

Foto: B. Carofalo



Fragole, pesche, nettarine, albicocche, uva da tavola, agrumi e pomodori, melanzane, rucola, asparagi, finocchi: benvenuti nella California del Sud, dove già cinquecento anni prima di Cristo l'agricoltura rendeva il paesaggio un rigoglioso paradiso per gli amanti di sapori e profumi oggi spesso perduti

Foto: C. Mennone



Centinaia di fattorie estese dai 6 ai 50 ettari, organizzate per l'allevamento di suini selvatici, pecore e galline, immerse in un paesaggio in cui appezzamenti rettangolari coltivati a farro, grano e orzo si alternano a impianti di vite e olivo. Un territorio di alcune centinaia di chilometri quadrati che, partendo dal Mar Ionio, arriva alle colline dell'entroterra lucano con una serie di terrazzamenti sui fiumi Bradano, Basento e Cavone. Un comprensorio fertile e abitato.

Così si presentava il Metapontino, assolato e generoso lembo di terra, cinquecento anni prima di Cristo: lo sappiamo grazie agli studi condotti dal 1974 da una équipe internazionale di studiosi diretta da Joseph Coleman Carter, direttore dell'Istituto di archeologia classica dell'Università di Austin del Texas. Dall'osservazione aerea le linee di divisione sul terreno parallele tra loro, visibili solo dall'alto, che inizialmente fecero pensare a strade o canali,

Metapontino, metà frutta metà archeologia, a tutto mare

FILIPPO RADOGNA,
MICHELE BRUCOLI

si sarebbero poi rivelate dei veri tracciati di confine, che rappresentavano, secondo Carter, «la nascita e la definizione territoriale della proprietà privata».

Ne nacque, così, un'indagine archeologica che continua a riservare sorprese e a entusiasmare gli studiosi di tutto il mondo che, lavorando in sinergia, hanno dato vita a un modello di studio innovativo.

Non si è trattato di pura ricerca archeologica, ma di analisi paleobotanica, bioarcheologica e archeo-zoologica, attraverso lo studio di semi, pollini, ossa umane e di animali in un contesto ben datato. La scoperta di 300 fattorie e di numerose necropoli ha consentito di delineare un quadro inedito dell'agricoltura magnogreca, facendo di questa zona un autorevole esempio di archeologia rurale.

Da questa esperienza di studio nel 2000 è nato, da un accordo tra Regione Basilicata e Università del Texas, il Centro di agroarcheologia di Metaponto (la sede è presso l'Azienda agricola sperimentale dimostrativa «Pantanello» dell'Agenzia lucana di sviluppo e di innovazione in agricoltura) unico in Italia.

UNA STORIA NON FACILE

Le eccellenti produzioni ortofrutticole che troviamo oggi in questo territorio vantano radici antichissime. La Grecia giocò un ruolo di primo piano: grazie, infatti, agli insegnamenti dei coloni greci nel VI secolo a.C. le popolazioni locali misero a pun-

Joseph Coleman Carter



to le tecniche di coltivazione dell'olivo e della vite. Sempre attraverso i Greci sarebbe giunto in queste aree il vitigno Aglianico, che poi è risalito gradualmente nella sua coltivazione nel territorio del Vulture, a nord della Basilicata, dove, trovando le condizioni climatiche ideali, avrebbe dato origine all'Aglianico del Vulture doc, gioiello dell'enologia lucana.

Il modello tanto felice di agricoltura organizzato in fattorie entrò purtroppo in crisi nei primi anni del III secolo a.C.: gli studi di Antonio De Siena, di-

rettore del Museo archeologico nazionale di Metaponto, ci dicono che si passò al latifondo.

Da allora iniziarono anni bui: la conquista romana, la scomparsa di Heraclea e Metaponto, il conseguente abbandono da parte delle popolazioni, unitamente a una serie di circostanze ambientali, trasformarono in pochi decenni queste floride aree in desolate lande paludose. Furono terre di conquista per Goti, Bizantini e Longobardi, che in molti casi lasciarono testimonianze nei dialetti, nelle tradizioni e nella gastronomia locale. Gli Arabi Saraceni provenienti dall'Africa, attraverso la Sicilia, la Calabria e la Puglia, giunsero nella Piana Metapontina intorno all'800 d.C. contendendo i centri maggiori a Longobardi e Bizantini, e riuscendo

Territorio

a conquistare solo Tursi. Ed è proprio in questo comune, noto per il quartiere arabo, la Rabatana appunto, che più gelosamente è custodita la tradizione della coltivazione degli agrumi con i tipici terrazzamenti, cosiddetti «giardini».

