

La problematica delle aree interne nel rapporto tra città e piccoli comuni

Matera, 7 giugno 2006

In un recente articolo di stampa si riportava che sono poco più di 5.800 i piccoli comuni in Italia con meno di 5.000 abitanti, che rischiano l'abbandono per i profondi e rapidi mutamenti della vita moderna e, ormai, sono costretti a un forte impegno per sopravvivere, facendo leva sulle proprie tradizioni dell'antica civiltà contadina, sui borghi abbarbicati in cima alle montagne, sui tesori culturali spesso sconosciuti, sulle risorse gastronomiche, sulla riscoperta di vecchie e gustose ricette e soprattutto su un modello di saggia qualità del modo di vivere, per trovare nuove attività di lavoro e attrattive per le giovani generazioni e fermare il continuo esodo verso il miraggio delle grandi città.

Per richiamare l'attenzione su questo preoccupante problema, diverse sono le iniziative in atto promosse da enti e associazioni, quale la manifestazione "Piccola grande Italia", chiamata "festa della sopravvivenza" nel corso della quale in numerosi piccoli centri sono stati organizzati eventi, mostre, visite guidate, itinerari turistici, percorsi enogastronomici, con la finalità di far conoscere gli aspetti più suggestivi di questi antichi borghi, che per la loro bellezza possono costituire una grande e ulteriore risorsa turistica per il nostro Paese.

La Basilicata per la sua situazione orografica, molto avverte questa problematica. Su una superficie territoriale di 9.988 km² di cui 7909 a destinazione agricola ben il 47% è prevalentemente montuoso, in cui sono presenti ben 76 paesi, il 45% è collinare, con 46 comuni e appena l'8% è pianura lungo l'arco ionico metapontino, con solo 6 paesi, la cui crescita è abbastanza recente (fig. 1). Nell'interno si distinguono due zone, quella occidentale, vasto nucleo montuoso che rappresenta la continuità della dorsale appenninica, fra

* Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università degli Studi di Bari

** Istituto di Genetica Vegetale, CNR Bari



Fig. 1 *Distribuzione altimetrica della Basilicata*

la Campania e la Calabria; quella orientale collinare con terreni argillosi e instabili. I rilievi appenninici sono di crescente altitudine procedendo verso Sud; il più settentrionale è il Monte Vulture (1.330 m slm), di natura vulcanica, zona ottimale per lo sviluppo di specie arboree e ricco dal punto di vista agrario per abbondanza di acqua per uso irriguo e anche per uso potabile, come acque minerali. Aspri e brulli, separati da conche carsiche sono più a Sud i rilievi del Vulturino (1.836 m slm) e del monte Sirino (2.005 m slm) e, al confine con la Calabria, del Monte Pollino (2005 m slm). L'Appennino lucano si sviluppa con una serie di catene di monti alti e di valli profonde, in un continuo alternarsi. La zona orientale è costituita da una serie di costoloni argillosi che degradano verso le Murge pugliesi, dalle quali li separa un largo solco, la Fossa premurgiana. La zona pianeggiante solcata da cinque corsi d'acqua a regime torrentizio, il Bradano, il Basento, il Cavone, l'Agri e il Sinni, è stata a lungo nel passato in uno stato di abbandono, paludosa e malarica e solo dopo le opere di bonifica e di trasformazione irrigua del dopoguerra è diventata una delle più importanti aree di attività agricola intensiva, con particolare sviluppo del settore ortofrutticolo, come anche di promettente attività turistica per la vicinanza del mare e di diverse altre attività.

Scrivendo il compianto professor Pantanelli «Malaria, assenza di popolazione rurale, penuria di strade, mancanza di scolo delle acque nella pianura,

PROVINCIA	REGIONE AGRARIA	DENOMINAZIONE	ALTEZZINE (m.s.l.m.)	SUPERFICIE (km ²)	DENSITÀ (ab/km ²)	ANDAMENTO DEMOGRAFICO					
						1961	1971	1981	1991	2001	2003
MATERA	1	Montagna tra Basento e Sauro	693,0	168,0	27,6	8.614	6.958	5.628	5.429	4.647	4.644
	2	Colline di Irsina	548,0	262,0	21,2	11.327	8.263	7.242	6.558	5.732	5.564
	3	Medio Basento	544,7	495,0	39,6	28.230	23.625	22.630	21.770	19.912	19.620
	4	Colline di Matera	401,0	387,4	153,3	38.562	44.513	50.712	54.919	57.785	59.399
	5	Colline del Sauro e del Salandrella	585,0	467,9	20,8	17.673	14.385	13.070	12.067	10.002	9.721
	6	Colline tra Bradano e Salandrella	644,7	502,0	161,9	56.048	68.194	76.132	77.859	81.048	81.256
	7	Colline del Basso Sinni	332,4	617,0	50,7	34.200	32.415	32.710	32.406	31.196	31.285
	8	Pianura di Metaponto	284,0	662,0	73,2	43.411	44.262	47.714	49.140	47.881	48.444
		TOTALE	458,7	3561,3	73,0	238.065	242.615	255.838	260.148	258.203	259.933
POTENZA	1	Montagna di Avigliano e Muro Lucano	761,6	690,0	60,2	53.974	48.044	45.728	43.013	41.724	41.510
	2	Montagna di Potenza	730,1	472,2	71,5	27.109	27.101	30.131	32.323	32.948	33.746
	3	Montagna di Melandro	642,9	456,8	60,6	28.178	25.247	26.449	27.939	27.675	27.692
	4	Alto Basento	896,1	422,0	25,5	18.691	14.839	13.033	11.916	10.772	10.750
	5	Alto Agri	810,0	497,4	56,9	28.387	27.299	28.221	28.579	28.072	28.294
	6	Montagna del Medio Agri	689,5	510,5	27,0	24.159	19.696	17.324	15.582	13.656	13.764
	7	Alto Sinni	629,4	676,0	57,5	44.276	42.738	41.183	40.892	39.236	38.840
	8	Versante settentrionale del Pollino	730,5	388,0	37,8	19.507	17.810	16.679	15.760	14.744	14.677
TOTALE COMPLESSIVO	9	Montagna Itroranea di Matera	426,3	172,0	62,2	11.502	10.970	10.724	10.922	10.675	10.701
	10	Colline del Vulture	570,6	464,2	97,4	51.789	42.938	42.977	43.711	60.090	45.192
	11	Colline di Venosa	441,2	472,0	64,3	35.820	29.683	30.708	29.976	29.985	30.355
	12	Colline Alto Bradano	661,8	806,0	33,6	41.047	33.676	31.169	29.686	27.261	27.084
	13	Colline del medio Sinni	586,3	372,0	50,1	21.793	20.417	20.022	20.081	18.634	18.647
		TOTALE	681,3	6399,0	53,3	406.232	360.458	354.348	350.380	355.472	341.252
		TOTALE COMPLESSIVO	635,0	9960,3	59,7	644.297	603.073	610.186	610.528	613.675	601.185

Tab. 1 *Indici relativi all'andamento della popolazione nelle regioni agrarie delle province di Matera e Potenza (Fonte: ISTAT)*

disboscamento, disordine idraulico ed erosione delle montagne, lontananza dai grandi mercati di consumo erano caratteri comuni a tutti i comprensori meridionali, se si eccettuano quelli della Campania ed alcuni della Puglia».

Non meno angosciose sono le espressioni dell'economista Rossi Doria: «Sono decenni, per non dire un secolo, che gli studiosi ed i politici si affaticano a cercare le ragioni della tragica immobilità di questo mondo, della sua incapacità a trasformarsi, a progredire (...). La malaria, l'avversità del clima, l'argillosità dei terreni, le difficoltà di scelta delle colture, le basse rese unitarie, la mancanza di acqua e di strade, l'accentramento della popolazione, il difetto dei capitali, sono tutte cause vere dell'immobilismo, ma pesano così gravemente sul Mezzogiorno, perché un sistema di rapporti sociali le rende ancora più dure ed insuperabili di quanto, per loro natura, non sarebbero e le fa continuare ad agire sempre più duramente».

