



TERRITORIO, ACQUA E CIBO:
in viaggio nelle Valli del Sinni e del Noce



Realizzato dal CREA – Centro Politiche e Bioeconomia Basilicata
Progetto COFIUME - CUP G49E18000330001

Responsabile scientifico: Maria Assunta D'Oronzio

A cura di: Maria Assunta D'Oronzio, Mariacarmela Suanno

Contributi: Maria Assunta D'Oronzio, Giuseppina Selvaggi, Salvatore Caricati,
Gianluca Gariuolo, Mariacarmela Suanno

Peer review: Domenica Ricciardi

Progettazione grafica e impaginazione: Roberta Gloria

Dicembre 2025

ISBN: 9788833854885

Sommario

Introduzione.....	5
1. Analisi territoriale e demografica dell'Area fluviale Sinni-Noce.....	13
2. Il settore agricolo.....	21
2.1 Il comparto ortofrutticolo.....	21
2.2 La cerealicoltura.....	25
2.3 Il settore zootecnico e apistico.....	29
3. Le micro-filiere agroalimentari.....	39
3.1 L'olio della valle del noce.....	40
3.2 La carne della valle del sinni.....	41
3.3 La micro-filiera cerealicola.....	50
3.4 Le eccellenze ortofrutticole delle valli del noce e sinni.....	61
4. Gli itinerari di agrobiodiversità.....	76
5. Percorso di valorizzazione dell'areale Noce-Sinni: un sistema integrato di fruizione sostenibile del territorio lucano.....	80
5.1 Basilicata coast to coast – il cammino sulla via istmica nella valle del sinni.....	85
5.2 Un sistema integrato di fruizione sostenibile del territorio lucano.....	89
Conclusioni.....	97
Bibliografia.....	100
Sitografia.....	104



Introduzione

Il lavoro “Territorio, Acqua e Cibo: in viaggio nelle Valli del Sinni e del Noce” si inserisce nell'ambito del progetto "Contratto di Fiume delle Valli del Noce e del Sinni" del FLAG Coast to Coast finanziato dal Fondo per lo Sviluppo e la Coesione (FSC) 2014-2020 della Regione Basilicata.

Nella fase di definizione del Piano di Azione del Contratto di Fiume (PdA), attraverso un percorso di concertazione territoriale promosso dal FLAG, sono state individuate azioni ed interventi che intendono concorrere, in modo prioritario, a rispondere ai fabbisogni e alle criticità di natura ambientale del contesto territoriale fluviale. Particolare attenzione, nella definizione del PdA, è stata rivolta alla necessità di garantire progettazioni integrate e percorsi di animazione territoriale continui, finalizzati ad aumentare la partecipazione della popolazione ai processi decisionali del Contratto stesso. In tale contesto è nato il percorso di fruizione del territorio fluviale, denominato Cammino Coast to Coast, finalizzato a garantire l'integrazione di interventi, materiali ed immateriali, lungo il corso dei fiumi per favorire la riscoperta e l'utilizzo degli spazi fluviali in chiave turistica, offrendo nuove opportunità economiche per il sistema produttivo locale. Dall'analisi della proposta progettuale “Cammino Coast to Coast” emerge chiaramente la centralità dei fattori ambientali e naturalistici nella definizione del percorso e dell'integrazione che

il Cammino può assumere con il settore turistico locale. Allo stesso tempo, non emerge in modo altrettanto evidente l'integrazione e il ruolo che l'ambito rurale ed il patrimonio enogastronomico del territorio fluviale possono giocare nella caratterizzazione del Cammino Coast to Coast.

Lo studio realizzato analizza gli aspetti agroalimentari dei ventinove comuni situati lungo i fiumi Noce e Sinni, con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni agricole locali, le pratiche di sostenibilità, il rapporto tra l'ambiente fluviale e l'economia agricola e alimentare.

I Contratti di Fiume, nati nel nord Europa, si sono progressivamente consolidati anche in Italia quali strumenti finalizzati alla gestione integrata e sostenibile dei bacini idrografici e delle aree fluviali. Essi si realizzano attraverso processi di collaborazione multilivello che coinvolgono enti pubblici, imprese e comunità locali con l'obiettivo della tutela della risorsa idrica e della mitigazione dei rischi idrogeologici. In tale prospettiva, la definizione di un modello di gestione sostenibile della risorsa acqua, sotto forma di Contratto di Fiume, oltre agli aspetti più strettamente connessi al segmento ambientale, idraulico e paesaggistico del territorio fluviale, deve necessariamente estendersi all'analisi del sistema produttivo territoriale, con particolare riferimento al comparto agroalimentare. Tale esigenza discende, innanzitutto dallo stretto legame produttivo fra il comparto primario e l'acqua: il settore agroalimentare rappresenta, infatti, uno dei principali

utilizzatori della risorsa idrica, elemento essenziale e determinante nel processo agricolo che impatta sulle riserve irrigue e concorre a produrre paesaggi fluviali (reti irrigue, canali di bonifica, fontane ed abbeveratoi). L'inclusione dell'analisi del settore produttivo primario consente una lettura più approfondita del contesto territoriale di un Contratto di Fiume delle Valli del Noce e del Sinni permettendo di valutare anche il potenziale impatto che l'agricoltura esercita sulla qualità della risorsa idrica in funzione delle colture prevalenti e delle pratiche irrigue di coltivazione nell'area, del consumo del suolo e dei sistemi di difesa fitosanitaria utilizzati. I territori dell'area Sinni-Noce vantano una ricca tradizione agroalimentare, caratterizzata da prodotti tipici che rappresentano una risorsa storica e culturale di grande valore. La loro identità distintiva si radica nella stretta connessione con il "sistema locale", inteso come l'insieme di ambiente, tradizioni e saperi tramandati nel tempo. Oltre a raccontare la storia e le peculiarità del territorio, tali prodotti costituiscono un'opportunità strategica per lo sviluppo delle aree rurali. Essi ne sintetizzano il patrimonio, il vantaggio competitivo e le potenzialità di crescita, diventando leve essenziali per stimolare l'economia locale e promuovere la sostenibilità del territorio. L'analisi si basa sui dati dell'ultimo Censimento ISTAT (2020), con particolare riferimento alla Superficie Agricola Utilizzata (SAU) e alle aziende agricole e zootecniche presenti sul territorio.

Un'attenzione specifica è rivolta ai settori ortofrutticolo e cerealicolo delle aree sud-orientali della Basilicata.

Nelle aree oggetto di studio sono presenti diverse micro-filiere produttive di rilievo. Tra queste quella dell'olio della Valle del Noce e quella della carne nel territorio del Parco Nazionale del Pollino, dove operano anche due mulini che rappresentano il fulcro della filiera "Gli Antichi Cereali del Pollino". In quest'ultima area, la presenza della Comunità del Cibo e della Biodiversità AREA SUD Basilicata, dell'ALSIA e del Sistema Produttivo Locale Pollino-Lagonegrese sta contribuendo in modo significativo alla tutela della biodiversità, al supporto delle imprese agricole e alla crescita del capitale sociale locale. Il comparto delle erbe e piante officinali, pur avendo ancora dimensioni contenute sia in termini di produzione lorda vendibile (PLV) sia di occupazione, ha suscitato negli ultimi anni crescente interesse, favorendo diverse esperienze di cooperazione in campo agricolo. In particolare, nell'area fluviale del contratto questo settore rappresenta un patrimonio che va oltre la dimensione produttiva, assumendo anche un valore culturale. A testimonianza di ciò, nel 2022, è stato istituito a Castelluccio Superiore il Conservatorio di Etnobotanica.

Il territorio oggetto di studio comprende anche il Metapontino considerato il cuore pulsante della produzione ortofrutticola della Basilicata, con circa il 75% della superficie

agricola regionale. Le favorevoli condizioni climatiche e la qualità dei suoli rendono questa zona un punto di riferimento per la coltivazione di frutta e ortaggi, giocando un ruolo chiave nell'economia agricola lucana e nella valorizzazione delle eccellenze del settore. A conferma dell'elevata specializzazione produttiva dell'area, il territorio ha ottenuto il riconoscimento del Distretto Agroalimentare di Qualità del Metapontino, un'iniziativa strategica per la valorizzazione delle produzioni ortofrutticole locali, molte delle quali di origine protetta, presidio slow food, ecc.

La diversità e l'enorme ricchezza di agrobiodiversità che risiede nell'area interessata dall'attuazione del Contratto di Fiume possono fornire il proprio contributo nello sviluppo rurale territoriale, favorendo integrazioni positive con i processi di matrice ambientale emersi nel percorso di costruzione del Contratto. Il recupero di esperienze di valorizzazione in campo agricolo (PAT, Consorzi, Reti e Distretto) e l'individuazione di luoghi di produzione, trasformazione e consumo di prodotti agroalimentari rappresentativi permette, infatti, di assicurare che la fruizione dei luoghi del Contratto di Fiume (aree fluviali e Cammini) concorra ad integrarsi con le progettualità di sviluppo locale in ambito agricolo già esistenti e contribuisca, oltre all'auspicato aumento della sensibilità ambientale in ambito fluviale, anche alla tutela e valorizzazione dell'Heritage rurale locale.

Attraverso l'esperienza del cibo a forte valenza identitaria, è possibile accedere a un prezioso patrimonio di cultura, tradizioni e valori, custodito nelle sapienti tecniche di produzione e trasformazione agroalimentare. I prodotti tipici non sono infatti meri beni di consumo, ma autentiche fonti di ricchezza storica e culturale: essi esprimono un'identità distintiva che trae linfa dal legame indissolubile tra il sistema produttivo locale e l'ambiente culturale di riferimento.

In tale contesto, dunque, la definizione di cammini enogastronomici che si innestano sui cammini fluviali, permette di rendere accessibile un reticolo di percorsi di fruizione dei luoghi connessi tra loro ed ispirati all'autenticità territoriale ed alla sostenibilità ambientale.





Analisi territoriale e demografica dell'Area fluviale Sinni - Noce

L'area definita dai bacini fluviali del Sinni e del Noce è una porzione di territorio situata nella Basilicata meridionale, al confine con la Calabria. Geograficamente, questa zona funge da collegamento tra il versante ionico e quello tirrenico, estendendosi tra due importanti aree protette: il Parco Nazionale del Pollino e il Parco dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese.

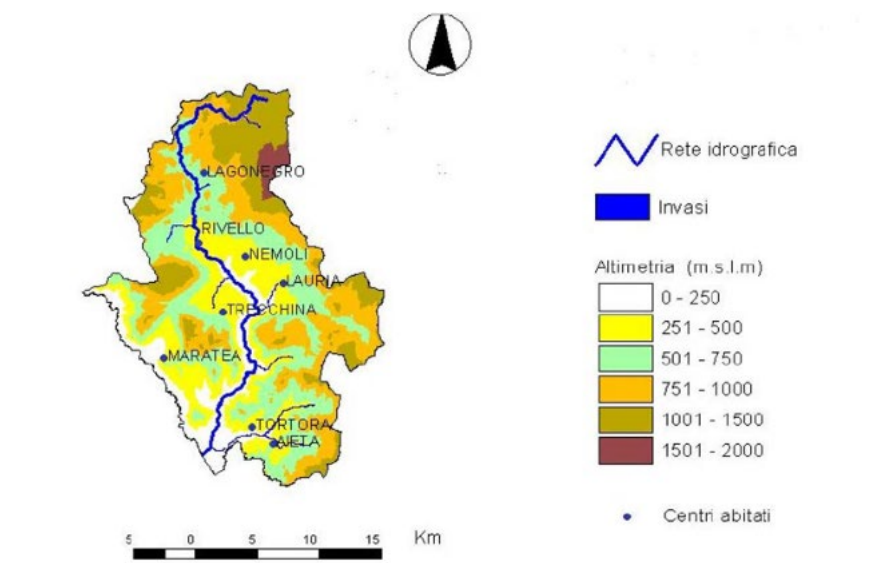
La struttura del territorio è determinata dalla presenza di due fiumi che ne modellano il paesaggio e l'economia rurale:

- il Noce, con un corso più breve e ripido, che scorre verso ovest fino al Tirreno, segnando il confine naturale tra Basilicata e Calabria;
- il Sinni, che scorre verso est fino al Mar Ionio, caratterizzato dalla presenza della diga di Monte Cotugno, una risorsa idrica fondamentale per l'agricoltura.

Il Noce (Figura n. 1), pur essendo il bacino più piccolo della regione con una superficie di circa 380 kmq, rappresenta un'arteria vitale che si estende per il 78% in territorio lucano e per la restante parte in Calabria. Questo corso d'acqua nasce dalle pendici del Monte

Niella e del Monte Rocca Rossa, percorre 47 km tra vette che sfiorano i 2000 metri e sfocia, infine, nel Mar Tirreno, dopo aver attraversato la Piana di Castrocucco (Autorità di Bacino della Basilicata, 2015). In questo quadrante, i comuni di Lagonegro, Rivello, Nemoli, Lauria, Trecchina e Maratea conservano una forte impronta agricola legata alla cerealicoltura e alla zootecnia, pur integrandosi con una spiccata vocazione turistica montana e costiera (Dati Istat, 7° Censimento dell'Agricoltura).

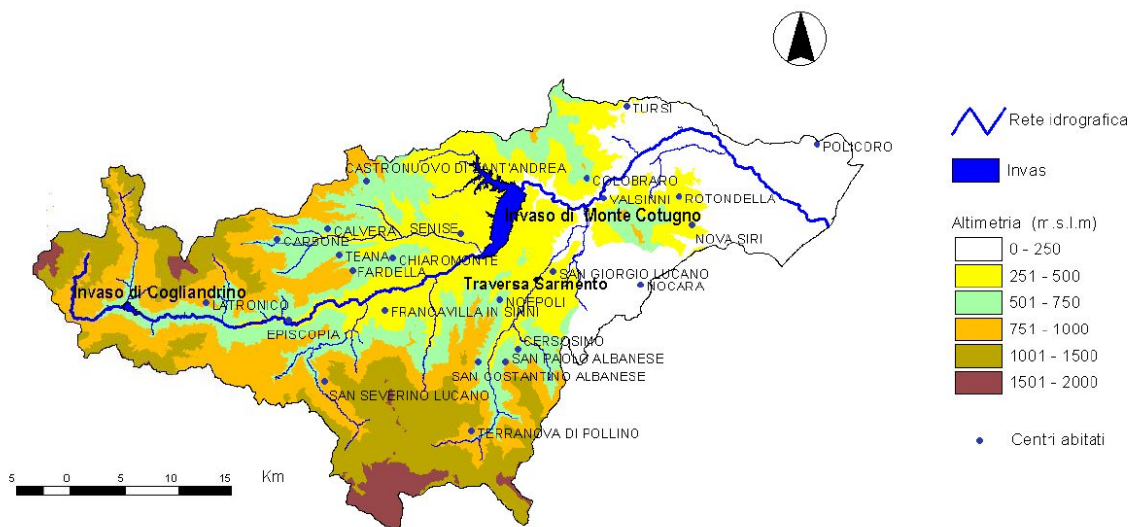
FIGURA 1. Bacino idrografico del fiume Noce



Fonte: Autorità di Bacino della Basilicata, 2015

Spostandosi verso il versante ionico, il paesaggio è dominato dal bacino del fiume Sinni (Figura n. 2), un sistema molto più vasto che ricopre circa 1.360 kmq, quasi interamente compresi entro i confini regionali. Il Sinni si origina dal Massiccio del Sirino e percorre 94 km verso est, attraversando la dorsale appenninica fino a sfociare nel Mar Jonio, lambendo la piana metapontina. Lungo il suo corso si distribuiscono ben 23 comuni, in un territorio che degrada dai rilievi montuosi dell'interno fino alle aree pianeggianti del litorale.

FIGURA 2. Bacino idrografico del fiume Sinni

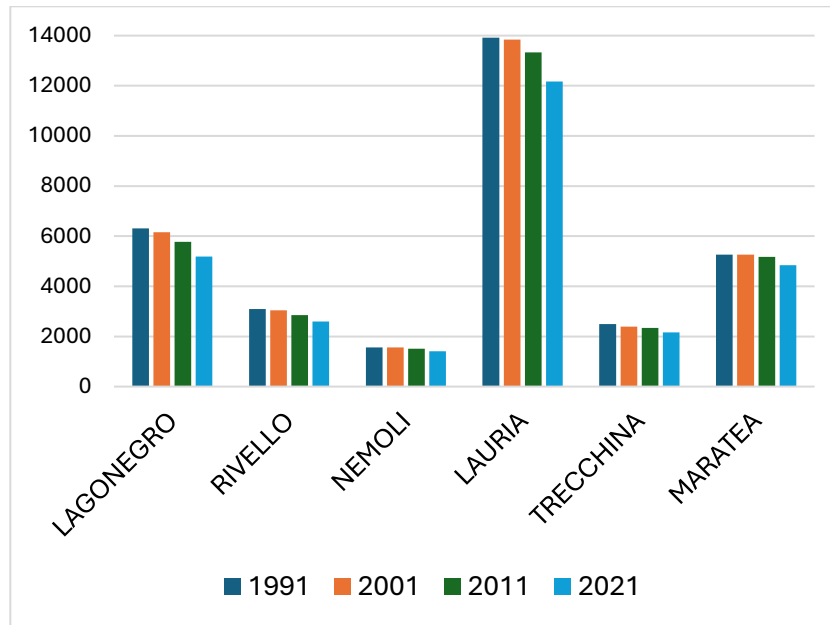


Fonte: Autorità di Bacino della Basilicata, 2015

Questo complesso scenario territoriale fa da sfondo a un quadro demografico regionale estremamente critico, segnato da un declino che non accenna a fermarsi. Secondo gli ultimi dati del Censimento permanente Istat, la popolazione residente in Basilicata è scesa a 545.130 abitanti, distribuiti in modo disomogeneo tra la provincia di Potenza, che ne ospita il 64,7% del totale, e quella di Matera, dove risiede il restante 35,3%. Il dato più allarmante emerge dal confronto storico: negli ultimi trent'anni la regione ha perso complessivamente 65.840 residenti rispetto al 1991, un esodo che ha colpito con particolare durezza la provincia potentina.