Nel XVIII secolo queste terre vengono descritte da illustri viaggiatori nordeuropei come lande abbandonate e impoverite. In particolare, il gruppo di disegnatori e architetti che alla fine del 1700 percorsero queste zone al seguito di Jean-Claude Richard, abate di Saint-Non, nel «Voyage Pittoresque» descrivono il Tempio di Hera a Metaponto come splendido esempio di edificio sacro «interamente isolato e dimenticato in una pianura secca, arida, dove non si incontrano che bufali e qualche pastore con le sue bestie».

Fu solo dalla seconda metà del 1800 che, grazie a un fervido cammino legislativo conclusosi con la legge di Riforma Agraria del 1950, ebbe inizio la bonifica nell'area. Così si passò da un'economia parassitaria e latifondistica a quella produttiva odierna.

LA «CALIFORNIA» DEL SUD ITALIA

Un'agricoltura dalle radici antiche, quindi, dove oggi si estendono a perdita d'occhio frutteti e ortaggi che hanno raggiunto livelli di grande dinamicità e di eccellenza.

Vale la pena ricordare che in quest'area della provincia materana particolarmente vocata a livello pedoclimatico, estesa per una quarantina di chilometri e situata tra la Puglia e la Calabria, a partire dal 1950 furono impiantati centinaia di frutteti specializzati. Fu l'inizio di una stagione particolarmente fortunata per quella che fu in seguito denominata la «California» del Sud Italia. Non era retorica quella che tecnici e studiosi – ne ricordiamo alcuni di coloro che hanno fatto la storia dell'agricoltura recente, da Decio Scardaccione a Carlo Cormio dell'Ente di riforma agraria, da Vincenzo Valicenti a Salvatore Di Nunno dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura – portavano avanti. Era l'entusiasmo dei pionieri, la lungimiranza e la fede nella tecnica che aveva fatto comprendere loro appieno le possibilità di una plaga che date le peculiarità pedoclimatiche aveva le carte in regola per dimostrare tutte le proprie potenzialità nell'ambito dell'agricoltura meridionale.

Tutto ciò ha fatto sì che le produzioni frutticole ma anche ortico-



Il Metapontino produce frutta di ottima qualità. Nella foto clementine e nectarine



le metapontine, con i nuovi impianti e le riconversioni varietali, siano oggi commercializzate con grande successo sia sui mercati italiani sia su quelli stranieri. Basti dire che, come risulta dai dati forniti dal Dipartimento regionale agricoltura, la produzione lorda vendibile dell'ortofrutta lucana ammonta a circa 300 milioni di euro e di questi oltre 220 milioni sono di provenienza metapontina. Quasi 21.000 ettari, dei 28.000 investiti a ortofrutta in Basilicata, sono concentrati nell'area jonica metapontina, dove si producono 4 milioni di quintali di frutta, agrumi e prodotti orticoli. Le persone occupate sono 8.000, 9 gli impianti di trasformazione, 10 le organizzazioni di produttori. Un comparto dinamico di significativo spessore, che ha sviluppato, negli ultimi anni forme di associazionismo sia nel settore cooperativo sia nelle organizzazioni dei produttori. La filiera ortofrutticola è contraddistinta da un ciclo produttivo di tipo corto, con produzioni principalmente destinate al consumo fresco. Limitate quantità di prodotto, invece, vengono conferite all'industria.

Il bel litorale della Basilicata sul Mar Ionio



L'IMPORTANZA DELLA VALORIZZAZIONE

Punti di forza del settore ortofrutticolo del Metapontino sono la qualità, l'ampio calendario di offerta, la specializzazione produttiva, il livello di dinamicità imprenditoriale e l'esistenza di un valido polo di ricerca. Per tali motivi, nell'ultimo decennio, il comparto ha visto aumentare di tre volte la produzione lorda vendibile, spingendosi verso una consistenza qualitativa e quantitativa tali da richiedere l'imprescindibile presenza di servizi e infrastrutture funzionali e moderne.

