

InfoImpresa

Periodico dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori

MARZO 2018



IL "CASO" MATERA, RISCATTO PER IL SUD



Unione Nazionale Sindacale
Imprenditori e Coltivatori

EDITORIALE
SULLE BANCHE

pag. 4

DALL'OLIVO
ALL'OLIO

pag. 26

FONDI
INTERPROFESSIONALI

pag. 31



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Avezzano-AQ (V. Battisti 46 - Tel 0863-32277); Pollutri-CH (V. Marconi 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Caraffa-CZ (V. Saati 5 - Tel 0961-772666); Corigliano-CS (V. Ulivi 29 - Tel 0983-87500); Crotona (V. Panella 182/a - Tel 0962-955071); Laureana Borrello-RC (V. IV Novembre 7 - Tel 0966-991144); Reggio Calabria (V. del Gelsomino 37 - Tel 0965-810913); Rossano Scalo-CS (V. Nazionale 11 - Tel 0983-356119); Rende-CS (V. Verdi 120\L - Tel 0984-837560); Soriano-VV (V. Giardinieri 1 - Tel 0963-347810).

CAMPANIA - Avellino (V. Circumvallazione 130 - Tel 0825-679653); S.M. Cavoti-BN (V. Principessa Maria di Piemonte 51 - Tel 0824-984520); S. Felice a Cancellò-CE (V. Roma 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe snc - Tel 0828-955613).

EMILIA-ROMAGNA - Modena (V. Mar Mediterraneo 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali 1, S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (C.so d'Augusto 206 - Tel 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V.le Libertà 2a - Tel 0434-20481); Trieste (L.go Don Bonifacio 1 - Tel 040-0641201); Cividale-UD (V. Prepositura di Santo Stefano 12 - Tel 0432-730792).

LAZIO - Frosinone (V.le Mazzini 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Fabio Filzi - Tel 0773-663832); Pontinia-LT (V.le Europa 48 - Tel 0773-868080); Rieti (V. Villa Mari 11c - Tel 0746-485241); Roma (V. Cairoli 47 - Tel 06-64521464).

LIGURIA - Genova (V. Storace 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia 17 - Tel 0187-460473).

LOMBARDIA - Bergamo (V. Rubini 11 - Tel 035-0345985); Como (P.za Perretta 6 - Tel 031- 264489); Colico-LC (V. Villatico 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini 31 - Tel 0376-224543); Varese (V. Spera della Chiesa 10 - Tel 0332-289548); Brughiero-MB (V. Vittoria, 59 - Tel 039-2848376); Sarezzo-BS (V. Repubblica 52 - Tel 030-291468).

MARCHE - Jesi-AN (V. Mura Occidentali 25 - Tel 0731-205236); Ascoli (V. Kennedy 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza 64 - Tel 073-3770111).

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli 4 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Milano, 174 - Tel 0131- 262783); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani 29 - Tel 0141-1098151); Biella-BI (V. Asmara 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi 11 - Tel 0171-946732); Novara (Str. Giraldengo 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte 5/b Tel 011-2478313); Domodossola-VB (V. Cadorna 22 - Tel 0324-482601); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so Vittorio Emanuele 180 - Tel 080-5538087); Brindisi (C.so Garibaldi 6 - Tel 0831-667163); Fasano/Pezze di Greco-BR (V. Bertani 8 - Tel 080-4898593); Foggia (V. Gorizia 43/a - Tel 0884-513231); Cursi-LE (V. Lo Ruma 35 - Tel 0836-433020); Taranto (V. Cavallotti 116 - Tel 099-4596547); Barletta (V. S. Martino 1 - Tel 0883-884080).

SARDEGNA - Cagliari (Vico III Sant'Avendrace 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante 4 - Tel 0784-287468); Alghero-SS (V. Mazzini 90 - Tel 079-950806); Oristano (V. Doria 34 - Tel 0873-302144).

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi 8 - Tel 0922-402958); Caltanissetta (V. Togliatti 3 - Tel 0934-090271); Gela-CL (V. Carfi 31 - Tel 0933-934398); Catania (V.le Ravisardi 281 - Tel 095 5879191); Enna (V. S. Agata 71 - Tel 0935-22867); Messina (V. Industriale 152 - Tel 090-2402467); Cerda-PA (V. Strang 20 - Tel 091-8992696); Vittoria-RG (V. S. Martino 142 - Tel 0932-981386); Marsala-TP (V. Mazzini 74 - Tel 0923-949019); Siracusa (V. Po 24 - Tel 0931-65476).