Questa situazione di grave disagio, ancora più crudelmente descritta in alcune pagine del libro di Carlo Levi *Cristo si è fermato ad Eboli*, giustifica il forte fenomeno migratorio non solo verso altre regioni italiane, ma soprattutto all'estero, causa dell'attuale bassa densità di popolazione e con tendenza a una continua riduzione, tanto che già nel passato nei paesi più poveri della montagna si avvertiva la carenza di uomini validi, mentre abbondavano le donne, i vecchi, i bambini, il cui sostentamento derivava dalle rimesse degli emigrati. Il fenomeno migratorio, già esisteva in forma sporadica prima dell'Unità d'Italia, di carattere temporaneo, spesso determinato dalla necessità di lavori stagionali agricoli oltre confine. Assumeva in Italia un valore altissimo a partire dal 1880 con il progressivo e concomitante aumento dell'emigrazione transoceanica. Dalla media di circa 188 mila espatri annuali del decennio 1881-90 si giunse al culmine di circa 602 mila espatri annuali del decennio 1901-10, con una punta massima di circa 872 mila nel 1913. Furono le regioni più sovrappopolate e più arretrate economicamente, in particolare quelle meridionali e il Veneto a fornire il maggiore flusso migratorio, con una tendenza differente. Gli emigranti settentrionali mostrarono preferenza verso i Paesi europei, quelli meridionali verso i Paesi transoceanici. Nella maggior parte dei casi, coloro che andavano in America partivano alla ventura, in cerca di fortuna, in un continente in crescita, dove era possibile guadagnare e anche arricchirsi. Un certo flusso, nel periodo 1870-1900 si diresse nell'America meridionale, in Argentina e Brasile, dove il miraggio della grande disponibilità di terre da valorizzare attrasse soprattutto i contadini dell'Italia settentrionale. Successivamente, tra il 1900-1920 furono preferiti gli Stati Uniti.

Un esempio è stata la Basilicata, la quale nonostante un buon tasso di natalità mostra una densità di popolazione tra le più basse del Paese, di 60

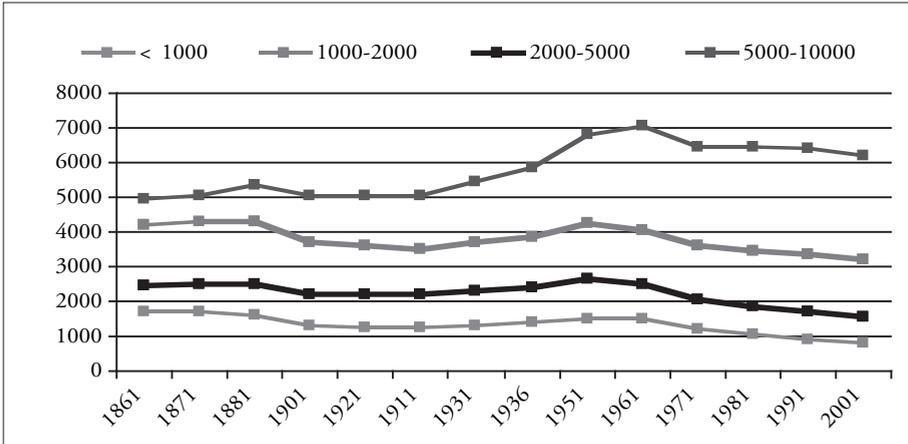


Fig. 2 Andamento della popolazione dei comuni medio piccoli della Basilicata (Fonte: ISTAT)

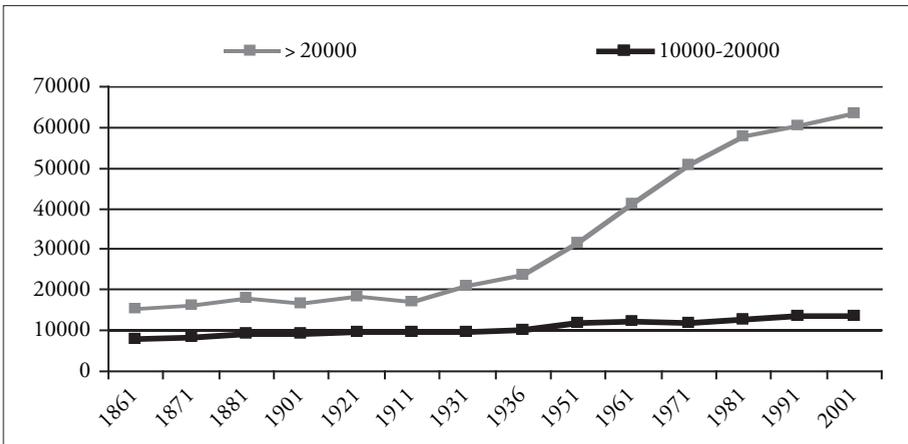


Fig. 3 Andamento della popolazione dei comuni medio grandi della Basilicata (Fonte: ISTAT)

abitanti/km² (tab. 1). Infatti, confrontando i dati del censimento 1961 con la situazione odierna la popolazione si è ridotta da 648.085 a 597.000, con una perdita di 51.085 individui. È interessante osservare una sensibile differenza tra le due province di Matera, in lieve aumento, e di Potenza con un sensibile decremento (tab. 1). Lo spopolamento della montagna, si evince dall'analisi della serie cronologica dei dati sulla popolazione residente nei singoli comuni dall'Unità d'Italia nel 1861 all'inizio del terzo millennio 2001. Allo stato attuale la densità si riduce da 73,6 abitanti della pianura a 61,4 della collina

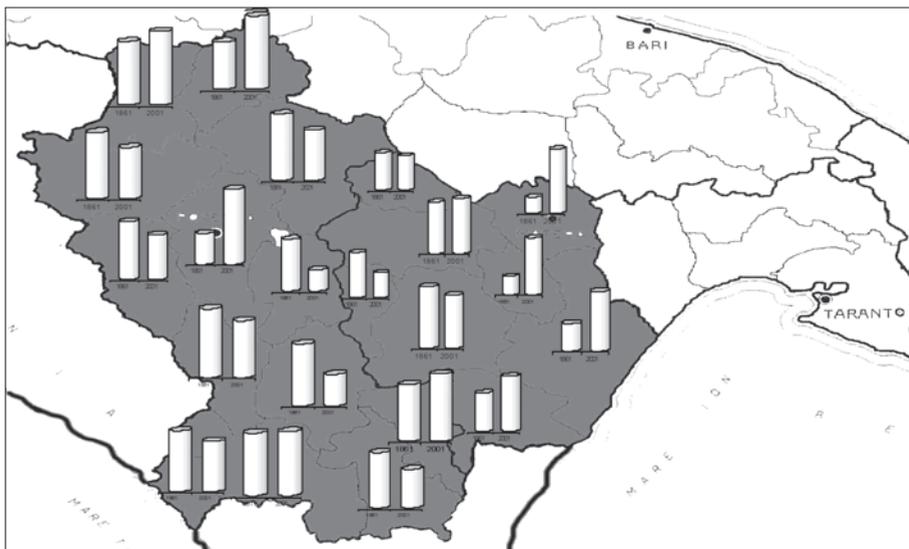


Fig. 4 *Andamento demografico fra il 1861 e il 2001 nelle Regioni Agrarie della Basilicata*

a 51,9 della montagna, rispetto a 33,3, 43,1, 62,5 del 1861. In realtà, lo spopolamento è ancora più evidente se si osservano i dati dei singoli comuni, in quanto si osserva una rilevante migrazione verso i due principali capoluoghi della regione Potenza che, con appena 16.036 abitanti del 1861 raggiunge 69.060 abitanti nel 2001 con un costante incremento nel tempo, particolarmente intenso a partire dal dopoguerra e Matera, che da 14.434 abitanti del 1861 raggiunge 57.785 nel 2001, sempre con un costante e cospicuo incremento dal dopoguerra (figg. 2-3).