Scendendo nel dettaglio delle singole aree, il bacino del Noce mostra segni di sofferenza demografica generalizzata, seppur con diverse intensità (Grafico n. 1-Popolazione comuni Valle del Noce). Lauria si conferma il centro principale con 11.775 abitanti, mentre Lagonegro ha vissuto la crisi più acuta, registrando una perdita di popolazione vicina al 21,59% nell'ultimo trentennio. Al contrario, il comune costiero di Maratea ha mostrato una maggiore capacità di tenuta, limitando la flessione all'8,9%, un risultato probabilmente favorito dalla sua forte attrattività turistica che funge da calmiera contro lo spopolamento.

GRAFICO 1 - Popolazione Comuni Valle del Noce

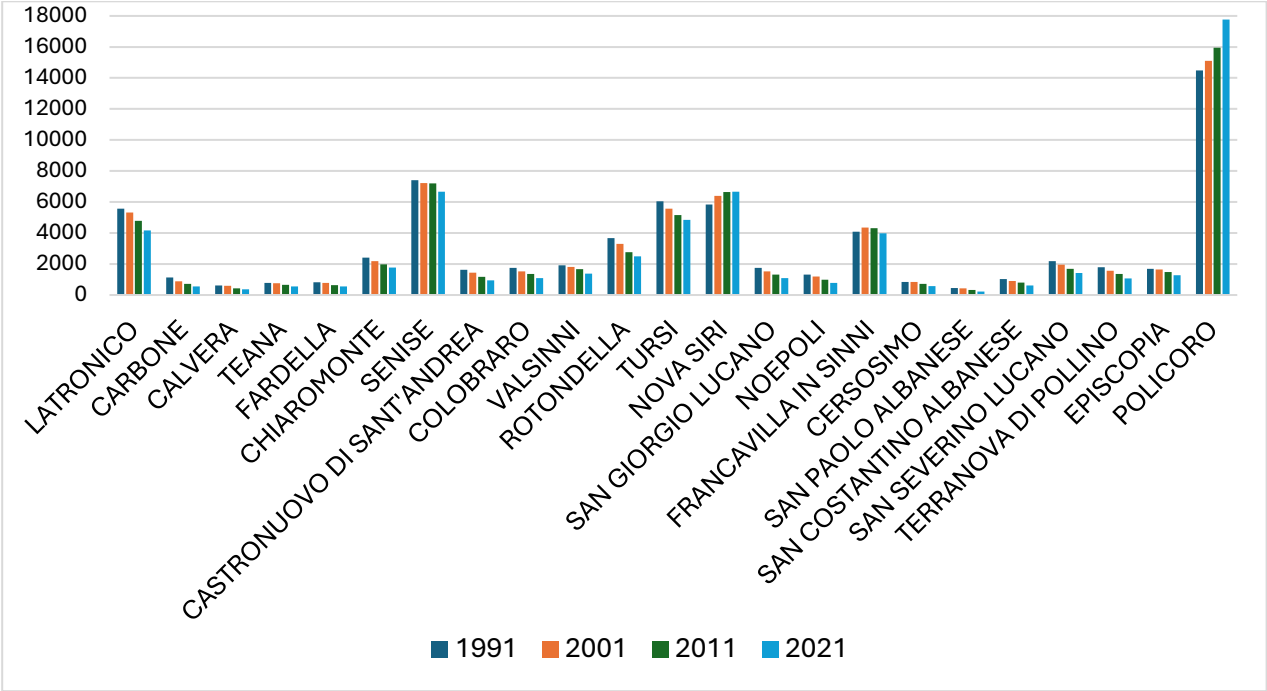


Fonte: CREA PB su dati Istat, 7° Censimento agricoltura 2020

Ancora più polarizzata appare la situazione lungo il fiume Sinni. Qui si passa dal dinamismo di Policoro, che con i suoi 17.789 abitanti rappresenta l'unica vera eccezione positiva della regione grazie a un incremento demografico del 18,50% dagli anni '90 a oggi, al drammatico declino dei piccoli centri dell'entroterra. Realtà come Carbone e San Paolo Albanese, quest'ultimo con appena 215 residenti, hanno visto la propria popolazione dimezzarsi nell'arco di trent'anni. Questo fenomeno di abbandono, che

colpisce in particolare le fasce più giovani della popolazione, rimane la sfida principale per il futuro di questi territori, sospesi tra la resilienza dei poli costieri e il progressivo svuotamento dei borghi montani.

GRAFICO 2 - Popolazione Comuni Valle del Sinni



Fonte: CREA PB su dati Istat, 7° Censimento agricoltura 2020





Il settore agricolo

Nell'area di studio, nei territori prossimi alla fascia litoranea prevale la produzione di ortaggi e frutta di alta qualità, tra cui agrumi, pomodori, peperoni, melanzane e altre varietà tipiche. Procedendo verso l'interno, tali colture lasciano gradualmente spazio a vigneti, oliveti e seminativi, adattandosi alle caratteristiche pedoclimatiche delle zone collinari e montane. Lo studio presenta le caratterizzazioni locali delle produzioni agricole e dei sistemi colturali, mettendo in evidenza il legame tra produzioni locali, dinamiche produttive, nonché il ruolo delle reti territoriali nella valorizzazione delle risorse agroalimentari e della biodiversità locale.

2.1 IL COMPARTO ORTOFRUTTICOLO

Il comparto delle colture ortive costituisce una realtà regionale che si è consolidata e differenziata all'interno di diversi comprensori: arco Metapontino, Valle dell'Ofanto, Alta Val d'Agri e Valle del Mercure. L'area orticola più importante e dinamica è costituita dall'arco ionico Metapontino con oltre 5.500 ettari, il cui clima è mitigato dalle influenze del Mar Ionio e dell'Appennino Lucano e ben si presta all'orticoltura di pieno campo e protetta, anche in virtù delle favorevoli caratteristiche fisico-chimiche dei suoli,

prevalentemente sabbiosi o sabbio-limosi. Nel comprensorio vengono realizzate produzioni extra stagionali, primaverili e autunno-vernine (Montesano V. e Mennone C., 2021). Gli ortaggi più coltivati in regione sono i pomodori da mensa (2.083 ettari), seguiti dai cavoli (1.720 ettari), dall'insalata (1.561 ettari) e dalla fragola coltivata in serra (Dati Istat, 2020).

La fragolicoltura rappresenta oggi una delle massime eccellenze produttive della Basilicata, con una storia che inizia nel Metapontino nel lontano 1955. Sebbene le prime piante siano apparse a metà degli anni '50, è solo alla fine degli anni '60 che la coltura assume una dimensione industriale, coprendo circa 70 ettari. Da quel momento, lo sviluppo è stato rapidissimo: alla fine degli anni '70 la superficie era già salita a circa 900 ettari, concentrandosi prevalentemente negli appoderamenti di Policoro e Scanzano Jonico. Tuttavia, questo percorso di crescita ha subito una brusca frenata a metà degli anni '90. L'aumento dei costi di produzione, legato soprattutto all'incremento del costo della manodopera, unito alla pratica del "ristoppio" (la coltivazione ripetuta sullo stesso terreno che ne riduce la fertilità), portò le superfici a contrarsi drasticamente fino a toccare i 350 ettari. Un'inversione di tendenza si è verificata solo a ridosso del nuovo millennio, quando l'alta qualità del prodotto lucano ha attirato l'interesse dei grandi gruppi di commercializzazione del Nord Italia, desiderosi di coprire i periodi di mercato

in cui le produzioni settentrionali non erano ancora disponibili. Dopo una fase di assestamento, intorno ai 400 ettari, dovuta a difficoltà commerciali e a varietà di piante che richiedevano lunghi periodi in cella frigorifera, la vera svolta è arrivata nel 2010. L'introduzione di piante fresche e di nuove varietà di altissimo pregio ha innescato una nuova fase di espansione, portando le superfici a superare nuovamente i 900 ettari nel 2016-17 (Mennone C., 2021). I dati più recenti confermano questo primato: nel 2021 i fragoleti regionali hanno raggiunto i 998 ettari, segnando un aumento del 19% rispetto all'anno precedente (CSO, 2021).

Oggi la Basilicata, insieme alla Campania, detiene il 60% della superficie nazionale dedicata a questa coltura. Per la campagna 2021/2022, l'ALSIA ha registrato un ulteriore balzo in avanti toccando i 1.162 ettari, mentre nel 2023 le stime si sono stabilizzate intorno ai 1.030 ettari ([Agrimpresaonline Webzine](#)). Al centro di questo successo c'è la varietà Candonga® Sabrosa, che da sola copre il 52% della superficie coltivata, affiancata da novità promettenti come Inspire, Rossetta, Melissa e Marimbella (Mennone C., 2021).

Dal punto di vista economico, il comparto è il più rilevante dell'orticoltura lucana in termini di valore. Basti pensare che nel 2022 la produzione ha generato un valore di oltre 72 milioni di euro, con una crescita del 42% rispetto all'anno precedente (CREA, 2023). Questo straordinario percorso di qualità ha trovato il suo coronamento definitivo il 29

ottobre 2025, quando la “Fragola della Basilicata” è stata ufficialmente iscritta nel registro europeo delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP).

Il comparto ortofrutticolo nel Metapontino è costituito dal sistema delle cooperative e delle Organizzazioni di Produttori (OP), che rappresentano i veri motori dell'organizzazione produttiva e della valorizzazione del territorio. Queste realtà non si limitano alla commercializzazione, ma garantiscono ai singoli agricoltori quel supporto logistico e quella forza contrattuale necessari per competere sui mercati moderni. In centri strategici come Policoro, operano realtà di rilievo come l'OP "Terre della Luce" e l'OP "Ancona", mentre nel comune di Tursi è attiva l'OP "Agricola Felice". Il ruolo di queste organizzazioni è fondamentale per assicurare che la qualità espressa dai produttori locali venga riconosciuta e posizionata correttamente lungo l'intera filiera. Un esempio emblematico di questo consolidamento industriale è rappresentato dalla cooperativa "Arpor" di Policoro. Nata in Emilia-Romagna alla fine degli anni '80 come parte del Gruppo Fruttadoro Orogel, Arpor ha saputo radicarsi profondamente in Basilicata, diventando una delle aziende più rilevanti della regione. Con circa 400 dipendenti, la cooperativa non è solo un pilastro occupazionale, ma testimonia come l'integrazione tra grandi gruppi nazionali e la vocazione agricola lucana abbia generato uno sviluppo solido e duraturo per l'intera economia ortofrutticola regionale (Arpor.it).

2.2 LA CEREALICOLTURA

La cerealicoltura è il fulcro dell'agricoltura dell'entroterra nell'area di studio. Si contano ben 1.256 aziende specializzate nella produzione di cereali da granella, con una superficie pari a 7.782 ettari (Dato relativo alle aziende situate nell'areale del fiume Noce e Sinni, Istat 7° Censimento dell'agricoltura, 2020). Rispetto al 6° Censimento dell'agricoltura (2010), diminuisce del 26,07% la superficie agricola utilizzata per la coltivazione dei cereali da granella; significativa è la contrazione del numero delle aziende cerealicole, che si sono ridotte del 165% rispetto al 2010.

La produzione di cereali da granella, in particolare frumento duro, frumento tenero e orzo, si concentra nei comuni di Tursi, Senise, Colobraro, Policoro, Rotondella, Valsinni, Noepoli, Carbone, Chiaromonte, Lauria, Lagonegro e Latronico. Di particolare rilievo è il legame profondo tra il territorio e l'utilizzo di cultivar di grani antichi. Ancora oggi, gli agricoltori locali coltivano il grano Carosella, riconosciuto come Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT), da cui si ricava una farina bianca e vellutata impiegata nella preparazione dei tipici "biscotti ad otto", nonché il grano Senatore Cappelli, varietà antica e pregiata, molto apprezzata per le sue qualità nutrizionali e organolettiche.

Il grano coltivato viene molito in loco, infatti in questo areale sono stati censiti ben 5 molini attivi (Molino Gaudioso, Molino Limongi, Molino D'agostino, Molino Cantisani e

Molino Arleo); la filiera del grano prosegue nei pastifici e nei biscottifici, i quali, in base alla mole della propria produzione, si riforniscono, in parte, dai molini locali.

Analizzando in modo dettagliato, in Tabella 1 vengono riportati i valori delle superfici agricole per utilizzo e il numero di aziende agricole relative ai comuni che ricadono nell'area di studio (Fiume Sinni e Noce) (7° Censimento agricoltura Istat, 2020).

TABELLA 1. SAU (ha) ed aziende (nr.) per le principali colture dell'area Noce-Sinni e della Basilicata e incidenza percentuale del comparto produttivo Noce-Sinni rispetto al totale regionale di riferimento

	Seminativi	% sul tot. regionale	Vite	% sul tot. regionale	Olivo	% sul tot. regionale	Agrumi	% sul tot. regionale	Fruttiferi	% sul tot. regionale
SAU (ha) NOCE-SINNI	20.928	7,17%	286	7,18%	2.614	12,67%	1.705	31,85%	4.045	42,98%
SAU (ha) BASILICATA	291.861	-	3.986	-	20.639	-	5.353	-	9.411	-
Aziende (nr.) NOCE - SINNI	3.035	10,69%	370	6,54%	2.747	13,14%	852	38,66%	1.047	33,69%
Aziende (nr.) BASILICATA	28.389	-	5.657	-	20.910	-	2.204	-	3.108	-
Azienda media (ha) NOCE - SINNI	6,89	-	0,77	-	0,95	-	2	-	3,86	-
Azienda media (ha) BASILICATA	10,28	-	0,7	-	0,98	-	2,43	-	3,03	-

Fonte: CREA PB su dati Istat, 7° Censimento agricoltura 2020

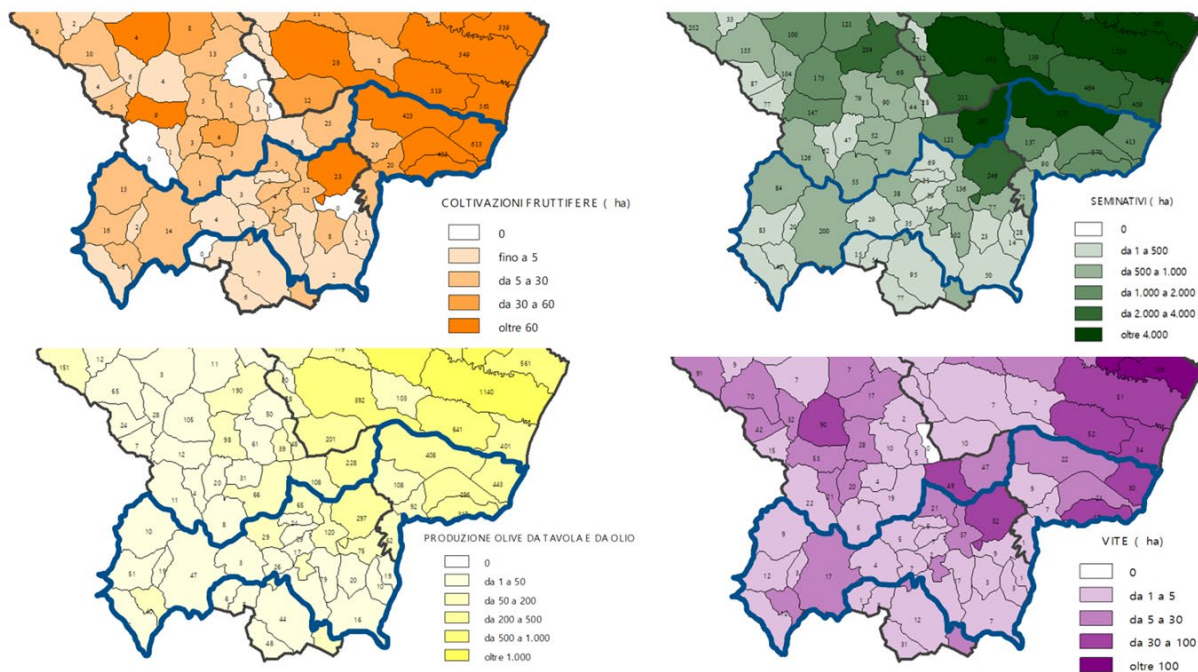
Le coltivazioni fruttifere si estendono su 4.045 ettari (42,98% del totale regionale) e coinvolgono 1.047 aziende agricole; questo dato è giustificato dalla presenza, dei comuni di Policoro, Tursi e Rotondella, territori particolarmente vocati alla frutticoltura. Rilevante è la coltivazione degli agrumi che si estende su 1.705 ettari (31,85% del totale regionale) e interessa 852 aziende.

I seminativi coprono una superficie di 20.928 ettari (7,17% del totale regionale) e sono coltivati da 3.035 aziende agricole. L'olivicoltura si estende su 2.614 ettari (12,67% del totale regionale) e coinvolge 2.747 aziende. Infine, i vigneti, occupano 286 ettari (7,18% del totale regionale) ripartiti tra 370 aziende (Dati 7° Censimento agricoltura - Istat, 2020).

Di seguito, in Figura 3, è riportata la zonizzazione comunale, con SAU (ha) e aziende (nr.), relativa all'areale di studio per le coltivazioni fruttifere, i seminativi, l'olivo e la vite (7° Censimento agricoltura Istat, 2020).