«Le azioni sviluppate a livello pubblico e privato nell'ortofrutta e nell'agrumicoltura metapontina – asserisce Carmelo Menzone, responsabile dell'Azienda agricola sperimentale dimostrativa "Pantanello" di Metaponto – hanno consentito un notevole aggiornamento delle tecniche di coltivazione, delle innovazioni varietali per rendere sempre più competitive le imprese agricole frutticole. E proprio per valorizzare la vocazionalità territoriale e dare un valore aggiunto alle produzioni e agli imprenditori, il passaggio obbligato è la creazione dei marchi di produzione. A tal fine per la fragola, l'arancia, l'albicocco, le clementine e il pesce, l'Alsia e il Distretto agroalimentare stanno predisponendo i disciplinari al fine di ottenere l'indicazione geografica protetta».

Istituito dalla Regione Basilicata nel 2004 e operativo dal 2006, il Distretto agroalimentare di qualità del Metapontino è un «motore trainante» sul fronte della valorizzazione e comprende 12 comuni del Materano: Bernalda, Colobrarò, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico, San Giorgio Lucano, Tursi e Valsinni, tutti contraddistinti da omogeneità demografica, economica e sociale.

Oltre ai disciplinari di produzione in corso di stesura, si stanno sottoscrivendo protocolli d'intesa con vari organismi del settore primario per istituire filiere produttive.

Il Distretto sta sviluppando un'intensa attività di promozione delle imprese in collaborazione con l'Istituto per il commercio estero di Bari. Nel 2007 è stata condotta una missione a Bruxelles durante la quale sono stati incontrati i buyers, che si sono successivamente recati a Metaponto per visionare la realtà produttiva. Per il prossimo futuro sono previsti incontri con importatori a Mosca, Parigi e Dubai negli Emirati Arabi. La promozione dei prodotti pregiati del Distretto, inoltre, è sostenuta anche attra-



In Basilicata il Metapontino si affaccia sul Mar Ionio e si estende nella provincia di Matera

verso la partecipazione a manifestazioni ed eventi nazionali e internazionali.

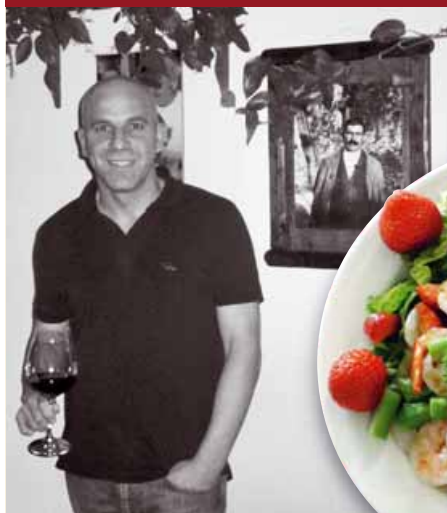
«Stiamo lavorando – conferma il presidente del Distretto, Salvatore Martelli – per fornire un'efficiente azione di supporto all'aggregazione delle aziende agricole, quale presupposto vitale per la crescita del settore. Inoltre, il nostro compito è organizzare e orientare il sistema agricolo, nel contesto generale, cercando di fare interagire le diverse componenti socio-economiche nell'interesse di tutta la comunità, esaltando al massimo il ruolo multifunzionale del sistema agroalimentare».

UN RICCO E GOLOSO PANORAMA ORTOFRUTTICOLO

Il Metapontino, dunque, è una delle zone ortofrutticole più rinomate d'Italia.

Secondo le più recenti stime dell'Azienda agricola sperimentale





Mimmo Bianco

Insalata di asparagi, fragole del Metapontino e gamberi

(di Mimmo Bianco, titolare del ristorante «Al Contadino sotto le stelle» -
Augustrasse, 34 - Berlino - Germania - Tel. 0049.302819023 -
info@alcontadino.com - www.alcontadino.com)



INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

500 g di asparagi verdi, 250 g di fragole, 400 g di gamberi sgusciati, 2 cucchiaini da cucina di aceto balsamico, 1 cucchiaino da cucina di gocce di fico cotto, un rametto di menta fresca, olio, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Lessare gli asparagi e i gamberi sgusciati (a parte). Unire le fragole lavate e condire il tutto come per un'insalata. Il trucco è nell'utilizzare materie prime sempre freschissime.

