenziale in sistemi di rilevamento automatizzati e non, oggettivi e riproducibili per l'identificazione e la quantificazione delle malattie delle piante sin dai primi stadi epidemici.

Recentemente, è stata aggiunta la scansione 3D anche come analisi ottica che fornisce ulteriori informazioni sulla vitalità delle colture. Sono disponibili diverse piattaforme da prossimale a *remote sensing* per il monitoraggio multiscala di singole piante, di colture o di interi campi coltivati.

Il rilevamento accurato e affidabile delle malattie è facilitato da metodi altamente sofisticati e innovativi di analisi dei dati che portano a nuove conoscenze derivate dai dati dei sensori per sistemi complessi del patogeno vegetale. I metodi non distruttivi basati su sensori supportano ed integrano gli approcci visivi e/o molecolari o immunoenzimatici per la valutazione delle malattie delle piante.

Questi sistemi consentono di ottenere sistemi di mappatura anche in tempo reale per le variabili del raccolto, del suolo e dell'ambiente per facilitare una decisione gestionale. Al contrario, le pratiche tradizionali presumono che i parametri nei campi coltivati siano omogenei e quindi all'applicazione di pesticidi e alla gestione delle colture che non è chiaramente correlata alla situazione esistente di gestione delle malattie. Considerando che l'insorgere di malattie delle piante dipende anche da specifici fattori ambientali e che le malattie spesso mostrano una distribuzione eterogenea nei campi, le tecniche di rilevamento ottico sono utili per identificare focolai di malattie primarie e aree che differiscono nella gravità della malattia nei campi.

Sia l'agricoltura di precisione che lo studio del fenotipo delle piante hanno esigenze e sfide specifiche in relazione al rilevamento delle malattie. Per ottenere diagnosi affidabili delle patologie delle piante è necessario introdurre e integrare nuovi approcci nei sistemi di monitoraggio e di classificazione tradizionali. I sensori ottici sono strumenti importanti non invasivi per il rilevamento e la diagnosi della malattia.

**Foto a sinistra**: Mappa di un oliveto in RGB. **Foto a destra**: Lo stesso oliveto della foto a fianco, fotografato in "multispettrale" e successiva elaborazione dati per ottenere l'indice di malattia (in rosso = pianta malata, in verde = pianta sana, in giallo e arancione = stadi intermedi della malattia) *(Software elaborazione dati ISE-NET)*

Il crescente tasso di incidenza della malattia derivante da effetti devastanti dei patogeni delle piante, limita la produttività delle colture a livello globale, influenzando anche la sicurezza alimentare.

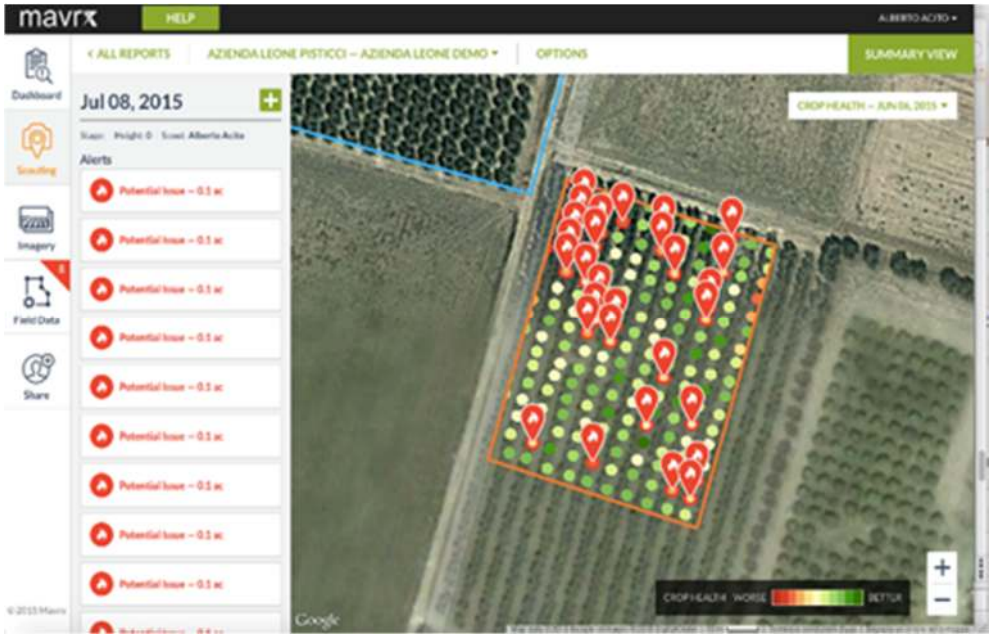
Gli effetti della globalizzazione, dei cambiamenti climatici, dell'evoluzione dei patogeni e dei vettori, per citarne alcuni, si sono combinati per aumentare la diffusione di patogeni vegetali invasivi. Di conseguenza, la diagnosi precoce dei patogeni, la diagnosi accurata, la valutazione e la sorveglianza sono indispensabili per prevedere le epidemie e un ampio periodo di tempo per sviluppare e applicare misure di mitigazione adeguate per la protezione delle colture e una maggiore produttività.

Sia la diagnosi delle malattie che l'individuazione degli agenti patogeni sono fondamentali per pro-

*(Continua a pagina 6)*

teggere le colture e i sistemi vegetali naturali, nonché un supporto alle decisioni per l'adozione ed applicazione di misure di prevenzione e gestione. Le valutazioni visive della malattia nelle diverse piante sono inaffidabili e soggettive, in quanto derivanti da osservazioni empiriche. Non riuscire a diagnosticare per tempo fitopatie e patogeni porta direttamente al controllo inadeguato della malattia determinando al contempo la riduzione della produzione e della qualità delle colture.

I sistemi GIS e il Digital Imaging (**DI**) sono stati applicati in patologia vegetale per migliorare la velocità e l'accuratezza della valutazione della malattia, della diagnostica e del rilevamento degli agenti patogeni. Queste nuove tecnologie hanno contribuito alla raccolta e all'analisi dei dati sul campo in modi che non erano possibili prima dell'avvento del delle ICT.




Campo di olivo fotografato da drone mediante camera multispettrale e successiva elaborazione dati per l'ottenimento dell'indice di malattia *(Software elaborazione dati Mavrx)*

Diagnosi di malattie delle piante/problemi e rilevamento dei patogeni sono componenti fondamentali di un'agricoltura di successo. Eventuali azioni correttive per le cattive prestazioni delle piante dovrebbero derivare da un'accurata valutazione e diagnosi del/dei problema/i, ovviamente seguite da opportuni suggerimenti di gestione. Tra i fattori da considerare nella scelta delle tecniche diagnostiche vi sono la velocità, il costo, l'accuratezza, la disponibilità di tecnologia, la formazione, il valore del raccolto e la probabilità di generare una strategia di gestione di successo.

Molte nuove entusiasmanti tecnologie stanno entrando nel campo della diagnostica, e la diagnosi delle malattie e dei problemi delle piante e il rilevamento degli agenti patogeni non sono eccezioni. Tra i preferiti ci sono i test molecolari basati sulla specificità delle sequenze di geni, test sierologici in vari formati, tecnologie di biosensore dirette e indirette e imaging spettrale. Siamo entrati in un'era in cui è possibile identificare l'intero bioma sia all'interno che all'esterno di una pianta, le piante malate possono essere analizzate in modo non distruttivo e la salute generale di un intero raccolto può essere rapidamente visibile.

Il rapido sviluppo di nuove tecnologie e il panorama in continua evoluzione del mondo online (ad esempio Internet of Things (**IoT**), Internet of All, soluzioni basate su cloud offrono un'opportunità unica per lo sviluppo di sistemi automatizzati e robotizzati per l'agricoltura e silvicoltura.

I progressi tecnologici nella visione artificiale, nei sistemi di posizionamento globale, nelle tecnologie laser, negli attuatori e nella meccatronica hanno consentito lo sviluppo e l'implementazione di sistemi robotici e tecnologie intelligenti per l'agricoltura di precisione.

Il rilevamento delle malattie delle piante rappresenta, però, ancora una sfida intrigante, sia per lo stress abiotico che biotico. Molti metodi e tecnologie di riconoscimento per identificare i sintomi della malattia delle piante sono stati sviluppati con successo; tuttavia, la maggior parte di loro richiede un ambiente controllato per l'acquisizione dei dati per evitare falsi positivi.

I metodi di apprendimento automatico (ad es., *Deep* e *transfer learning*) presentano risultati promettenti per migliorare l'elaborazione delle immagini e l'identificazione dei sintomi delle piante. Tuttavia, la specificità diagnostica è una sfida per il controllo dei microrganismi e dovrebbe guidare lo sviluppo di meccatronica e soluzioni robotiche per la gestione delle malattie.

Agricoltura Biologica

# Logistica per le filiere corte: l'esempio svizzero

*Giuseppe Mele**

*Le poste svizzere collaborano con i produttori agricoli effettuando le consegne agli utenti del servizio*

Abbiamo già affrontato, come ALSIA, il tema delle nuove forme di distribuzione degli agroalimentari biologici, del fenomeno dei Gruppi di Acquisto Solidali (G.A.S.), dei limiti e dei vantaggi delle cosiddette "filiere corte" (produttore e consumatore senza operatori intermedi) che, giusto per intenderci, sono cose diverse dal "Km Zero" (produttore e consumatore dello stesso posto).

Abbiamo sempre ritenuto il trasporto e la distribuzione dei prodotti agricoli ai singoli consumatori (anche se associati in G.A.S.) essere il vero, forte limite allo sviluppo delle filiere corte, soprattutto se si tratta di piccoli quantitativi e di prodotti freschi. Inoltre, la legislazione nazionale prevede particolari vincoli per il trasporto dei prodotti deperibili, quali sono appunto gli agroalimentari freschi.

Se mettiamo insieme "filiere corte e Km Zero" le problematiche della logistica diventano di difficile soluzione. Immaginate quanto possa essere oneroso portare piccoli quantitativi di ortofrutta alle famiglie di un piccolo borgo o di un paesino lucano. Alcuni produttori lucani e pugliesi (sia singoli che organizzati in consorzi o cooperative come ad es. le OP) ci hanno provato realizzando vari tentativi a livello regionale, ma i costi della logistica hanno sempre ridimensionato le aspettative, sia dei produttori che dei consumatori.

In Svizzera hanno avuto un'idea molto semplice e senza aspettare l'arrivo della oramai nota multinazionale della logistica (la famosa Amazon Fresh, specializzata proprio nella distribuzione dei prodotti freschi), hanno sviluppato un nuovo servizio logistico; dalla Posta, che si fa carico di distribuire i prodotti (frutta e verdura), direttamente ai clienti locali.

Gli ordini arrivano ai produttori, i quali confezionano i prodotti in borse riutilizzabili, dotate di un'etichetta con indirizzo e di un codice a barre. Le borse vengono depositate presso l'ufficio postale più vicino, poi i postini assicurano le consegne durante il loro giro consueto.

Questa distribuzione di prodotti regionali è un nuovo canale veloce, affidabile e vantaggioso in termini di costi.

Sviluppata grazie a una partnership con agricoltori biologici, questa soluzione è stata rapidamente adottata da numerosissimi clienti. Una soluzione, semplice ed intelligente per favorire il mantenimento di un'agricoltura vitale, sana e al servizio anche delle comunità locali (e non in contrasto come avviene per le monocolture intensive, ad es. il prosecco).

Nella pagina seguente proponiamo la lettura del dèpliant illustrativo delle Poste svizzere, dove si evince chiaramente l'intero percorso che compie la merce: l'agricoltore raccoglie l'ordine del cliente e porta le borse dalla spesa all'ufficio postale; il postino le consegna al cliente durante il suo giro quotidiano; il cliente svuota la borsa e la ripone nella cassetta postale dove il postino la riconsegnerà al contadino.

Semplicissimo ...in Svizzera!

**ALSIA — Regione Basilicata*
*giuseppe.mele@alsia.it, 0835.244421*

# Recapito di prodotti regionali
## Svolgimento esemplificativo

**1** Il contadino 1 riceve un'ordinazione da un cliente. Il cliente è venuto a conoscenza dell'offerta grazie a un opuscolo, uno shop online o tramite passaparola. Il contadino 1 mette insieme tutti i prodotti. Se necessario acquista ulteriori prodotti da altri contadini (contadini 2 e 3).

**2** Il contadino 1 porta le borse munite di etichetta per l'indirizzo e codice a barre all'ufficio di recapito più vicino.

**3** Il fattorino consegna le borse al cliente durante il suo giro quotidiano.

**4** Dopo averla vuotata, il cliente ripone la borsa riutilizzabile nella cassetta di deposito della sua cassetta delle lettere.