FIGURA 3. Zonizzazione comunale relativa all'area di studio, fiumi Sinni-Noce

■ Coltivazioni fruttifere: SAU (ha) e nr. di aziende*
 ■ Seminativi: SAU (ha) e nr. di aziende*
 ■ Olivo: SAU (ha) e nr. di aziende*
 ■ Vite: SAU (ha) e nr. di aziende*



*numero di aziende totale a livello comunale, valore riportato in cartina all'interno di ogni territorio comunale

Fonte: CREA PB su dati Istat, 7° Censimento agricoltura 2020

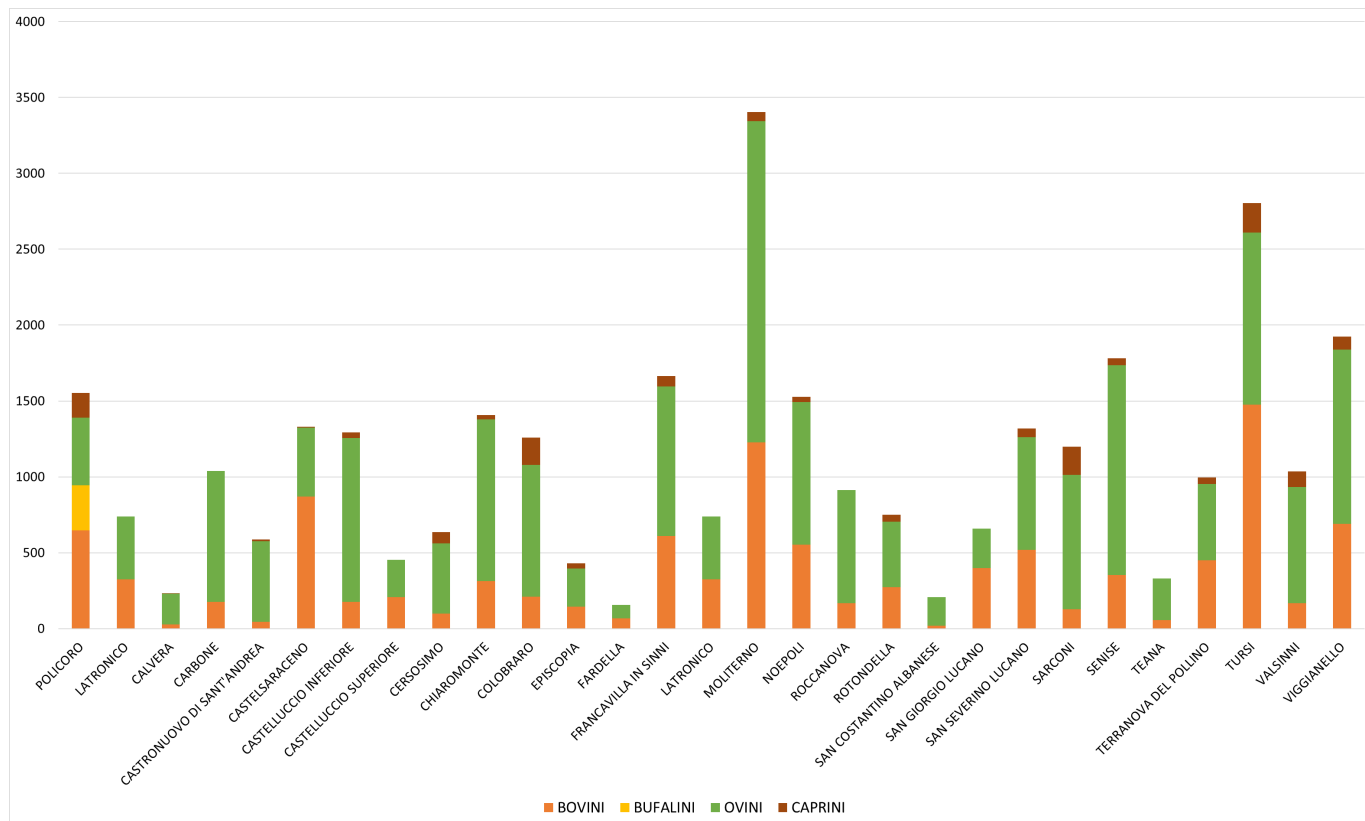
2.3 IL SETTORE ZOOTECNICO E APISTICO

Per quanto riguarda il settore zootecnico, le aree maggiormente interessate alle attività di allevamento si trovano nel cuore della regione, estendendosi dalle zone collinari fino ai comuni montani. Tuttavia, anche i territori della zona litoranea ospitano tali attività, seppur in misura minore rispetto all'entroterra.

Come da Grafico 3, nell'areale del Sinni, Moliterno e Tursi si contraddistinguono per la maggior consistenza di capi allevati, in particolare bovini e ovini; l'allevamento bufalino è presente esclusivamente nel territorio di Policoro con ben nr. 295 capi (BDR Basilicata, dati al 31/12/2023).

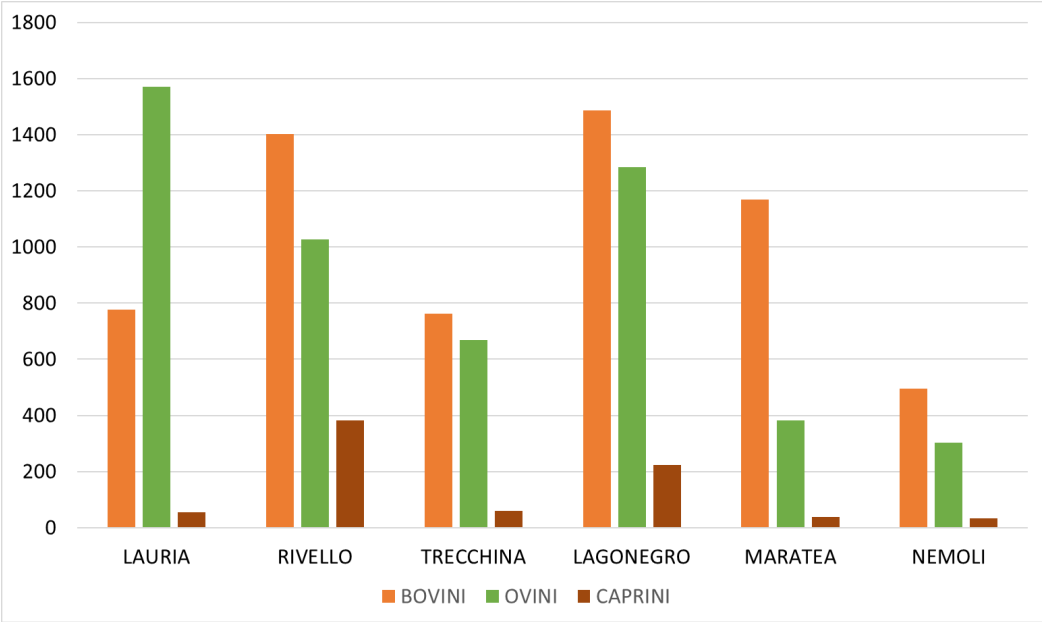
Lagonegro, Rivello e Lauria concentrano oltre il 67% dei capi allevati lungo il fiume Noce (Grafico 4) (BDR Basilicata, dati al 31/12/2023).

GRAFICO 3. Consistenza del bestiame (nr. capi) allevato nei Comuni ricadenti nell'area del fiume Sinni



Fonte: CREA PB su dati <https://bdr.rete.basilicata.it/#/analytics> al 31/12/2023

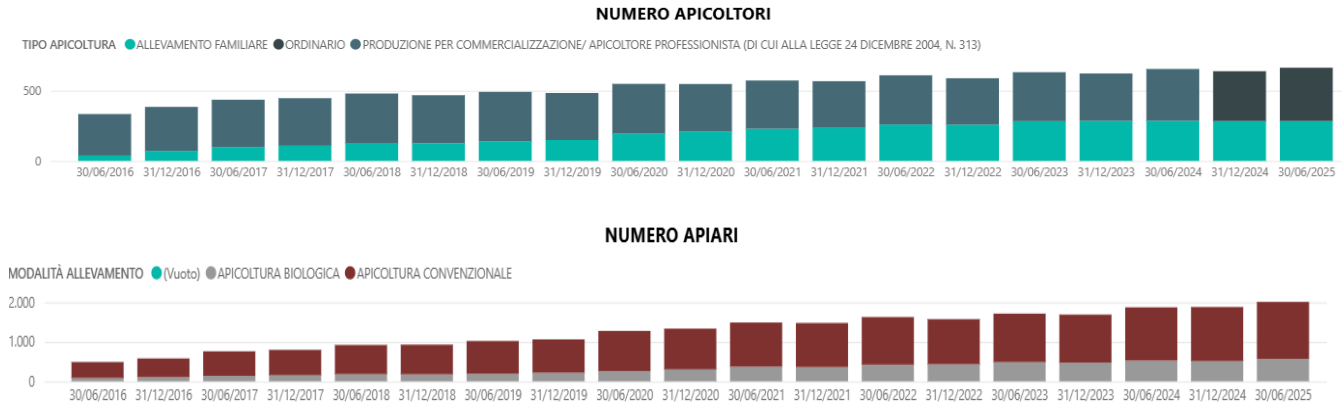
GRAFICO 4. Consistenza del bestiame (nr. capi) allevato nei Comuni ricadenti nell'area del fiume Noce



Fonte: CREA PB su dati <https://bdr.rete.basilicata.it/#/analytics> al 31/12/20

Il **settore apistico** lucano, parte integrante del comparto zootecnico, è in continua crescita, rappresentando una risorsa strategica sia dal punto di vista economico che ambientale. L'apicoltura in Basilicata si distingue per la produzione di mieli di alta qualità, grazie alla ricchezza di biodiversità floreale e alle condizioni ambientali favorevoli (Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica - BDN, dati al 31/12/2023) (Figura 4).

FIGURA 4. Variazione (nr.) apicoltori e apiari nel tempo in Basilicata (2016-2025)



Dati elaborati al 16/07/25

Fonte: BDN dell'Anagrafe Zootecnica istituita dal Ministero della Salute presso il CSN dell'Istituto "G. Caporale" di Teramo

Negli ultimi anni, il settore ha registrato un aumento del numero di apicoltori e alveari, con un'attenzione particolare alla produzione biologica e alla tutela delle api, fondamentali per l'impollinazione e la conservazione degli ecosistemi. Il miele lucano, spesso prodotto secondo metodi tradizionali, include varietà pregiate come il miele di sulla, castagno, acacia e millefiori, valorizzando così le peculiarità del territorio e contribuendo alla diversificazione dell'economia agricola regionale.

Dalla BDN dell'Anagrafe Zootecnica risultano in Basilicata 2.011 apiari – il 28% circa allevati con metodo biologico e il 57% circa gestito in forma nomade – per un totale di 31.912

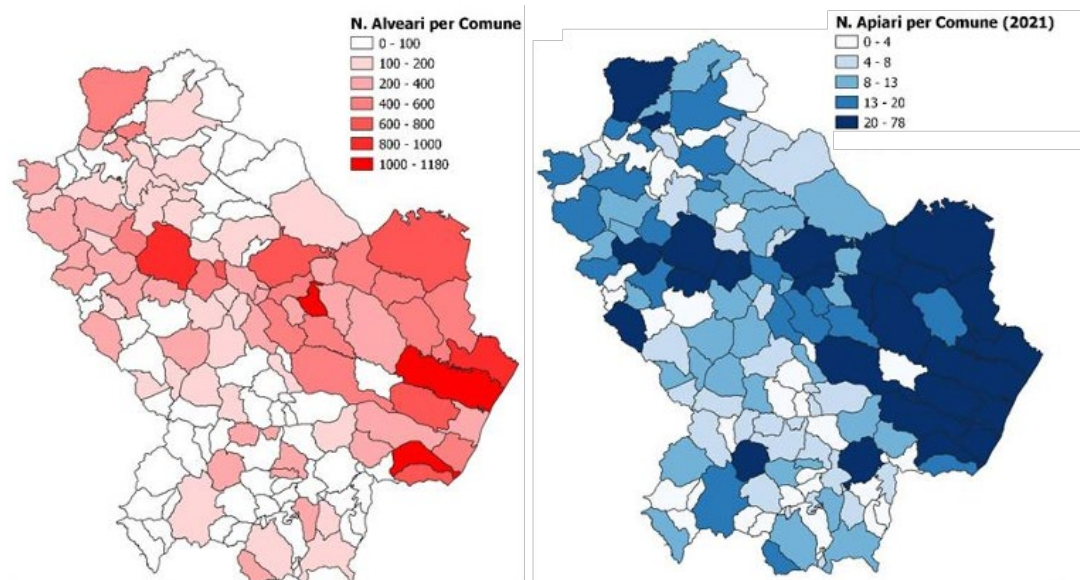
alveari gestiti da 664 apicoltori; il 43% di questi ultimi produce per autoconsumo, la restante parte (circa il 57%) è rappresentato da apicoltori professionisti i cui prodotti sono destinati alla commercializzazione (BDN, dati al 30/06/2025).

Gli apicoltori lucani producono per la maggior parte miele, anche se non è da trascurare l'attenzione che essi rivolgono verso altri prodotti dell'alveare: propoli, cera, pappa reale, polline, allevamento di api regine. Il variegato repertorio mellifero è garantito dalla disponibilità nel nostro territorio di tante essenze arboree e floreali, come desumibile dalla "Carta dei mieli della Basilicata" in cui sono indicate più di 20 varietà di miele, tra cui alcuni rari come il miele di edera, rovo, timo, trifoglio, rosmarino. Le altre tipologie di miele prodotto in Basilicata sono i mieli di acacia, castagno, eucalipto, melata, agrumi, millefiori di montagna, che costituiscono il ventaglio del "miele lucano" riconosciuto anche come prodotto agroalimentare tradizionale.

La Figura 5 mostra le classi di densità spaziale sia degli alveari (mappa con tonalità di rosso), sia degli apiari (mappa con tonalità di blu) con distribuzione a base comunale. Dalle mappe è possibile notare come le aree a più elevata concentrazione risultano quasi tutti i territori comunali ricadenti nella provincia di Matera, caratterizzati da ambienti di pianura e di collina quest'ultimi prevalentemente di origine calanchiva ed afferenti alla

classe altimetrica 0-600 metri slm. Per quanto riguarda la provincia di Potenza, le aree a maggiore concentrazione risultano per lo più distribuite a macchia di leopardo, interessando solo alcuni comuni ricadenti nell'area del Vulture Alto Bradano (area Nordorientale), dell'Alto Basento (area Centrale) e del Lagonegrese Pollino (area Sudoccidentale), e tutti territori dell'Appennino meridionale inquadrabili in ambienti di alta collina e di montagna ed afferenti alla classe altimetrica tra i 700 e oltre i 1.000 m. slm (ALSIA, 2022).

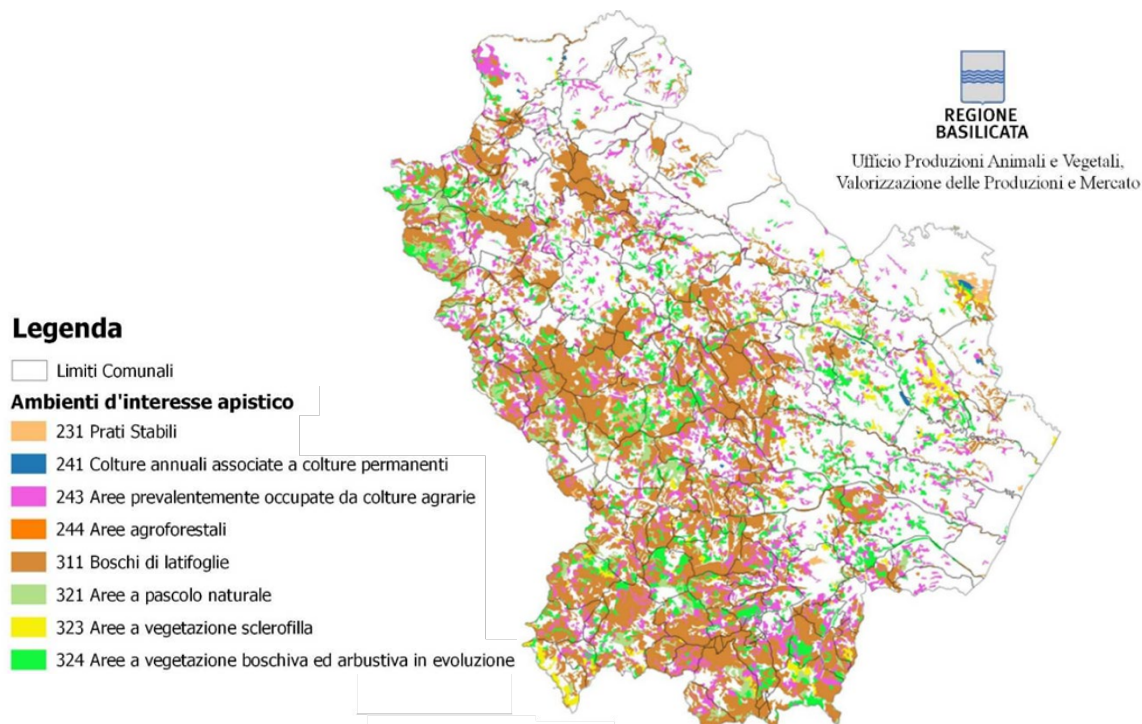
FIGURA 5. Densità degli apiari e degli alveari sul territorio lucano con dati aggiornati al 31/12/2021



Fonte: ALSIA (2022) su dati Banca dati apistica al 2021

La Deliberazione di Giunta Regionale n.101 del 22 febbraio 2024, pubblicata sul Bollettino Ufficiale n. 9 del 1° marzo 2024, ha approvato la *Carta Apistica della Basilicata*, cartografia utile per certificare provenienza geografica e culturale delle produzioni dell'apicoltura (Figura 6).