Le ostilità belliche dei due conflitti mondiali ridussero il fenomeno migratorio, che riprese con una certa consistenza all'indomani del secondo dopoguerra, ma con flussi non solo verso l'estero, ma anche verso altre regioni italiane, maggiormente industrializzate. Certamente, la partenza di masse così vaste di popolazione ebbe notevoli ripercussioni sia di carattere demografico, con una vistosa riduzione di abitanti, sia di carattere socio-economico con il depauperamento di elementi attivi e intraprendenti, in parte compensati dalle rimesse degli emigrati e dall'esperienza di coloro che ritornavano in patria. Di qui l'espressione dialettale «a mugliere du miricane, non se mangia cchiù patane, ma si mangia la gallina e ci mette li tagliolini» (non mangia più patate, ma brodo di gallina con tagliolini).

Interessante, infine, l'incremento in pianura nei comuni di Policoro, Scanzano Jonico, Nova Siri, Bernalda. Nel complesso, il fenomeno è molto variabi-

REGIONE	AZIENDE (n)	SUP. IRRIGABILE(ha)	SUP. IRRIGATA (ha)
COLLINA	4.689	27.048	12.419
MONTAGNA	10.888	14.953	5.250
PIANURA	4.229	37.554	15.117
TOTALE	19.806	79.555	32.785

Tab. 2 *Suddivisione delle aziende e delle superfici irrigate per metodo irriguo e per zona altimetrica (Fonte: Censimento agricoltura 2000)*

le, ma in molti casi, quasi drammatica per la presenza di meno di 1000 abitanti e densità di 10-15 persone per km². Un esempio sono Craco, Aliano, San Paolo Albanese, Guardia Perticara e altri. È da osservare che ben il 68% dei comuni ha una densità di abitanti, inferiore a quella media regionale di 60. Inoltre, ben il 70% dei comuni ha meno di 5.000 abitanti, con gli stessi problemi già noti a livello nazionale. Uno studio sull'andamento del flusso migratorio richiederebbe una approfondita conoscenza delle cause che hanno determinato il fenomeno in alcuni momenti così vistosi e del resto ormai di carattere universali, sotto la giustificata spinta di una vita migliore. Certamente, il fatto che il flusso migratorio ha interessato i due capoluoghi della regione e la pianura costiera fa comprendere l'interesse verso zone, dove le attività produttive possono permettere un maggiore livello occupazionale e allo stesso tempo, permettere una qualità della vita più rispondente alle moderne esigenze. Ecco perché la problematica della sopravvivenza delle aree montane interne merita un approfondito esame, per tentare di trovare soluzioni almeno valide per fermare il fenomeno e con maggiore ottimismo a ridare una più intensa vitalità (fig. 4).

* * *

In realtà, sotto l'aspetto agronomico, buona parte della superficie agricola della Basilicata, può definirsi costituita da "terre marginali" sia per le difficoltà di carattere pedoclimatico per le colture, sia per l'elevata necessità di interventi tecnici in opere di sistemazioni idrauliche, per cui vengono a crearsi situazioni di insufficiente redditività, principale causa del progressivo abbandono. Varie informazioni, se pur non ancora raccolte in maniera sistematica, indicano che soprattutto nei secoli XVII e XVIII l'Italia meridionale fu interessata da un non trascurabile "deterioramento climatico" (Boenzi e Coll., 1996) di tipo freddo e umido, che favorirono specifici processi morfogenetici, quali movimenti franosi, inondazione, tuttora causa di gravi dissesti idrologici. Storicamente, si ricordano la frana che colpì l'abitato di Pisticci nel 1688 dopo giorni di abbondanti nevicate, nonché i movimenti franosi,

che si produssero nel territorio di Pomarico, in seguito a intense e prolungate piogge all'inizio del 1700. L'epoca in questione coincide con l'impaludamento delle aree costiere e l'alluvionamento dei bacini intermontani, come ad esempio l'Alta Val d'Agri.

Ai negativi effetti climatici, subito dopo l'Unità d'Italia, la deforestazione assume un progressivo aumento, nella logica di disporre di maggiori superfici da destinare prevalentemente alla cerealicoltura. Certamente l'irrazionale distruzione dei boschi fu un ulteriore causa dell'incremento dei fenomeni franosi, che periodicamente interessano vasti tratti di versanti. È stato, anche, notato che nelle aree più disboscate la portata solida dei torrenti che le attraversano è sensibilmente aumentata, favorendo fenomeni di alluvionamento di notevole entità. È il caso, per esempio, del Convento Ventrile nella Valle del Sinni edificato nel XIV-XV secolo e abitato fino all'inizio del 1800, coperto da depositi alluvionali durante la metà dell'ottocento dopo gli estesi disboscamenti, effettuati nell'alta Valle del Frido alle falde settentrionali del Monte Pollino. Un ulteriore peggioramento della situazione fu determinata dalla massiccia emigrazione, soprattutto transoceanica, per cui vaste aree montane e collinari furono abbandonate e prive di qualsiasi opera di difesa idrologica, maggiormente subirono le azioni erosive.

Di conseguenza, il paesaggio agricolo dell'area metapontina, una volta splendido esempio della colonizzazione greca, all'inizio del novecento si presentava disabitato e squallido con ordinamenti colturali estensivi, soprattutto cerealicolo su vaste aree latifondistiche. Così la testimonianza di uno scrittore francese (F. Lenormant 1881, *La grande Grece*). In tutto questo percorso lungo il mare non s'incontra nessuna abitazione umana, eccetto le case dei cantonieri guardiavie che sono state costruite di distanza in distanza sulla ferrovia. «Questi poveri cantonieri e le loro famiglie hanno il viso pallido, il colorito plumbeo, le membra smagrite, il ventre gonfio, si vede dal loro aspetto che la febbre li consuma lentamente». Solo a partire dai primi decenni del XX secolo si diede impulso alle opere di bonifiche previste dalla legge Serpieri del 1932, con la costituzione dei Consorzi di Bonifica, le cui opere divennero efficaci a partire dal dopoguerra, con la realizzazione di infrastrutture varie, reti di scolo delle acque piovane, dighe per favorire la trasformazione irrigua del territorio, anche se di grave attualità lungo la costa ionica è il fenomeno dell'erosione dei litorali.

In particolare, in Basilicata la superficie irrigabile è stimata in circa 80 mila ha, interessando circa 20.000 aziende (tab. 2) prevalentemente in pianura per il 47,2%, a cui seguono la collina con il 34,0 e la montagna con appena il 18,8%.