**5** L'addetto al recapito riporta le borse vuote all'ufficio di recapito.

**6** Il contadino 1 riprende con sé le borse vuote.

Trasformare in azienda

# La normativa igienico sanitaria applicabile all'azienda agricola

*Carla Brienza**

*Con la DGR n. 305/2013 è possibile trasformare prodotti di origine sia vegetale che animale in un unico ambiente di lavorazione definito "locale polifunzionale"*

La sicurezza igienico sanitaria delle produzioni agroalimentari è uno degli aspetti più importanti della qualità ed è normata dal così detto "pacchetto igiene", un insieme di testi legislativi emanati dall'Unione Europea che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti (tabella 1).

**Tabella 1**. I principali provvedimenti del pacchetto igiene a cui l'OSA deve rispondere

| Reg. CE | Argomento |
|---|---|
| *178/2002* | *Principi e requisiti generali della legislazione alimentare - rintracciabilità* |
| *852/2004* | *Igiene dei prodotti alimentari* |
| *853/2004* | *Igiene dei prodotti di origine animale* |
| *183/2005* | *Igiene dei mangimi* |
| *2073/2005* | *Requisiti microbiologici* |
| *625/2017* | *Funzionamento dei controlli ufficiali; entrerà in vigore nel 2019 in sostituzione dei provvedimenti relativi ai Reg. CE 882/2004 e 854/2004* |

Il pacchetto Igiene ha un duplice obbiettivo, garantire la *sicurezza* dei prodotti alimentari e *garantire scambi commerciali leali*, e lo persegue con un approccio di filiera, partendo cioè già dalla produzione primaria assicurando la salubrità di tutti i prodotti derivanti dalla terra, dall'allevamento, dalla caccia e dalla pesca poiché rappresenteranno le materie prime di un qualunque alimento. Vengono considerate poi tutte le fasi successive quali la trasformazione e la distribuzione, fino ad arrivare alla vendita al consumatore.

Il pacchetto igiene stabilisce innanzi tutto gli attori con le rispettive responsabilità: da una parte *l'Operatore del Settore Alimentare (OSA)* che svolge delle attività connesse alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e che rappresenta il responsabile della salubrità degli stessi e quindi dell'applicazione dei regolamenti; dall'altra *l'Autorità Competente*, ovvero chi effettua l'attività di controllo ufficiale, che deve verificare il rispetto da parte dell'OSA delle normative igienico sanitarie.

Le Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità animale sono il Ministero della Salute (Autorità competente centrale), le Regioni (autorità competenti regionali) e le ASL (autorità competenti locali). Affianco alle Autorità Competenti operano altri organismi di controllo, dai NAS al Corpo Forestale, passando per polizia municipale, repressione frodi ecc.

Il panorama è così variegato che si sta cercando di fare ordine con l'introduzione del "Registro dei controlli", una banca dati su cui ogni autorità/organismo di controllo registra le proprie attività per organizzare meglio gli interventi, evitando di tornare sulla stessa azienda a controllare gli stessi requisiti.

Secondo il Regolamento CE n. 178/02, tutti gli operatori del settore alimentare devono attuare un sistema di *rintracciabilità*, cioè un sistema che renda possibile conoscere in qualsiasi momento la provenienza delle sostanze che sono entrate nel processo produttivo e a chi è stato fornito il prodotto finito. In tale modo, nel caso l'alimento si rivelasse rischioso per la salute umana, è possibile mettere

*(Continua a pagina 10)*

* *Tecnologa alimentare*
*carla.brienza@tin.it*

in atto delle misure di ritiro/richiamo per evitare eventuali effetti dannosi alla salute del consumatore e per consentire il corretto funzionamento dei "sistemi di allerta" attivi in tutti gli stati membri, istituiti per gestire il rischio igienico sanitario.

Il Regolamento 852/2004 stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari in generale ed è quindi rivolto a tutti gli OSA, a prescindere dall'alimento che producono o dal loro ruolo nella filiera alimentare. L'OSA ha l'obbligo di notificare, ai fini della registrazione o del riconoscimento, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che effettua una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

da www.elbataste.com

La procedura per la **registrazione** prevede la compilazione della pratica on line sul sito del SUAP del comune dove si avvia l'attività, raggiungibile dal sito www.impresainungiorno.it tramite segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) e *la ricevuta di inserimento della richiesta costituisce titolo abilitativo all'apertura*.

Diverso è il discorso del **riconoscimento** che rimane un atto autorizzativo vero e proprio per il quale va compilata la modulistica specifica e inviata alla Regione per il tramite della ASL. Bisogna poi attendere il sopralluogo per la verifica della idoneità igienico sanitaria di strutture e attrezzature e quindi l'emissione da parte della Regione del numero di riconoscimento con determinazione dirigenziale. Solo allora è possibile avviare l'attività, considerato che è fatto obbligo riportare il numero di riconoscimento in etichetta.

La normativa rende obbligatoria l'adozione di un sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (Hazard analisys and critical control point) ovvero di un metodo che mira ad identificare ed analizzare i rischi possibili durante la produzione di un alimento, a definire i mezzi necessari per neutralizzarli e ad assicurare che questi mezzi siano messi in atto in modo efficiente ed efficace.

Mediante questo strumento, tutti i produttori di alimenti sono obbligati ad effettuare un controllo continuo della propria attività e quindi al rispetto degli standard igienico-sanitari.

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati, vengono resi disponibili "Manuali per la Corretta prassi Igienica" che costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo (quelli validati dal Ministero della salute sono presenti all'indirizzo www.salute.gov.it).
Infine negli allegati dei Regolamenti 852 (per tutti i prodotti alimentari) e 853 (ad integrazione della 852 per i prodotti di origine animale) sono riportati i requisiti igienici che gli OSA devono rispettare per quanto riguarda i locali di produzione, le attrezzature, il trasporto degli alimenti, il personale, i rifiuti e il confezionamento.

Utili indicazioni sulle applicazioni dei suddetti Regolamenti si possono trovare nelle Delibere di Giunta Regionali di recepimento delle linee guida nazionali, in particolare:

- la DGR 1288/2011 e s.m.i.;
- la DGR 305/2013;
- la Nota esplicativa del Dip. Politiche della persona, Ufficio Veterinario, Regione Basilicata, prot. 158026/13AS del 03/08/2015;
- la DGR 229/2018.

La recentissima DGR n.299 del 13 aprile 2018 riporta modifiche e integrazioni della modulistica per la presentazione della SCIA e la modulistica per i riconoscimenti degli stabilimenti di cui al Reg. CE 852/04.

Nella pagina seguente si riporta una tabella esplicativa per la semplice "registrazione", per il "riconoscimento" e per il caso in cui non c'è bisogno di nessuna delle due.

**Tabella 2**. Situazioni in cui si può ricorrere alla semplice "registrazione" e quando invece va richiesto il "riconoscimento"

| | **Esclusione** (non necessita né registrazione né riconoscimento) | **Registrazione** (tramite SCIA e avvio immediato dell'attività) | **Riconoscimento** (con avvio dell'attività solo dopo il rilascio del numero di riconoscimento) |
|---|---|---|---|
| **Reg. CE 852/2004** | Piccoli quantitativi (fino a € 7.000,00) di prodotti primari ceduti direttamente al consumatore finale.<br><br>*Ad esempio:*<br>*un cittadino che cede la frutta o la verdura del suo orto; Oppure un agricoltore con azienda cerealicola che cede la frutta o la verdura del suo orto con vendita prevalentemente diretta in provincia e province contermini* | Tutte le attività per cui non è previsto il riconoscimento<br>Tutte le produzioni vegetali sopra i 7000 euro e le trasformazioni di prodotti di origine vegetale, le attività di vendita e di somministrazione<br>Senza limitazione della zona di vendita | Produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi, aromi ed enzimi;<br>Produzione e confezionamento di Integratori Alimentari;<br>Produzione e confezionamento di alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia<br>Produzione e confezionamento di alimenti addizionati di vitamine e minerali<br>Produzione di semi germogliati senza limitazione della zona di vendita. |
| **Reg. CE 853/2004** | Piccoli quantitativi di prodotti primari ceduti direttamente al consumatore finale (fino a € 7.000,00)<br>Macellazione e fornitura di polli, conigli e piccola selvaggina allevata fino a 500 capi/anno<br><br>*Ad esempio: un agricoltore con azienda cerealicola che ha un pollaio e che cede piccoli quantitativi di uova; Oppure, che macella e fornisce le carni dei propri polli e conigli con vendita prevalentemente diretta in provincia e province contermini* | Macellazione e fornitura di carni fresche di pollame e lagomorfi fino a 50 UBE/anno (da 501 a 10.000 polli o da 501 a 6.250 lagomorfi) [*1 UBE = 200 polli o 125 lagomorfi*]<br>Produzione e vendita di prodotti primari (origine animale - latte, uova, miele, etc.) il cui valore sia superiore a € 7.000,00 e di prodotti primari (origine vegetale) il cui valore sia superiore a € 7.000,00<br>Stagionatura prodotti agroalimentari tradizionali in locali annessi all'attività agricola<br>Produzione stagionale e vendita di prodotti lattiero-caseari ottenuti in montagna da animali allevati allo stato brado e/o semibrado<br>Produzione e vendita di prodotti di origine animale trasformati anche in locali polifunzionali<br>Produzione e vendita di prodotti di origine vegetale trasformati in locali polifunzionali<br>con vendita prevalentemente diretta in provincia e province contermini | Macellazione di pollame e lagomorfi oltre a 50 UBE/ anno<br>Macellazione di qualsiasi altra specie allevata, diversa da pollame e lagomorfi, indipendentemente dai quantitativi<br>Produzione e vendita di prodotti di origine animale trasformati senza limitazione della zona di vendita di vendita. |

# FOCUS

# Olivarum 2018

***Imbottigliare per valorizzare**: è questo il messaggio che, anche tramite il concorso regionale "Olivarum", si cerca di trasmettere ai numerosi produttori lucani. All'obiettivo principale, quindi, di invogliare olivicoltori e frantoiani a dare un'identità al loro prodotto, molto spesso venduto in anonime lattine, se ne aggiunge un altro, non meno importante: sensibilizzare l'intera filiera regionale ad utilizzare l'olio lucano, dai consumatori ai ristoratori, dai commercianti ai rivenditori.*

*Ma per valorizzare bisogna innanzitutto produrre bene, a partire dalla gestione agronomica (come è stato ribadito a "Nuova agricoltura in Oliveto", evento nazionale tenuto per la prima volta in Calabria) e con la necessaria attenzione alle problematiche fitosanitarie; prima fra tutte l'emergenza dell'epidemia di Xylella fastidiosa in Salento.*

*Coordinamento a cura di*
*M. A. Lombardi*

# "Olivarum" alla sua XV edizione

*Stefania D'Alessandro*, Giovanni Lacertosa*

## *Tra le novità di quest'anno: capo-panel straniero e aumento della gamma di premi e riconoscimenti*

Nel 2000 è sorto il concorso oleario regionale "Olivarum" rivolto alle aziende che producono olio nel territorio della Regione Basilicata. Iniziato con appena 24 campioni, è arrivato alla XV EDIZIONE con la partecipazione di ben 57 campioni provenienti dai paesi olivicoli più rappresentativi della nostra Regione: Aliano, Bernalda, Calciano, Ferrandina, Grassano, Matera, Montalbano Ionico, Montescaglioso, Novasiri, Oliveto Lucano, Pisticci, Rotondella, San Giorgio Lucano, San Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi, Albano di Lucania, Campomaggiore, Cancellara, Castelluccio Superiore, Lavello, Melfi, Missanello, Noepoli, Pietragalla, Rapolla, Rionero in vulture, San Chirico Nuovo, Senise, Venosa e Vietri di Potenza.

I premi per il 1° e 2° classificato di Olivarum 2018

Negli anni il premio ha contribuito ad attuare un progressivo miglioramento produttivo da parte delle aziende interpretando la crescente esigenza di qualità dei consumatori.

Così operando, la Regione in stretta collaborazione con l'Alsia ha intercettato e favorito il rapporto tra le aziende partecipanti al concorso, la ristorazione e la distribuzione di qualità.

Quest'anno il concorso oleario Olivarum ha lanciato anche un intenso programma di attività didattiche tutt'ora in corso presso le scuole tecniche agrarie di Sant'Arcangelo, Pisticci e Genzano di Lucania nelle quali si stanno svolgendo corsi per assaggiatori di olio vergine di oliva, autorizzati dal Dipartimento Politiche Agricole e Forestali e riconosciuti dal MiPAAF, validi per l'iscrizione nell'elenco degli assaggiatori professionisti. Durante questi corsi gli alunni hanno la possibilità di acquisire, attraverso lezioni teoriche e prove pratiche di assaggio, il Metodo del "Panel – Test" per imparare a controllare la qualità dell'olio. Inoltre, gli oli che vengono utilizzati per le prove pratiche sono quelli che hanno partecipato al premio, in modo da offrire ad alunni e professori emozioni sensoriali e indirizzi verso oli di primissima qualità.