TOSCANA - Arezzo (P.za S. Jacopo 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello 26 - Tel 0585-811463); Montemurlo-PO (V. Oste 160 - Tel 0574-073307); Chiusdino-SI (V. Roma 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana 6b - Tel 0574-620118).

TRENTINO - Trento (V. Malvasia 101 - Tel 0461-209737).

UMBRIA - Valfabbrica-PG (V. Fermi 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie 162 - Tel 0744-062106).

VENETO - Belluno (V. Agricoltura 13 - Tel 0437- 930244); Padova (V. Tommaseo 15 - Tel 049-8755938); Castelmasa-RO (V. Battisti 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V.le Milano 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccolari 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri 17 - Tel 041-5701177).

4 EDITORIALE

Ma le banche continuano a favorire le grandi imprese (DOMENICO MAMONE) 4

5 COPERTINA

Alla scoperta di Matera: capitale della cultura 2019 (LUCA ROSSI) 5

"Caso" Matera, una speranza per il Sud (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6

Cosa c'insegna la storia di Matera (LUCA CEFISI) 8

I nobili motivi di un'affermazione storica (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 10

Una regione che sorprende, tra le montagne e i due mari (G.C.) 12

Il sindaco di Matera: "Questa terra deve diventare produttrice di impresa" (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 16

Parola degli uffici Unsic: "Matera, grande opportunità" (GIUSEPPE TETTO) 18

Azienda Terranova, esempio di imprenditorialità (G.T.) 19

I lucani celebri e quelli che non t'aspetti (G.C. e S.D.I.) 20

Chi è il giornalista lucano candidato al Nobel per la pace 2018 (G.C.) 22

Matera, on-line i bandi di gara per realizzare il Parco della storia dell'uomo (G.C.) 23

24 IL BORGO

Muro Lucano, il paese di "BorgoInVita" (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 24

26 AGRICOLTURA

Quel cammino affascinante dall'ulivo all'olio extravergine (DANIELA TORRESETTI) 26

30 MONDO UNSIC

Corsi per mediatori civili e amministratori di condominio (ELISA SFASCIOTTI) 30

Unsic: "Incontro urgente per linee-guida su finanziamenti per fondi interprofessionali" (G.T.) 31

L'oro giallo del Lazio: viaggio tra miti e realtà dell'olio (ELISA SFASCIOTTI) 32

INFOIMPRESA
 Periodico dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori

Direttore responsabile
 Domenico Mamone

Redazione
 Giampiero Castellotti - Luca Cefisi - Sara Di Iacovo
 Vittorio Piscopo - Fortunata Reggio - Giuseppe Tetto

Progetto grafico e Impaginazione
 Fortunata Reggio

Sede legale e Redazione
 Via Angelo Bargoni, 78 - 00153 Roma
 Tel 06 58333803 - Fax 06 5817414
 www.unsic.it - ufficiocomunicazione@unsic.it

Stampa
 Grafiche Femia - Marina di Gioiosa Jonica (RC)

Copia gratuita
 Autorizzazione Tribunale di Roma
 n. 331/2009 del 06/10/09



Ma le banche continuano a favorire le grandi imprese



di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSCIC

L'argomento, certamente non nuovo, si chiama accesso al credito. E' una delle questioni più spinose che puntualmente emergono quando si compiono indagini sui fattori che frenano lo sviluppo del tessuto industriale in Italia. In genere insieme al peso della burocrazia. Non possiamo che condividere l'allarme lanciato in proposito, numeri alla mani, dalla Cgia di Mestre: le banche concedono credito soltanto ai grandi gruppi industriali. Il conseguente paradosso è che le nostre banche continuano a privilegiare proprio coloro che, in buona parte, hanno causato il dissesto che si pone come una spada di Damocle su tutto il sistema creditizio. Chi? Le solite grandi famiglie industriali, i gruppi societari, le grandi aziende. Non sono bastati, insomma, i casi degli ultimi anni, con gli intrecci loschi tra imprenditoria, politica e sistema bancario. Non sembra essere servita la lezione del fallimento di decine di istituti bancari, con un costo di oltre 60 miliardi a carico dei risparmiatori, con responsabilità spesso imputabili proprio al peso di alcune grandi aziende ben posizionate tra i vertici di alcuni partiti. La conferma di ciò non viene da impressioni, ma da dati concreti. Le ultime cifre disponibili della Banca d'Italia riferite al 30 settembre 2017 – evidenzia la