FIGURA 6. Carta Apistica della Basilicata, focus sull'areale di studio



Fonte: RSDI – Geoportale della Basilicata, maggio 2024

Il percorso di valorizzazione del settore apistico lucano ha segnato una tappa fondamentale già nel 2011, quando l'ALSIA ha pubblicato il primo "Repertorio dei Mieli della Basilicata". Quella rassegna ha rappresentato la prima mappatura organica del comparto, censendo le realtà dedite alla produzione, alla commercializzazione e al confezionamento del miele. Evolvendo verso le moderne esigenze di digitalizzazione, il

Piano Regionale Apistico 2022/2023 ha successivamente cofinanziato la creazione di un nuovo repertorio in formato elettronico. Questo strumento, agibile e facilmente consultabile online, non solo potenzia la visibilità del miele lucano sui mercati globali, ma ne rafforza sensibilmente la tracciabilità, offrendo al consumatore una garanzia di trasparenza sull'origine e sui metodi di produzione.

Il valore distintivo di questo aggiornamento risiede nell'individuazione di specifiche "Aree floristiche" che, per caratteristiche pedoclimatiche e botaniche, definiscono i profili sensoriali unici delle produzioni locali. Tra queste, emerge il Pollino Lucano, cuore montano della regione, dove dominano i mieli di castagno e le fioriture di sulla. Verso il versante tirrenico, la Costa di Maratea e la Valle del Noce offrono un mosaico botanico di rara complessità, permettendo la raccolta di mieli di erica, melo e biancospino, oltre ai classici castagneti d'altura. Infine, scendendo lungo il corso dei fiumi verso lo Jonio, la Pianura Metapontina si conferma un distretto fondamentale per le produzioni di agrumi ed eucalipto, nonché per la pregiata melata. Questa diversità di ambienti e fioriture conferisce al miele lucano una qualità unica, contribuendo alla valorizzazione della biodiversità e delle eccellenze agroalimentari regionali.



Le micro-filiere agroalimentari

Le micro-filiere agroalimentari rappresentano un modello di produzione che si distingue per la sua dimensione ridotta, ma anche per la forte connessione con il territorio e la tradizione. Si basano su un sistema di produzione locale, spesso a km 0, che valorizza l'autenticità e la qualità dei prodotti, creando un legame diretto tra produttori e consumatori. Queste filiere sono particolarmente rilevanti per le aree rurali, poiché offrono diverse opportunità: non solo promuovono la qualità e la sostenibilità, ma giocano anche un ruolo fondamentale nello sviluppo economico e sociale delle zone rurali, contribuendo alla salvaguardia delle tradizioni e al miglioramento delle condizioni di vita nelle comunità locali.

I prodotti tipici rappresentano una vera ricchezza storica e culturale, con un'identità ben specifica e molto marcata che trae origine dalla forte caratterizzazione del “sistema locale” in termini di ambiente, tradizioni e conoscenze. I prodotti tipici rappresentano un'opportunità per lo sviluppo delle aree rurali in quanto ne costituiscono la sintesi, il vantaggio competitivo e le potenzialità di crescita (D'Oronzio e Verrascina, 2012).

3.1 L'OLIO DELLA VALLE DEL NOCE

La Valle del Noce è una regione che si distingue per la sua straordinaria bellezza paesaggistica, caratterizzata da colline pittoresche, uliveti secolari e un clima mediterraneo. Queste condizioni geografiche e climatiche creano un ambiente ideale per la coltivazione delle olive e la Valle del Noce è stata a lungo considerata una delle gemme dell'olio extravergine d'oliva. Il legame tra la Valle del Noce e l'olio d'oliva va oltre le condizioni naturali, in quanto è radicato nella cultura e nelle tradizioni secolari di questa regione. Gli abitanti della Valle del Noce hanno per generazioni coltivato le olive con cura e dedizione, seguendo metodi tradizionali tramandati di padre in figlio. Questa passione per la terra e il rispetto per la qualità sono tratti distintivi dell'olio d'oliva di questa terra.

La micro-filiera in quest'area è costituita da quattro aziende: due di Maimone Flavia, l'azienda di Citera Rosanna ed Agrimar di Martino Andrea. Custode e capo filiera è il "Frantoio Salomone", situato nel Comune di Trecchina, responsabile della gestione dell'intero processo, dalla raccolta delle olive alla produzione dell'olio. L'olio extravergine d'oliva della Valle del Noce è rinomato per il suo sapore ricco e autentico; le olive vengono raccolte con cura e frante con metodi attenti alla temperatura, che ne preservano i sapori delicati e gli aromi. Un altro aspetto rilevante riguarda il limite di acidità: per un olio

extravergine d'oliva il limite consentito è dello 0,8%, ma in un olio di alta qualità i valori si attestano su livelli notevolmente inferiori, tipicamente tra lo 0,1% e lo 0,3%. L'olio prodotto dalla filiera della Valle del Noce presenta un'acidità dell'0,2%, che gli conferisce rinomanza per la sua purezza e il suo straordinario profilo organolettico. Dal punto di vista del gusto, si possono rilevare note di freschezza, amarezza e piccantezza.

3.2 LA CARNE DELLA VALLE DEL SINNI

Il territorio del Parco Nazionale del Pollino è molto ampio e caratterizzato da una importante varietà agricola e produttiva; conta comunità che tramandano usi e tradizioni popolari, dedite alle attività di coltivazione, pascolo, allevamento, trasformazione del latte, delle carni suine in prodotti locali tipici. In questo contesto, si sono sviluppate delle micro-filiere che rappresentano veri e propri presidi del territorio che garantiscono la sopravvivenza di borghi e aree montane che, grazie alla valorizzazione di salumi e formaggi d'eccellenza, riescono a trasformare la marginalità geografica in un punto di forza commerciale e culturale.

3.2.1 I Sapori del Pollino – I Salumi di Castelluccio

Tra i Comuni di Castelluccio Inferiore e Viggianello nasce la micro-filiera “I Sapori del Pollino – I Salumi di Castelluccio”, che coinvolge 5 aziende. Il coordinamento della filiera è affidato alla società ASID S.r.l. (I Sapori di Castelluccio), che opera come capofila. La fase

cruciale della produzione agricola è gestita dalle aziende di Francesco Propato a Viggianello e di Isacco Sammartini a Castelluccio Inferiore. Il processo prosegue poi con la trasformazione delle materie prime, curata dall'azienda Vallemercure Carni di Giuseppe Forastiero, per concludersi con la commercializzazione gestita dalla DE&DE SRL.

Il salumificio artigianale "Sapori di Castelluccio" produce salumi senza conservanti seguendo la tradizione castelluccese, caratterizzata da una sapiente lavorazione delle materie prime, un'accurata selezione delle carni provenienti da maiali Italiani locali di grossa taglia, allevati nel Parco Nazionale del Pollino e nutriti esclusivamente con prodotti naturali, l'utilizzo di aromi come il Peperone di Senise IGP, il finocchietto selvatico e l'assenza di qualsiasi tipo di conservante, colorante o altri additivi. Per il popolo castelluccese, come d'altra parte per tutti gli abitanti della Lucania storica, il maiale è stato sempre considerato un bene prezioso; l'importanza che ha sempre rivestito a Castelluccio l'uccisione del maiale è attestata anche dal proverbio che recita *"cu s'inzùr ié cuntent nu iurn, cu s'accid u purch iè cuntent tutt l'ann"* (chi si sposa è contento un giorno, chi si ammazza il maiale è contento tutto l'anno).

Il prodotto di punta della filiera è la "salsiccia castelluccese", sia fresca da cucinare che stagionata, preparata esclusivamente con carne di maiali allevati sul territorio. La

lavorazione inizia sezionando i pezzi della spalla e della pancetta e in parte minore del prosciutto del maiale, la carne viene tritata e poi mescolata con sale, peperoncino e finocchietto.

3.2.2 Agrocarne, un esempio di filiera a “metro zero”

Ad Agromonte Magnano di Latronico (PZ), nei territori limitrofi al Parco Nazionale del Pollino, si trova “Agrocarne Sud”, azienda nata nel 1978 a opera di dieci soci fondatori desiderosi di rimanere legati alla propria terra e di valorizzarne le usanze e le tradizioni culturali. Ancora oggi la sua è una filiera chiusa. L’Agrocarne Sud sviluppa la filiera di produzione delle carni fresche e dei salumi all’interno del proprio stabilimento secondo procedimenti attenti e rigorosi, dall’allevamento dei capi fino al prodotto finito. Tutta la filiera è gestita secondo procedimenti standardizzati e certificati che consentono sia la rintracciabilità del prodotto che la garanzia della qualità.

L’allevamento dei suini avviene nel pieno rispetto della natura applicando le migliori condizioni di benessere, garantendo per l’alimentazione dei suini materie prime di qualità controllate e certificate. Dopo un’attenta selezione delle carni, i pezzi migliori vengono destinati alla produzione della gamma dei salumi firmata “Lucanica”. La gamma comprende il prosciutto crudo, il capicollo, uno dei tagli nobili dal gusto dolce e delicato, e il filetto dal sapore sapido e leggermente speziato. Inoltre, segue la linea di

insaccati a grana grossa e fina come salsiccia, *suppressata*, *montanaro*, *pressatella* e *settembrino*.

La linea dei salumi “Lucanica Oro” nasce da un'attenta e rigorosa selezione delle carni per creare un impasto a grana grossa con aggiunta di sale e altre spezie di prima qualità come pepe e peperone in polvere di Senise IGP. Durante la fase di lavorazione non viene aggiunto alcun conservante, né correttori di gusto; come da tradizione contadina: carne di prima scelta lavorata a mano, aromi e una paziente stagionatura. La linea comprende la salsiccia stagionata dolce e piccante con la forma tipica a "ferro di cavallo" e la *suppressata* nel formato tipico "crespone".

3.2.3 La Salsiccia al coriandolo di Carbone

Nel piccolo comune di Carbone (PZ), nel cuore del Parco Nazionale del Pollino, viene prodotta la salsiccia al coriandolo, un'eccellenza gastronomica lucana che rappresenta un perfetto equilibrio tra storia, territorio e sapori esotici. Questa specialità è riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT).

A differenza della classica salsiccia lucana, dominata dal finocchietto selvatico o dal peperone dolce, quella di Carbone utilizza il coriandolo (detto localmente "u' canzirre"). I semi di coriandolo vengono tostati e frantumati, conferendo al salume un aroma fresco,

agrumato e leggermente speziato, che smorza la grassezza della carne di maiale. Ogni anno, a Carbone, si tiene una celebre sagra dedicata proprio a questo salume, dove è possibile degustarlo sia fresco (alla brace) che stagionato.

3.2.4 La Podolica: patrimonio di biodiversità e prodotti d'eccellenza

La Podolica è una razza rustica, caratterizzata da un eccezionale potere di adattamento ad ambienti particolarmente difficili, nonché da una straordinaria capacità di utilizzare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente. I bovini Podolici riescono a valorizzare pascoli cespugliati, stoppie, macchie, utilizzando le foglie di essenze arbustive, i ricacci di quelle arboree e la produzione erbacea del sottobosco (ANABIC, 2020).

La podolica, con 20.172 capi, è la terza razza allevata in Basilicata, dopo i meticci/incroci (35.145 capi) e la Frisona (25.778 capi); oltre il 71% dei capi si trova nel territorio della provincia di Potenza (BDN, dati al 31/12/2023). Si tratta di una razza allevata prevalentemente allo stato brado, destinata principalmente alla produzione di carne e del “Caciocavallo podolico della Basilicata”, quest’ultimo riconosciuto Presidio Slow Food.

Al fine di tracciare e valorizzare tutta la filiera produttiva dei bovini di razza Podolica, l'Associazione Allevatori, la Regione Basilicata e il Consorzio Produttori Carne Bovina

Pregiata delle Razze Italiane (CCBI) hanno stipulato, il 20 Novembre 2009, un protocollo d'intesa per l'etichettatura della carne di Podolica. La Carne Podolica, etichettata dal suddetto Consorzio secondo il Reg. (CE) 1760/00, proviene da bovini di età compresa tra 10 e 24 mesi, nati e allevati in Basilicata, di razza pura o incroci ottenuti da vacche podoliche e tori di altre razze da carne. La convenzione è stata sospesa nel 2020; attualmente, 15 aziende lucane, 12 nel potentino e 3 nel materano, sono socie del Consorzio (Dati CCBI, 2024). Tra queste, figura l'“Azienda Agricola Zootechnica Palagano Ruth”, sita nel comune di Latronico (PZ), azienda tramandata di padre in figlio e dedicata all'allevamento di razze autoctone tra cui la razza bovina Podolica. L'allevamento di bovini conta di circa 200 capi ed è condotto prevalentemente allo stato brado; anche i vitelli seguono la madre al pascolo fino a 8-10 mesi di vita per essere poi ingrassati a rotazione in stalla. I vitelli ingrassati vengono abbattuti presso il mattatoio pubblico locale e le mezzene sono destinate agli spacci aziendali.

Nelle colline tursitane, un'altra storia fatta di tradizione e innovazione è legata all'allevamento della Podolica. “Masseria Viviano” alleva, infatti, da sempre razze autoctone e promuove una filiera corta: le vacche vivono al pascolo tutti i giorni dell'anno insieme ai vitellini, i quali dopo i 10 mesi di vita entrano in stalla per la fase di finissaggio; la carne viene poi venduta nei punti vendita di proprietà. “Masserie Viviano” è anche

Fattoria didattica e propone attività e laboratori a chiunque voglia immergersi nella vita pastorale per un giorno.

Tra il comune di Chiaromonte e il comune di Terranova di Pollino, troviamo l'azienda agricola zootecnica Giuseppe Sarubbi che alleva bovini di razza Podolica da tre generazioni. Inoltre, nel caseificio aziendale trasforma esclusivamente il latte delle proprie vacche per la produzione di Caciocavallo Podolico utilizzando, da tradizione, “ù tiniell” (il tino) e “a ciarl” (un tino di dimensioni ridotte per la filatura della cagliata), solitamente realizzati in legno di acero. L'azienda Sarubbi produce anche ricotta podolica e manteca podolica, con l'obiettivo di arrivare a produrre, sempre e solo con latte podolico, mozzarelle e yogurt monoporzione.

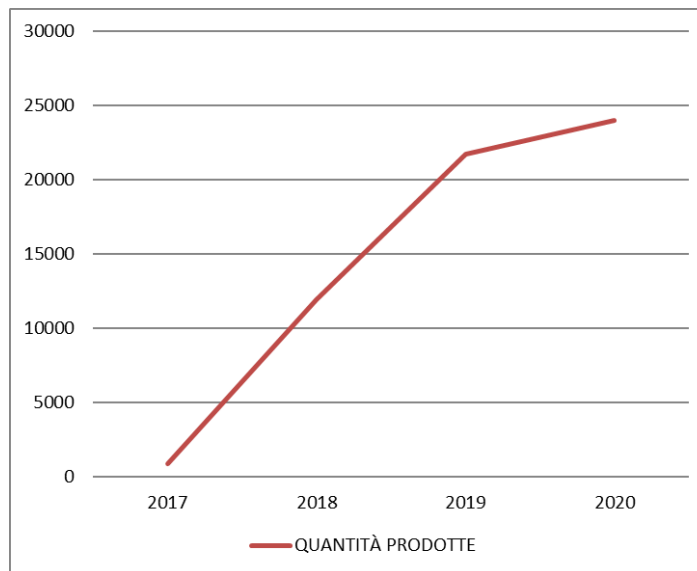
3.2.5 L'ovicaprino: allevamenti, territorio e identità rurale

L'“Azienda agro-zootecnica Tosa di Troiano Giovanni & C. Snc” è ubicata a San Paolo Albanese, paese sul versante est del Monte Pollino, dove i relativi pascoli si estendono per circa 400 ettari, da 450 ad oltre 1000 metri slm., nel territorio del Parco Nazionale del Pollino. Si tratta di un'azienda che produce formaggi ovicaprini biologici grazie alla trasformazione del latte di oltre 350 ovini di razza sarda e 550 capre di razza autoctona con incrocio camosciate. “Società Tosa” è riconosciuta anche “Trasformatore Custode” all'interno del “2° Itinerario dell'agro biodiversità del Pollino-Lagonegrese” dell'ALSIA per

la commercializzazione del formaggio “Padraccio” (PAT), formaggio a pasta molle prodotto dalla lavorazione del latte crudo di capre allevate al pascolo. Produttori del “Pecorino del Pollino”, i fratelli Tosa sono segnalati nell’“Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani” promosso dal Ministero dell’Ambiente, servizio Conservazione Natura, realizzato da Slow Food in collaborazione con Federparchi e Legambiente.

Tra prodotti di punta nel panorama delle produzioni lucane di qualità vi è il formaggio IGP (Indicazione Geografica Tipica) Canestrato di Moliterno. Il riconoscimento comunitario dei formaggi lucani, oltre ad offrire garanzie sul processo produttivo, quali origine del latte, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo, testimonia lo storico legame tra il territorio lucano, la tradizionale attività pastorizia e la conseguente caratterizzazione del paesaggio agrario (D’Oronzio M.A., Lettieri T., 2022). L’IGP Canestrato di Moliterno è un formaggio che si ricava dalla lavorazione del latte di pecora (min. 70%/max. 90%) e del latte di capra (min. 10%/max. 30%); nel 2020 si registrano oltre 24.000 chilogrammi di formaggio prodotto e certificato (Grafico 5) e le quantità prodotte sono in costante aumento.

GRAFICO 5. Canestrato di Moliterno, Quantità (kg) certificate al 31/12/2020



Fonte: CREA PB su dati Consorzio di tutela

Il prodotto è commercializzato nelle tipologie Primitivo (fino a sei mesi di stagionatura), Stagionato (fino ad un anno di stagionatura) ed Extra (oltre un anno di stagionatura). Può essere immesso in commercio intero o in tranci opportunamente confezionati. La quasi totalità della produzione è collocata sul mercato interno. Le quantità esportate, se sussistenti, sono assolutamente marginali.

A Moliterno da quattro generazioni la famiglia Cassino, proprietaria dell'azienda "Cassino Rocco", conserva con maestosa prudenza l'arte di stagionare i formaggi lucani, tra cui il

Canestrato di Moliterno, nei fondaci (antichi locali adibiti alla stagionatura). Nel fondaco, la forma di formaggio ovicaprino viene affinata, lavata e cosparsa di olio di oliva, e infine riposta su particolari scaffali in legno utili al riposo e alla stagionatura.