Il panel (termine traslato dall'inglese, che si potrebbe tradurre con "giuria"), riconosciuto dal Mipaaf, che ha valutato gli oli in gara è composto da **D'Alessandro Stefania, Lacertosa Giovanni, Altieri Antonietta, Barbaro Paola, Cannone Angelica, Festa Giuseppe, Giorio Giovanni,**

*(Continua a pagina 14)*

**Dipartimento Politiche Agricole e Forestali - Regione Basilicata*
*stefania.dalessandro@regione.basilicata.it*

**Melfi Donato** e **Vena Nicola**. Esso è rigorosamente formato da giurati molto specializzati, tutti iscritti nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extravergini. In questa edizione di Olivarum, esso è stato coadiuvato da un capo panel riconosciuto dal COI (consiglio oleicolo internazionale) tedesco, **Richard Retsch** della *German – olive panel*. Il panel di assaggio nel valutare gli oli a concorso ha applicato il metodo di analisi previsto dal COI.

Alcuni accorgimenti per rendere anonimi i campioni di olio al fine di non influenzare la giuria

Sono stati premiati gli oli che nella graduatoria generale si sono classificati ai primi tre posti riconoscendo menzioni speciali ai migliori oli per le categorie, Migliore Dop Vulture, Migliore Biologico e Migliore Monovarietale

A queste si sono aggiunti i riconoscimenti "Olio Emergente" riservato ai produttori che per la prima volta hanno partecipato al Premio, "Grande Produttore" riservato a coloro che hanno partecipato con lotti omogenei superiori a 25 quintali; inoltre è stata assegnata la menzione speciale alla migliore "Etichetta e Packaging".

I vincitori del premio sono stati annunciati al termine del Convegno "La salute nell'olio" che si è svolto a Montescaglioso, nella bellissima Abbazia, lo scorso 24 marzo che ha visto la partecipazione della dottoressa **Carmelina Loguercio** della Università di Napoli che ha parlato del Potere salutistico dell'olio per la prevenzione dei tumori, dell'ing. **Riccardo Amirante** e la dottoressa **Maria Lisa Clodoveo** che hanno parlato di come valorizzare le proprietà salutistiche dell'olio attraverso l'uso degli ultrasuoni nella tecnologia di estrazione dell'olio, di **Giulio Scatolini** che ha parlato dei possibili abbinamenti che si possono avere con i diversi oli di qualità, e del dottor **Giuseppe Colucci** che ha parlato dell'olio d'oliva nell'alimentazione epigenetica e cancro.

Il primo classificato è stato l'olio *Torre Cantore* dell'oleificio Trisaia di **Laguardia Giuliana** di Rotondella (MT). Secondo Classificato è stato l'olio *Torre Cantore Monovarietale di Coratina* prodotto dallo stesso oleificio e a cui è stato assegnato, inoltre, la menzione speciale "Migliore Monovarietale" e il riconoscimento "Grande Produttore".

Al terzo posto due ex equo, si tratta dell'olio *Tenuta Zagarella* dell'az. **fratelli Quarto** di Matera e dell'olio *Cenzino* dell'azienda **Vincenzo Marvulli** di Matera. Ad entrambi gli oli è andata anche la menzione speciale "Migliore olio Biologico".

Inoltre sono state assegnate dalla giuria la Menzione speciale per il "Migliore olio Dop Vulture" a **Frantoiani del Vulture** srl di Venosa e il riconoscimento "Migliore olio emergente" a **Lorenzo Antonio Micele** di Senise.

La menzione speciale per la migliore etichetta è andata all'olio "Podere Malvarosa" dell'Azienda Agricola **Raffaella Irenze** di Melfi, mentre la menzione per il "Migliore Packagin" è andato al frantoio oleario dei **fratelli Pace** di Pietragalla.

Le aziende che hanno vinto il premio potranno richiedere e apporre sulle proprie bottiglie di olio il bollino del concorso. Questo riconoscimento permetterà loro di dare un'ulteriore garanzia di qualità ai consumatori, buyer e operatori commerciali.

Dopo tutto l'impegno che ha richiesto il concorso, certamente le aziende che potranno fregiarsi del bollino possono essere orgogliose del traguardo raggiunto.

# Potere salutistico dell'olio per la prevenzione dei tumori

*Carmelina Loguercio**

## *Una corretta alimentazione deriva da una corretta informazione e dall'educazione delle nuove generazioni*

Numerose prove scientifiche sono state prodotte negli anni al fine di evidenziare gli effetti benefici derivati dal consumo quotidiano dell'olio d'oliva su un innumerevole numero di patologie. A tal proposito sono fruibili circa 1600 lavori sull'argomento scaricabili attraverso i più famosi portali di divulgazione scientifica come PubMed. È ormai ben noto che il consumo di olio d'oliva, specificatamente extra vergine, è associato ad una ridotta incidenza di patologie cardiovascolari e mortalità in individui con elevato rischio di infarto, grazie alle sue potenzialità antinfiammatorie e vasoprotettive. Da un punto di vista chimico, il 98-99% del peso totale di olio EVO è rappresentato da acidi grassi, in particolare acidi grassi monoinsaturi come l'acido oleico. Tocoferoli, polifenoli e altri costituenti minori rappresentano il restante 1-2%.

Tutti questi componenti possono potenzialmente contribuire al mantenimento della salute estrinsecando gli effetti benefici associati al consumo di EVO. L'assunzione di olio d'oliva dovrebbe essere raccomandata dagli operatori sanitari come un'importante fonte di composti fenolici che svolgono un ruolo nella prevenzione di molte malattie croniche e il conseguente miglioramento della qualità della vita. Intervenire nei confronti di patologie come la fragilità dell'anziano, la sindrome metabolica, la steatosi epatica ed il cancro attraverso l'utilizzo di una corretta composizione dietetica è parte integrante dell'attività del medico nel nuovo millennio oltre che nuovissimo ambito di ricerca internazionale. L'insieme di batteri, virus e funghi che abitano il nostro intestino viene definito Gut microbiota. Tra il gut microbiota e l'ospite esiste un rapporto di mutualismo biologico secondo il quale ognuno è indispensabile e trae beneficio dalla presenza dell'altro. Il mantenimento di un gut microbiota in salute è inoltre importante per la prevenzione di patologie molto diffuse nell'ambito della popolazione generale come diabete mellito e steatosi epatica. Il tipo di grasso nella dieta è responsabile di specifiche modifiche del microbiota intestinale. L'olio extravergine di oliva ha dimostrato di essere in grado di produrre cambiamenti sulla composizione del gut microbiota, contribuendo all'incremento delle specie microbiche antinfiammatorie. La supplementazione dietetica di idrossitirosolo, un importante antiossidante contenuto nell'olio d'oliva, è associata alla remissione della sindrome metabolica ed una diminuzione dell'accumulo di grasso epatico valutato alla risonanza magnetica. Tale risultato è ottenuto attraverso una modifica qualitativa delle specie microbiche alberganti il tratto gastroenterico.

Gli effetti benefici derivanti da un consumo assiduo di olio d'oliva non si fermano solo a questo. L'interferenza sui meccanismi di cancerogenesi, il potenziale chemiopreventivo e l'effetto coadiuvante l'azione di alcuni regimi chemioterapici richiamano alla necessità di focalizzare la nostra attenzione sulla buona alimentazione per la prevenzione ed il trattamento patologie tumorali. L'effetto anticancro dell'oleuropeina aglicone contenuta nell'olio d'oliva, ad esempio, sarebbe in grado di ridurre la formazione tumorale attraverso il blocco delle cellule staminali cancerose. Agirebbe, inoltre, preservando le difese contro lo stress ossidativo, il corretto metabolismo cellulare e regolando l'apoptosi, tutti meccanismi che sono esclusivamente posseduti dall'olio d'oliva rispetto ad altri tipi di olio. È per questi motivi che una corretta alimentazione al fronte prima di una corretta informazione ed educazione delle nuove generazioni, è un concetto alla base della medicina preventiva oltre che baluardo della salvaguardia della salute umana. Nell'era della medicina di precisione la conoscenza dei meccanismi metabolici e delle capacità protettive possedute da tale alimento rappresentano sicuramente vivaci ambiti di interesse della nutrigenomica, disciplina fondamentale della medicina moderna.

**Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
*carmelina.loguercio@unicampania.it*

# I NOBILI ABBINAMENTI: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E ALTA CUCINA

*Giulio Scatolini**

*Molti sono gli uomini che sanno bere e mangiare;*
*pochi quelli che conoscono il gusto (Confucio)*

Scrive Allen S. Weiss nel suo "Come cucinare la Fenice", edito da Marsilio: "Mangiar bene è amare. Mangiar bene è comprendere. Mangiar bene è sognare. Il pensiero sulla cucina oscilla tra due estremi, tra due definizioni del gusto: il gusto soggettivo ispirato dal solipsismo, il narcisismo, l'immaginazione e il gusto collettivo organizzato dalla seduzione, la mitologia, la tradizione.

Il sapere gastronomico dipende dalla mescolanza dinamica e spesso ambigua di queste due polarità – ciò che Immanuel Kant ha definito paradossalmente, l'universalità soggettiva. Questa saggezza golosa è sempre complessa ma non incomunicabile".

Il concetto dell'abbinamento, e in particolare quello degli oli italiani di qualità con i grandi piatti, nasce da queste considerazioni che hanno come punto di partenza il seguente assioma: "il sapere accresce il piacere". Scendendo dal piano filosofico a quello pratico e rapportandolo appunto alla tematica degli oli, possiamo senza ombra di dubbio asserire che se vogliamo gustare al meglio un cibo, fondamentale è non solo l'abbinamento con un giusto vino, ma anche la qualità e l'intensità dell'olio extravergine d'oliva che usiamo per prepararlo e, soprattutto, per condirlo a crudo.

È indispensabile quindi, per poter parlare di abbinamenti, conoscere, definire e classificare le tre grandi categorie di oli extravergini di oliva: oli dal fruttato leggero, oli dal fruttato medio e oli dal fruttato intenso, precisando che anche all'interno di ciascuna di queste singole tipologie esistono delle differenze legate al fatto che in Italia vegetano un numero elevatissimo di varietà d'olivo.

Punto di partenza è la definizione corretta del termine fruttato.

Per fruttato intendiamo non solo la sensazione olfattiva, come recita la definizione COI, ma il suo insieme con quella gustativa, che ricorda l'odore e il sapore dell'oliva fresca appena franta.

I fruttati leggeri sono generalmente dati o da olive la cui maturazione è omogenea e anticipata o da olive in cui posticipiamo i tempi di raccolta. Nel primo caso possiamo portare l'esempio del Leccino, varietà presente su tutto il territorio nazionale, la cui maturazione avviene in modo omogeneo e precoce (mese di ottobre). Varietà affini sono Melella e Pisciottana nelle DOP campane, Dolce Agogia e San Felice per la DOP Umbria, Dolce di Rossano e Grossa di Gerace per le DOP calabresi, Moresca e Biancolilla per le DOP siciliane, Ogliarola Salentina per le DOP pugliesi.

Esempio "classico tra i classici" di olio con fruttato dolce è la DOP Liguria costituita da raccolta leggermente posticipata della varietà Taggiasca.

I fruttati medi vengono invece ottenuti da olive raccolte al giusto grado di maturazione a base prevalente di Frantoio e Moraiolo per la DOP Umbria e le DOP toscane (Siena e Chianti Classico), da Rotondella e da Minucciola per le DOP campane, da Cassanese e Ottobratica per le DOP calabresi, da Cerasuola e Ogliarola Messinese per le DOP siciliane, da Peranzana per le DOP pugliesi.

Infine, oli dal fruttato intenso, sono costituiti prevalentemente da cultivar consone e raccolte con leggero anticipo rispetto ai canoni classici della maturazione quali Nocellara del Belice e Tonda Iblea per le DOP siciliane, da Bosana per la DOP Sardegna, da Carolea e da Tondina per le DOP calabresi,

*(Continua a pagina 17)*

**Capo Panel Gambero Rosso*
*scatolini.g@libero.it*

da Ravece e l'Ortice per le DOP campane, da Itrana per le DOP laziali, da Coratina per le DOP pugliesi.

Volendo ora dare delle indicazioni di massima, definiamo quali sono gli abbinamenti ideali con il cibo, considerando le tre varie intensità del fruttato degli oli DOP.

Gli *oli italiani dal fruttato leggero*, ossia gli oli dolci, dal sottile e delicato profumo, sono ideali per pesci bolliti e fritti, insalate dal frutto delicato, maionese, verdure all'agro.

Gli *oli italiani dal fruttato medio*, ossia oli saporiti, fragranti e freschi danno il meglio di se su minestre di verdura, pesci grigliati al forno, carni al pomodoro, frittura e soffritti di carni bianche, creme di legumi, verdure lesse (spinaci e zucchine), melanzane alla griglia, finocchi crudi, ceci bolliti, insalate di campo, fagiolini ed asparagi all'agro.