Tocchi di maiale in calottine di arancia Staccia con peperoni «cruschi» e cannella

(di Federico Valicenti, chef e proprietario del ristorante tipico «La Luna Rossa» -
Via Marconi, 18 - Terranova del Pollino - Potenza - Tel. 0973.93254 -
info@federicovalicenti.it - www.federicovalicenti.it/luna_rossa.asp)

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

300 g di maiale disossato, 10 cL di vino cotto (o aceto balsamico),
3 grosse arance Staccia con buccia spessa, 10 g di zucchero,
un cucchiaino di cannella in polvere e una stecca intera di cannella
«spaccata» in 4 strisce, 2 peperoni secchi, cosiddetti «cruschi» di
Senise (va bene anche della paprika dolce),
100 cL di olio per frittura

PREPARAZIONE

Tagliare in senso longitudinale le arance, così da ottenere 6 calotte, quindi con la coda di un cucchiaino staccare delicatamente i frutti a spicchi dalla calotta.

Tagliare 2 mezze bucce di arancia a fette e far bollire in acqua e zucchero fino a candirle. In una capiente padella versare 15 cL di olio extravergine di oliva, aggiungere i tocchi di maiale e farli rosolare.

Con un coltellino affilato togliere la pellicina agli spicchi di arancia e aggiungerli alla carne cuocendoli assieme. Unire il vino cotto (in alternativa l'aceto balsamico).

Friggere in abbondante olio le 4 calotte rimanenti delle arance, cercando di distribuire l'olio anche all'interno. Togliere le calotte e rovesciarle su carta assorbente. Friggere nello stesso olio i peperoni.

GUARNIZIONE

Versare nelle calotte i tocchi di maiale con i pezzi di arancia, sbriciolare sopra il peperone «crusco», aggiungere le bucce di arancia candite e spolverare di cannella macinata.



Federico Valicenti



dimostrativa «Pantanello» di Metaponto di Bernalda – riconosciuto centro di eccellenza in agricoltura, legata all'Alsia (Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura) e interessata come unità operativa ai progetti Mipaaf che riguardano i fruttiferi e gli agrumi – le superfici frutticole ammonterebbero a 10.000 ettari.

«Negli ultimi anni – fa presente ancora Carmelo Mennone – le superfici per i fruttiferi sono in aumento anche per le dinamiche

di spostamento verso il Sud Italia della frutticoltura».

In particolare per le sue condizioni climatiche, il Metapontino si caratterizza per la precocità delle produzioni. Fragole, pesche, albicocche, uva da tavola, agrumi e ortaggi di ogni sorta arrivano a maturazione prima che in altre aree produttive. La precocità è senz'altro un vantaggio dal punto di vista commerciale, perché arrivare con anticipo sui mercati permette di spuntare prezzi migliori, ma può essere anche un elemento di qualità. Si possono

infatti ottenere, a parità di epoca di raccolta, frutti e ortaggi più maturi – dunque più buoni – vedendo premiata dal prezzo questa eccellenza.

Un'altra caratteristica del Metapontino è la bassa umidità ambientale, condizione che sfavorisce gli attacchi di malattie fungine, quindi permette di ridurre notevolmente i trattamenti fitosanitari sulle piante.

TRIONFO DI FRUTTA E ORTAGGI

La sua fortuna iniziò alla fine degli Sessanta: nel 1979 oltre 900 ettari del Metapontino la incoronarono «regina». Parliamo della **fragola**, prodotta nei comprensori di Scanzano Jonico, Policoro, Marconia di Pisticci e Metaponto di Bernalda. Dopo alcuni anni negativi, oggi si è passati a una decisa azione di rilancio: gli ettari coltivati a fragola dai circa 400 del 2006 sono aumentati ai 500 dell'anno scorso. Merito dell'introduzione della succosa e aromatica cultivar Candonga, molto richiesta sui mercati per le caratteristiche organolettiche e per il fatto di conservare integri, per più giorni, sapore e consistenza. Una vera dominatrice: la sua attitudine a dare il meglio di sé nel Metapontino le ha «regalato» il 61,4% di superficie coltivata sul territorio e diverse azioni commerciali per valorizzarne le peculiarità presso i consumatori. Seguono, nelle preferenze varietali, Camarosa e Ventana. Ma non è solo la fragola che qui la fa da padrona.

Il pesco e il nettarino si estendono su 5.000 ettari, con preponderanza della pesca a polpa gialla sulle nettarine.