Anche l'azienda "Mastrangelo Nicola" ha ereditato dal padre la passione e l'esperienza per la ricerca e la stagionatura dei migliori formaggi lucani e produce tutt'oggi il Canestrato di Moliterno IGP, il caciocavallo podolico, la ricotta stagionata, il cacioricotta e il formaggio pecorino.

3.3 LA MICRO-FILIERA CEREALICOLA

Oltre alle eccellenze orticole, successivamente descritte, e zootecniche, il territorio esprime una forte vocazione per la micro-filiera cerealicola, un modello produttivo che punta sulla qualità e sul recupero delle tradizioni locali piuttosto che sui grandi volumi. Il cuore di questo sistema è spesso rappresentato dalla riscoperta dei grani antichi (come il Carosella o il Senatore Cappelli), varietà che si adattano perfettamente ai terreni collinari e montani dell'area Sinni-Noce e che richiedono meno trattamenti chimici. Il valore di questa micro-filiera non è solo economico, ma anche ambientale e culturale. La trasformazione è locale: il grano viene lavorato in piccoli mulini del territorio, spesso con macine a pietra, preservando le proprietà nutrizionali della farina. La materia prima viene poi utilizzata da forni e pastifici artigianali locali per la produzione di pane, pasta e

prodotti da forno che conservano sapori autentici. Infine, la coltivazione dei cereali contribuisce a mantenere vivo il paesaggio agrario, contrastando l'abbandono dei terreni e il dissesto idrogeologico nelle zone più impervie.

3.3.1 Gli Antichi Cereali del Pollino

Nell'areale del Parco Nazionale del Pollino, i mulini Arleo e Cantisani, rispettivamente in Castronuovo di Sant'Andrea e in Latronico, sono il cuore di una filiera che coinvolge sedici aziende agricole, denominata "Antichi Cereali del Pollino". Questa micro-filiera ha come capo filiera il "Mulino Arleo", responsabile della commercializzazione dei prodotti ottenuti, nonché della trasformazione, che avviene, insieme al "Mulino Cantisani".

Il GAL "La cittadella del sapere", ha finanziato questa filiera con l'intento di sostenere la competitività e la sostenibilità delle produzioni locali, favorendone il consolidamento della costituzione e il funzionamento delle stesse, guardando non alla singola azienda, ma al prodotto e al processo nel suo complesso.

Il territorio interessato comprende alcuni comuni appartenenti al GAL "La Cittadella del Sapere", da Lauria a Noepoli, in particolare alcuni della valle del Serrapotamo come Carbone, Calvera, Castronuovo di Sant'Andrea e Chiaromonte, più vocati per la coltivazione del frumento tenero ecotipo locale "Carosella" e di alcuni cereali minori

come segale e farro; a questi si aggiungono i comuni della valle del Sinni come Francavilla in Sinni disposto naturalmente per la coltivazione della “Carosella”.

Dal 1992, a Castronuovo di Sant'Andrea, il “Mulino Arleo” produce farine e semole artigianali, ottenute dalla molitura di grani locali coltivati dagli Agricoltori Custodi del Parco Nazionale del Pollino.

Le farine prodotte dal “Mulino Arleo” (Carosella, Saragolla, Mischiglio) sono farine con alto profilo nutrizionale e con una serie di caratteristiche che le rendono assolutamente preferibili alle farine tradizionali, in quanto non hanno subito modificazioni, sono meno raffinate e hanno un indice glicemico minore rispetto alle farine tradizionali. Oltre a dedicarsi alla produzione di farine comuni, il suddetto mulino si è adoperato per recuperare la combinazione di una farina ricavata dall'utilizzo di alcuni legumi, che prende il nome di “mischiglio”, utilizzata per la produzione di pasta. È un piatto che risale a tempi antecedenti l'Unità d'Italia ed è caratteristico delle zone di Chiaromonte, Fardella, Calvera e Teana.

Il “Mulino Cantisani” è un'azienda artigianale a conduzione familiare che nasce nel 1956, alle pendici del Monte Alpi nel Comune di Latronico, erede di una storia che ha inizio nei primi decenni del '900. Oggi quel fascino dell'antico mulino alimentato dall'acqua di sorgenti naturali rivive grazie alla caparbia del suo titolare, che ha saputo valorizzare al

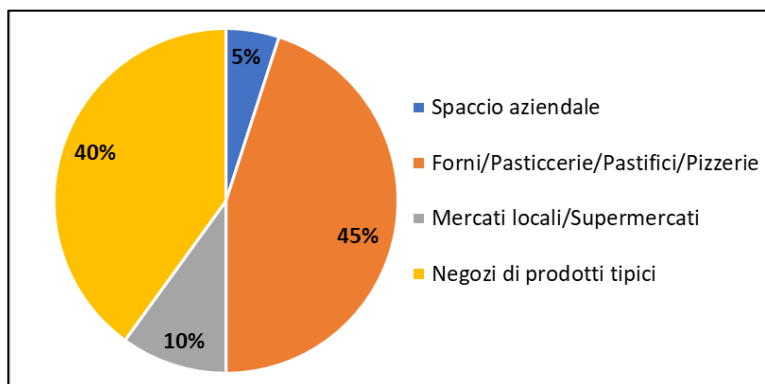
meglio la tradizione della molitura a pietra. Priorità del “Mulino Cantisani” è quella di individuare, selezionare e miscelare le migliori varietà di cereali, rigorosamente di origini locali.

Nell’ambito di un’indagine qualitativa del settore cerealicolo (2023), realizzato dal CREA PB di Basilicata, sono stati intervistati quattro mulini presenti sul territorio. Due di questi producono farine convenzionali, mentre gli altri due hanno affiancato alla linea di produzione convenzionale anche una linea certificata biologica. Il frumento lavorato, sia tenero che duro, è esclusivamente locale, composto in particolare da varietà antiche. La tradizione familiare è il fulcro delle realtà molitorie: i mulini intervistati presentano infatti degli impianti storici che nel tempo, hanno subito ammodernamenti.

La farina prodotta viene smistata (Grafico 6) principalmente ai forni (45%), pasticcerie e pizzerie sia della Basilicata che delle regioni limitrofe, quali Calabria e Campania. Il consumo della farina prodotta dai mulini situati nella zona ovest della regione è maggiormente legato alla provincia di Salerno e alla zona costiera calabrese; le richieste si intensificano nel periodo estivo con una maggiore affluenza di turisti e, quindi, con una maggiore produzione di panificati. Tutti i mulini hanno uno spaccio aziendale, nel quale confluisce circa il 5% della produzione totale; il 10% viene commercializzato in mercati

locali o in supermercati (GDO) e il 40% in botteghe e/o negozi di prodotti tipici e a “Km 0”.

GRAFICO 6. Canali di vendita (%) della farina prodotta dai quattro mulini intervistati



Fonte: CREA PB

I molini commercializzano i prodotti esclusivamente con il proprio marchio. Svariati i formati di pacchi di farina: a forni, pasticcerie, pastifici e pizzerie vengono venduti in maggior misura formati da 5 kg, 10 kg e 25 kg; i formati da 1 kg a supermercati e botteghe lucani. Solamente un mulino intervistato si affaccia sul mercato nazionale, ma la commercializzazione del prodotto è riferita a piccole quantità rispetto al totale, circa il 5%. La vendita online è offerta solamente da 2 molini, anche se le quantità vendute online sono meno dell'1% delle quantità totali prodotte. La forma di commercializzazione di tutte le aziende molitorie è esclusivamente diretta.

BOX N.1 - LA FARINA CAROSELLA

La “Farina di Carosella” (frumento tenero) è prodotta da un grano antico ancora oggi coltivato e molto diffuso in diversi paesi del Parco Nazionale del Pollino, e in particolare quelli del Serrapotamo (Calvera, Carbone, Castronuovo di Sant’Andrea), del Sarmento (Terranova di Pollino) e dei comuni limitrofi (Roccanova e San Chirico Raparo). La Carosella si caratterizza per la sua adattabilità ad essere coltivata ad altitudini che variano dai 700 ai 1200 - 1300 metri di quota. La “Carosella bianca” e la “Carosella rossa” sono riportate nella Statistica del Regno di Napoli del 1811 come frumento tenero distribuito in tutti e quattro i “distretti” di Lagonegro, Potenza, Matera e Melfi (Cerbino D. et al., 2019). La farina che si ottiene da questo grano antico presenta moderati accumuli di proteina e di glutine, unitamente alla particolare impalpabilità della farina (Fares et al., 2014).

Attualmente, sono presenti sul territorio 40 “agricoltori custodi” dell’area del Pollino e della montagna potentina”. A questi agricoltori è stato affidato un certo quantitativo di seme selezionato e certificato dall’Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (ALSIA).

La farina Carosella è, inoltre, iscritta nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Tipici (PAT) della Basilicata (Masaf, 2024).

BOX N. 2 - LA FARINA DI MISKIGLIO

Il “miskiglio” (PAT e Presidio Slow Food) è una farina realizzata da un miscuglio di farine di cereali e legumi. In particolare, è composta da ceci, orzo, grano tenero, grano duro e fave (o favino); nel tempo, in rari casi, si è arricchita anche di un quinto cereale: l'avena. L'area di produzione è limitata a quattro comuni del Parco Nazionale del Pollino: Calvera, Fardella, Teana e Chiaromonte. Tradizionalmente a Teana e a Fardella si produce mischiglio di farina di fave e farina di grano tenero tipo Carosella, in proporzione al 50%. A Chiaromonte, invece, si aggiungono farina di ceci e di orzo; le proporzioni, in questo caso, sono 1/3 di grano tenero Carosella, 1/3 di grano duro Senatore Cappelli e 1/3 misto dei restanti legumi e orzo.

Le sue origini sono molto antiche, infatti sin dal 1500 con il Regno di Napoli questa particolare farina veniva utilizzata per pranzi nobiliari. Le famiglie contadine, non potendo acquistare semola di grano duro in grandi quantità, utilizzavano questo mix di farine formato da semola, orzo, fave e ceci per la preparazione di pasta, pane, polente e zuppe. Tuttavia, a dispetto delle sue caratteristiche “povere”, il miskiglio è un prodotto unico nel suo genere, nutriente e salutare, poiché contiene al suo interno tutti i principi nutritivi delle farine tradizionali ma con l'aggiunta delle proteine, vitamine e sali minerali presenti nei cereali e nei legumi.

Nell'ultimo periodo sono state avviate diverse iniziative volte a promuovere presso i consumatori la conoscenza di questo prodotto legato al territorio lucano. Il Presidio Slow Food del mischiglio è sostenuto dal Parco Nazionale del Pollino; inoltre, tale prodotto è inserito nel Geoportale della Cultura Alimentare (GeCA), progetto promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI) e finanziato dal Programma Operativo Nazionale (PON) Cultura e Sviluppo.

Con il "miskiglio" si produceva una particolare versione dei "rascatielli" o "raschiatelli", la pasta dei poveri, un formato diffuso in tutta la Basilicata e in Calabria, ma che nel territorio lucano risale alla metà del 1700. Fanno parte della cucina tradizionale di consumo quotidiano e si condiscono con una salsa altrettanto semplice, a base di pomodoro fresco, aglio e basilico, dalla consistenza liquida, detta "scind scind". Talvolta al sugo si aggiunge il peperone fresco o il peperone crusco, in polvere o a scaglie (Fondazione Slow Food).

3.3.2 Le piante officinali

Il comparto delle piante officinali nell'area del Sinni e del Noce si distingue per un tessuto produttivo dinamico e flessibile, composto prevalentemente da aziende di piccola dimensione guidate da giovani imprenditori. Questa vivacità generazionale, unita a una forte propensione all'investimento, conferisce al settore ampi margini di crescita e una spiccata capacità di adattamento alle sfide del mercato. Negli anni, il settore ha sperimentato diverse forme di aggregazione, nate sia da logiche istituzionali top-down sia da iniziative aziendali spontanee di tipo bottom-up. Tali percorsi sono stati sostenuti dalle politiche europee, nazionali e regionali, che hanno promosso approcci collettivi e modelli di cooperazione. Le forme associative sperimentate — che spaziano dai distretti rurali e del cibo ai consorzi tra produttori, fino alle reti commerciali e agli accordi informali — trovano il loro punto di forza in solide relazioni interaziendali fondate sulla condivisione di obiettivi tecnici, produttivi e finanziari. Una prima esperienza di cooperazione per la produzione e trasformazione di erbe officinali è stata realizzata dalle imprese dell'areale Pollino-Lagonegrese per il conferimento delle materie prime necessarie all'impresa di trasformazione Evra S.r.l., azienda operante nel settore dei prodotti farmaceutici ed integratori alimentari. Partendo da questo primo nucleo di imprese agricole, dal 2017 in poi la cooperazione tra le aziende del comparto di è progressivamente consolidata grazie al supporto di Lucano S.r.l. e dell'Agenzia Lucana Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura

– ALSIA, che hanno promosso la realizzazione di campi prova dedicati alla sperimentazione della coltivazione di piante officinali destinate all'industria liquoristica. Questa prima esperienza è stata ulteriormente consolidata attraverso la definizione del Programma di Valorizzazione di Filiera Lucana per le Erbe Officinali (*PVF F.L.E.O.*), finanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Basilicata 2014/2022. Il comparto officinale dell'area è stato, inoltre, interessato da iniziative di cooperazione mirate alla ricerca e al trasferimento di conoscenze e innovazioni, sviluppate nell'ambito di progetti regionali ed internazionali (MEPLASUS MEDicinal PLAnts in a SUstainable Supply chain, sostenuto con nell'ambito del FESR Basilicata 2014/2022).

Nonostante il comparto abbia dimensioni produttive inferiori rispetto ad altri settori produttivi e raggiunga, al 2024, una superficie agricola regionale di poco inferiore ai 300 ettari, nell'area fluviale Noce e Sinni rappresenta un patrimonio non solo produttivo, ma anche. Prova ne è la fondazione, nel 2022, di un Conservatorio di Etnobotanica nel Comune di Castelluccio Superiore, luogo di archiviazione, ricerca e documentazione per lo studio della botanica applicata e dell'etnobotanica.

Attualmente, il sistema territoriale conta 33 aziende attive nel comparto, di cui 4 liquorifici e 19 realtà stabilmente integrate nella filiera di conferimento ad Evra S.r.l.,

confermando la solidità di un modello produttivo che unisce la tutela della biodiversità autoctona alle moderne esigenze industriali (Banca dati CREA PB, 2023).

BOX N. 3 - EVRA ITALIA S.R.L.

Fondata nel 2007, Evra è leader nella produzione di estratti vegetali di alta qualità da specie coltivate o spontanee mediterranee tipiche del Parco Nazionale del Pollino in Basilicata. L'ambiente del Parco, tra i più ricchi al mondo per biodiversità di fauna e flora, ideale per la coltivazione di piante officinali grazie alla sua natura incontaminata e all'influenza dei tre mari (Tirreno, Ionio e Adriatico), conferisce a queste terre uno speciale microclima, garantendo la coltivazione di erbe officinali e botaniche estremamente ricche in principi attivi. Così, nel corso degli anni, Evra ha portato sul mercato materie prime vegetali innovative e standardizzate per diverse applicazioni (produzione di integratori alimentari, alimenti funzionali, prodotti farmaceutici cosmetici e mangimistici). Evra dispone in Basilicata di 2 sale laboratorio di 200 m² all'interno di uno stabilimento industriale di circa 1.200 m².

Sin dalla sua costituzione l'azienda ha svolto un'attenta analisi dell'ambiente circostante per identificare gli aspetti su cui focalizzare i propri sforzi per la tutela del territorio; nell'ambito di un ampio programma di miglioramento della "gestione ambientale" l'azienda si è dotata di processi produttivi che minimizzano le emissioni nell'atmosfera, di sistemi di riutilizzo delle acque di estrazione, di estrazione, di sistemi di recupero degli "scarti di lavorazione" (sia propri che provenienti da filiere agro-alimentari)

per lo sviluppo di materie prime innovative ad uso nutraceutico e cosmetico, oltre che di impianti fotovoltaici che integrano la fornitura elettrica convenzionale.

Dal 2013 Evra ha attivato, inoltre, il progetto “Microfiliera Italiana”, che prevede la coltivazione di piante officinali da parte di aziende agricole selezionate situate nella zona del Pollino-Lagonegrese. (D’Oronzio M.A., Ricciardi D., De Luca D., Tarangioli S., La filiera delle piante officinali in Basilicata. Tour presso le aziende del comparto).

3.4 LE ECCELLENZE ORTOFRUTTICOLE DELLE VALLI DEL NOCE E SINNI

Il sistema fluviale Sinni-Noce, grazie alla varietà di altitudini e microclimi che attraversa, ha permesso la conservazione di un patrimonio di biodiversità che oggi rappresenta il vero valore aggiunto dell'economia locale.

In questo contesto rappresentano dei veri e propri marcatori d'identità per il territorio la Pera Signora della Valle del Sinni, presidio Slow Food; l'Arancia Staccia di Tursi che fa parte dell'Arca del gusto di Slow Food, e il Peperone di Senise prodotto IGP.

3.4.1 La Pera Signora della Valle del Sinni

Il Metapontino è il cuore della produzione ortofrutticola lucana dove si concentrano i $\frac{3}{4}$ della superficie agricola interessata. Ad attestare l'altissima specializzazione produttiva dell'area è intervenuto anche il riconoscimento del Distretto agroalimentare di qualità

del Metapontino, strumento per la valorizzazione della produzione ortofrutticola; localizzato lungo la fascia ionica metapontina, è costituito da 12 comuni (Bernalda, Colobraro, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, San Giorgio Lucano, Scanzano Jonico, Tursi e Valsinni) e interessa circa 5 mila imprese, per una superficie agricola complessiva di 74.000 ettari di cui circa 21.000 investiti ad ortofrutta (CSR BASILICATA Sviluppo Rurale 2023 – 2027).