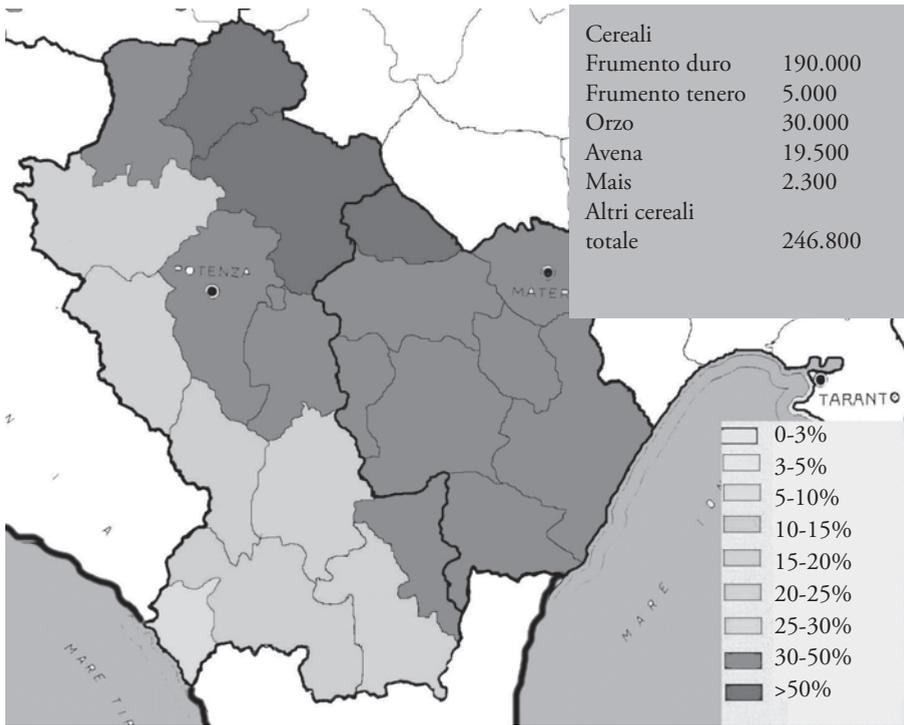


Fig. 5 Distribuzione dei cereali in Basilicata (dati censimento Agricoltura 2000)

Al processo di trasformazione irrigua non va disgiunta l'azione della riforma fondiaria, nel riequilibrare le esigenze di terra da parte del mondo contadino, provvedendo in applicazione della legge "stralcio" all'esproprio di circa 30.000 ha, creando ben 3.323 unità produttive lungo l'arco ionico metapontino e diverse strutture di servizio.

* * *

In una regione prevalentemente agricola, le opere realizzate sotto l'egida della Cassa del Mezzogiorno hanno avuto un ruolo determinante nel progresso dell'agricoltura meridionale, in particolar modo privilegiando la pianura, mentre scarsa attenzione hanno avuto le aree marginali interne della montagna, per le quali la crescente crisi economica ne provoca il preoccupante spopolamento.

In Basilicata, su una superficie agraria e forestale stimata intorno a 700.000 ha, ben il 90% è costituita da terreni in montagna e collina (fig. 1). Pertanto,

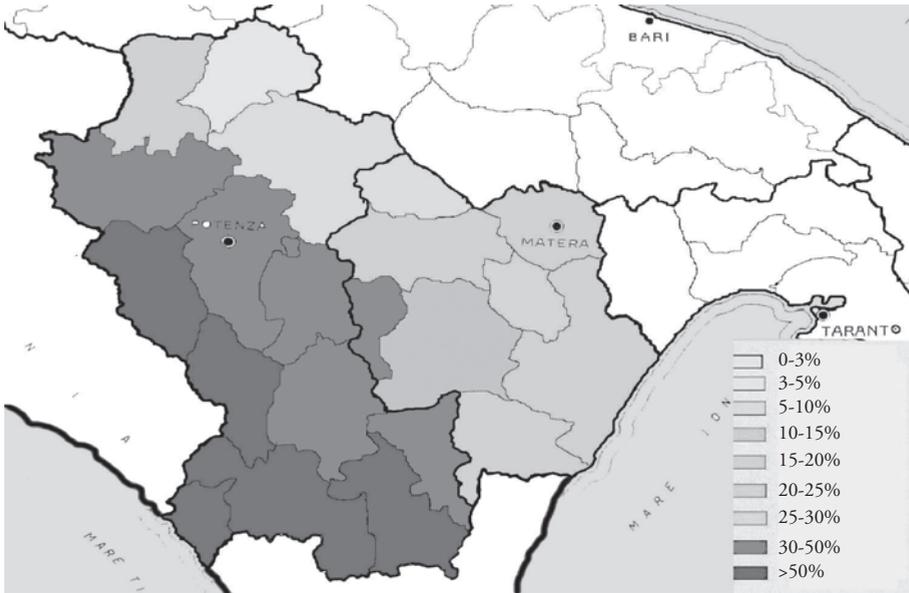


Fig. 6 *Distribuzione delle superfici a prati, pascoli e boschi in Basilicata (dati censimento Agricoltura 2000)*



Fig. 7 *Distribuzione dell'uva da vino in Basilicata (dati censimento Agricoltura 2000)*

SPECIE	FASCIA ALTIMETRICA			
	MONTAGNA	COLLINA	PIANURA	TOTALE
Avicoli	615.618	353.106	24.002	992.726
Bovini	93.008	55.824	6.891	155.723
Bufalini	118	514	462	1.094
Caprini	108.366	76.110	10.614	195.090
Conigli	157.816	40.270	11.212	209.298
Equini	6.350	3.494	342	10.186
Ovini	393.882	260.474	17.158	671.514
Struzzi	1.330	126	4	1.460
Suini	104.051	57.946	4.332	166.329
TOTALE	1.480.539	847.864	75.017	2.403.420

Tab. 3 *Consistenza degli allevamenti in Basilicata per fascia altimetrica (fonte: censimento Agricoltura 2000)*

la difficile situazione ambientale non permette in buona parte della regione una più ampia scelta di ordinamenti colturali, per cui alla prevalente monocultura cerealicola, rappresentata finora dal frumento duro (fig. 5), l'alternativa più probabile è verso l'attività zootecnica, per la consistente presenza di pascoli, prati permanenti e boschi (fig. 6), che nel complesso assommano a circa il 40% della superficie agricola e forestale, con valori anche superiori al 50% in quasi tutta la provincia di Potenza, prevalentemente montuoso, ad eccezione di alcune aree collinari interessate alla vite da vino e alcuni ortaggi tipici. In tal senso, di particolare interesse è la zona del Vulture, dove si è ben affermata la viticoltura da vino, con il rinomato Aglianico (fig. 7).

Il prevalente indirizzo zootecnico si evince anche dalla consistenza del patrimonio di diverse specie animali ovi-caprini, bovini, suini avi-cunicolo, significativamente decrescenti, in numero passando dalla montagna, alla collina, alla pianura (tab. 3). Dal confronto tra passato e presente si osserva in totale un consistente aumento del patrimonio zootecnico, ad eccezione degli equini, meno utilizzati. Un certo interesse è rivolto al cavallo Avelignese, da allevare nei pascoli di montagna e da utilizzare a scopo turistico nel percorrere sentieri a carrareccie.

L'ampia presenza di boschi, in cui spesso è presente il castagno, lasciano intravedere una possibilità di integrazione tra attività agricola e forestale, specialmente nell'incentivare le forme di turismo rurale.

Alquanto modesta la coltivazione delle leguminose da granella (fig. 8) con graduale tendenza alla riduzione, a causa dei modesti risultati economici conseguenti al disinteresse nel miglioramento di tale coltura. Un prodotto di nicchia è il fagiolo di Sarconi, che ha ottenuto l'IGP con la possibilità di un maggiore espansione e, di recente, la coltura del cece sembrerebbe che possa