Tra le **pesche gialle**, le cultivar più presenti sono le Spring (Springcrest, Springbelle, Spring Lady) con la più recente introduzione della Maycrest, tra le precoci, e la Rich May tra quelle che maturano nella prima settimana di luglio.

Le **nettarine** negli ultimi anni hanno avuto un notevole aumento delle superfici con l'introduzione di varietà a polpa gialla con frutti di sapore sub-acido come Big Bang, dall'aspetto attraente e produttiva, e Big Top di buone caratteristiche sia per forma, pezzatura e consistenza, sia produttive.

Il percoco è invece presente su circa 500 ettari. Le **percoche** – per chi non le conoscesse sono delle pesche a polpa gialla dura e



Foto: C. Mennone

spiccagnola, preferite per le macedonie e le pesche sciroppate – che si coltivano nel Metapontino sono destinate essenzialmente al consumo fresco sui mercati locali regionali ed extraregionali. Ultimamente sono state introdotte varietà dalle ottime caratteristiche organolettiche come Jonia e Tirrenia e Romea che maturano la prima precocemente a inizio giugno e le altre due a inizio luglio.

Il Metapontino – con circa 4.000 ettari – è una delle principali aree nazionali dopo la Campania e l'Emilia-Romagna per la coltivazione di **albicocche**. Una coltura dunque importante per questo territorio, che dal 16 al 20 giugno scorsi – tra Matera e

Metaponto – ha ospitato il XIV Convegno internazionale sull'albicocco, organizzato dalla Società internazionale di ortoflorifrutticoltura e dall'Università di Basilicata.

Le produzioni di albicocco dell'area sono destinate per buona parte al mercato fresco, la restante parte è utilizzata per la trasformazione. Dopo l'abbandono della cultivar Tyrinthos, dalle caratteristiche organolettiche non eccelse, si è proceduto alla sostituzione con Ninfa che è precoce e si presta alla coltivazione in serra per anticipare ulteriormente la sua raccolta. Nuove varietà di buona pezzatura e con qualità organolettiche interessanti sono in corso di sperimentazione. È da segnalare per la sua vocazione alla coltivazione dell'albicocco – che si traduce in risultati particolarmente brillanti per qualità e quantità – l'agro di Rotondella con i suoi oltre 700 et-

tari.

Non mancano il **susino cino-giapponese**, che conta su 700 ettari, e il **susino europeo** con circa 100 ettari a destinazione industriale.

L'**actinidia** è attestata sui 500 ettari e la Hayward, varietà tradizionale originale della Nuova Zelanda di buona qualità, è la più diffusa.

La Basilicata con circa 25.000 tonnellate, la quasi totalità prodotta nel Metapontino, è la sesta regione produttrice nel comparto **uva da tavola** e risulta tra le prime 10 in Italia sia come superficie



Foto: C. Mennone





Tomba greca

investita (sono 700-800 gli ettari stimati) sia come produzione. Gli esperti sostengono che in Basilicata e Puglia si pratici una viticoltura tra le migliori del mondo anche se occorre abbassare i costi di produzione per essere competitivi con i nuovi Paesi produttori. La varietà per buona parte coltivata nella zona è l'Italia.

Secondo le stime gli agrumi, con 7.000 ettari, rappresentano la prima coltura per estensione nell'area: 5.500 sono gli ettari coltivati ad **arancio**, gli altri sono rappresentati da **clementine** - che danno frutti particolarmente rinomati - e **satsuma miyagawa**.

Il **limone** è coltivato su pochi ettari, a sud, ai confini con la Calabria.

Nei prossimi anni si assisterà a una sostituzione di impianti obsoleti con le nuove varietà sperimentate dall'Azienda Pantanello, grazie ai circa 7 milioni di euro che spettano alla Basilicata nell'ambito della suddivisione dei fondi stanziati del Piano nazionale agrumi per il prossimo triennio. In tal modo, potrà essere data una risposta alle difficoltà del settore che diviene sempre più competitivo per via del prodotto che giunge dai Paesi esteri.