La presenza della coltivazione delle pere nel contesto agricolo del Metapontino si attesta almeno dal Settecento ed è riportata anche nella “Statistica Murattiana” che prende in esame le produzioni presenti in epoca ottocentesca. Le pere facevano parte del paesaggio tipico di questa zona collinare: ai margini dei campi di cereali i pastori erano soliti innestare i perastri selvatici con alcuni ecotipi di pere che venivano poi utilizzate per l'alimentazione delle loro famiglie e degli animali. La pera più interessante e diffusa nella zona della Valle del Sinni era la “Signora” o “Signura”, una pera piccola, di peso variabile da 35 a 60 grammi, di colore giallo alla raccolta e screziature rosso intenso che si sviluppano sull'epidermide con la sovra maturazione, polpa bianca, molto profumata a maturazione, da mangiare al momento della raccolta oppure ottima per la trasformazione in sciroppati, marmellate ed essiccata. Le pere sono significativamente scomparse dalle aree agricole del Metapontino quando la meccanizzazione ha fatto il

suo ingresso nella coltivazione dei cereali: i campi coltivati sono diventati appezzamenti estesi e gli alberi che li delimitavano sono stati abbattuti per non creare confini o impedimenti alla movimentazione delle macchine agricole; le aree a vocazione frutticola si sono, invece, specializzate in pesco ed albicocco. Solo nelle aree marginali, meno interessate da questi fenomeni e dove agricoltori e pastori hanno continuato a innestare i peri selvatici con gli ecotipi locali, la “Pera Signora” e le altre varietà non si sono perse.

La “Pera Signora”, premiata come *best practice* agro ecologica dal Parlamento europeo nel 2015, è sopravvissuta grazie al lavoro di recupero e valorizzazione di un giovane imprenditore agricolo di Valsinni. Ad oggi, l'areale di produzione interessa sei comuni del Materano (Nova Siri, Rotondella, Valsinni, San Giorgio Lucano, Tursi e Colobraro) e 13 produttori.

3.4.2 L'Arancia Staccia

L'inserimento dell'“Arancia Staccia” nell'Arca del Gusto di Slow Food ne sancisce il valore culturale e ne garantisce la salvaguardia, trasformandola da varietà a rischio a risorsa strategica per l'identità locale.

Questo agrume si coltiva in Basilicata, più precisamente nel fondovalle dei fiumi Agri e Sinni, nei comuni di Tursi, Montalbano Jonico, Colobraro, Valsinni e San Giorgio Lucano.

Fino agli anni '50 del '900 era molto diffusa sul territorio e generava una rilevante entrata economica per gli agricoltori della zona. La sua caratteristica distintiva rispetto alle altre varietà è da ricercare nella dimensione piuttosto grande, questa stessa caratteristica è stata anche la causa del suo declino poiché il mercato ha privilegiato varietà con pezzatura più uniforme. Un'altra caratteristica del frutto è la sua persistenza sull'albero: matura a marzo, ma può durare fino a fine agosto; ciò rappresenta un aspetto importante perché rende la sua conservazione particolarmente sostenibile. La buccia è ideale per preparare canditi o come ingrediente per numerose ricette dolci o salate; il frutto, invece, viene consumato soprattutto fresco, ma viene anche utilizzato nella preparazione di diverse ricette tipiche come le arance ricoperte con cannella, il maiale all'arancia staccia con peperoni cruschi di Senise e il vincotto.

Il nome di questa arancia sembra derivare dalla sua particolare forma: pare, infatti, fare riferimento a delle pietre a forma schiacciata chiamate "stracce", che venivano utilizzate in un antico gioco simile a quello delle bocce. Se è certo che l'introduzione sul territorio sia avvenuta ad opera dei Saraceni, la casuale scoperta di questa cultivar avvenne alla fine del XVIII secolo nel territorio tursitano da parte della famiglia Lapolla che, da alcune generazioni, aveva notato una mutazione genetica spontanea nel proprio agrumeto. Il primo riferimento scritto dell'arancia staccia si ha solamente nel 1962, data in cui venne

descritta come destinata esclusivamente ad un mercato locale o all'autoconsumo, anche per via della difficile commercializzazione causata dalle notevoli dimensioni (Fondazione Slow Food).

Da diversi anni, realtà culturali locali stanno lavorando alla sua valorizzazione. Nel 2007 è stato creato il “Consorzio per la tutela e valorizzazione dell’arancia staccia di Tursi e Montalbano Jonico”, per richiedere la tutela ed il riconoscimento comunitario della DOP dell’“Arancia Staccia”.

3.4.3 Il Peperone di Senise

Il “Peperone di Senise” è coltivato nel comune di Senise e sui promontori che dominano la valle del fiume Sinni e del suo affluente Serrapotamo; nel dettaglio l’areale di produzione comprende i comuni di: Francavilla in Sinni, Chiaromonte, Valsinni, Colobraro, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano, Sant’Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco.

Originario delle Antille, viene portato in Europa nel XVI secolo dove trova le condizioni pedoclimatiche ideali per esprimersi al meglio (clima mediterraneo e buona presenza di acqua). Può avere forma appuntita, a tronco o a uncino, è lungo circa 10-15 centimetri e la buccia è verde o rossa. Seminato tra febbraio e marzo e trapiantato a maggio, si raccoglie in piena estate, per gran parte del mese di agosto. Nonostante alcune

somiglianze con il campano Corno di Toro, si distingue per la polpa sottile (1,5-2 millimetri) e il basso contenuto di liquido che ne facilita l'essiccazione. L'essiccazione avviene naturalmente, prima ponendo i peperoni ad asciugare su teli di stoffa o su reti, in locali areati e in penombra, poi infilandoli con lo spago e lasciandoli essiccare al sole, raccolti in collane dette “serte”. Per trasformare i peperoni in polvere occorre farli asciugare ulteriormente in forno prima di portarli alla molitura. Il “Peperone di Senise” può essere gustato fresco, secco dopo essere stato fritto in abbondante olio d'oliva (i cruschi) oppure macinato, in accompagnamento a varie pietanze o nell'impasto di formaggi e salumi. La polvere, molto fine, ricorda lo zafferano: per questo il peperone, in dialetto, è chiamato “zafarano”.

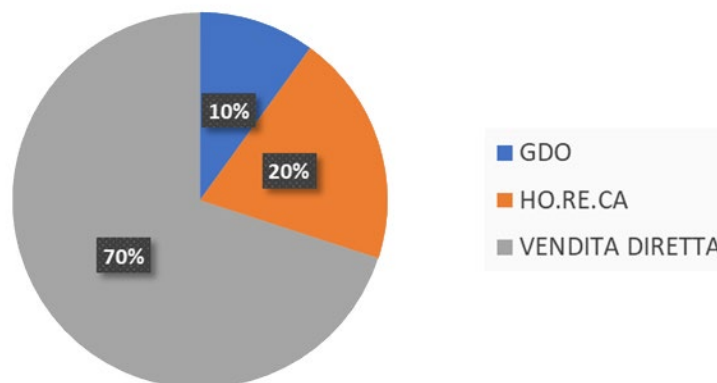
Nel 1996 nasce il “Consorzio di Tutela del Peperone di Senise” e nel 2016 viene riconosciuto come prodotto ortofrutticolo a Indicazione Geografica Protetta (IGP). Nel 2020 le aziende produttrici erano 9 e in soli due anni i produttori sono più che triplicati, diventando 29 (RE/CIBO, 2022); attualmente, si contano 37 produttori.

Il prodotto può essere commercializzato in differenti modi: allo stato fresco, secco e trasformato. Il peperone fresco viene confezionato in cassette di legno della capacità di 12-15 kg; quello secco in caratteristiche “collane” della lunghezza di 1,5-2 metri; quello trasformato in polvere in contenitori di vetro opacizzato con capacità di 500 e 1000

grammi o in bustine di carta plastificata con capacità di 50-100 grammi. Nell'ultimo periodo i peperoni cruschi vengono fritti e confezionati in buste o in contenitori cilindrici di plastica per esser poi mangiati come patatine per uno snack o aperitivo oppure vengono utilizzati sbriciolati su primi piatti, zuppe o con il baccalà. Nel 2019 il Consorzio ha registrato il marchio "Peperone Crusco" per tutelare la produzione IGP, la quale vanta l'esclusività di utilizzo di questo nome. Quest'ultimo è un marchio collettivo, non privato, che può essere utilizzato da chiunque impieghi nel prodotto che intende commercializzare o produrre, il "Peperone di Senise" certificato.

Il "Peperone di Senise IGP" viene commercializzato prevalentemente nel mercato interno attraverso la vendita diretta (70%), il restante 30% attraverso la grande distribuzione organizzata (GDO) e HO.RE.CA. Solo una minima parte viene commercializzata all'estero, di cui il 5% nei paesi dell'Unione Europea ed appena il 2% nei Paesi extra UE (Grafico 7).

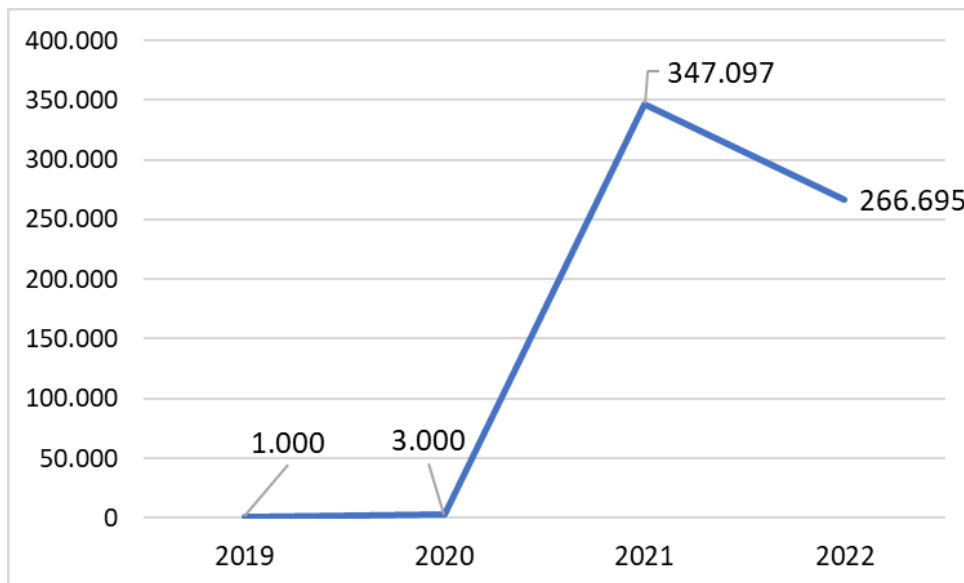
GRAFICO 7. Canali di vendita (%) del Peperone di Senise IGP



Fonte: CREA PB su dati Consorzio di tutela

I dati relativi alla produzione evidenziano che i quantitativi certificati hanno avuto una netta crescita passando da 1.000 Kg del 2019 ai 3.000 Kg nell'anno successivo (Consorzio di tutela). Con Matera capitale della Cultura 2019 questo prodotto ha riscosso un notevole successo, registrando un significativo incremento della domanda da parte dei consumatori. Tale interesse si è tradotto in un sensibile aumento della produzione: nel 2021 si sono prodotti 347.097 kg, nel 2022 266.695 kg (Grafico 8; dati Consorzio di tutela).

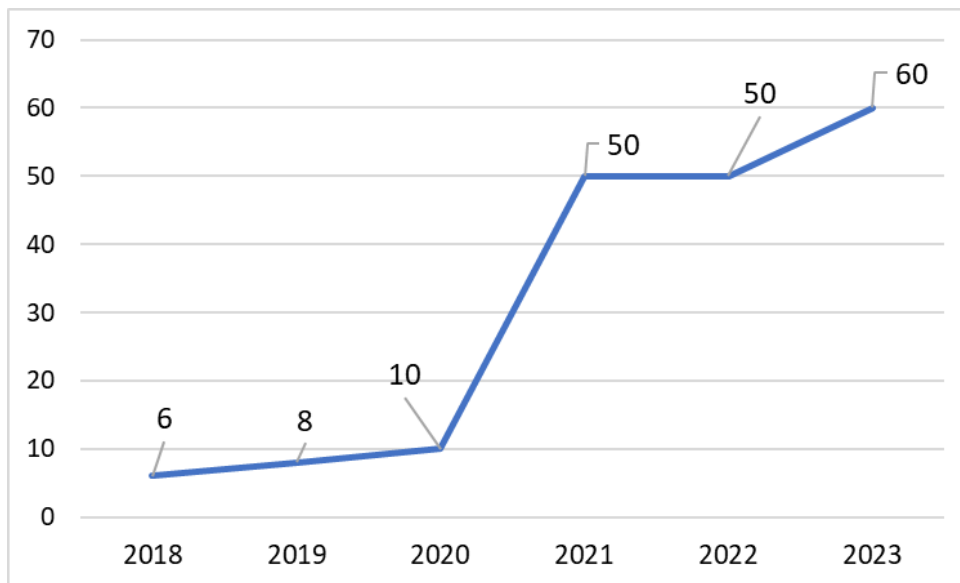
GRAFICO 8. Quantità prodotte (kg) di Peperone di Senise IGP dal 2019 al 2022



Fonte: CREA PB su dati Consorzio di tutela

In crescita anche la SAU dedicata alla coltura che nel 2020 era di 10 ettari e ad oggi si attesta a circa 60 ettari certificati (Grafico 9; Consorzio di tutela).

GRAFICO 9. SAU (HA) dedicata alla coltivazione di Peperone di Senise IGP



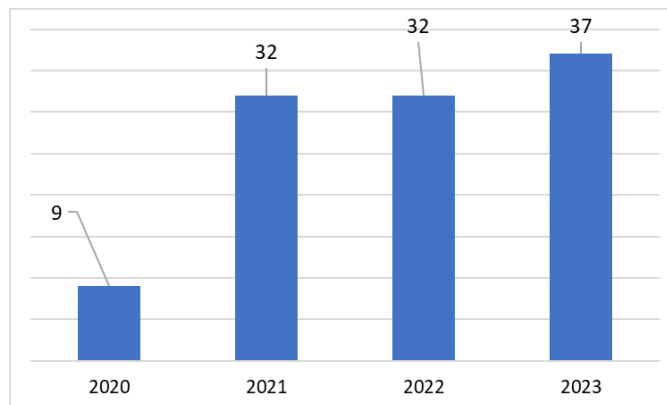
Fonte: CREA PB su dati Consorzio di tutela

Analizzando i dati relativi al periodo 2020-2023, emerge che il numero dei produttori/confezionatori con produzione certificata è anch'esso in crescita (Consorzio di tutela).

Il numero di soci nel 2023 è nettamente aumentato, attestandosi a 37 soci: 3 aziende sono condotte da donne, le restanti 34 da giovani imprenditori under 40 (Grafico 10; dati Consorzio di tutela). Dei 37 soci, tutti sono produttori ad eccezione di uno che è

esclusivamente un confezionatore; inoltre 12 soci sono sia produttori che confezionatori (Consorzio di Tutela).

GRAFICO 10. Andamento del numero dei soci dal 2020 al 2023



Fonte: CREA PB su dati Consorzio di tutela

Prendendo in esame i vari range di prezzo del “Peperone di Senise IGP”, si evidenzia un aumento costante dei prezzi alla vendita nel periodo 2016/2020.

BOX N. 4 - LA “MULTIFUNZIONALITÀ” DEL PEPERONE DI SENISE IGP

Il Peperone di Senise IGP, cuore pulsante dell'economia agricola della Valle del Sinni, rappresenta un caso esemplare di come un prodotto tradizionale possa evolvere in un modello di sviluppo multifunzionale. In questo distretto, la multifunzionalità non è solo un concetto teorico, ma una realtà tangibile che abbraccia l'innovazione tecnologica, la diversificazione gastronomica, la tutela del patrimonio storico e l'inclusione sociale. Le aziende locali non si limitano alla coltivazione, ma diventano laboratori di creatività e custodi di un know-how che trasforma il "Zafarano" in un asset economico multidimensionale.

 Tenuta Padì coltiva il “Peperone di Senise IGP” a Senise, mentre i laboratori di trasformazione si trovano a Francavilla in Sinni (PZ). I peperoni sono commercializzati (anche in e-commerce) in formato chips, venduti in barattoli di vetro oppure in buste di alluminio (alternative più sostenibili della plastica), in modalità sott'olio extravergine di oliva, in polvere e in scaglie ricoperti di cioccolato fondente.

 La Pasticceria Giulia a Senise è specializzata nella lavorazione del “Peperone di Senise IGP” e nella sua trasformazione e commercializzazione (anche e-commerce) in marmellata, barrette di cioccolato, panettone (“pancrusco”), cantucci dolci e salati (“cruscantucci”).

 Casata del Lago è un'azienda multifunzionale situata a Senise che, oltre ad utilizzare tecniche di agricoltura 4.0 e ad essere inserita nel “Registro Italiano delle Dimore Storiche di Eccellenza”, produce e trasforma prodotti di qualità, tra cui il “Peperone di Senise IGP”.

Quest'ultimo è venduto in forma di polvere, serte e cruschi in busta con molteplici varianti: cruschi all'anice, al finocchio, al rosmarino, all'origano.



L'azienda agricola Pennella di Senise è attiva nella produzione e lavorazione del “Peperone di Senise IGP”. Questo viene prodotto, trasformato e venduto in forma di polvere, serte, marmellata e cruschi al cioccolato. L'azienda è tra i vincitori degli “Oscar Green 2023” organizzati da Coldiretti Basilicata grazie ad un progetto per l'utilizzo della pacciamatura con biotelo nella coltivazione del “Peperone di Senise IGP”.