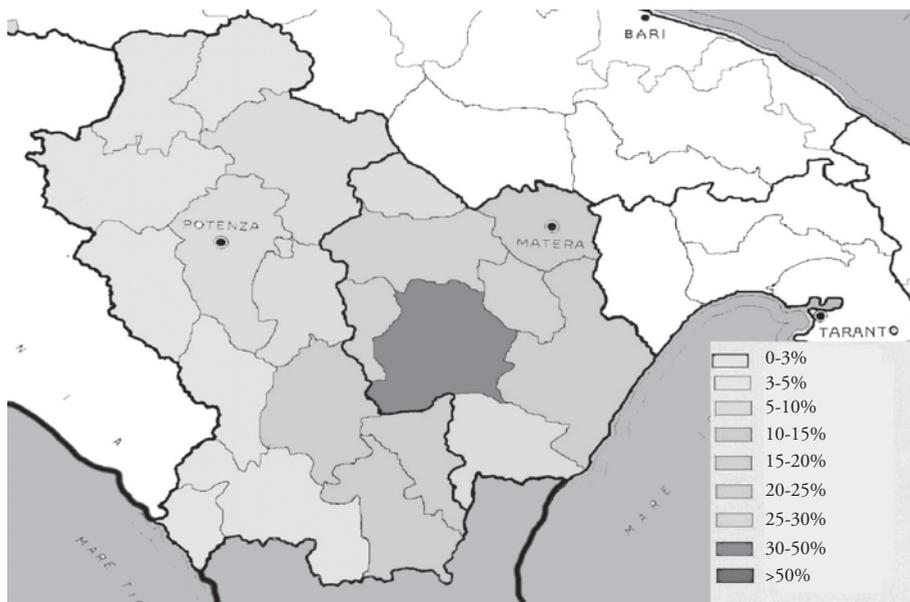


Fig. 8 *Distribuzione delle leguminose e industriali in Basilicata (dati censimento Agricoltura 2000)*

afferinarsi, anche se gravi problemi fitopatologici in qualche annata è causa di perdita della produzione. I diversi legumi fanno parte della tradizione gastronomica lucana da meglio valorizzare, ma anche nel settore mangimistico potrebbe incrementarsi il consumo, con particolare attenzione al favino e pisello proteico.

Le colture erbacee industriali hanno avuto alterne fortune, nell'area pianeggiante dell'arco ionico, bietola e tabacco sono destinate a scomparire, in seguito agli attuali orientamenti della politica comunitaria. Un certo interesse riveste ancora il pomodoro da industria, ma con alterne vicende di mercato e di problemi patologici. La provincia di Matera, anch'essa caratterizzata dalla diffusa monocultura granaria (fig. 5), trova alternative migliori nella fascia pianeggiante del metapontino, dove le condizioni pedoclimatiche favorevoli e la disponibilità irrigua hanno favorito una forte espansione dell'ortofrutta.

La caratteristica dell'orticoltura metapontina è la presenza di numerose colture (fig. 9), sia a ciclo autunno-primaverile, quali fragole, cavolfiori, finocchio, pisello fresco, insalata sia a ciclo primaverile-estivo, quali pomodoro, anguria, melanzana e peperone, con la possibilità di effettuare una doppia coltura nell'anno. La fragola, quasi tutta sotto tunnel, è stata, nel metapon-



Fig. 9 Distribuzione delle ortive in Basilicata (dati censimento 2000)

tino, la coltura maggiormente affermata e presente lungo l'area litoranea da Nova Siri a Scanzano jonico, con qualche diramazione verso l'interno, lungo il fondovalle dell'Agri e del Sinni. Nel complesso, l'orticoltura dell'arco ionico-metapontino, pur avendo un ruolo di rilievo nell'ambito regionale e un non trascurabile valore economico, non ha mantenuto il ritmo crescente, prevedibile in seguito alla trasformazione irrigua. La carenza di strutture ben organizzate per la lavorazione dei prodotti, una maggiore capacità organizzativa per essere competitivi sui mercati, i crescenti costi delle tecniche di forzatura e di produzione sono causa di un persistente malessere negli agricoltori. Nella pianura materana, diverse colture arboree hanno avuto modo di espandersi. All'olivo (fig. 10), tradizionalmente diffuso un po' dappertutto, agrumi, uva da tavola, pesco, albicocco e susino sono le specie più presenti. Sotto il profilo tecnico, la frutticoltura dell'area metapontina può definirsi di ottimo livello, per la capacità degli agricoltori all'aggiornamento varietale e alle pratiche colturali (fig. 11). Il problema del collocamento sul mercato a prezzi remunerativi è l'attuale diffusa preoccupazione, a causa della notevole concorrenza dei prodotti di tutta l'area mediterranea. Ed è quest'aria di incertezza che non consente un'ottimistica previsione per il futuro di quest'area, da sempre valido esempio del processo innovativo nell'agricoltura meridionale, con la realizzazione delle opere di bonifica integrale.



Fig. 10 *Distribuzione dell'olivo in Basilicata (dati censimento Agricoltura 2000)*

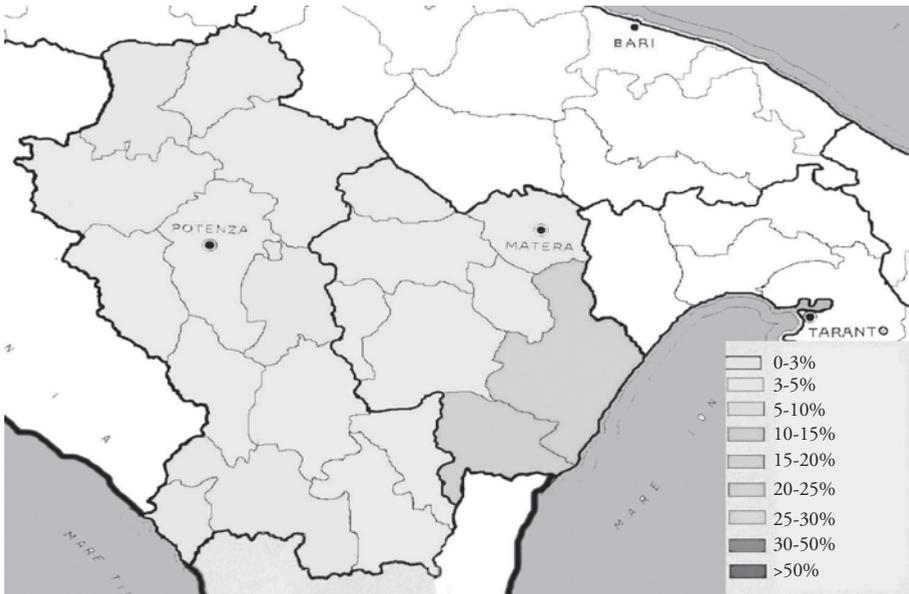


Fig. 11 *Distribuzione degli agrumi e altri fruttiferi in Basilicata (dati censimento Agricoltura 2000)*

Da questa breve analisi dell'agricoltura regionale si rileva uno spaccato ben netto tra aree interne svantaggiate e aree di pianura avvantaggiate, anche se afflitte di recente da problemi di mercato meritevoli di urgenti interventi. Più difficili le soluzioni in montagna, dove la marginalità dei terreni della regione richiede una politica di interventi a sostegno delle produzioni, tenendo presente che la questione non si limita solo all'aspetto economico, ma comporta una esigenza di salvaguardia del territorio, che verrebbe meno con l'abbandono sotto l'incalzare degli eventi meteorologici negativi.

L'Unione europea, da tempo dedica crescente attenzione a questo problema, fin dalla prima riforma dei fondi strutturali del 1988. Con il rapporto sul "Futuro delle società rurali", si è cercato di individuare gli strumenti più idonei a incentivare uno sviluppo integrato per combattere i fenomeni del declino delle attività agricole tradizionali, in seguito all'esodo giovanile e al progressivo invecchiamento delle popolazioni rurali nelle aree interne. Pertanto, è da considerare prioritario l'intervento comunitario a sostegno delle comunità rurali, in modo da favorire la competitività dell'intero settore agricolo nelle aree marginali, in una prospettiva di crescita integrata inter-settoriale. Con il processo di revisione della PAC del commissario Fischer, la riforma introduce importanti novità riguardo le misure agro-ambientali con il rafforzamento delle pratiche agricole eco-compatibili e della produzione delle esternalità positive dell'agricoltura, quali attenzione al paesaggio, recupero delle tradizioni locali, prodotti tipici. L'attuale politica comunitaria, pertanto, prevede aiuti compensativi di base, ma anche aiuti aggiuntivi per quelle imprese agricole e zootecniche, che s'impegnano a introdurre sistemi di coltivazione o di allevamento a basso impatto ambientale, ad adottare sistemi riconosciuti di certificazione della qualità finale ai fini del miglioramento della sicurezza ambientale e alimentare, del benessere e salute degli animali, del rispetto delle buone pratiche agricole. Con tale combinazione di aiuti risulterebbe essere tutelata la redditività media delle imprese e incentivate la graduale introduzione di tecniche innovative. Di conseguenza, anche nelle aree interne della Basilicata esistono i presupposti per mettere in atto forme di agricoltura sostenibili e alternative a quelle convenzionali, del resto già note e applicate in un passato non molto lontano. Si sostiene, secondo affermazioni storiche, che il sistema agro-silvo-pastorale abbia consentito alle popolazioni rurali non solo di sopravvivere ma, a iniziare dal VII secolo a crescere, invertendo una curva che da parecchio tempo aveva avuto un andamento discendente. Significativa è l'osservazione sul regime alimentare molto differenziato