Infine gli *oli italiani dal fruttato intenso*, flavour caratteristico di quelli ottenuti da olive verdi appena frante, aventi spiccata personalità organolettica, sono ideali per zuppe di cereali dal gusto deciso, carciofi crudi, carni rosse alla griglia, bolliti di manzo, minestre di ceci e fagioli. In altre parole mentre negli abbinamenti vino-cibo si può applicare la teoria del contrasto (o della divergenza), negli abbinamenti olio-cibo applicheremo la teoria dell'armonia (o della convergenza).

Il flavour dell'olio non dovrà mai coprire il sapore del piatto, né il sapore del piatto annullare quello dell'olio. Questa particolare attenzione dovranno averla, in ogni caso, gli chef della cosiddetta "cucina creativa", ossia della "nuova cucina" soggetta ad invenzioni e sperimentazioni. Per "i grandi cuochi della tradizione del territorio", invece l'indicazione è molto facile: utilizzare gli oli locali che sono frutto di selezioni secolari che tengono conto dei giusti abbinamenti olio-cibo-territorio.

Ecco alcuni esempi. Nel caso della Liguria, quale olio si abbina meglio alla cucina di mare se non quello della DOP Liguria, dove attrice principale è "la dolce Taggiasca"? E per i profumati e preziosi cibi siciliani quali oli DOP da utilizzare se non quelli a base di Nocellara del Belice e Tonda Iblea? E per un primo di spaghetti con acciughe di Cetara il meglio non è forse utilizzare gli oli della Penisola Sorrentina ricchi di sentori di rosmarino? Insomma, secoli di cultura materiale del cibo hanno selezionato i prodotti del territorio che meglio si integrano e si abbinano tra di loro. Basterà rispettare questa semplice regola per realizzare in modo corretto e dignitoso la cucina locale.

Facciamo ora anche alcune riflessioni sulla frittura all'olio extravergine di oliva. Contrariamente a quello che si crede comunemente, l'olio più adatto alle fritture è quello extravergine d'oliva. Esso resiste (non si degrada) alle alte temperature molto più a lungo di qualsiasi altro tipo di olio.

Affinché non sovrasti troppo il sapore dei cibi, è meglio, tuttavia, scegliere un olio extravergine non freschissimo, dal gusto non spiccatamente fruttato. Si comprende quindi che parliamo di un olio che ha qualche mese di vita e di certo non trattasi di olio nuovo appena uscito dal frantoio. Questo avrebbe una nota organolettica così elevata che coprirebbe tutti i sapori e in modo particolare le sfumature del piatto in questione.

L'olio per la frittura deve essere sempre abbondante; gli alimenti vi dovrebbero galleggiare, in modo da ottenere una doratura uniforme. Perché l'alimento non assorba olio, la temperatura dell'olio stesso deve essere piuttosto elevata. Si friggono ad alta temperatura (180°) i pesci piccolissimi, le crocchette confezionate con alimenti già cotti, i gamberetti, i piccoli fritti vegetali e gli alimenti surgelati. Hanno bisogno di una temperatura meno elevata (160°-170°) tutti i dolci, la carne impanata e i fritti vegetali di medie dimensioni. La temperatura scende ancora un po' (150°) per il pollo e il coniglio tagliati a grossi pezzi, i pesci di grossa taglia e per tutti gli alimenti che richiedono una cottura prolungata.

Concludendo, l'olio extravergine di oliva non è mai neutro; esso può esaltare il piatto se trattasi di olio buono, al contrario, peggiorarlo se è difettoso. Basterà quindi, per avere grandi piatti, utilizzare oli italiani freschi e fruttati che garantiscono la qualità e tipicizzano la cucina e il territorio.

# Alimentazione epigenetica e cancro

*Giuseppe Colucci**

## *La nostra dieta può influenzare piccoli cambiamenti nel nostro genoma che sono alla base di diverse malattie, compreso cancro e obesità*

L'alimentazione è responsabile del 32-35% dei casi di tumori maligni umani che sono la conseguenza di una somma di alterazioni (mutazioni) geniche ed epigenetiche.

E' noto che i grassi saturi provocano un incremento del rischio di sviluppo del cancro e per il carcinoma colorettale il rischio è significativo con un RR di 1,9. Ancor più rischioso è il consumo quasi giornaliero di carne rossa ed insaccatati con un RR di 3,57. Al contrario, il consumo di fibre, vegetali e frutta hanno un effetto protettivo con una riduzione dell'incidenza di tumori di oltre il 35%.

da www.unina.it

Data l'importanza che ha assunto la nutrizione rispetto a diverse patologie è nata una nuova disciplina la Nutrigenomica che studia in che maniera i cibi influenzano i nostri geni. Gli alimenti agiscono attraverso determinati meccanismi epigenetici (l'epigenetica è lo studio dei fattori che determinano cambiamenti stabili ed ereditabili, ma **reversibili** nella configurazione tridimensionale del DNA senza alterarne la struttura originaria) che incidono sull'espressione genica ovvero sulla funzione dei geni: è l'ambiente che controlla l'attività dei geni. I meccanismi epigenetici sono rappresentati dal:

- 1) acetilazione degli istoni;
- 2) metilazione del DNA;
- 3) microRNA.

Gli alimenti possono intervenire sulle espressione (= funzione) genica attraverso i radicali liberi: questi sono entità molecolari che avendo un elettrone spaiato sono instabili e iperreattivi, possono quindi sottrarre un elettrone ai lipidi proteine e acidi nucleici determinando quindi un danno = mutazione = metilazione che sommandosi portano all'invecchiamento dell'organismo e allo sviluppo del cancro.

L'organismo umano possiede un valido sistema per liberarsi dei radicali liberi che sono fisiologicamente prodotti dal metabolismo ma se la massa di questi è alta si verifica lo stress ossidativo ossia il prevalere nell'organismo dello stato ossidante rispetto allo stato antiossidante. E' noto che grandi quantità di radicali liberi sono prodotte da talune malattie croniche, ma innanzitutto da diete ricche di proteine e grassi animali, dall'alcool e dal fumo di sigaretta, oltre ad inquinanti ambientali. Da qui la necessità di ridurre l'introduzione di alimenti ricchi di radicali liberi e nello stesso tempo aumentare l'apporto di antiossidanti presenti in taluni alimenti (fibre, vegetali, frutta, pomodori, cavolo verde, spinaci...) ed in particolare dell'olio extravergine di oliva che rappresenta la base su cui poggia la nota piramide alimentare.

Comunque, è imperativo evitare l'obesità, *primum sanitatis esse non repleri cibis (Ippocrate).*

**Medico oncologo, Bari*
*peppinocolucci@libero.it*

# VALORIZZARE DELLE PROPRIETÀ SALUTISTICHE DELL'OLIO EVO: DAGLI ULTRASUONI ALL'APPLICAZIONE DEI CLAIM

*Riccardo Amirante*, Maria Lisa Clodoveo*

## *Un progetto per diffondere innovazioni tecnologiche nell'industria olearia*

Politecnico di Bari e Università degli studi di Bari sono partner pugliesi del progetto nazionale COMPETiTiVE finanziato da AGER (progetto di collaborazione tra Fondazioni di origine bancaria unite per promuovere e sostenere la ricerca scientifica nell'agroalimentare italiano) per contribuire al miglioramento della competitività del settore olivicolo oleario italiano, sostenendo la diffusione dei claim salutistici (*i claim sono messaggi promozionali e pubblicitari inerenti il settore alimentare, ad es. claims riguardanti le calorie, i grassi, gli zuccheri, il sale / sodio, le fibre, le proteine, vitamine e sali minerali*) quali strumenti di marketing innovativi per il comparto (ancora poco impiegati dai produttori italiani e poco conosciuti per i consumatori) e finalizzato alla creazione di una consolidata cultura dell'olio tra tutti gli attori del mercato oleario: consumatori, produttori e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni che attuano programmi a sostegno della filiera.

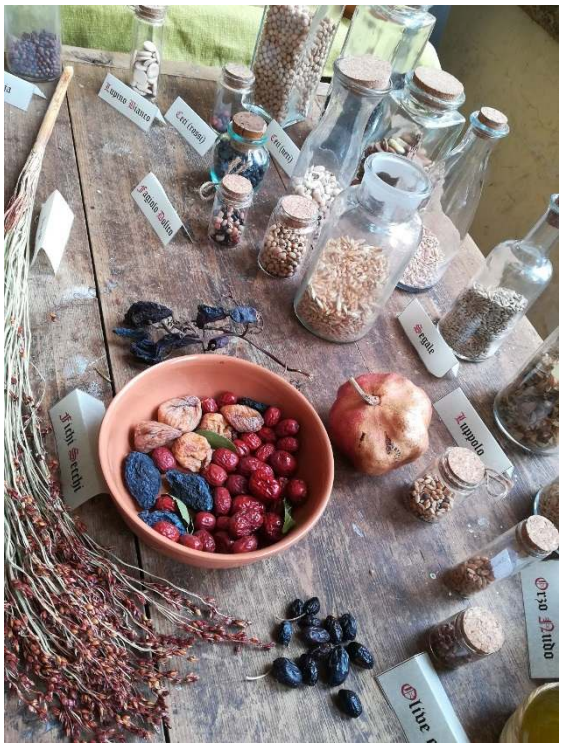
Al fine di consolidare la leadership dell'olio extravergine di oliva italiano a livello nazionale ed internazionale, garantendo ai consumatori un prodotto di alta qualità nutrizionale, salutistica e sensoriale, e garantendo la giusta redditività alle imprese, coniugando rese elevate con la sostenibilità ambientale dei processi, il progetto mira a ottimizzare le innovazioni tecnologiche già sviluppate e maturate dal partenariato per implementarle e diffonderle in un comparto industriale che ad oggi ha mostrato scarsa propensione all'innovazione.

Tra le innovazioni sviluppate, l'attività condotta dal nostro gruppo di ricerca riguarda la progettazione, realizzazione, implementazione e test di un impianto innovativo, che combinando l'energia meccanica degli ultrasuoni con la possibilità di modulare lo scambio termico caldo/freddo della pasta olearia, consente di eliminare la gramolazione realizzando un processo effettivamente continuo, di innalzare le rese di estrazione recuperando l' ulteriore quota di olio extravergine che si perde nelle sanse, di preservale le molecole antiossidanti che con i metodi tradizionali si perdono quando si opera per innalzare le rese. Il metodo consente, inoltre, di offrire una soluzione impiantistica energeticamente sostenibile e in grado di garantire il giusto reddito ai produttori. È una innovazione *bottom up* perché nasce dal bisogno esplicito espresso dai frantoiani per individuare una soluzione impiantistica in grado di rompere il paradigma storico del mondo dell'olio extravergine d'oliva, che vede resa e qualità come parametri in antitesi.

Per la prima volta grazie all'energia degli ultrasuoni a bassa frequenza e alta potenza si ottiene un incremento di resa di 1,5 punti percentuali, senza compromettere il contenuto in polifenoli, ottenendo al contempo un profilo organolettico equilibrato.

**Politecnico di Bari*
*riccardo.amirante@poliba.it*

## HORTUS CONCLUSUS
## Associazione Civiltà Contadina - www.civiltacontadina.it



All'interno dell'evento Olivarum un banco dimostrativo sulla biodiversità è stato organizzato da Civiltà Contadina, l'associazione nazionale di salvaguardia biodiversità rurale.

Il banco, grazie al progetto "Hortus conclusus", ha permesso ai visitatori di comprendere, attraverso la visione dei semi recuperati e delle piante raccolte in questa stagione, da quali specie era composto l'orto nel Medioevo all'interno dei monasteri o negli appezzamenti di famiglia. Oltre alle coltivazioni per l'alimentazione, nell'orto medievale erano presenti piante medicinali, piante tintoree e da giardino.

Un piccolo spazio è stato dedicato alla biodiversità ortiva della Basilicata, ed è stato possibile visionare alcuni dei semi custoditi all'interno della banca seme dell'associazione.

Non è certo mancata la pianta dell'olivo, da sempre elemento costitutivo della nostra regione. Dopo il fiorente periodo dell'Impero romano, l'olivo ha vissuto una fase di abbandono, salvato solo dagli orti recintati dei conventi. Furono infatti i monaci a riprendere la produzione di olio innanzitutto per necessità liturgiche, salvando così le attuali cultivar autoctone e permettendone successivamente la coltivazione.

Per info: raffaella.irenze@gmail.com

## IL CAPO PANEL DEL Deutsch Olivenöl Panel, LABORATORIO ORGANOLETTICO ACCREDITATO DAL COI IN GERMANIA, HA COADIUVATO IL PANEL LUCANO DEL CONCORSO OLIVARUM

**Richard Retsch,** che ha partecipato alle sedute di assaggio finali del Concorso Regionale Olivarum 2018, è assaggiatore e capo panel dell'unico laboratorio organolettico non-statale della Germania accreditato dal COI e dal DAkkS (organizzazione ufficiale tedesca per l'accreditamento di aziende).