U STRITTUL RU ZAFARAN” è un evento organizzato nel mese di Agosto a Senise, contenitore culturale di grande valore grazie all'ASSA (Associazione Sviluppo Storico Ambientale) che lo ha creato e che, caparbiamente, lo porta avanti da oltre 20 anni. Una manifestazione che riesce a coinvolgere turisti e residenti veicolando i sapori e le tradizioni di un tempo, ma strizzando anche l'occhio al sociale. Nel 2023, grazie alla collaborazione di altre associazioni, è stato realizzato un progetto di inclusione (il “PeperonAut”) che ha coinvolto diversi ragazzi autistici in un laboratorio teorico-pratico che li ha visti all'opera nella preparazione di un piatto della tradizione con il Peperone Crusco. Gli espositori e gli stand gastronomici deliziano i visitatori con specialità dolci e salate a base di “Peperone di Senise IGP” mentre l'apertura serale del Museo Etnografico del senisese offre la possibilità di conoscere oggetti di uso quotidiano della civiltà contadina, compresa un'antica macina con cui si produceva la polvere di peperone.





Gli itinerari di agrobiodiversità

Gli itinerari di agrobiodiversità non sono semplici percorsi turistici, ma veri e propri "corridoi culturali" che collegano le risorse genetiche locali (semi, piante, razze animali) al loro contesto storico e geografico. Si tratta di percorsi esperienziali progettati per far conoscere i prodotti "custodi" del territorio, promuovendo un modello di sviluppo rurale che trasforma la conservazione della natura in un'opportunità economica e sociale. Nelle valli del Noce e del Sinni, questi itinerari si snodano attraverso micro-filiere d'eccellenza, dove la biodiversità agricola diventa il linguaggio per raccontare la resilienza delle comunità locali.

Nel 2017 è nato il primo **Itinerario degli Agricoltori Custodi della Biodiversità**. A quattro anni di distanza, alla rete degli Agricoltori Custodi si sono aggiunti i Produttori Custodi, i Trasformatori Custodi e i Cuochi Custodi dando vita al **secondo Itinerario della biodiversità agricola ed alimentare del Pollino e del Lagonegrese**, iniziativa messa in campo per promuovere le risorse agricole e alimentari del territorio.

Un itinerario personalizzabile che raccoglie e collega tra loro agricoltori custodi, produttori, trasformatori, cuochi, scuole e Pro Loco. A fare da collante tra i protagonisti di

questa rete sono l'agrobiodiversità e i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della Basilicata (ALSIA, 2021).

Tra le numerose strutture riconosciute come “cuochi custodi” figurano:

- ✓ il Ristorante “La Taverna Lucana Hotel Sette e Mezzo”, che offre piatti tipici e tradizionali del Pollino e della Lucania: la salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore (stagionata e fresca), la farina di segale “iermana”, la farina di mischiglio, il Piccidet’ di Castelluccio Inferiore, il Peperone di Senise IGP, il Grottino di Roccanova DOC, la Melanzana Rossa DOP di Rotonda, il Poverello Bianco DOP di Rotonda.
- ✓ l'agriturismo “Il Belvedere”, struttura a gestione familiare immersa nel verde dei boschi del Comune di Francavilla, tra i fiumi Frida e Sinni che offre ai suoi ospiti una cucina tradizionale con prodotti tipici e tradizionali comprati direttamente dalle aziende del territorio. Tra i prodotti tradizionali e di qualità utilizzati nel menu: Peperone di Senise IGP, la farina di Carosella del Pollino, il liquore di sambuco di Chiaromonte, la melanzana bianca di Senise.
- ✓ il ristorante “Giardino delle Rose” a San Paolo Albanese, con vista panoramica sulla Valle del Sarmento e di fronte alle vette del Parco Nazionale del Pollino, dove la cuoca custode “Nicolina Introcaso” prepara prelibatezze della cucina tradizionale

di San Paolo Albanese, quali la pasta fresca “Shëtridhlat” (PAT), piatto tipico della ricorrenza del Giorno dell’Ascensione, che si tiene tra la fine di maggio e i primi di giugno. In quei giorni di festa i pastori non facevano il formaggio e il latte delle mungiture veniva usato per cuocere gli Shëtridhlat. Le donne preparavano questo impasto povero con grano di carosella, acqua e forse un uovo e lo lavoravano fino a che non si potesse iniziare a formare una ciambella con le mani per poi ripiegarla rendendola sempre più sottile, fino a raggiungere un gomitolino di spaghetti. Affinché l’impasto non si attacchi, le mani vanno bagnate spesso con acqua e olio, per ottenere un filo lungo e omogeneo senza spezzarlo. Una tecnica che nasce durante le transumanze quando non si avevano con sé strumenti o spianatoie. Tra i prodotti utilizzati nel menù: la Patata rossa di Terranova di Pollino, la Farina di Carosella del Pollino, il Padraccio.

- ✓ l’Home Restaurant “La Casetta dei Raskatielli” a Fardella (PZ), incentrato sulla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali. La specialità della casa sono i raskatielli, tipica pasta fresca fatta a mano con farina di miskiglio, condita con un sugo di pomodoro fresco, aglio e peperone. Gli ospiti possono gustare i pasti nella casetta, all’aperto tra gli alberi o in una suggestiva grotta, vivendo un’esperienza gastronomica unica e immersiva.



Percorso di valorizzazione dell'areale Noce-Sinni: un sistema integrato di fruizione sostenibile del territorio lucano

La Basilicata è caratterizzata da un vasto territorio rurale marginale di significativa importanza storica e culturale. Grazie a una morfologia variegata, articolata in montagne, colline, altopiani, valli, coste, il territorio offre una grande varietà di paesaggi naturali e culturali caratterizzati dalla presenza di una rilevante variabilità delle specie presenti, molte delle quali di interesse conservazionistico (Cillis et al., 2023). In un'epoca profondamente globalizzata, il paesaggio rimane un indiscusso riferimento per la collettività; in particolare, quello rurale si identifica quale bene culturale, espressione dei valori di memoria, di identità collettiva e di riconoscibilità (Del Mastro, 2005).

Il terzo millennio ha, sicuramente, generato nuove forme di turismo sempre più vicine a valori come la qualità e l'autenticità delle destinazioni, così da conoscere e approfondire culture e tradizioni locali. Si tratta del turismo rurale, un turismo responsabile e sostenibile, rispettoso dell'ambiente e degli equilibri naturali, che offre al viaggiatore un'esperienza immersiva e rigenerante, alla scoperta di gusti e tradizioni.

La diffusione del turismo rurale è, altresì, la conseguenza di una diversificazione dei comportamenti di consumo e di una de-standardizzazione dell'offerta turistica che si fonda sulla molteplicità di beni e servizi territoriali (CREA, 2024). Il turismo rurale è caratterizzato soprattutto dalla componente paesaggistica intesa nella sua accezione più ampia, ovvero sia come ambiente con i suoi aspetti naturalistici, sia come tradizione locale e, infine, come accessibilità, ossia come perfetta integrazione dell'offerta nel contesto rurale, in modo che i servizi diventino punto di collegamento tra il territorio e il fruitore (Mauracher e Trevisan, 2006).

Imprescindibile è la relazione tra ruralità e turismo che non riguarda il luogo in sé, bensì l'identità che i territori stessi evocano. Da un'esperienza di turismo rurale il turista si attende paesaggi agrari con una forte identità, forme e strutture di ospitalità coerenti con i tratti fisici e culturali del luogo (Murphy e Williams, 1999; Sparks, 2007). Le attrazioni che caratterizzano il turismo rurale possono essere l'eredità di secoli di attività umane sul territorio – come terrazzamenti, strade di campagna, siepi e filari, recinzioni in pietra e case coloniche – oppure essere create ad hoc per valorizzarlo, come collezioni di varietà autoctone, musei rurali, sagre e fiere o fattorie didattiche.

L'essenza del turismo rurale si ritrova in tutte le funzioni e le azioni di diversificazione che l'agricoltura può svolgere e che alimentano la bellezza del paesaggio, la produzione

tipica, le tradizioni e tutto ciò che può diventare attrattiva (Belletti e Berti, 2011). Le azioni di diversificazione in ambito agricolo riguardano: la realizzazione di nuove attività di trasformazione o commercializzazione, la prestazione di servizi per l'ospitalità e di servizi per la persona, l'offerta di attività di manutenzione ambientale e in generale tutte le attività che si differenziano dalla produzione tradizionale di alimenti, fibre, legname e fiori in cui particolare rilievo prende il turismo rurale (Belletti G. e Berti G., 2011).

Il paesaggio rurale può essere letto, quindi, come una opportunità sia in termini di salvaguardia ambientale che reddituale per l'azienda agricola multifunzionale, che integra agricoltura e turismo puntando alla sostenibilità e alla tutela del territorio attraverso le risorse agricole di cui è capace.

In coerenza con i principi del Turismo Sostenibile (Cernat, L. e Gordon, J. 2007), la fruizione turistica del paesaggio rurale garantisce certamente che siano soddisfatte le esigenze dei turisti e dei territori assicurando la tutela delle risorse ambientali, culturali ed economiche dell'area ed una prospettiva di crescita economica funzionale alla permanenza degli attori economici del territorio.

Il Turismo sostenibile si basa, in altri termini, sulla capacità di assicurare reciproca convenienza tra chi ospita (*host*) e chi visita (*guest*), mantenendo l'equilibrio del contesto socio-ambientale in cui avviene lo scambio. Quando ben gestito, questo tipo di turismo

genera anche effetti economici positivi per il contesto locale: l'aumento dei visitatori può, infatti, favorire la diversificazione dei redditi, rafforzare l'economia locale, incentivare la permanenza sul territorio degli *host* e contribuire alla tutela dell'habitat.

È del tutto evidente, quindi, come il turismo rurale possa essere considerato una delle espressioni più autentiche e significative del turismo sostenibile, poiché i principi che guidano la dimensione della sostenibilità turistica – *uso ottimale delle risorse ambientali, valorizzazione del patrimonio socio-culturale della comunità, capacità di generare beneficio per la filiera* – si integrano perfettamente con i principi che ispirano la ruralità, anch'essa basata su un uso attento e responsabile delle risorse naturali.

La consapevolezza di dover orientare le scelte di tutti i cittadini per perseguire uno sviluppo sostenibile, sanciti anche dall'Agenda 2030, ha favorito anche lo sviluppo di una domanda sempre più crescente di turismo sostenibile, diversificata e direttamente proporzionale ai fattori di età, capacità di spesa, provenienza geografica, tendenze di consumo, prodotti turistici motivazionali e destinazioni.

In questo rinnovato contesto del mercato e consumo turistico, classificato inizialmente come un segmento del Turismo Sostenibile, a partire dai primi anni del nuovo millennio, si è andato affermando un nuovo approccio per la fruizione turistica sostenibile che, al principio etico di garantire reciproco vantaggio tra il viaggiatore ed il territorio, ha unito

4 elementi specifici: esperienze autentiche ed uniche, connessione con la popolazione locale, trasporti pubblici ed a basso impatto, cibo e tradizioni gastronomiche locali, in un'unica parola Slow Tourism.

Il Turismo lento, nato inizialmente come trasposizione, nel segmento turistico, dell'approccio slow food e slow city, si è sempre più affermato come il modello turistico principale dei mercati nord europei e statunitensi verso le destinazioni mediterranee.

Francia, Germania, Olanda, Svezia, Svizzera, Regno Unito e Stati Uniti (INE Istituto statistico nazionale spagnolo, 2018) rappresentano i mercati outbound principali verso Spagna, Portogallo, Italia, Germania, Grecia, Marocco. I turisti lenti, viaggiatori in gruppo di età compresa tra i 30 e 40 anni, continuano a preferire destinazioni mediterranee per le condizioni climatiche e la presenza di un'offerta costiera, ma selezionano con sempre maggiore frequenza le località sulla base della loro potenzialità di garantire:

- ❖ Autenticità dei luoghi e delle accomodation. Capacità di offrire esperienze reali, connesse alle tradizioni locali, con servizi personalizzati e non standardizzati
- ❖ Keep in touch con la popolazione locale. Capacità di garantire esperienze che favoriscano relazioni con gli abitanti del luogo e permettano al turista di percepirsi "abitante temporaneo" della comunità

- ❖ Esperienza fisica. Il turismo lento non è un turismo pigro: le offerte slow tourism si fondano sulla capacità di garantire esperienze sportive, attività fruitive in ambiente naturale, partecipazioni attive ad attività culturali
- ❖ Mobilità sostenibile. Un viaggio lento, consapevole e creativo in loco: a piedi (arte escursionistica, escursioni tranquille, escursioni a piedi nudi, escursioni campestri); a pedale (trekking eBike noleggio, bici divertenti, riscio, carrelli, bed & bike), pubblico ed a basso impatto (trasporto pubblico, mobilità elettrica, sharing, treni)

Promuovere lo sviluppo turistico del paesaggio rurale e fluviale in funzione dei principi dello Slow Tourism può, dunque, rappresentare una strategia sostenibile di diversificazione ed integrazione economica per le comunità locali.

5.1 BASILICATA COAST TO COAST – IL CAMMINO SULLA VIA ISTMICA NELLA VALLE DEL SINNI

Il GAL La Cittadella del Sapere, il FLAG Coast to Coast e il Club Alpino Italiano (CAI) - Sezione di Lagonegro sono i promotori del progetto “Cammino Basilicata Coast to Coast”, progetto che coinvolge 13 Comuni dell’areale Sinni-Noce (Maratea, Trecchina,

Lauria, Latronico, Episcopia, Fardella, Chiaromonte, Senise, Noepoli, San Giorgio Lucano, Valsinni, Rotondella, Nova Siri). (Figura. 7)

Il progetto rappresenta un'importante occasione di riflessione sull'identità culturale di un territorio e un'opportunità concreta per avviare interventi di valorizzazione, stimolando ipotesi di sviluppo che possano rilanciare le comunità locali. In questo contesto, si intende agire sulla valorizzazione del patrimonio culturale, sia tangibile che intangibile, per rafforzare il senso di appartenenza e di sicurezza, pilastri fondamentali della coesione sociale e della crescita sostenibile di un territorio.

Al progetto “Cammino Basilicata Coast to Coast” è stato affiancato anche il progetto della “Ciclovia”, che attraversa ben 21 comuni, suddiviso in 16 tappe, che avrà un impatto positivo sia a livello turistico che economico, facilitando il flusso di cicloturisti e migliorando la visibilità dei territori coinvolti.

FIGURA 7. Basilicata Coast to Coast – Il Cammino sulla via istmica nella valle del Sinni



Fonte: www.lasiritide.it

Il Cammino rappresenta un esempio perfetto di “progetto di comunità”, non solo perché coinvolge direttamente i territori attraversati, ma anche perché promuove un modello di cooperazione collettiva tra vari attori locali. La sua capacità di unire diverse realtà locali per perseguire obiettivi comuni lo rende un'iniziativa fondamentale per lo sviluppo sostenibile e inclusivo della regione. Un modello strategico che rispecchia una forte cooperazione tra amministrazioni pubbliche, associazioni locali, imprese, cittadini,

contribuendo non solo alla conservazione e valorizzazione del territorio, ma anche alla crescita economica, sociale e culturale. Questo approccio, basato sull'inclusività e sulla partecipazione attiva, consente a tutte le parti interessate di apportare idee, competenze e risorse, creando un legame più stretto tra i luoghi, la cultura locale e chi li abita. Condividere interessi concreti su più ambiti (territoriali o tematici) permette di affrontare in modo integrato e sinergico le sfide legate al turismo, alla gestione sostenibile delle risorse naturali, alla valorizzazione del patrimonio culturale e alla promozione del benessere sociale.

I fattori positivi che possono derivare dall'implementazione del Cammino Coast to Coast non si limitano, però, solo nell'aver assunto il metodo concertativo e partecipativo come modello operativo per garantire lo sviluppo sostenibile del turismo locale. La potenzialità del Cammino risiede soprattutto nel poter rappresentare il luogo in cui sistema produttivo agricolo e sistema turistico si interconnettono e contribuiscono a ridurre le distanze tra gli attori economici locali, favorendo la cooperazione territoriale e lo sviluppo di nuove prospettive economiche locali sostenibili.

Il Cammino Coast to Coast, dunque, da progetto di comunità può divenire un "laboratorio di comunità" per sperimentare, consolidare ed osservare le modalità con cui la relazione tra un sistema agricolo ed un sistema turistico, caratterizzate da una comune

e profonda connessione con il patrimonio rurale e ambientale, può rappresentare un nuovo elemento di sviluppo economico per le comunità.

5.2 UN SISTEMA INTEGRATO DI FRUIZIONE SOSTENIBILE DEL TERRITORIO LUCANO

La sinergia tra i percorsi di mobilità lenta (come il Cammino Coast to Coast o la Ciclovía del Sinni) e le eccellenze ortofrutticole, zootecniche e cerealicole delle Valli Noce e Sinni deve essere vista come la creazione di un vero e proprio ecosistema esperienziale. In questo scenario, le aziende agricole diventano le bussole che orientano il viaggiatore verso una comprensione profonda della Basilicata, fungendo non solo da vere e proprie "stazioni di sosta" del Cammino con tappe ben precise e significative, ma soprattutto da "nodi strategici" di una rete di resilienza rurale. La scelta è ricaduta su realtà che operano già in simbiosi con il territorio, trasformando la marginalità geografica in un vantaggio competitivo fondato sull'autenticità e sulla custodia dei saperi. Ogni sosta rappresenta un incontro con un "custode" del territorio, garantendo al viaggiatore un'esperienza di autenticità certificata dai fatti. Sulla base dell'analisi del sistema agroalimentare dell'area e degli elementi più rappresentativi riportati nei paragrafi precedenti, è stato possibile tracciare alcune ipotesi di prefattibilità di sentieri e cammini al fine di evidenziare le possibilità e le potenzialità che derivano da un sistema integrato di fruizione del territorio

fondato sull'interconnessione tra comparto agricolo (nei suoi elementi e luoghi di produzione, trasformazione, valorizzazione, somministrazione e commercializzazione) e settore turistico.