nell'alto medio evo. Infatti, i prodotti della terra, cereali, legumi e ortaggi sono ampiamente integrati da quelli forniti dall'incolto, specie spontanee, prodotti del bosco, selvaggina, bestiame allevato nelle radure e nei boschi, pesci dei corsi d'acqua. Molte di queste specie spontanee entrano nella formazione di zuppe e minestrone, frittiture d'erbe, insalate, la cui composizione è molto variabile per il numero delle specie utilizzate, note sotto il nome di "minestre mischiate" o "misticanze". Tale diversità è considerata il carattere di fondo di un'epoca, tanto che i contadini europei dell'alto medioevo fruiro di una dieta sicuramente più equilibrata di quanto non era dato di riscontrare per altre epoche, anteriori e posteriori, dominata da una massiccia prevalenza dell'offerta cerealicola.

Il riappropriarsi di questa diversità, prima che vada ineluttabilmente perduta, è il tema di grande attualità, come fonte di migliore qualità di vita, alimentazione genuina, godimento dei paesaggi rurali, cultura, desiderio di stili di vita più sobri, recuperando altresì una dimensione più umana della vita e più vicina alla natura. È evidente che da alcuni anni obiettivi e problemi della società stanno mutando, crescono le preoccupazioni per la salvaguardia dell'ambiente, nell'opinione pubblica meno attenzione è posta al concetto dell'aumento della produttività ad ogni costo, mentre sempre più è avvertita l'esigenza della qualità, della sicurezza degli alimenti, dell'educazione a modelli di vita, che si richiamano a un passato non molto lontano.

Ed è il coinvolgimento degli antichi valori che potranno dare forza economica alla rinascita delle attività nei piccoli comuni della montagna italiana, tema molto sentito a livello nazionale, come da recenti pubbliche manifestazioni.

La regione Basilicata vanta nelle aree interne una antica tradizione di attività produttiva di tipo silvo-pastorale-zootecnico, che costituiscono un cospicuo patrimonio di prodotti tipici, genuini e di qualità, i quali insieme alle bellezze paesaggistiche dei boschi, dell'artigianato e dei beni culturali, spesso poco conosciuti, possono divenire motivo di richiamo per queste zone, dove si conservano ancora antiche usanze di vita apprezzabili.

Molte recenti iniziative stanno contribuendo a una maggiore conoscenza della cucina lucana, definita dei sapori forti e talora delicati con una ricca possibilità di scelta, che smentisce il luogo comune di "cucina povera", nelle quali dominano i primi piatti, le verdure, le uova, le carni di maiale e di agnello. La saggezza contadina, la paura della carestia e della fame hanno sempre consigliato l'accumulo e la conservazione degli alimenti, attraverso la macellazione del maiale e la produzione degli insaccati, la vinificazione o la preparazione delle conserve. Alcune testimonianze storiche sono di grande prestigio come

quella dello storico Varrone che scrive “Chiamiamo lucanica una carne tritata, insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai lucani. Apicio, successivamente, ne fornì la ricetta e da allora in molte regioni del nostro Paese i termini “lucanica”, “luganica” sta per saliccia, ma rinomati restano alcuni salumi di questa regione, legate ad antiche tradizioni contadine, la “pezzenta”, la “vescica”, la soppressata di Rivello”, la “pancetta tesa lucana”, il “capocollo lucano”. Prodotti legati alla consuetudine familiare di allevare il maiale, fonte di prelibatezza. “Crisc lu purch ca t’ung lu muss” (cresci il maiale, perché ti ungi la bocca). L’uccisione del maiale era un rito e una festa e il pranzo offerto a lavoranti, familiari e amici era un segno di socializzazione del cibo, in una società afflitta nei secoli dalla miseria.

La produzione zootecnica si arricchisce di un buon numero di formaggi, tra i quali molto celebrato è il “pecorino canestrato” di Moliterno, la cui cagliata viene messa e pressata nei caratteristici canestri di giunco; di antica tradizione è il “pecorino di Filiano”, come il “caciocavallo Silano”, tipico formaggio a pasta filata del Mezzogiorno, la cui area di produzione della DOP comprende anche la Basilicata. Non meno rinomati sono la ricotta, la mozzarella “fior di latte”, il “burrino”, il “casieddu” aromatizzati con foglie di nèpeta (tab. 4).

Tipicamente contadine sono le zuppe, i cui ingredienti sono spesso specie spontanee utilizzate anche nella preparazione di primi piatti, le minestre di verdure e legumi, che nell’insieme testimoniano la povertà delle preparazioni ma allo stesso tempo una grande capacità d’inventiva nel renderle saporose e spesso piccanti per l’apporto del peperoncino e del rafano. Un proverbio lucano così cita “La cipodda ié lu cas-cavadd de lu faticante”, vale a dire la cipolla è il caciocavallo del lavoratore, al quale non deve mancare il pane, di cui famoso è quello di Matera “Nungé mangiar re reicchiù sapurit zippen” (non c’è cibo di re più saporito del pane). Ancora nel ricettario lucano sono riportate le diverse versioni dell’“acqua sale”, piatto antichissimo per l’utilizzo del pane rafferma insaporito in varie maniere. La laboriosità contadina si conferma nell’elevato numero di paste alimentari casalinghe e di focacce, la cui tradizione è ancora presente nelle aree interne. Molto frequenti sono le “taglioline” cotte con i legumi, preparate in casa dalla massaia, impastando farina con acqua tiepida e sale, poi l’impasto disteso con il matterello (lainatir) e tagliate in minute striscioline. Esigie le pietanze a base di pesce, per le difficoltà nel passato del trasporto del pescato verso l’interno, data la sua facile deperibilità; pur tuttavia, sorprende la vastità del numero di piatti a base di baccalà, come nel proverbio potentino “Lu baccala pur è pesce”.

La collina interna del Vulture si caratterizza per la bontà dei vini, tra i quali il più noto è l’Aglianico, conosciuto fin dall’antichità con il nome di “Elleni-

co”, conservato nelle cantine scavate nella roccia lungo il percorso montuoso dei comuni intorno a Rionero.

Tutta questa gastronomia è ancora godibile nell’ospitalità rurale, che anche in questa regione sta diventando una importante componente dell’offerta turistica. Diversi prodotti hanno ottenuto la Denominazione d’origine Protetta (DOP) o l’Indicazione Geografica Protetta (IGP) o sono specialità apprezzate di alcune zone, per le quali una valida politica promozionale è in atto da diversi anni, con la partecipazione a manifestazioni fieristiche o iniziative varie ben mirate a far conoscere non solo i prodotti tipici, ma anche le bellezze paesaggistiche e il patrimonio di beni culturali (tab. 4).