Il *Deutsch Olivenöl Panel (*DOP) è organizzato come associazione indipendente e si autofinanzia con le analisi degli olii che arrivano da tutto il mondo destinati al mercato tedesco e a molti altri paesi.

Il DOP, che lavora naturalmente con il metodo ufficiale del COI, nel 2017 ha valutato 800 campioni di olio. In aggiunta al metodo ufficiale ha implementato nell'analisi sensoriale il valore "armonia", con lo scopo di differenziare meglio le varie qualità di oli all'interno della categoria "EVO".

# Nova Agricoltura in Oliveto

*Arturo Caponero**

## *La manifestazione nazionale promossa da Edagricole quest'anno ha fatto tappa in Calabria, dove ha partecipato una folta rappresentanza lucana*

Per la prima volta in Calabria, seconda regione olivicola italiana, si è svolta lo scorso mese "Nova Agricoltura in Oliveto", manifestazione dimostrativa e divulgativa organizzata da Edagricole, quest'anno in collaborazione con le agenzie di sviluppo agricolo delle Marche (ASSAM) e della Calabria (ARSAC).

L'evento, giunto alla terza edizione, si è tenuto nella bella cornice dell'antica azienda olivicola "Piana di Cerchiara" che, dalle prime pendici collinari di Cerchiara di Calabria (Cs), si affaccia sulla Piana di Sibari.

Una location particolarmente vicina alla Basilicata che ha facilitato la partecipazione di circa un centinaio tra tecnici e olivicoltori lucani, interessati ai temi dei seminari e del convegno ma soprattutto alla finale del XVI Campionato nazionale italiano di potatura del vaso policonico alla quale hanno partecipato 60 potatori, provenienti da 16 regioni e selezionati da altrettanti campionati regionali. A guidare una delegazione di olivicoltori lucani, giunta in autobus, **Antonio Buccoliero** divulgatore dell'ALSIA specializzato in olivicoltura e l'esperta **Stefania D'Alessandro** del Dipartimento agricoltura della Regione Basilicata.

Nel centro aziendale, un palazzo rurale con un ampio cortile interno sul quale svetta una splendida torre medievale, i visitatori sono stati accolti ed indirizzati alle varie attività: stand enogastronomici locali, esposizione di macchine ed attrezzature per l'olivicoltura, editoria specializzata, laboratori dimostrativi e divulgativi, questi ultimi curati con competenza e passione da tecnici e divulgatori dell'ARSAC. In particolare, i divulgatori calabresi **Concetta Leto**, **Vincenzo Maione** e **Saverio Zavaglia** hanno trattato della difesa integrata dell'oliveto con l'uso di trappole a feromoni, dell'utilizzo del rame e delle tecniche di diagnostica fitopatologica. Nel laboratorio per la nutrizione vegetale i divulgatori **Roberto Oppedisano** e **Raffaele Paone** hanno discusso dell'importanza delle analisi del suolo, dell'utilizzo dei fertilizzanti biologici e convenzionali,

*(Continua a pagina 22)*

**ALSIA — Regione Basilicata*
*arturo.caponero@alsia.it, 0835.244403*

oltre che di quelli fogliari, del compostaggio dei residui di potatura e dello spandimento dei reflui oleari. Ai divulgatori **Fabio Petrillo** e **Benito Scazziota** è stato affidato il laboratorio sulla gestione del suolo e sulle tecniche irrigue. Della gestione della chioma e delle tecniche di raccolta hanno parlato **Giuseppe Carbonaro**, **Ferdinando Cicciarello** e **Rosario De Leo**. Il laboratorio sulla qualità dell'olio e sull'analisi sensoriale dei principali oli monovarietali calabresi, che sono stati degustati, è stato curato da **Rosario Franco** e da **Giuseppe Giordano**.

Foto di gruppo per il concorso "Forbici d'oro 2018". In Basso i 60 concorrenti, in alto gli organizzatori e la giuria

Il momento centrale della manifestazione è stata la gara di potatura, realizzata in un oliveto poco distante dal centro aziendale, dove i numerosi convenuti hanno potuto osservare all'opera i 60 concorrenti, impegnati a potare con attrezzature tradizionali (forbici e sega) 3 alberi ciascuno, in un tempo massimo di 30 minuti. A conclusione hanno potuto osservare da vicino i risultati e confrontarsi discutendo con i concorrenti e con i membri di una qualificata giuria (**Franco Famiani,** presidente, **Barbara Alfei**, **Luciano**

*(Continua a pagina 23)*

Momenti delle operazioni di potatura durante il concorso "Forbici d'oro 2018"

## "SOSTENIBILITÀ, MODERNIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'OLIVICOLTURA"

Il convegno a Nova Agricoltura Oliveto è stato aperto dal sindaco di Cerchiara di Calabria **Antonio Carlomagno**, che ha consegnato a **Bruno Maiolo**, dirigente ARSAC, una pergamena commemorativa. **Eugenio Occhialini** (Edagricole) ha ringraziato i partecipanti e gli organizzatori dell'evento seguito da **Massimino Magliocchi**, presidente del consorzio Igp Olio EVO di Calabria. A seguire è intervenuta **Veronica Vizzarri** (CREA di Rende) che ha affrontato il tema della difesa fitosanitaria mentre **Giuseppe Zimbalatti** (Università Mediterranea di Reggio Calabria) ha discusso di meccanizzazione. **Riccardo Gucci** (Università di Pisa), direttore scientifico della rivista Olivo e Olio, si è concentrato sull'irrigazione.

I relatori del convegno

Nella tavola rotonda gli esperti si sono confrontati sulle tendenze dell'olivicoltura italiana e calabrese, sulla competitività dei mercati e sulle nuove sfide imposte soprattutto dai cambiamenti climatici. In conclusione, si è accennato agli aspetti tecnici che dovranno supportare la valorizzazione del patrimonio varietale calabrese, anche in vista della recente denominazione Igp olio di Calabria e dello sviluppo della produzione biologica.

**Pollastri**, **Saverio Zavaglia** e **Rocco Mafrica**). Vincitore del titolo "Forbici d'oro 2018" è stato **Rocco D'Arielli** della regione Abruzzo, primo classificato. Il premio giovani è stato vinto da **Giovanni Trippetta**, dell'Istituto Agrario di Pesaro. Il premio per la migliore squadra è stato assegnato alla Sardegna che si è distinta con 3 dei suoi membri tra i primi 10 classificati, una bella "divisa" ed una generosa condivisione di vino e grappa sardi con il pubblico.

Veduta dell'Azienda "Piana di Cerchiara". Sullo sfondo la Piana di Sibari e il mar Jonio

La giornata si è conclusa nel pomeriggio, dopo il pranzo offerto dagli organizzatori, con un affollato convegno in cui si è discusso di vari aspetti della filiera oleicola, in particolare di quella calabrese, con la "sostenibilità" a fare da filo conduttore.

Una positiva esperienza per i lucani che hanno partecipato e che hanno colto l'occasione per scambiare opinioni e informazioni con i colleghi provenienti da numerose regioni. Particolarmente apprezzato il concorso di potatura, a cui la Basilicata non ha mai partecipato ma che – è l'impegno preso dai tecnici dell'ALSIA e della Regione Basilicata presenti – potrebbe vedere anche qualche lucano concorrere nella prossima edizione se si riuscirà ad attivare in tempo un concorso regionale.

# Emergenza Xylella sull'Olivo in Puglia

*Arturo Caponero**

## *Continua ad espandersi verso il nord del Salento la temibile infezione che sta decimando il patrimonio olivicolo pugliese*

La grave epidemia del batterio endofita *Xylella fastidiosa*, che da qualche anno ha colpito gli olivi della penisola del Salento pugliese, continua inesorabile ad estendersi verso nord, interessando nuove province tra polemiche, informazioni spesso distorte ed una forte risonanza mediatica. Nonostante le ciclopiche (e costose) misure di "contenimento" che si stanno cercando di attuare, per le caratteristiche del batterio e del suo insetto vettore, esiste il concreto rischio che la malattia possa espandersi ad altre aree e colpire altre colture (ad esempio alcune drupacee). Poiché la Basilicata è la Regione più vicina all'area infetta della Puglia, è importante mantenere alta la vigilanza e divulgare informazioni corrette sulla malattia, sui suoi sintomi, sulla prevenzione e sulla diagnosi, per individuare il più rapidamente possibile eventuali focolai da circoscrivere e distruggere. Contemporaneamente, potrebbe essere utile attuare misure per ridurre la possibilità che il principale vettore della Xylella, l'ubiquitaria cicalina *Philaenus spumarius* (nota come "sputacchina" a causa della schiuma simile a saliva in cui vivono immerse le forme giovanili dell'insetto), possa nutrirsi su piante di olivo infettandole.

E' il caso di precisare che Xylella è un patogeno soggetto a misure di lotta obbligatoria e quindi la sospetta presenza deve essere velocemente segnalata all'Ufficio fitosanitario regionale che si occuperà di effettuare gli opportuni accertamenti. Lo stesso Ufficio è attualmente impegnato in un'attività di monitoraggio del territorio, soprattutto nelle aree confinanti con la provincia di Taranto.

I disseccamenti diffusi sulla chioma sono un sintomo aspecifico ma che può far sospettare un'infezione di *X. fastidiosa*

Sintomi che possono far sospettare un inizio di infezione da *Xylella fastidiosa* sono i disseccamenti diffusi su parti esterne della chioma. Un sintomo tipico della malattia è il disseccamento parziale delle foglie a

*(Continua a pagina 25)*

**ALSIA — Regione Basilicata*
*arturo.caponero@alsia.it, 0835.244403*

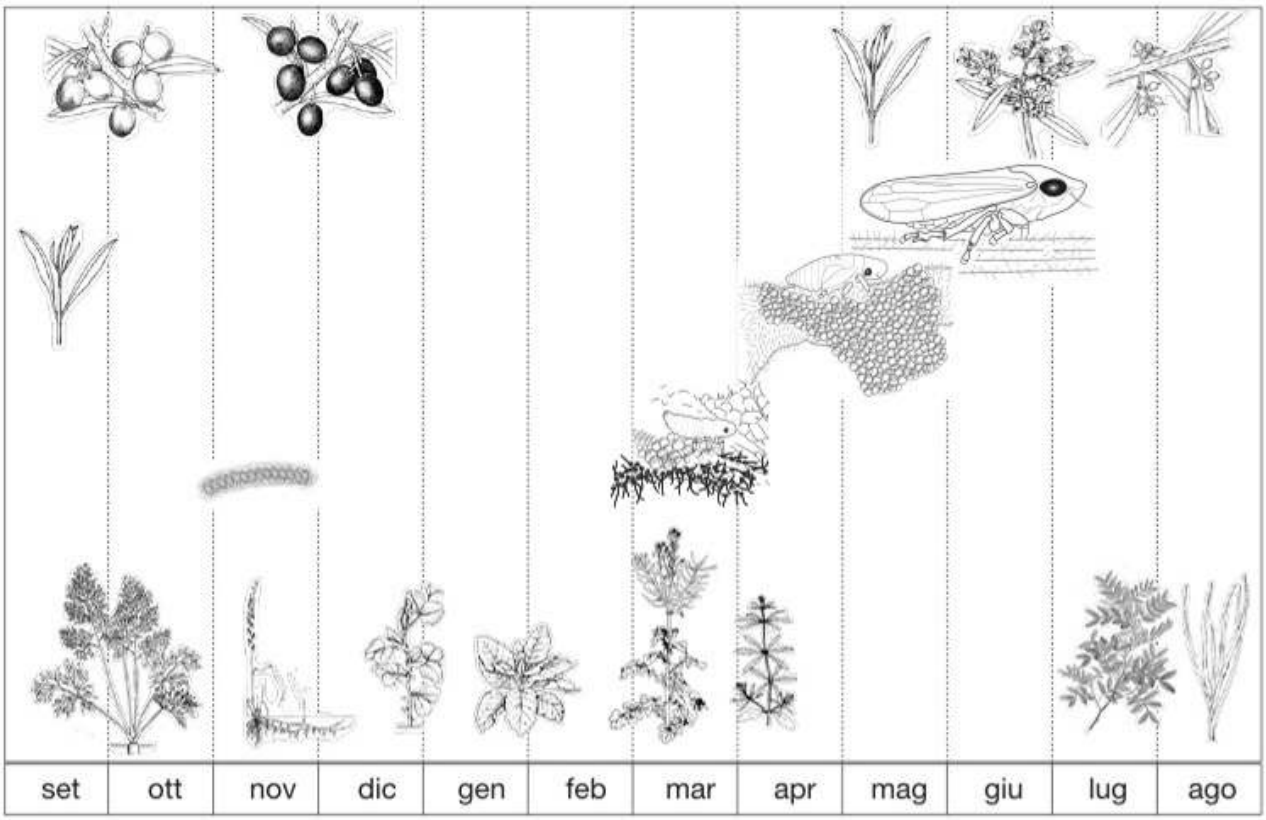
Sintomi di *X. Fastidiosa* su olivo, che si manifestano come una "bruscatura"

partire dall'apice e dai margini, simile a quello che si osserva nella "brusca", parassitaria e non, dell'olivo. I vasi legnosi dei rami disseccati si presentano imbruniti per la presenza delle mucillagini prodotte dalle colonie del batterio e per le sostanze che produce la pianta nel tentativo di difendersi ed isolare il patogeno.