Cgia – attestano che la quota di prestiti ottenuta dal primo 10 per cento degli affidati (dove sono assenti, naturalmente, le piccole aziende, gli artigiani, i piccoli negozianti o le partite Iva) è pari al 79,8 per cento del totale. Il restante 90 per cento dei clienti – dove ci sono invece i piccoli imprenditori – ottiene poco più del 20 per cento degli impieghi. Per la Cgia, in sostanza, dei 1.500 miliardi che alla fine dello scorso mese di settembre gli istituti credito italiani avevano erogato a famiglie, imprese e società non finanziarie, 1.200 sono stati prestati a un ristretto numero di soggetti caratterizzati, appunto, da un enorme "potere negoziale".

"Non ci sarebbe nulla di strano se il primo 10% di affidati fosse solvibile – sottolinea il coordinatore dell'Ufficio studi della Cgia, Paolo Zabeo. "Una banca, infatti, deve aiutare chi ha bisogno di risorse finanziarie ma, allo stesso tempo, è anche nelle

condizioni finanziarie di restituire nei tempi concordati quanto ottenuto. In Italia, invece, le cose continuano ad andare diversamente". E' vero. L'incidenza percentuale sul totale delle sofferenze bancarie ascrivibile al ristretto club di affidati è pari all'81 per cento del totale. Un'enormità. Ciò determina un altro aspetto: la contrazione dei prestiti all'economia reale. I crediti deteriorati comportano la chiusura dei rubinetti. In sostanza le banche rischiano – spesso sapendo di rischiare – con i grandi, mentre vanno molto caute con i piccoli, pur nella consapevolezza di sacrificare cifre molto più esigue con l'economia reale rispetto ai colossi si società non proprio limpide o della finanza.





Alla scoperta di Matera: capitale della cultura 2019

Infoimpresa rende omaggio alla città-simbolo della riscossa del Mezzogiorno

di LUCA ROSSI

Gia patrimonio dell'Unesco, Matera ha aggiunto al suo "curriculum" un'altra prestigiosissima gratificazione: con sette voti su 13 è stata scelta come capitale europea della cultura per il 2019. Condividerà l'onore con Plovdiv (Bulgaria). La città della Basilicata ha superato in finale Ravenna, Cagliari, Lecce, Perugia e Siena. Secondo alcuni osservatori, l'impatto economico sul territorio sarà di almeno 30 milioni di euro. Capoluogo della Basilicata, Matera è anche nota come "Città dei Sassi" e "Città sotterranea". È conosciuta prevalentemente per i suoi storici rioni che la rendono una delle città abitate più antiche del mondo, tesi avvalorata soprattutto dal fatto che in molte grotte sparse tra le Gravine materane, sono stati rinvenuti oggetti risalenti addirittura all'età paleolitica.

Quando si pensa a questo luogo vengono in mente subito i conosciutissimi "Sassi". Ma Matera è molto altro. Offre, ad esempio, un connubio perfetto tra architetture religiose, come la Cattedrale, costruzione risalente XIII secolo che garantisce una bellissima veduta sul sasso barisiano, e architetture civili molto visitate dai turisti, come Palazzo Lanfranchi, monumento seicentesco costruito tra il 1668 e il 1672 che oggi ospita i locali del museo nazionale d'arte medievale e moderna dell'intera Basilicata. In più ospita aree naturali, tra le quali spicca il parco della Murgia Materana nel quale è possibile ammirare resti di antichi villaggi neolitici.

Secondo dati statistici, però, Matera attrae anche per la sua tradizione e il suo folklore. L'evento più importante è quello che si celebra sin dal 1389, il 2 luglio, ovvero la

festa patronale della Madonna della Bruna, nella quale avviene la tradizionale distruzione di un carro di cartapesta. Un altro tipo di turismo che coinvolge la città è quello enogastronomico con le specialità della "Pignata" a base di carne di pecora, verdure, erbe cotte in una pentola di terracotta nel forno a legna e la "Crapata" con legumi (farro, ceci, piselli, fave ecc...), grano e patate.