Nello splendido volume *Viaggio in Basilicata*, lo scrittore-giornalista Raffaele Nigro così si esprime: «ebbi modo a Picerno di constatare come tutti i paesi d’Italia conservino qualche reliquia dell’arte pittorica e scultorea di ogni tempo. Qui ho trovato, a due passi dal cimitero, la presenza del pittore fiammingo Venceslao Cobergher ed un tripudio di santi ed angeli intorno all’Immacolata del seicentista Francesco Paterno in una pala del convento dei Cappuccini». E così l’iconografia del volume di Nigro è un susseguirsi di nomi illustri, come a Brienza le opere di Nicola Pecchinada, un madonnaro del Settecento, di Antonio Stabile di una colta famiglia potentina, che tappezzò di opere del gusto tardo rinascimentale e vagamente fiammingo l’intera Basilicata da Acerenza a Lavello a Oppido a Stigliano a Santa Maria d’Orsoleo a S. Mauro Forte a Vaglio. La devozione mariana nella Basilicata è un ulteriore arricchimento di opere d’arte. Il santuario della Madonna di Viggiano è, tra i più venerati, meta di pellegrini due volte l’anno con gigli di cera, canti, implorazioni e suoni di zampogne e di arpe, realizzate da artigiani locali. Il culto della Madonna fu formidabile in ogni tempo e numerose sono le chiese ricche di pitture, sculture lignee: le Spinelle di Melfi, Maria delle Stelle di Rapolla e Forenza, Gloriosa di Montemilone, Madonna della Misericordia di Atella.

La lettura del *Viaggio in Basilicata*, come anche di altri recenti scritti sono la scoperta di un interessante patrimonio artistico, forse poco conosciuto, probabilmente perché l’impegno degli scrittori meridionalisti è stato rivolto prevalentemente e giustamente alle tematiche del riscatto sociale della popolazione contadina. A tutti costoro – scrive Nigro - i Lucani sono grati per essere stati catapultati nella storia, per aver trovato megafono nelle loro denunce. Ma questi intellettuali presentarono un solo volto, la miseria, l’abbandono e il degrado. Erano in tema di denunce sociali e si preoccuparono di quello. Dal dopoguerra, lentamente, viene scoperta una realtà culturale, della quale fanno fede i tanti libri di illustri scrittori, che contribuiscono a illustrare una produ-

zione ora colta ora popolaresca, che attende di essere conosciuta e apprezzata. La pubblicazione di itinerari consigliabili, con la indicazione di monumenti, costumi e prodotti tipici, è un ulteriore contributo per far conoscere le bellezze regionali.

La profonda conoscenza di usanze, costumi, tradizioni e luoghi della Basilicata, rende pieno di fascino i vari percorsi, che portano alla scoperta degli antichi borghi, nei quali alle case contadine si affiancano palazzi gentilizi, castelli, chiese e monumenti di egregia fattura.

In questi paesi arroccati sulle montagne come fungaie, le case di calce si affacciano con i loro tetti sporgenti su valloni ricoperti di boschi, nel passato importante risorsa della regione. Il patrimonio boschivo è la nota paesaggistica dominante in tutta la regione, dove occupa una superficie di circa 150.000 ha. Per l'interesse naturalistico, diverse aree sono state incluse in parchi, per salvaguardarne le bellezze paesaggistiche e la conservazione della biodiversità insieme a un razionale godimento e uso (fig. 12). Il più celebre è il Parco del Pollino, caratterizzato dalla presenza del "pino loricato", dove si susseguono scenari di luoghi incontaminati di raro fascino e bellezza, una montagna del Sud, che conserva ancora gli ambienti più integri e naturali, rocce, boschi, sorgenti, corsi d'acqua, piante e fiori spontanei si estendono per circa duecentomila ettari ai confini tra Basilicata e Calabria, tra l'alba sullo Ionio e il tramonto sul Tirreno. La foresta di Gallipoli-Cognato con il complesso roccioso delle piccole dolomiti lucane è un polmone verde di natura intatta, molto interessante per gli aspetti vegetali e faunistici, che collega il territorio montano interno con il litorale jonico, attraverso la superstrada basentana. Il parco della Murgia Materana, che si estende per circa 6000 ha tra gli habitat di Matera e Montescaglioso è il proseguimento naturale verso occidente dell'altopiano murgiano pugliese e si caratterizza non solo per gli aspetti floristici e faunistici, ma anche per il patrimonio rupestre di grande valore culturale.

Questa rapida analisi regionale, bisognosa di ulteriori approfondimenti per le singole realtà locali, evidenzia che la Basilicata è un classico esempio, dove le precarie condizioni economiche e le preoccupazioni di un continuo esodo di forze giovanili impone sinergie tra sviluppo del turismo rurale, favorito dalle bellezze paesaggistiche con il mantenimento di antiche tradizioni artigianali e culturali, prodotti agricoli tipici, genuini e di qualità e nuovo sviluppo territoriale.

Ed è proprio la percezione e il godimento della diversità, come fonte di migliore qualità della vita, che può divenire motivo di richiamo per queste zone che ancora conservano antiche usanze di vita apprezzabili. È, dunque, il coinvolgimento della diversità in processi economici di una più ampia di-

mensione, che dovrebbe essere la finalità di un programma di sviluppo delle aree marginali. In realtà, l'agricoltura tradizionale delle zone montane interne può ancora identificarsi con l'agricoltura pre-industriale, in cui ogni progresso e sviluppo era basata quasi esclusivamente sul potenziamento dei suoi fondamenti biologici, in quanto l'agricoltore organizzava, per necessità, il suo lavoro in funzione di una produzione ottenuta rispettando i principi ecologici. La conservazione della sostanza organica del terreno e la fertilità erano mantenute con l'apporto del letame fornito dagli animali presenti nell'azienda, la rotazione era un mezzo per meglio controllare le infestanti e i parassiti delle colture agrarie, le varietà disponibili, tramandate da generazioni, erano il frutto di una selezione naturale per l'adattabilità all'ambiente. D'altra parte la diversità biologica insita in questi paesaggi agrari composti è mantenuta dalla promiscuità delle colture, dagli appezzamenti di modeste dimensioni, limitati da siepi arboree e arbustive, dalla presenza di superfici boschive a integrazione delle attività produttive.

La piena presa di coscienza da parte della Comunità Europea dei problemi relativi alla protezione dell'ambiente risale ormai alla metà degli anni ottanta. Nel "libro verde" presentato dalla Commissione CE nel 1985 si dichiara che "la preoccupazione per l'ambiente sia un fattore positivo per il settore agricolo. Essa, infatti, può comportare redditi supplementari per gli agricoltori, grazie all'erogazione di aiuti specifici e può contribuire a eliminare alcuni squilibri di mercato dovuto a uno sfruttamento troppo intensivo dei terreni". Il successivo regolamento 20/78 del '92 era rivolto a incentivare l'adozione da parte degli agricoltori di metodi di produzione agricola compatibili con le esigenze dell'ambiente e con le cure dello spazio naturale. Nel regolamento è evidente la finalità di sensibilizzare l'agricoltura a svolgere un'azione di salvaguardia ambientale, incoraggiando gli agricoltori a svolgere un'efficace funzione al servizio della collettività, mantenendo metodi di produzione ecosostenibili, conservando le risorse naturali, gli spazi naturali, il paesaggio. In questa politica, nelle zone montane interne, un ruolo sempre più importante assume la valorizzazione dei parchi naturali per la tutela dell'ambiente e la promozione di attività ecosostenibili.