La sputacchina non trasmette la Xylella in maniera persistente, cioè un singolo individuo può diventare vettore del batterio sono nutrendosi su piante infette e non tramette questa capacità alla sua discendenza. In Basilicata *P. spumarius* è ubiquitario, potendolo facilmente osservare su piante coltivate e spontanee dalla costa fino alle montagne del Pollino. In Italia *P. spumarius* dovrebbe avere un solo ciclo all'anno, anche se recenti osservazioni in Salento sembrano indicare la possibilità di una seconda generazione estivo-autunnale. Le femmine fecondate depongono le uova nella corteccia di alberi e arbusti nel periodo estivo e l'insetto sverna come uovo. In primavera le neanidi si portano sulle piante, prevalentemente erbacee, di cui si nutrono succhiando la linfa con il rostro e producendo la tipica schiumetta che le rende facilmente visibili. Gli adulti compaiono a fine primavera-estate – a seconda delle condizioni climatiche - e possono portarsi anche sugli alberi volando o saltando.

Stadio giovanile di *P. spumarius* (sputacchina)

La lotta alla sputacchina, pertanto, va impostata




Schema della biologia di Philaenus spumarius L., in relazione alla fenologia dell'olivo e delle piante spontanee negli oliveti *(da Porcelli et al., 2015)*

Adulto di *P. spumarius* (sputacchina)

contro le neanidi, in fase di alimentazione sulla flora spontanea dell'oliveto, prima che la metamorfosi si completi e compaiano gli adulti. Si potrà intervenire cautelativamente con metodi agronomici (lavorazione del terreno, sfalciature, trinciature) entro aprile nelle zone più calde e maggio in quelle più fresche. Nelle aree pugliesi infette e in quelle di "contenimento" gli interventi contro la sputacchina sono obbligatori negli oliveti e negli impianti di drupacee, a carico dei proprietari che dovrebbero averli completati entro la fine di aprile.

Negli oliveti, sempre con finalità preventive, sarà consigliabile eliminare tempestivamente i polloni che tendono a svilupparsi sulla ceppaia e che, se infettati dagli insetti vettori, consentirebbero alla Xylella di raggiungere i vasi della parte basale della pianta più facilmente, rendendo impossibile il risanamento con la potatura rapida delle parti infette.

## Emergenza Xylella, per saperne di più

Sono davvero tante le "fake news" sull'epidemia di X. fastidiosa in Puglia che sono circolate e che si continuano a vedere soprattutto sui social (tesi complottiste, fantomatici organismi geneticamente modificati, untori al soldo delle multinazionali, guaritori miracolosi, ecc.).

Per una corretta informazione sulla complessa questione della sindrome del "CoDiRO" (Complesso del disseccamento rapido dell'olivo), causata da X. fastidiosa subsp. pauca, ed un aggiornamento dell'evoluzione della malattia in Puglia, preziose informazioni possono essere reperite sui seguenti due siti internet:

- **www.emergenzaxylella.it**. Sito istituzionale appositamente creato dalla Regione Puglia, contiene informazioni e comunicazioni ufficiali, oltre che una serie di materiali informativi e tecnico-divulgativi;
- **www.infoxylella.it**. Nato su iniziativa di alcuni ricercatori, tecnici e produttori olivicoli accomunati dalla volontà di comunicare ed informare l'opinione pubblica in modo trasparente e con rigore tecnico-scientifico. Il sito è collegato alla pagina facebook "Infoxylella.it".

## Tante le specie ospiti della *Xylella fastidiosa* individuate in Salento

La nota polifagia del batterio non aiuta i tentativi di contenimento dell'epidemia. Ad oggi sono almeno 30 le specie vegetali, tra coltivate e spontanee, individuate in Salento come ospiti dello specifico ceppo del batterio (*Xylella fastidiosa* subsp. *pauca* – ceppo ST53) che sta interessando la Puglia. E molte sono assai diffuse, come l'oleandro, l'acacia saligna, l'asparago, la ginestra, il cisto, l'alloro, le lavande, il mirto, la fillirea, il ciliegio.

Di seguito l'elenco completo (in ordine alfabetico i nomi scientifici).

1. Acacia saligna (Labill.) Wendl.
2. Asparagus acutifolius L.
3. Catharanthus
4. Cistus creticus L.
5. Dodonaea viscosa Jacq.
6. Eremophila maculata F. Muell.
7. Euphorbia terracina L.
8. Grevillea juniperina L.
9. Laurus nobilis L.
10. Lavandula angustifolia Mill.
11. Lavandula stoechas L.
12. Myrtus communis L.
13. Myoporum insulare R. Br.
14. Nerium oleander L.
15. Olea europaea L.
16. Phillyrea latifolia L.
17. Polygala myrtifolia L.
18. Prunus avium (L.) L.
19. Prunus dulcis (Mill.) D.A. Webb
20. Rhamnus alaternus L.
21. Rosmarinus officinalis L.
22. Spartium junceum L.
23. Vinca
24. Westringia fruticosa (Willd.) Druce
25. Westringia glabra L.
26. Pelargonium x fragans
27. Chenopodium album L. (volg. Farinello comune) – Fam. (class. APG) Amaranthaceae
28. Heliotropium europaeum L. (volg. Erba porraia o Eliotropio selvatico) – Fam. Boraginaceae
29. Erigeron (Conyza) sumatrensis Retz. (volg. Saeppola di Naudin) – Fam. Asteraceae
30. Erigeron (Conyza) bonariensis L. (volg. Saeppola di Buenos Aires) – Fam. Asteraceae

(fonte www.emergenzaxylella.it)

# I disseccamenti dell'Olivo: non solo Xylella

*Arturo Caponero**

*Sono diverse le cause che possono causare avvizzimento e seccume dei rami. E, per il momento, il batterio X. fastidiosa è il più improbabile*

Se il batterio *Xylella fastidiosa* sta dilagando in maniera epidemica negli olivi del Salento, una "sindrome da *Xylella*" sembra che stia diffondendosi anche tra gli olivicoltori lucani, esposti ad un bombardamento mediatico e giustamente preoccupati per il rischio che la vicinanza alla zona infetta delle Puglia comporta per l'olivicoltura della Basilicata. Sono numerose, infatti, le segnalazioni che giungono al Servizio di difesa integrata dell'ALSIA di disseccamenti "sospetti". Ma, fortunatamente, la causa più frequente dei disseccamenti a "macchia di leopardo" sulla chioma delle piante sono i ben noti, ma non sempre facilmente visibili, coleotteri scolitidi (in particolare le due specie *Phloeotribus scarabeoides* e *Hylesinus oleiperda*) che infestano l'olivo. Il fleotribo (*P. scaraberoides*) nei nostri ambienti compie più di una generazione all'anno ed è attratta da piante stressate o deperienti. Si sviluppa a spese dei rami di 1 -3 anni poco vigorosi, dove le larve scavano gallerie di prolificazione brevi e trasversali rispetto alla galleria d'entrata della femmina causando il disseccamento della vegetazione superiore.

Estesi disseccamenti della chioma. Sintomo aspecifico che può dipendere da molte cause

L'ilesino (*H. oleiperda*) è più pericoloso del fleotribo, perché al contrario di questo si sviluppa solo su legno vivo e quindi può colpire anche piante in buono stato vegetativo. I sintomi dell'ilesino sono più subdoli di quelli del fleotribo, perché meno evidenti nella fase iniziale. L'ilesino, infatti, predilige alimentarsi e scavare gallerie di ovideposizione alla base o alla biforcazione dei rametti, con fori poco evidenti ma che creano danni sufficienti a far seccare l'intera parte superiore.

Per il controllo preventivo di questi piccoli coleotteri, resta sempre valido e consigliabile il metodo dei "rami esca", fasci di rami lasciati in campo durante la potatura invernale per attirarvi le femmine in fase di ovideposizione e che andranno bruciati prima dello sfarfallamento degli adulti (tra aprile e maggio, nelle nostre aree). I nuovi attacchi degli scolitidi sulle piante saranno evidenziabili dalla presenza di cumuletti di rosura sul legno, in corrispondenza dei fori di penetrazione che spesso sono all'ascella dei rametti. Si ricorda che gli interventi chimici contro gli scolitidi sono poco efficaci e quindi sconsigliabili mentre è importante rimuovere le cause che predispongono le piante a queste infestazioni come gli stress idrici o

*(Continua a pagina 28)*

Rosure, sintomo di attività degli scolitidi (nel riquadro, *adulto di H. oleiperda*)

**ALSIA — Regione Basilicata*
*arturo.caponero@alsia.it, 0835.244403*

*Phloeotribus scarabaeoides*. A sinistra, ramo con rosure; nel riquadro l'adulto; a destra, gallerie sottocorticali (da www.biodiversitycyprus.blogspot.it)

le cataste di legna secca.

Anche delle malattie fungine possono causare disseccamenti rameali o filloptosi. Tra queste sono di una certa importanza l'occhio di pavone (*Spilocaea oleaginea*), la piombatura (*Mycocentrospora cladosporoides*) e la lebbra (*Gleosporium olivarum*, *G. clavatum*).

Prima della fioritura, negli oliveti in cui nello scorso anno sono stati osservati attacchi diffusi di una dei tre funghi citati sopra, andrà effettuato un trattamento specifico per proteggere la nuova vegetazione, devitalizzando la carica di inoculo localizzata sulle foglie e i rametti infetti o sulle drupe mummificate. I prodotti a base di rame sono ad ampio spettro e quindi attivi anche su altre malattie tra cui la rogna batterica. Il rame agevola la caduta delle foglie infette, soprattutto di quelle colpite da spilocea, più sensibili alla fitotossicità dello ione metallico il quale penetra più facilmente nel mesofillo fogliare attraverso le lesioni della cuticola provocate dal fungo. In alternativa ai composti rameici è sempre possibile l'uso della dodina la quale non ha effetti fitotossici e può essere applicata anche a ridosso della fioritura sia per proteggere la nuova vegetazione che per devitalizzare i conidi ancora presenti. Contro la spilocea dell'olivo è registrata una miscela a base di tebuconazolo e trifloxystrobin attiva anche contro gli agenti fungini responsabili della lebbra.

Tipici sintomi fogliari di "occhio di pavone" (da www.info.agrimag.it))

Drupe infette da lebbra (da www.info.agrimag.it))

Per abbattere la carica di inoculo negli oliveti attaccati da lebbra, più che i trattamenti invernali, sono utili quelli contro le infezioni latenti primaverili.

In primavera, infatti, il fungo colonizza i residui fogliari, le olivine, i teneri rametti e le foglie e si mantiene in forma di micelio fino alle prime piogge autunnali, quando differenzia i conidi e diffonde l'infezione sulle drupe; è questo, pertanto, il periodo migliore per intervenire. Tra i prodotti attivi contro i funghi agenti della lebbra, oltre a quelli citati sopra, è specificamente registrato un prodotto a base di piraclostrobina.

Basilicando

# Primavera, periodo di monitoraggi e campionamenti

*Filippo Radogna**

*L'Ufficio fitosanitario regionale è impegnato in una intensa attività di controllo del territorio per individuare organismi nocivi*

**Attività ispettiva in campo**

Prosegue l'attività ispettiva in campo sui vari organismi nocivi da parte dell'Ufficio Fitosanitario regionale.

Sono in corso i monitoraggi e i campionamenti degli organismi nocivi di *Xylella fastidiosa, Citrus tristeza virus* ed *Erwinia amilovora* (colpo di fuoco batterico delle pomacee) i cui campioni vengono portati presso i laboratori dell'Alsia-Agrobios.

Tra le attività svolte è stato anche effettuato il monitoraggio su *Phyllosticta citricarpa* (macchia nera degli agrumi) i cui risultati sono stati inviati al Mipaaf.

In proposito, il dirigente **Ermanno Pennacchio** nella relazione ha fatto presente come i campionamenti per verificare la presenza di tale organismo nocivo sono stati svolti nei mesi di settembre e ottobre 2017 negli agri Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico e Tursi.

La squadra di Ispettori fitosanitari è stata composta da 7 unità. I sopraluoghi sono stati in tutto 50 di cui 40 in impianti commerciali e 10 in siti ornamentali.