Dal punto di vista dell'ospitalità, Matera offre un'ottima accoglienza che include la possibilità per i turisti in qualsiasi stagione di beneficiare di un'ampia scelta tra hotel a cinque stelle, bed & breakfast, agriturismi e appartamenti aperti a qualsiasi esigenza di portafogli.

Probabilmente grazie alla vittoria di Matera, il 2019 sarà l'anno del riscatto per la Basilicata, una regione dove nonostante i dati sulle presenze siano positivi e quindi offrono prospettive interessanti, ha ancora un buon margine di miglioramento. L'intero comparto turistico lucano deve essere, però, accompagnato da un'attenta analisi e riqualificazione del settore dei trasporti cercando di attrarre tra i suoi magnifici paesaggi non solo viaggiatori provenienti da luoghi limitrofi, ma anche turisti internazionali. Ad oggi il turismo della Basilicata, in particolar modo quello materano, risulta essere fortemente composto dal cosiddetto fenomeno del "mordi e fuggi". Con un attento studio accompagnato da alcune attività di promozione si può invertire la tendenza cercando di non ridurre la domanda turistica solo ai classici due o tre giorni di relax, ma andare ad acquisire quel surplus di visitatori che la città merita viste le sue potenzialità storico, artistiche e paesaggistiche.

“Caso” Matera, una speranza per il Sud

La città lucana, che sarà capitale europea della cultura nel 2019, negli ultimi 7 anni è quella che ha maggiormente incrementato il turismo

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

In un periodo caratterizzato, purtroppo, da tante brutte notizie per il nostro Paese, specie in campo internazionale - tra le più sentite, neanche a dirlo, la “tragedia” per l’esclusione dai mondiali di calcio - la designazione di Matera quale Capitale europea della cultura per il prossimo anno rappresenta un riconoscimento che va decisamente in controtendenza. E può legittimamente liberare l’orgoglio nazionale. So-

naia testimonianza della capacità dell’uomo di conformarsi con maestria all’ambiente costituito da un vero e proprio canyon. Sin da quello primordiale, rupestre, dove i primi insediamenti umani hanno utilizzato le grotte naturali per la difesa e per la relativa immutabilità delle temperature. Con il tempo, alle grotte naturali si sono affiancate quelle realizzate dagli abitanti di un villaggio divenuto, nel lungo periodo, l’attuale città di provincia



prattutto perché l’investitura non è certo casuale. La città lucana, infatti, è ormai una sorta di brand. Tra le più antiche del mondo, con un nucleo urbano originario costituito da grotte naturali scavate nella roccia, rappresenta paradossalmente un “modernissimo” caso di buona pratica: l’ottimo recupero, in forma sostenibile, del proprio habitat e la riappropriazione della propria affascinante e complessa storia determinano, di conseguenza, la piena riconquista dell’identità smarrita nel tempo. Un’esperienza virtuosa, quella di Matera, che ha valore universale: il centro lucano raccoglie la straordi-

da circa 60mila residenti. Tanti uomini qui hanno trovato nella friabile roccia tufacea, fino all’ultimo dopoguerra, un’opportunità di insediamento al riparo dagli agenti naturali. Oggi queste strutture, che costituiscono la prima forma del nucleo urbano con ambienti tuttora inglobati in fabbricati di epoca successiva, costituiscono l’impronta di Matera. L’affascinante stratificazione edilizia e architettonica è una costante che accompagna il cammino della comunità materana: da una parte il sistema delle abitazioni e delle chiese, con annessi orti e giardini, dall’altra quello meno visibile delle strutture essenziali