Negli agri di Tursi e Montalbano Jonico l'agrumicoltura risale alla dominazione arabo-saracena. In questa zona, oggi, ol-



ARCHEOLOGIA E MARE

Metaponto, frazione di Bernalda, si trova nel cuore della Costa Ionica, all'incrocio fra le Strade Statali 175 e 106. L'antica città fu fondata dagli Achei del Peloponneso sorgendo tra le foci del Bradano e del Basento nel VII - VI secolo a.C. Località turistica per antonomasia, ha uno stupendo e ampio litorale. Tra i siti archeologici di grande interesse si possono ammirare le Tavole Palatine, vestigia del tempio dorico extraurbano di Hera risalente al VI secolo a.C., e il Parco archeologico dove era ubicata l'area sacra con quattro templi, il santuario di Apollo e il teatro. Il consistente patrimonio di materiali archeologici ritrovati è esposto nel Museo archeologico nazionale (tel. 0835.745327 - Via Aristeia, 21 - Metaponto Borgo).

A Metaponto, Pitagora nel 530 circa a.C. stabilì la sua Scuola filosofica. E proprio al grande matematico e filosofo greco è dedicato il Premio internazionale «Pitagora Metapontum» che sarà assegnato il prossimo 2 agosto a una personalità della cultura o della scienza.

Per il soggiorno suggeriamo di pernottare in uno dei 60 agriturismi dell'Arco Jonico Metapontino: si spazia da modernissime strutture rurali ad antiche fattorie restaurate con un ampio ventaglio di comfort e servizi a disposizione. Un ulteriore punto di forza è costituito dagli appetitosi piatti tradizionali, preparati con antiche ricette e i migliori prodotti tipici e ortofrutticoli locali.

Enti di valorizzazione

Azienda agricola sperimentale dimostrativa «Pantanello» - S.S. 106 Jonica, km 448,2 - 75010 Metaponto di Bernalda (MT) - Tel. 0835.745071 - Fax 0835.745286 - azienda.pantanello@alsia.it

Distretto agroalimentare di qualità del Metapontino - c/o Azienda agricola sperimentale dimostrativa «Pantanello» - info@distrettoaqmetapontino.it www.distrettoaqmetapontino.it

Metapontum Agrobios srl - Tel. 0835.7401 - segreteria@agrobios.it - www.agrobios.it

Riferimenti turistici

Azienda di promozione turistica di Basilicata - Via Spine Bianche, 22 75100 Matera - Tel. 0835.331817 - Fax 0835.345402 - matera@aptbasilicata.it - www.aptbasilicata.it

Pro Loco di Bernalda - Corso Italia, 42 - Tel. 0835 548516

Pro Loco Metaponto di Bernalda - Piazza Giovanni XXIII - Tel. 0835.745606 - proloco.metaponto@tiscali.it - www.prolocodimetaponto.it

Pro Loco di Montalbano Jonico - Piazza Rondinella, 4 - Tel. 0835.594066 - proloco.montalbano@tiscali.it

Pro Loco di Nova Siri - Viale Siris, 22 - Tel. 0835.877602

Pro Loco di Pisticci - Via Cialdini, 18 - Tel. 0835.581022

Pro Loco Marconia di Pisticci - Piazza Elettra - Tel. 0835.411136

Pro Loco Herakleia di Policoro - Piazza Eraclea, c/o Biblioteca comunale - Tel. 0835.980998

Pro Loco di Rotondella - Via Silvio Pellico, 8 - Tel. 0835.504057

Pro Loco di Scanzano Jonico - Via dei Mille, 39-41 - Tel. 0835.953084

Pro Loco di Tursi - Via Santi Quaranta - Tel. 0835.500000 ●



L'arancia Staccia

tre agli impianti moderni in cui si coltiva l'arancia bionda Navelina, è coltivata anche una vecchia varietà autoctona, produttiva e con elevata resa in succo: l'**arancia Staccia**.

Apprezzata sui mercati, ha un frutto grosso, schiacciato ai poli e polpa consistente con pochi semi. Per la Staccia è in corso la richiesta di indicazione geografica protetta da parte del Consorzio di valorizzazione dell'arancia Staccia di Tursi e Montalbano.

Tra gli **ortaggi** di qualità presenti nel Metapontino vale la pena di ricordare asparagi, cavolfiori, cavoli, broccoli, lattuga, indivia, pomodori, peperoni, melanzane, meloni, finocchio, carciofi e rucola.

Filippo Radogna, Michele Bruccoli

Gli autori ringraziano per la gentile collaborazione e per il materiale fornito il dr. Carmelo Mennone, responsabile dell'Azienda agricola sperimentale dimostrativa «Pantanello» di Metaponto.