Dalle analisi è risultato che la totalità dei campioni erano esenti dall'organismo nocivo.

**Istituzione di una Pest Free Area**

La Regione Basilicata anche in relazione a quanto richiesto dal Mipaaf, in una lettera inviata al direttore del Servizio Fitosanitario Centrale, **Bruno Caio Faraglia**, ha richiesto l'istituzione di Pest Free Area finalizzata al controllo di tali parassiti.

In proposito, il Dipartimento Politiche agricole ha dato la disponibilità a garantire il monitoraggio e quant'altro necessario a confermare il mantenimento ufficiale della Pest Free Area come previsto dagli standard internazionali.

E' stata comunque evidenziata la non presenza sul territorio regionale al momento, e mai negli ultimi dieci anni di *Trogoderma granarium* e *Prostephanus truncatus* sulle colture interessate.

Relativamente alla lotta biologica al Cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus Kuriliphilus* Yasumatsu) la Regione in collaborazione con l'Alsia ha effettuato i lanci di *Torymus sinensis* Kamijo, insetto antagonista del fitofago. Il responsabile della Posizione organizzativa di Diagnostica e biodiversità dell'Ufficio fitosanitario, **Giuseppe Malvasi**, ha specificato che i lanci, avvenuti il 12 e 13 aprile scorsi nelle aree castanicole del Pollino, Vulture Melfese e del Lagonegrese, sono stati 75. Per ogni lancio sono stati rilasciati 120 individui femmina e 70 maschi.

**Dipartimento Politiche Agricole e Forestali - Regione Basilicata*
*filippo.radogna@regione.basilicata.it - 0835.284254*

## Appuntamenti ed Eventi

# La "Settimana delle Fattorie Didattiche aperte" giunta alla IX edizione

*Ippazio Ferrari**

*In Basilicata, dal 7 al 12 maggio 2018 una serie di iniziative promosse dall'ALSIA e dalla Regione Basilicata*

Dal 7 al 12 maggio 2018 l'Alsia propone la "Settimana delle Fattorie didattiche aperte", una serie di attività ludico-didattiche legate al cibo e alla sana alimentazione dedicate agli alunni delle scuole di ogni ordine e grado.

L'evento, che vedrà protagoniste le fattorie didattiche lucane su tutto il territorio regionale, riprende il tema del "2018 Anno del Cibo italiano", una scelta dei Ministeri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei beni culturali e del turismo, finalizzata alla conoscenza del cibo Made in Italy, con l'obiettivo di sensibilizzare sulla necessità di valorizzare i caratteri culturali e naturali del territorio rurale, il patrimonio enogastronomico, promuovere il turismo agroalimentare, la sicurezza alimentare, la tutela della biodiversità e lo sviluppo sostenibile del territorio.

Le Fattorie Didattiche saranno liete di aprire le porte per accogliere scolaresche alla scoperta del mondo rurale della Basilicata con la partecipazione ai tanti laboratori didattici e percorsi del gusto organizzati direttamente dall'azienda che spaziano dalle produzioni vegetali a quelle animali, alle trasformazioni, agli aspetti naturalistici e storici.

Delle 69 le Fattorie didattiche attualmente iscritte nell'elenco regionale della Basilicata, 46 saranno direttamente protagoniste della settimana delle Fattorie didattiche aperte 2018 (16 nella Provincia di Matera, 30 nella Provincia di Potenza).

Tante le proposte di laboratori: dal grano al pane, dalle frutta alle conserve, dal latte al formaggio, dall'oliva all'olio, dalle api al miele, ecc.

Gli Istituti scolastici interessati a partecipare potranno prenotare la propria giornata di visita direttamente presso la Fattoria prescelta.

Segreteria organizzativa:
Dott. **Ippazio Ferrari**
Tel. 0835.244265, ippazio.ferrari@alsia.it

Nelle pagine successive l'elenco delle fattorie didattiche partecipanti.

**ALSIA — Regione Basilicata*
*ippazio.ferrari@alsia.it, 0835.244265*

## *Settimana delle Fattorie Didattiche Aperte*
## *IX Edizione, 7 – 12 Maggio 2018*
## Elenco delle Fattorie partecipanti

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Areale: Vulture Alto Bradano** | | | |
| **1.** | **Azienda vitivinicola Laluce**<br>C/da Serra del Tesoro - Ginestra (PZ)<br>Tel 0972.646145 – 333 6879574<br>Laboratori:<br>*Dal vigneto in cantina - La vendemmia - Il vincotto* | **2.** | **Agriturismo Carpe Diem**<br>C.da Boreano, 56 - Venosa (PZ)<br>Tel 0972.35985 – 338 5857970<br>Laboratori:<br>*L'azienda zootecnica - il formaggio* |
| **3.** | **Massaria Villa della mucca**<br>C.da Finocchiaro - Acerenza (PZ)<br>Tel 0971.775776 – 348 4147030<br>Laboratori:<br>*Dal latte al formaggio* | **4.** | **Country House Villa della Rose**<br>C.da Villa delle Rose – Atella (PZ)<br>Tel 0972.715161 - 329 0792703<br>Laboratori:<br>*Dal chicco al panino – erbe aromatiche* |
| **5.** | **Azienda agricola Sant'Agata**<br>C.da Toppo Sant'Agata - Melfi (PZ)<br>Tel 0972.239963 – 331 4123641<br>Laboratori:<br>*I gioielli di pasta* | **6.** | **Apicoltura Rondinella**<br>Via Ciriello, 34 - Ripacandida (PZ)<br>Tel 0972.644011 – 328 6484432<br>Laboratori:<br>*Il mondo delle api: il miele ed altri prodotti dell'alveare* |
| **7.** | **La masseria di Proserpina**<br>C/da Piano delle Spine - Ripacandida (PZ)<br>Tel 0971.808757 – 340 1043958<br>Laboratori:<br>*Dal latte al formaggio - Dal grano alla pasta* | **8.** | **Azienda Loviglio Anna**<br>Loc. Marascione Cervarezza – Banzi (PZ)<br>Tel 0972.44417 – 329.6484533<br>Laboratori:<br>*Le confetture di ciliegie* |
| **9.** | **Fattoria didattica Fantasia**<br>C/da Piano Coperchio – Genzano di Lucania (PZ)<br>Tel 080.3103455 - 328 8520421 - 328 8520421<br>Laboratori:<br>*Preparazione erbario - erbe aromatiche - le farine* | | |
| **Areale: Potentino** | | | |
| **10.** | **Agriturismo La taverna del pastore**<br>C.da Toppa Castelluccio, 3 - Bella (PZ)<br>Tel 328 1917511 - 329 0290688<br>Laboratori:<br>*Sapori da fiaba "legumella e cecematto"* | **11.** | **Masserie Marino**<br>C.da Camastra - Trivigno (PZ)<br>Tel 0971.981419 – 329 9275538<br>Laboratori:<br>*Gli animali della fattoria – il formaggio* |
| **12.** | **Agriturismo Grotta dell'eremita**<br>C.da Calcescia,1 - Castelmezzano (PZ)<br>Tel 0971.986314 – 335 6874845<br>Laboratori:<br>*Dal chicco al pane – dal latte al formaggio* | **13.** | **Azienda Agricola Donatella Di Giacomo**<br>Loc. Piano del Conte, 1 - Avigliano (PZ)<br>Tel 349 1388182<br>Laboratori:<br>*La preparazione del pane e della pasta fresca* |
| **14.** | **Fattoria Ca' Gerardicchj**<br>Via della Chimica, 23 – Potenza (PZ)<br>Tel 0971 471169 cell. 393 4374361<br>Laboratori:<br>*Dal seme al pane* | **15.** | **FattoriaBio Agriturismo Pucciariello**<br>C/da Serra, 16 - Satriano di Lucania (PZ)<br>Tel 0975.383210 – 338 5955694<br>Laboratori:<br>*I peperoni cruschi: mezzi utilizzati* |

| Aziende partecipanti alla "Settimana delle Fattorie didattiche aperte" | | | |
|---|---|---|---|
| **16.** | **Agriturismo Sapori del Parco**<br>*C.da Battaglia – Pietrapertosa (PZ)*<br>*Tel 0971.983006 – 347 4135398*<br>*Laboratori:*<br>*Dal latte al formaggio e ricotta - le mani in pasta* | **17.** | **Bioagrisalute**<br>C.da Carpine - Cancellara (PZ)<br>Tel 0971.942005 - 348 5259786<br>Laboratori:<br>*Dal grano alla pasta - le piante officinali* |
| **18.** | **Agriturismo Valle Ofanto**<br>C.da Valle Ofanto, 107 – Rapone (PZ)<br>Tel 0976 96314 – 335 1362128<br>Laboratori:<br>*Il mais - il grano - la pasta - le verdure* | **19** | **Agriturismo La Bontà**<br>C.da Piano del Casino - Muro Lucano (PZ)<br>Tel 0976 77139 – 345 6320480<br>Laboratori<br>*Dalla farina al pane e pasta – dal latte ai formaggi* |
| **Areale: Materano** | | | |
| **20.** | **Vivaio Agribiotecnica Dichio**<br>S.S. 99 C/o Centro Commerciale - Matera (MT)<br>Tel 0835.745290 - 331 9891338<br>Laboratori:<br>*La fabbrica della frutta* | **21.** | **Azienda agricola Montemurro**<br>C.da Cagnolino - Grottole (MT)<br>Tel 0835.331720 - 334 2617993<br>Laboratori:<br>*Dal chicco al pane - Dal latte al formaggio - la girandola dell'orto - l'alveare* |
| **22.** | **Masseria Vento Barocco**<br>C.da tre ponti – Matera (MT)<br>Tel 0835 1820352 - 338 1385565<br>Laboratori:<br>*La coltivazione del granturco: semina, trasformazione: i pop corn* | **23.** | **Masseria Selvapiana**<br>Via Fiume, 44 – Montescaglioso<br>Tel 0835.207700 – 388 1018926<br>Laboratori:<br>*Chiccolino diventa un panino - ortolandia - i cinque sensi della fattoria* |
| **24.** | **Agriturismo Ventricelli**<br>C/da S. Giuliano - Matera (MT)<br>Tel 0835.307312 – 339 8071790<br>Laboratori:<br>*Nella vecchia fattoria: mungitura, cagliatura, ricotta e formaggi* | **25.** | **Azienda agricola Manicone**<br>C/da S. Domenico snc - Matera (MT)<br>Tel 0835.330830 – 334 1236079<br>Laboratori:<br>*Dal grano alla pizza - i biscotti della nonna* |
| **26.** | **Azienda La fiorita**<br>C/da Marroni, snc – Matera (MT)<br>Tel 335.7224180 – 327 7084471<br>Laboratori:<br>*Panificazione - pastificazione - caseificazione* | **27.** | **Agriturismo Lama di Palio**<br>C/da Lama di Palio - Pomarico (MT)<br>Tel 0835.552359 – 333 4997418<br>Laboratori:<br>*Le erbe officinali - i frutti del bosco* |
| **28.** | **Bio fattoria didattica Salerno**<br>Via Puglia, 56 – Policoro (MT)<br>Tel 360 393615<br>Laboratori:<br>*Frutta e orto biologico* | **29.** | **Bioagriturismo Sant'Elia**<br>C.da Sant'Elia, Calvello (MT)<br>Tel 334 6254846<br>Laboratori:<br>*Dal grano al pane* |
| **30.** | **Masseria del Pantaleone**<br>C.da Chiancalata, 27 – Matera (MT)<br>Tel 0835 335239 – 0835 240021<br>Laboratori<br>*Grano senatore cappelli - Legumi* | | |
| **Areale: Metapontino** | | | |
| **31.** | **Masseria Gargaleo Agricola Pitrelli**<br>C/da Basile – Gargaleo - Nova Siri (MT)<br>Tel 0835.877728 - 331 7477731<br>Laboratori:<br>*La magia degli alimenti e della frutta biologica* | **32.** | **Il Terrazzo sul Sinni**<br>C/da Caramola, 3 - Rotondella (MT)<br>Tel 0835.504234 - 338 9138465<br>Laboratori:<br>*La marmellata - agricoltura biologica* |