per l'esistenza umana, come gli interventi per il controllo delle acque, le cisterne, le neviere, i terrazzamenti, i cunicoli. E se i Sassi costituiscono nel contempo l'emblema, la memoria e il futuro della città, la storia ha lasciato in questo lembo di territorio lucano altre significative tracce. L'impronta cristiana, ad esempio, è stata a lungo culturalmente dominante e la costruzione degli imponenti luoghi di culto ha trasformato l'ancestrale paesaggio rupestre. La maestosa Cattedrale, ad esempio, realizzata in cima alla collina della Civita, ha diviso idealmente in due i Sassi: quello Barisano verso oriente e quello Caveoso verso sud. Poi le chiese di San Giovanni Battista, di San Domenico, di Santa Maria della Valle Verde sulla via Appia hanno via via caratterizzato il nucleo urbano. Mentre Santa Maria de Idris, San Giovanni in Monterrone, Santa Lucia alle Malve (con splendidi dipinti murali), San Pietro Barisano, Santo Spirito costituiscono splendidi esempi di chiese rupestri. Quindi le orme bizantine, il passaggio dei Normanni, il romanico, il rinascimento, il barocco hanno inserito di fatto la città lucana nella cultura europea, ma in modo originale, fondendo l'habitat rupestre con il nuovo mondo. La modernità di Matera, nella sua antichità, è proprio in questa forte commistione di paesaggi e di culture, di contrasti e di fusioni che vedono finalmente alla ribalta questa città del nostro Sud quale patrimonio di umanità, di civiltà, di tradizioni, oggi ulteriormente arricchito dai riconoscimenti internazionali (nell'ormai lontano 1993 i Sassi vennero inseriti dall'Unesco nel patrimonio mondiale dell'umanità, primo sito del nostro Mezzogiorno), dagli eventi espositivi, dai set cinematografici.

Borgo sospeso tra passato e futuro

La Matera primitiva utilizzata dal cinema, quella contadina fotografata dalla Magnum, quella della crescente produzione culturale, dei servizi, dell'exploit del turismo fino a quella del futuro tecnologico, con le start-up digitali che diffondono innovazione e con l'Enel che porta la fibra ottica superveloce. Questa città-museo, che negli ultimi due anni censiti (2015 e 2016) ha cumulato il 7,6

per cento di Pil (rispetto all'1,7 per cento nazionale), è ormai fashion. E ciò si traduce, appunto, in benefici economici crescenti. Sul fronte del Pil pro capite, la Basilicata – che ha mezzo milione di residenti - ha raggiunto i 20 mila euro, duemila in più rispetto alla media del Mezzogiorno. Il turismo è ormai una realtà consolidata.

La città lucana ha il boom di crescita a livello nazionale negli ultimi sette anni, dati del ministero dei Beni culturali. Il numero dei visitatori è lievitato a ritmi eccezionali, più 16,4 per cento di arrivi nella sola Matera nel corso del 2014 (rispetto al 2013), poi addirittura un più 40,4 per cento nel 2015, e un altro del 16,3 per cento nel 2016. Indicativi anche i dati della ricettività. Nel 2010 c'erano soltanto 111 strutture, nel 2016 erano diventate 482, di cui 290 affittacamere (dai 13 di sei anni prima) e 150 B&B (dai 64 del 2010). Ed è proprio la provincia di Matera a fare la parte del leone a livello regionale, attirando il 70 per cento di tutto il movimento turistico in Basilicata, con oltre 470 mila arrivi nel 2016, pari ad un milione e 657 mila presenze. Di questi, dai 70 mila stranieri del 2013, si è passati ai 103 mila di tre anni dopo, soprattutto tedeschi, inglesi, americani, francesi, ma anche bulgari, polacchi, cèchi.

A beneficiare della crescita è anche il settore immobiliare. "Se l'edilizia a livello nazionale è in crisi, da noi lo è molto meno - dichiara Pasquale Lorusso, presidente della Confindustria regionale. L'entusiasmo investe soprattutto le attività commerciali: emblematico il boom dei bar, passati dai quindici di due anni fa agli attuali novanta. Numeri positivi anche nell'economia in generale. Il Rapporto di Bankitalia sulla Basilicata, pubblicato a novembre, attesta che nei primi nove mesi del 2017 l'attività economica ha ripreso a crescere, gli imprenditori hanno ricominciato ad investire e in maggioranza sono ottimisti. Anche perché la Lucania non è solo turismo: l'agricoltura resta l'attività prevalente, poi ci sono i poli industriali - la Fca a Melfi, il distretto del mobile e l'altalimenti nel materano, gli idrocarburi nella Val d'Agri – che assicurano boccate d'ossigeno anche all'occupazione. Certo, molti problemi restano. Le infrastrutture, ad esempio. Si spera che la città dei Sassi venga collegata al più presto all'alta velocità ferroviaria. Ma intanto per il raddoppio della ferrovia Apulo-Lucana, che collega la città a Bari, occorrerà attendere dopo il 2019. Idem per i "raddoppi" delle strade tra Matera e Ferrandina e tra Matera e Gioia del Colle.