Le proposte di fattibilità di itinerari, di seguito illustrate, sono state elaborate sulla base di alcuni elementi del sistema agricolo assunti come driver più significativi per il territorio e con un potenziale di sviluppo sostenibile maggiore. La selezione degli elementi è stata ponderata valorizzando fattori produttivi (produzioni a valenza ambientale e/o certificate), fattori economici (cooperative e trasformatori, presenza di imprese extra-agricole connesse alle filiere produttive), e socio-economici (esperienze di cooperazione in ambito agricolo, consorzi, partenariati e progetti per la valorizzazione delle produzioni). Attraverso l'applicazione dei criteri è stato possibile redigere una prima mappatura, riportata di seguito, finalizzata a valorizzare realtà che presentano uno o più dei seguenti elementi:

- ❖ legame con i Presìdi Slow Food;
- ❖ produzione iscritta nel registro dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT);
- ❖ appartenenza alla rete degli agricoltori/cuochi/trasformatori custodi e/o presenza di allevamenti estensivi di razze autoctone (es. vacca Podolica) e/o presenza di partenariati o altre forme di cooperazione in campo agricolo.

Di seguito viene riportato un quadro sinottico delle potenziali “stazioni di sosta” identificate in base all’area di riferimento, al comune in cui ricadono, alla presenza di operatori economici, nonché di eccellenze produttive locali.

MAPPA “STAZIONI DI SOSTA”

Area Geografica	Comune	Operatori Economici	Eccellenza (Biodiversità, PAT)
Area del Noce	Trecchina	Aziende Agricole	Olio, Castagna
Area del Noce	Lagonegro, Lauria	Soggetti della ristorazione, Soggetti del Terzo Settore	Podolica, Transumanza, Biscotteria
Area del Sinni:	Latronico	Aziende agricole, Cooperative di trasformazione	Cece Rosso e Tondino, Podolica, Grani Antichi
Area del Sinni	Pollino Centrale, Castelluccio Superiore e Inferiore con le “misule”	Imprese agricole, Soggetti della ristorazione	Salsiccia di Fegato, Segale Iermana, piante officinali
Area del Sinni	Valle del Sarmento	Imprese agricole, soggetti della ristorazione	Shëtridhlat, Padraccio, Riti Arbëreshe
Area Sinni:	Rotondella, Valsinni, Colobrarò, Tursi	Imprese agricole, soggetti della ristorazione, Trasformatori	Salsiccia al Coriandolo Pera Signora (Presidio Slow Food)
Area Sinni	Fardella, Teana Calvera, Chiaromonte	Imprese agricole, soggetti della ristorazione, Musei e luoghi di valorizzazione	Raskatielli di Miskiglio, Sambuco
Area Sinni	Rotondella, Policoro	Antiche Fontane, Fontana Varatizzo	Pastizz R'tunnar, Albicocche, Fragole, Zafar

Sulla base delle stazioni di sosta individuate ed in relazione al contesto produttivo dell'area, è possibile definire la prefattibilità dei seguenti itinerari.

L'itinerario dei Cereali e dei Legumi Antichi (Latronico - Fardella): Questo percorso valorizza il recupero della memoria agraria. A Latronico il visitatore scopre la tradizione del Cece Rosso e del Cece Tondino e ripercorre le tracce dei briganti lungo i sentieri che portano al Mulino Cantisani. Quest'ultimo insieme al Mulino Arleo (presso Castronuovo di S. Andrea) rappresentano il presidio della filiera "Antichi Cereali del Pollino". Qui il camminatore può partecipare al "turismo del fare", comprendendo come la molitura a pietra mantenga intatte le proprietà nutritive e il racconto dei grani antichi. L'itinerario prosegue verso Fardella, lungo la "Via del Miskiglio", dove le farine di cereali e legumi (Presidio Slow Food) si trasformano nei celebri *Raskatielli*, celebrati nel Museo della Parola come simbolo di un'agricoltura eroica e comunitaria. Il Museo raccoglie informazioni su tutti gli aspetti della vita contadina ormai scomparsa attraverso le storie raccontate, rigorosamente in dialetto, dagli anziani del paese: le tecniche di filatura e tessitura, il modo di impiego di vecchi strumenti e macchine agricole, le ricette, i metodi di allevamento, le antiche canzoni e le filastrocche.

Il Sentiero della Transumanza Podolica (Lagonegro - Lauria - Latronico): Un itinerario che segue le antiche mulattiere e gli abbeveratoi storici presenti sul territorio (Contrada

Serino e Contrada Pargo). È un cammino dove il passaggio pastorale è ancora leggibile nel paesaggio. Protagonista è la vacca Podolica, presidio dei pascoli montani, che con la sua carne e il suo caciocavallo diventa simbolo dell'identità territoriale e di quel sapere antico che viene tramandato da generazioni. Il progetto "Sirino in Transumanza" nobilita questo percorso, unendo l'artigianato pastorale alla gastronomia d'alta quota.

La Via delle Eccellenze del Pollino (Latronico, Castelluccio, S. Paolo Albanese e Chiaromonte): Un viaggio tra l'arte dei salumi, la cultura delle erbe officinali e la tradizione casearia arbëreshe. Dai salumi di Latronico a quelli di Castelluccio, territori dove la lavorazione delle carni suine dà vita a prodotti tipici che incarnano l'essenza della convivialità lucana. A Castelluccio Superiore, il viaggio approda al Conservatorio di Etnobotanica, punto di riferimento scientifico per la ricchezza delle erbe officinali del territorio. Da qui ci si sposta dal cuoco custode, che accoglie i visitatori servendo autentiche "mappe del gusto": dal Peperone di Senise IGP alla salsiccia di fegato di Castelluccio (sia fresca che stagionata), dalle farine di segale "iermana" e di mischiglio alle erbe officinali. Il percorso prosegue a San Paolo Albanese, dove aziende e ristoranti contribuiscono a valorizzare il Padraccio e la pasta Shëtridhlat, simboli dell'identità harbereshe profondamente radicata nel territorio. L'itinerario si chiude a Chiaromonte,

con la riscoperta del sambuco e dei segreti della filatura tradizionale, dove botanica, artigianato e memoria collettiva si intrecciano.

L'Itinerario dei Giardini Fluviali (Senise - Rotondella - Policoro): Dalle "serte" di Peperoni Cruschi (Zafar) di Senise, il percorso prosegue verso Rotondella, terra del Pastizz R'tunnar e di albicoccheti storici. Il viaggio termina tra i "giardini" di Colobrarò, custodi di una ricca biodiversità mediterranea e il Museo demo-etno-antropologico con la sala delle erbe officinali, per approdare infine alla Fontana Varatizzo di Policoro, dove l'agricoltura moderna incontra le sorgenti millenarie della Magna Grecia.



Conclusioni

Il sistema agroalimentare dell'area fluviale Sinni-Noce rappresenta un interessante esempio di come la valorizzazione del territorio e delle sue risorse naturali possa diventare un motore di sviluppo economico, sociale e culturale per una regione. Il fiume Sinni e il fiume Noce, che attraversano quest'area, non solo creano un paesaggio ricco di biodiversità, ma sono anche determinanti per la produzione agricola. Le micro-filiere agroalimentari, con il loro focus sulla produzione locale e sulla qualità, rappresentano una delle principali risorse per l'area, valorizzano i prodotti tipici, stimolano il mercato locale e potenziano l'economia rurale. L'integrazione tra agricoltura, tradizioni locali e paesaggi naturali può concorrere a consolidare anche il turismo incoming, operando e favorendo le sinergie tra agriturismi, percorsi enogastronomici e attività all'aperto. Questo rappresenta un'opportunità per aumentare la visibilità dei prodotti tipici dell'area e attirare visitatori interessati alla cultura e alla gastronomia locale. Un approccio che combini innovazione agricola, tutela dell'ambiente e valorizzazione del patrimonio culturale locale può garantire un futuro prospero per le comunità rurali di quest'area, promuovendo la crescita economica e la sostenibilità nel lungo periodo integrandosi anche le nuove tendenze del settore produttivo dell'area.

Una delle prospettive più interessanti emerse dall'analisi è l'evoluzione delle aziende agricole verso la multifunzionalità. Non più solo centri di produzione primaria, queste realtà si stanno trasformando in "nodi strategici" di una rete di ospitalità diffusa, funzionale ai progetti di mobilità lenta come il cammino "Basilicata Coast to Coast" e la "Ciclovía del Sinni". In questo scenario, l'agricoltore assume il ruolo di "custode" del territorio, garantendo la manutenzione del paesaggio e la trasmissione dei saperi. Tale modello risponde ai principi del turismo sostenibile definiti da Cernat e Gordon (2007), poiché genera un beneficio economico diffuso (diversificazione del reddito agricolo), assicurando al contempo il rispetto degli equilibri socio-ambientali.

In definitiva, il futuro dell'area fluviale Sinni-Noce appare legato alla capacità di implementare una governance che sappia unire la tutela idrogeologica alla valorizzazione delle eccellenze produttive. Promuovere il consumo di prodotti a forte valenza identitaria e sostenere filiere corte non significa solo aiutare l'economia locale, ma anche finanziare indirettamente la cura del territorio. Come evidenziato nelle analisi sulla biodiversità zootecnica, valorizzare le razze e le varietà autoctone è la via maestra per proteggere l'ecosistema (D'Oronzio, Lettieri et al., 2022). La sinergia tra agricoltura di qualità, piante officinali, turismo lento e gestione fluviale rappresenta dunque l'unica strategia percorribile per trasformare la marginalità geografica in una centralità basata

sul valore della sostenibilità e dell'autenticità. Gli itinerari illustrati tendono ad evidenziare questa sinergia tra turismo ed agricoltura e, seppur basandosi prevalentemente sulla lettura dei dati disponibili per il settore agricolo, evidenziano già caratteristiche importanti per permettere l'evoluzione degli itinerari da un livello di progettazione preliminare ad una pianificazione definitiva.

Per garantire una piena integrazione degli itinerari agroalimentari al Cammino occorre, tuttavia, approfondire la conoscenza del settore turistico dell'area, attraverso una lettura più profonda del capitale umano, delle strutture, degli operatori presenti e delle dinamiche di consumo turistico locale per verificare la sovrapposizione e la demarcazione territoriale con il settore agricolo. All'analisi del contesto economico del settore turistico, occorre inoltre accompagnare un'attività di ricerca sul campo finalizzata ad individuare e valutare la presenza di esperienze significative di cooperazione tra gli attori economici locali, al fine di elaborare ed introdurre correttivi e percorsi in grado di accompagnare e sostenere un modello di integrazione sostenibile tra agricoltura e turismo capace di creare beneficio economico diffuso.

Bibliografia

ANABIC. (2020). Standard della Razza Podolica. Supplemento della Rivista Taurus, 1/2020.

Belletti, G., & Berti, G. (2011). Turismo, ruralità e sostenibilità attraverso l'analisi delle configurazioni turistiche. In A. Pacciani (a cura di), Aree rurali e configurazioni turistiche. Differenziazione e sentieri di sviluppo in Toscana. Franco Angeli.

Cerbino, D., Carriero, F., Lacertosa, G., Sassone, N., Zienna, P., Gallo, S., ... & Codianni, P. (2019). Le antiche varietà di cereali dell'area sud della Basilicata. CNR.

Cernat, L., & Gourdon, J. (2007). Is the Concept of Sustainable Tourism Sustainable? – Developing the Sustainable Tourism Benchmarking Tool. UNCTAD Document. https://unctad.org/en/docs/ditctnecd20065_en.pdf

CREA. (2023). Commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari. Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia.

CSR Basilicata. (2023). Sviluppo Rurale 2023-2027. Analisi di contesto e analisi SWOT. Regione Basilicata.

Del Mastro, E. (2005). La tutela del paesaggio rurale: tendenze evolutive a livello nazionale e comunitario. Aedon, Rivista di arti e diritto on line, 2. <https://doi.org/10.7390/20080>

D'Oronzio, M. A. (a cura di). (2022). Linee di sviluppo della biodiversità ovicaprina lucana. CREA.

D'Oronzio, M. A., De Vivo, C., Lettieri, T., Telesca, P., & Verrascina, M. (2022). Valorize to Protect Lucanian Sheep and Goat Biodiversity. *Animals*, 12(7), 884. <https://doi.org/10.3390/ani12070884>

D'Oronzio, M. A., Ricciardi, D., De Luca, D., & Tarangioli, S. (a cura di). (2024). La filiera delle piante officinali in Basilicata. Tour presso le aziende del comparto. CREA.

D'Oronzio, M. A., & Verrascina, M. (a cura di). (2012). Agrobiodiversità e produzioni di qualità in Basilicata. INEA.

Fares, C., Codianni, P., Cerbino, D., Perrone, D., & Menga, V. (2014). Caratterizzazione morfologica e qualitativa della popolazione di grano tenero Carosella del Pollino. *Tecnica Molitoria*, 590-595.

Gallo, S., Cerbino, D., Zienna, P., & Manfredi, V. (2021). I PAT tra i protagonisti del 2° Itinerario dell'agrobiodiversità del Pollino-Lagonegrese. *Agrifoglio*, (106). ALSIA.

Giacomino, T., & Fanelli, L. (2022). Basilicata, apicoltura in crescita negli ultimi 5 anni. *Agrifoglio*, (108). ALSIA.

Lettieri, T., & D'Oronzio, M. A. (a cura di). (2024). *Paesaggi & Passaggi Pastorali*. Generis Publishing.

MASAF. (2024). 24° Revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT). Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Mennone, C. (2021). Basilicata, fragola coltura leader nel Metapontino. *Agrifoglio*, (102). ALSIA.

Montesano, V., & Mennone, C. (2021). L'ortofrutticoltura Lucana e del Metapontino. *I tempi della terra*, (9).

Murphy, A., & Williams, P. (1999). Attracting Japanese Tourists into the Rural Hinterland: Implications for Rural Development and Planning. *Tourism Management*, 20(4), 487-499.

RE/CIBO. (2022). *Rivista della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo*, 1(2).

Sparks, B. (2007). Planning a Wine Tourism Vacation? Factors That Help to Predict Tourist Behavioral Intentions. *Tourism Management*, 28(5), 1180-1192.

Trevisan, G., & Mauracher, C. (2006). Il ruolo del paesaggio agrario nell'offerta turistica del Veneto. In F. Marangon (a cura di), *Gli interventi paesaggistico-ambientali nelle politiche regionali di sviluppo rurale*. Franco Angeli.

Zameer, S., Ali, M., Sajjad, A., Saeed, S., Matloob, A., Bashir, M. A., ... & Atta, S. (2022). Foraging behavior and visit optimization of bumblebees for the pollination of greenhouse tomatoes. *Journal of King Saud University-Science*, 34(1), 101744.

Sitografia

www.adb.basilicata.it

www.adb.basilicata.it

<http://dati.istat.it/>

<https://bdr.rete.basilicata.it/#/analytics>

<https://basilicatacsr.it/csr-basilicata-2023-27/programmazione/complemento-di-sviluppo-rurale-della-basilicata-2023-2027/>

fondazioneslowfood.com

<https://www.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/mischiglio/>

alsia.it

www.adb.basilicata.it

<https://bdr.rete.basilicata.it/#/analytics>

filieraoliovalledelnoce.it

parconazionalepollino.it

saporidicastelluccio.com

vallemercurecarni.it

<https://www.agrocarne.it/>

www.anabic.it

https://www.vetinfo.it/j6_statistiche/#/

<https://www.ccbi.it/>

<https://www.palagano-1890.it/>

<https://masseriaviviano.it/>

<https://www.arabasilicata.it/>

<https://www.alsia.it/opencms/opencms/biodiversitaLagPol/itinerari.html>

<https://www.formaggitosa.com/>

<http://www.atlanteparchi.it/>

<https://www.lucaniaintavola.com/collections/formaggi-di-moliterno-rocco-cassino>

<https://www.cuorebasilicata.it/azienda-mastrangelo-nicola-2022/>

<https://www.slowfood.it/gli-shetridhlat-albania-e-basilicata/>

lacittadelladelsapere.it

cerealiantichidelpollino.it

foodit.it/pages/mulino-arleo

gentedelfud.it

cibilucani.it

prolocoteana.it

laviadelmiskiglio.it

<https://rivistaorticoltura.edagricole.it/>

<https://www.freshplaza.it/article/4002901/basilicata-consorzio-di-valorizzazione-per-l-arancia-staccia/>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/arancia-staccia/>

peperonediseniseigp.it

<https://basilicatanotizie.net/2023/12/07/stop-allagropirateria-sul-crusco-il-consorzio-di-tutela-registra-il-marchio-peperone-crusco-e-solo-quello-di-senise/>

<https://peperonediseniseigp.it/2023/08/09/torna-la-tre-giorni-dedicata-al-peperone-di-senise-igp-e-alla-valorizzazione-del-centro-cittadino/>

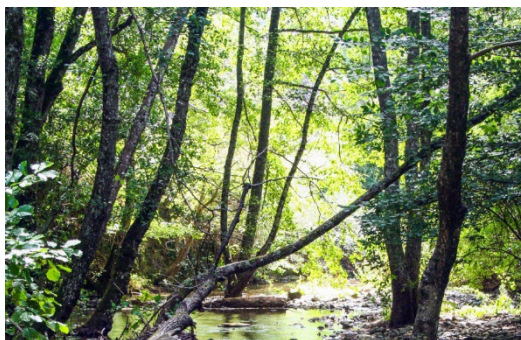
<https://www.fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/il-progetto/>

<https://www.hotelsetteemezzo.it/la-taverna-lucana-ristorante-tipico-pollino/>

<https://www.regione.basilicata.it/giunta/site/giunta/departement.jsp?dep=100049&area=104821#:~:text=Dal%20censimento%202020%20si%20registrano,professionisti%20e%20i%20loro%20prodotti%20sono>

<https://rsdi.regione.basilicata.it/carta-apistica-regionale/>

miele.alsia.it



TERRITORIO, ACQUA E CIBO:
in viaggio nelle Valli del Senni e del Noce



ISBN: 9788833854885