Aziende partecipanti alla "Settimana delle Fattorie didattiche aperte"

| | | | |
|---|---|---|---|
| **33.** | **Masserie Nivaldine**<br>Loc. Trisaia, Mortellito, 2 - Rotondella (MT)<br>Tel 0835.5848133 – 349 4249621<br>Laboratori:<br>*Preparazione delle confetture - conserve naturali - la pera signora* | **34.** | **Agriturismo Il Pago**<br>C.da Trisaia - Rotondella (MT)<br>Tel 0835.848090 – 338 4712023<br>Laboratori:<br>*Dal seme al frutto - Dal frutto al vasetto - Dal fiore al miele* |
| **35.** | **Cortequestre San Basilio**<br>C.da Tamma, 122 Pisticci (MT)<br>Tel 338 4041270<br>Laboratori:<br>*Arcobaleno di colori e sapori: frutta e verdura* | | |
| **Areale: Val d'Agri** | | | |
| **36.** | **Agriturismo Vignola**<br>C.da Capo d'acqua, 11 - Marsiconuovo (PZ)<br>Tel 0975.342511 – 388 1404154<br>Laboratori:<br>*Mani in pasta: preparazione del pane, la pasta* | **37.** | **La casa Fortificata**<br>C/da tempa Falcone – Moliterno (PZ)<br>Tel 0975.64381 - 334 3903444<br>Laboratori:<br>*Dalla semina al grano: i prodotti da forno (pane, pizza, biscotti)* |
| **38.** | **Azienda Tropiano Domenico**<br>C.da Tempa di Agri, 3 Tramutola (PZ)<br>Tel. 0975.352130 – 347 2301591<br>Laboratori:<br>*Il frutteto - dalle piante alla tavola - le api* | **39.** | **Azienda bioecologica Il Querceto**<br>Loc. Barricelle, snc - Marsicovetere (PZ)<br>Tel 0975.69339 – 338 8553510<br>Laboratori:<br>*Seminiamo il futuro: Agricoltura biologica e biodinamica* |
| **40.** | **Azienda agricola Lauria Maria**<br>Loc. Carpineta, 36 - Paterno (PZ)<br>Tel 347 3554846<br>Laboratori:<br>*Dall'apiario ai prodotti dell'alveare - I fagioli secchi* | **41** | **Fattoria Fiore**<br>Via Ponte delle Chianche - Paterno (PZ)<br>Tel. 0975 340012 - 320 8686975<br>Laboratori:<br>*Dal latte al formaggio* |
| **Areale: Pollino Lagonegrese** | | | |
| **42.** | **Azienda zootecnica casearia Stellato**<br>C.da Battifarano, snc - Chiaromonte (PZ)<br>Tel 0973. 686098 – 348 9350934<br>Laboratori:<br>*La mungitura – dal latte al formaggio* | **43.** | **Az. Agricola Zootecnica Monte Pennarrone**<br>C.da Pennarrone, 2 - Lagonegro (PZ)<br>Tel 0975. 862029 - 339 5282111<br>Laboratori:<br>*Dal grano alla pasta: farine, lieviti e mezzi usati* |
| **44.** | **Agriturismo Il Piccolo Mulino**<br>C.da Villaneto, 59 - San Severino Lucano (PZ)<br>Tel 0973.030105 - 339 3152410<br>Laboratori:<br>*Manio sano: dal chicco alla farina, al pane, alla pasta* | **45.** | **Agriturismo Agri.For**<br>Loc. Serra della Pietra - Senise (PZ)<br>Tel 0973. 585452 – 333 2849679<br>Laboratori:<br>*La pasta - Dal latte al formaggio - il miele* |
| **46.** | **Agriturismo Borgo Paraturo**<br>Via Ines Zurlini, 10 – Terranova del Pollino (PZ)<br>Tel. 389 9858839 - 328 4889371<br>Laboratori:<br>*Dall'olivo all'olio – la girandola dell'orto* | | |

# Appuntamenti ed Eventi

## NUOVO CICLO DI SEMINARI INFORMATIVI SUL BIOLOGICO

*Giuseppe Mele**

### *Continua l'attività di divulgazione e promozione dell'agricoltura biologica realizzata dall'ALSIA*

L'iniziativa nasce dalla considerazione che "il biologico" è oramai esploso all'attenzione dei mercati agroalimentari nazionali ed internazionali.

E' facile notare, infatti, come grandi marchi della distribuzione o di produzione agroalimentare italiana stiano introducendo nei loro scaffali o listini, prodotti alimentari certificati biologici. Nonostante questa crescita, però, non sempre si registra un aumento delle superfici agricole destinate a queste produzioni. La soluzione più semplice che spesso viene adottata dai grandi gruppi per soddisfare la crescita della domanda è l'importazione, in Italia e in Europa, di prodotto biologico estero e/o da paesi terzi. Un vero e proprio peccato poiché materie prime e agroalimentari certificati bio potrebbero essere facilmente prodotti nei nostri territori, naturalmente vocati, ed offrire nuove opportunità di sviluppo, idonee per rivitalizzare la nostra economia agricola e meglio salvaguardare i nostri ambienti.

In Basilicata l'agricoltura biologica è praticata, dai dati più recenti del Dipartimento Agricoltura, da 2.548 produttori su 103.184,95 ha di Superficie Totale mentre la SAU (Superficie Agricola Utilizzata) è di 66.923,96 ha. I produttori/trasformatori, cioè i produttori che svolgono attività di trasformazione e confezionamento dei loro prodotti (tramite laboratori aziendali o in conto terzi) sono 68 mentre i preparatori esclusivi (solo trasformazione) sono 131. In passato abbiamo avuto numeri più elevati di produttori (nel 2005 si sono superati i 5.000). Sicuramente le scelte imprenditoriali di allora erano dettate dagli incentivi che il PSR metteva a disposizione; nelle scelte attuali, invece, è il mercato che influisce maggiormente. Le regole e l'organizzazione che bisogna rispettare e detenere adesso, però, sono più complesse!

Per questi motivi l'ALSIA propone degli incontri in diverse realtà della Basilicata, rivolti in primo luogo agli agricoltori con aziende già "in conversione biologica" o che intendono avviarla e, in generale, a tutti quanti volessero saperne di più.

Gli incontri si svolgeranno di pomeriggio a partire dalle ore 15 con la registrazione dei partecipanti e proseguiranno con gli interventi dei tecnici dell'Alsia e di **Graziano Miani** (Federbio Servizi srl), per concludersi con interventi del pubblico e discussione generale. Saranno trattati vari argomenti tra cui: norme bio, approfondimenti sulle colture prevalenti del territorio e le opportunità di sviluppo.

*Per info:* giuseppe.mele@alsia.it
Tel. 0835244421
Cell. 3276685489

Calendario degli appuntamenti

| Data | Sede | Approfondimenti |
|---|---|---|
| 14 Maggio | Matera<br>Agriturismo Le Matinelle | Cereali e rotazioni ottimali |
| 15 Maggio | Brindisi Montagna (PZ)<br>Grancia | Cereali e rotazioni ottimali |
| 16 Maggio | Rotonda (PZ)<br>Alsia, AASD Pollino | Ortive e cereali |
| 17 Maggio | Lavello (PZ)<br>Alsia, AASD Gaudiano | Ortive e cereali |
| 18 Maggio | Metaponto (MT)<br>Alsia, AASD Pantanello | Frutticoltura (fragola, drupacee, agrumi, kaky, ecc.) |

**ALSIA — Regione Basilicata*
*giuseppe.mele@alsia.it, 0835.244421*

# Appuntamenti ed Eventi

## INCONTRI IN **BASILICATA**

### FATTORIE DIDATTICHE

**Settimana delle Fattorie didattiche aperte**

IX Edizione
dal 7 al 12 maggio in Basilicata

Gli Istituti scolastici interessati potranno prenotare la propria visita direttamente presso la Fattoria prescelta.

Sul sito dell'Alsia si potrà prendere visione dell'elenco delle fattorie didattiche partecipanti.

### OPEN DAY CEREALI A PAGLIA

**Edizione 2018 (Frumento duro, f. tenero, orzo)**

11 maggio, ore 9,00 presso l'Alsia
Azienda agricola sperimentale Gaudiano di Lavello (PZ)

- Visita alle macroparcelle di confronto varietale di frumento duro (13 varietà) del Consorzio Naz. Sementi di Ravenna e l'Unità contadina Soc. coop agr. di Lavello, in collaborazione con SCAM Spa;
- Visita al campo-catalogo con le varietà SIS di San Lazzaro di Savena (BO) in collaborazione con Bayer;
- Visita alle parcelle in prova a cura del Centro di saggio Alsia Metapontum Agrobios relative alle prove di nutrizione e difesa, in collaborazione con Grena Srl e Gowan Italia Srl;
- Visita ai campi ALSIA di confronto sodo-lavorato con prove di difesa, in collaborazione con Bayer.

### BIODIVERSITA'

**Giornata Regionale della Biodiversità Agricola a Alimentare**

III Edizione, maggio 2018
il 14 Viggianello (PZ), il 16 a Rotonda (PZ),
il 17 a S. Arcangelo (PZ) e il 19 a Marconia (MT)

Messa a dimora di antiche varietà di fruttiferi;
Incontro e discussione sulle opportunità connesse alla tutela e valorizzazione della biodiversità agricola e alimentare.

*Maggiori info su www.alsia.it*

CHI RITIENE DI AVERE UN CONTRIBUTO ORIGINALE PER QUESTA RIVISTA, IN LINEA CON I SUOI SCOPI, PUÒ PROPORLO ALLA REDAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE GRATUITA. SAREMO LIETI DI CONSIDERARLO.
EMAIL: *sergio.gallo@alsia.it*

# La gestione sostenibile dei prodotti fitosanitari

## Il Servizio di Difesa Integrata (SeDI)

Il SeDI dell'Alsia gestisce Servizi specialistici nel settore della difesa fitosanitaria a livello regionale per la divulgazione delle tecniche di agricoltura integrata e biologica, al fine dell'applicazione della Buona pratica agricola e della Sostenibilità ambientale in agricoltura.

Tra i Servizi del SeDI, per la gestione fitosanitaria delle colture, rientrano il "Servizio regionale di controllo e taratura delle irroratrici", la "Rete di Monitoraggio fitosanitaria e agrofenologica", la redazione periodica del "Consiglio alla difesa", la gestione di "Sistemi di supporto alle decisioni" basati su modelli previsionali, la Sperimentazione di prodotti e tecniche innovative, la Divulgazione.

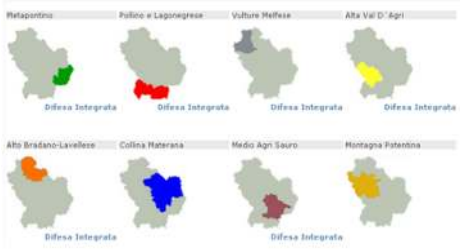
Il SeDI opera mediante fitopatologi e tecnici specializzati che lavorano in rete presso alcune delle Aziende agricole sperimentali dell'Alsia.

## I Bollettini fitosanitari

I "Bollettini fitosanitari" per aree regionali sono redatti a cura del SeDI e delle Az. Sperimentali e Divulgative dell'Alsia, con la collaborazione aperta ai tecnici pubblici e privati che operano nel settore fitosanitario in Basilicata.

I Bollettini hanno la finalità di supportare le aziende agricole nell'applicazione della Difesa Integrata, ai sensi del D.Lgs. 150/2012, e fanno riferimento ai "Disciplinari di Produzione Integrata della Regione Basilicata", vincolanti per le aziende che hanno aderito alle Misure agroambientali del Programma di Sviluppo Rurale (PSR).

Aree della Basilicata attualmente interessate dalla redazione dei "Bollettini fitosanitari"




I Bollettini fitosanitari sono consultabili e scaricabili sul portale www.alsia.it (pagina http://www.alsia.it/opencms/opencms/Servizio/Bollettini/Fito/).

Per l'invio gratuito dei Bollettini è necessario registrarsi seguendo le indicazioni riportate all'indirizzo *https://difesaintegratabasilicata.jimdo.com/notiziario-regionale-di-agricoltura-sostenibile/*

**Agrifoglio**

**"Alsia Basilicata" è su:**

Periodico dell'Alsia
Reg. Tribunale di Matera
n. 222 del 24-26/03/2004

Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
*arturo.caponero@alsia.it*
Tel. 0835.244403 — 339.4082761
www.alsia.it

Direttore Responsabile
Sergio Gallo
*sergio.gallo@alsia.it*

Gruppo di redazione
*Caporedattore*
Arturo Caponero

*Redattori*
Antonio Buccoliero
Nicola Liuzzi
Maria Assunta Lombardi

Hanno collaborato a questo numero
Riccardo Amirante
Carla Brienza
Maria Lisa Clodoveo
Giuseppe Colucci
Stefania D'Alessandro
Pietro Dichio
Giuseppe Fabrizio
Ippazio Ferrari
Pasquale D. Grieco
Giovanni Lacertosa
Carmelina Loguercio
Giuseppe Mele
Filippo Radogna
Emanuele Scalcione
Giulio Scatolini

*I testi possono essere riprodotti citando la fonte*

**Agrifoglio** è pubblicato sul canale tematico "Controllo fitosanitario" del sito www.ssabasilicata.it (www.ssabasilicata.it/CANALI_TEMATICI/Difesa_Fitosanitaria/Menu3/5_1_Bollettini.html).
E' possibile chiederne la spedizione online, seguendo le istruzioni riportate nel sito.