Cosa ci insegna la storia di Matera

*L'importante riconoscimento internazionale alla città lucana
e la possibilità di un Sud protagonista, forte delle radici storiche*

di LUCA CEFISI

La storia di Matera ci insegna molto sul valore delle politiche pubbliche nel comprendere e nell'intervenire sulla realtà sociale. Quando nell'immediato dopoguerra l'Italia "scopre" i Sassi di Matera, vergogna nazionale sino ad allora dimenticata e nascosta, non esce allo scoperto, contrariamente a quanto ri-

mato a Eboli", nella sua celebre descrizione delle terre lucane abbandonate dal regime fascista e impiegate come piccola Siberia casareccia per i dissidenti – avevano una lunga storia: lungo le loro pendici, dove era facile e sicuro scavare nel morbido tufo abitazioni, magazzini, chiese, avevano abitato da sempre i pastori



portato anche da larga parte della stampa dell'epoca, l'eredità di una miseria primitiva e millenaria. In realtà, i Sassi di Matera erano sì abitati da generazioni, ma, si ritiene, le loro condizioni non erano state sempre drammatiche. Quello "strano burrone", "due mezzi imbuto affiancati" – così le descrive Carlo Levi in "Cristo si è fer-

e i contadini del luogo. I Sassi nel Medioevo, che vuol dire in Basilicata una lunga appartenenza all'Oriente greco, a Costantinopoli, furono abitati anche perché la cultura religiosa bizantina amava le chiese "rupestri", che richiama le grotte degli antichi eremiti, e gli abitanti si sostenevano anche con un articolato sistema di orti e



giardini pensili, irrigati da un complicato sistema di canali. Con il regno normanno, vi furono scavati fortificazioni e veri e propri palazzi. Il sistema dei Sassi era un sistema autosufficiente, con una sua razionalità, alimentato dall'acqua di numerose cisterne, le case scavate nel tufo erano fresche d'estate e aerate. Nel '600, facciate architettonicamente pregevoli vengono giustapposte agli ambienti rupestri. Quest'ambiente unico nel suo genere, dove si erano accumulati segni di una storia e di una cultura notevoli, entra in crisi forse duecento anni fa, quando crisi economiche e demografici spingono una popolazione impoverita a rifugiarsi nei Sassi, occupando ogni spazio, abbandonando quindi il sistema idrico e l'equilibrio tra spazi abitati, giardini e magazzini per le attività economiche, facendo collassare le condizioni igieniche.

Quello che Levi vede nel 1935 è quindi l'esito di una crisi drammatica ma non più vecchia di un centinaio d'anni: "E le mosche si posavano sugli occhi e quelli pareva che non le sentissero coi visini grinzosi come dei vecchi e scheletrici per la fame: i capelli pieni di pidocchi e di croste. Le donne magre con dei lattanti denutriti e sporchi attaccati a dei seni vizi, sembrava di essere in mezzo ad una città colpita dalla peste".

Con la Repubblica e la democrazia, la coscienza nazionale scopre, con sgomento, Matera. Nel 1948 il segretario del Pci Togliatti vi si reca di persona, e grida alla "vergogna nazionale". Nel 1949 iniziano gli studi su Matera promossi da Adriano Olivetti, l'imprenditore e intellettuale che in quel momento non è soltanto l'uomo delle macchine da scrivere ma anche il presidente dell'Istituto nazionale per l'urbanistica, con un sostegno internazionale: arriva l'Unrra, l'agenzia delle nazioni unite per la ricostruzione del dopoguerra, cioè fondi e studiosi americani. Nel 1950 arriva il presidente del consiglio De Gasperi, e nel 1952 una legge speciale fa partire un intervento radicale dello Stato: i Sassi vengono sgomberati, gli abitanti portati in insediamenti di nuova costruzione. L'attenzione in quel momento non è sul passato, ma sul futuro: i Sassi sono qualcosa di imbarazzante, la preoccupazione di lasciarseli alle spalle è

tale che si fanno pressioni sugli abitanti che non vogliono lasciare, si murano le porte. La partita dei nuovi quartieri e della terra da coltivare apre naturalmente uno scontro politico: l'idea di Olivetti, illuminista e forse utopistica, è quella di villaggi dove la gente viva in comune, condividendo con i vicini, come in fondo già avveniva nei Sassi. La Dc, guidata da Emilio Colombo, a lungo deputato e ministro, diffida dell'ingerenza di intellettuali forestieri e di sinistra, dice che "Olivetti vi vuole proletari, noi vi faremo proprietari". Prevarrà quest'idea, puntando sull'assegnazione, non sempre riuscita, di appezzamenti di terra da coltivare per fare dei materani dei piccoli proprietari. Saranno poi i mutamenti economici generali a rendere anche questa visione superata dai tempi.