Anche l'agriturismo può definirsi una delle più importanti espressioni di questa nuova missione dell'agricoltura. Infatti, attraverso la trasformazione in aziende agrituristiche, gli agricoltori hanno la possibilità di offrire all'ospite, tutta la loro produzione adeguatamente valorizzata, appropriandosi di quel valore aggiunto destinato ad altri componenti della filiera agroalimentare. L'agriturismo rappresenta uno dei primi esempi di "agricoltura polifunzionale", che riconosce che certe funzioni di caratterizzazione del territorio devono

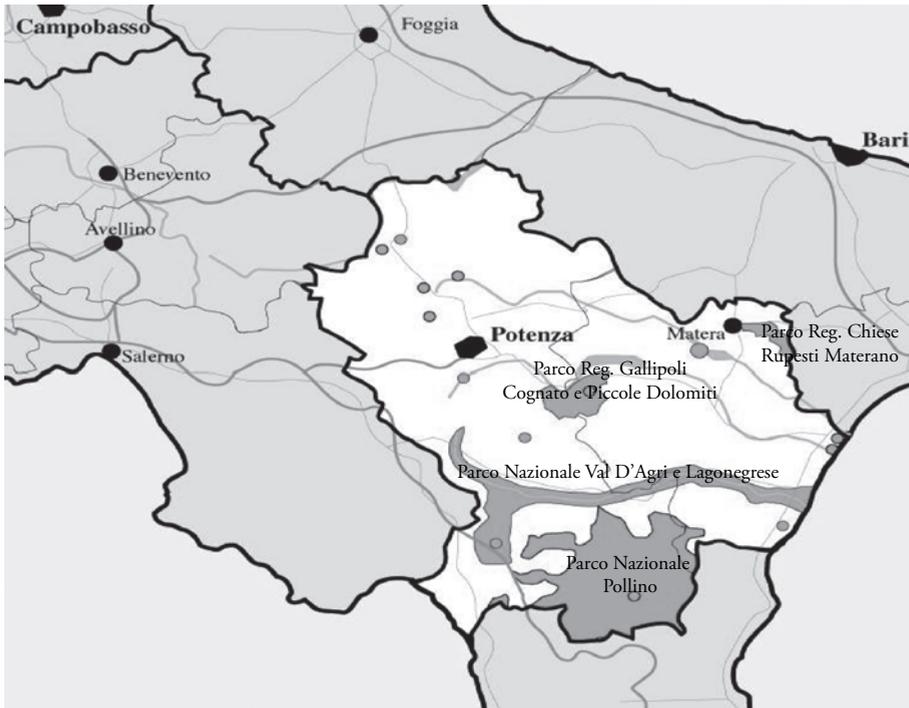


Fig. 12 *Mapa delle zone protette della Basilicata (www.parks.it)*

realizzarsi attraverso la spontanea vitalità delle comunità, che lo abitano. Ne deriva una strategia complessiva finalizzata alla difesa dei segni che l'agricoltura ha tracciato nel territorio, cioè della più forte caratterizzazione di prodotti e servizi. In sintesi, le interazioni tra attività agricole e artigianali con l'ambiente sono enfatizzate dal ruolo prioritario che queste debbono svolgere nel territorio e giustamente remunerate sulla base dei costi sostenuti dalle collettività locali.

È auspicabile, pertanto, che le diverse iniziative in atto, nell'ambito delle quali utili sono gli incontri per sensibilizzare l'opinione pubblica di queste zone, possano dare un concreto contributo a far rivivere l'economia di questi comuni della montagna e ridare fiducia alle nuove generazioni. È indubbio un lavoro arduo, in un momento di particolare difficoltà per l'intera economia nazionale. Pur tuttavia, le diverse iniziative in atto, se meglio collegate tra loro, potrebbero sortire a favorevoli e concreti risultati su una problematica, che sta investendo numerosi piccoli comuni italiani delle aree montane interne.

PRODOTTI DOP	PRODOTTI IGP
Caciocavallo Silano Fiordilatte dell'Appennino Meridionale Pecorino di Filiano Olio extravergine di oliva del "Vulture" Olio extravergine di oliva lucano Melanzana rossa di Rotonda	Fagioli di Sarconi Peperone di Senise Canestrato di Moliterno Fagiolo Poverello di Rotonda Pane di Matera
PRODOTTI DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO	
LA FILIERA DEI SALUMI	LA FILIERA LATTIERO - CASEARIA
Prosciutto crudo Capocollo Pancetta tesa e arrotolata Salsiccia fresca e stagionata Soppressata	Formaggi ovi-caprini freschi e stagionati Paddaccio Ricotta fresca e stagionata
LA FILIERA DEGLI SFARINATI, LA PASTA E I PRODOTTI DA FORNO	LA FILIERA ORTOFRUTTICOLA
Sfarinati Pasta fresca e secca Biscotti - "Tarallo" Biscotti - "Cugliaccio Albanese" Fresa	Fagiolo bianco di Rotonda Melanzana rossa di Rotonda Pomodoro costoluto di Rotonda Fragoline di bosco e piccoli frutti Conserven vegetali
PRODOTTI TIPICI DELLA VAL D'AGRI	
FILIERA OLIO	LA FILIERA DEI SALUMI
Olio di Montemurro Olio del Parco delle Chiese Rupestri Olio del Sauro Miele della Lucania Salsiccia di Cancellara Salsiccia di Tricarico	Pancetta tesa e arrotolata Val d'Agri Salsiccia stagionata Soppressata Prosciutto crudo Capocollo Guanciale Pezzente Lardo Involtini di cotenna
FILIERA VINO	
Aglianico del Vulture DOC Matera Grottino di Roccanova IGT Basilicata Vino Terre Alta Val D'Agri	
LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	LA FILIERA ORTOFRUTTA
Fior di latte Scamorza Formaggi freschi e stagionati Ricotta Caciocavallo Cacioricotta	Mela della Val d'Agri

Tab. 4 *Elenco dei prodotti tipici lucani (www.alsia.it)*

BIBLIOGRAFIA

- CANDIDO V., LUCARELLI G., MICCOLIS V. (2003): *Aspetti evolutivi dell'orticoltura lucana nell'ultimo cinquantennio*, «Italus Hortus», 10 (3), pp. 101-104.
- COLOMBO G. (2001): *L'agricoltura della Puglia nel XX secolo*, Meridiana libri, Corigliano Calabro (CS).
- CUBONI G. (1909): *Il dualismo climatico e naturale dell'Italia*, «Rassegna contemporanea», 87-88.

- MARCIANI G. E. (1973): *La situazione delle utilizzazioni idriche nel Mezzogiorno*.
- MARZI V. (1989): *Evoluzione degli ordinamenti colturali in Puglia, con particolare attenzione ai comprensori irrigui*, «Atti e relazioni dell'Accademia Pugliese delle Scienze», 46, tomo II, pp. 29-40.
- MARZI V. (2001): *Evoluzione dei consumi alimentari e salvaguardia dei prodotti tipici e delle tradizioni*, Atti VI Convegno Nazionale Biodiversità, Bari 6-7 settembre 2001, pp. 2-10.
- PANTANELLI (1950): *Problemi agronomici del Mezzogiorno*, Edagricole, Bologna, pp. 327.
- PINTO D. (1990): *I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione: gli olivi e gli oli di Puglia. Puglia dalla terra alla tavola*, Mario Adda Editore, Bari, 80 pp.
- ROMBAI L., BONCOMPAGNI A. (2002): *Popolazioni, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*, in *Storia dell'agricoltura italiana. Il medioevo e l'età moderna*, vol. II, Edizioni Polistampa, Firenze, pp. 171-222.
- ROSSI-DORIA M. (1956): *Riforma agraria ed azione meridionalista*, Edagricole, Bologna.
- RUSSO S. (2001): *Paesaggio agrario e assetti colturali in Puglia tra otto e novecento*, «Quaderni di Mediterranea», Edipuglia, Bari-S. Spirito.
- SALTINI A. (1989): *Storia delle Scienze agrarie*, Edagricole, Bologna, vol. III, pp. 401-436, vol. IV, pp. 503-530.
- SALTINI A. (2002): *Il sapere agronomico. L'agronomia italiana tra Ottocento e Novecento: dal divorzio all'aggiornamento ai modelli europei*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. III, *L'età contemporanea*.
- SERENI E. (1972): *Agricoltura e mondo rurale*, in *Storia d'Italia*, Einaudi, Torino.