Per quasi vent'anni, i Sassi sono per Matera una ragione d'imbarazzo. Nel 1967, il ministro dei lavori pubblici Mancini propone una nuova legge per il recupero dei Sassi, con il sostegno di Carlo Levi, ormai un anziano membro del Senato della Repubblica. Con questo, e ancora nel 1986 con un ulteriore finanziamento, si inverte l'approccio: da luogo infernale, da dimenticare, i Sassi tornano a suscitare interesse. Ma sono i cambiamenti culturali, economici e sociali, evidentemente, a rendere davvero possibile, e alla fine un vero e proprio successo, il recupero dei Sassi. Quella terra chiusa in sé stessa, che una volta vedeva arrivare solo i confinati di polizia, diventa terra di sviluppo turistico: un turismo necessariamente culturale ed ecologico, che si interessa all'ambiente e al paesaggio. Occorre restaurare quanto ci sia di importante e renderlo compatibile con i gusti e lo stile di vita moderni. E la modernizzazione passa proprio per il recupero dell'antico: riscoprire i metodi di climatizzare e portare l'acqua, riaprire giardini e finestre; anche, certo, cablare, illuminare, arredare. Le basi economiche della rinascita diventano quindi sviluppo ecosostenibile e tecnologia avanzata: la gestione delle acque in grotta permette l'apertura di un turismo termale, la nuova praticabilità degli spazi permette il ritorno di residenti e di artigiani. I Sassi della miseria sono ormai una parentesi, in una storia molto più lunga, che rappresenta bene un Sud sviluppato e forte delle sue radici storiche.

I nobili motivi di un'affermazione storica

*Gli efficaci obiettivi della candidatura e le articolate motivazioni della giuria.
Materiali utili per scoprire i segreti di un'esemplare "buona prassi"...*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Un'eccellente lavoro di squadra ha fatto sì che Matera conquistasse l'ambito titolo di Capitale europea della cultura per il 2019.

Tra i temi efficaci per la candidatura, l'importanza del legame tra passato e futuro ("Matera ha mantenuto pratiche economiche, sociali e culturali che oggi sono le radici di un modello di sviluppo europeo condivisibile, che recupera la modernità delle antiche pratiche ecologiche e di un'economia agricola basata sulla condivisione. Il vicinato e il co-working, il rito della Festa della Bruna e il centro di Geodesia spaziale. Qui si vive da ottomila anni, è il momento di pensare a prossimi mille"), i concetti di "radici" e di "percorso" ("Matera e la Basilicata sono state e sono terre di passaggio, scambio e trasformazione. Dagli antichissimi percorsi e riti ciclici della transumanza alle influenze della Magna Grecia, di Roma, bizantine, longobarde, arabe, normanne e sveve. Dalle immigrazioni alle emigrazioni dei giovani lucani sparsi nel mondo, minoranza altrove. Uscire dal falso e costruito ed entrare nell'autentico di 'wild Basilicata'), le "connessioni" ("Ci candidiamo per dimostrare che arte, economia, abitare, ambiente sono un tutt'uno. La nostra non è una candidatura di grandi eventi, ma di cittadinanza culturale, che consenta ogni giorno di fare incontri sorprendenti e di immaginare nuovi modelli di vita, cultura ed economia. Ad esempio, il tempo, che a Matera scorre più lentamente, l'ambiente fisico di Matera, che ci incoraggia a ripensare le cose ab initio e a considerare questioni esistenziali e valori fondamentali"). E poi la continuità e le rotture ("L'esodo dai Sassi negli anni '50 e '60 è diventato l'emblema di una rottura, di una crisi, di un collasso della comunità, ma insieme simbolo di una capacità della comunità materana di resistere e riadattarsi e continuare a vivere dopo mutamenti improvvisi. Il percorso di ricucitura non è affatto completato. Vogliamo riuscirci insieme all'Europa, offrendo i Sassi come luogo di sperimentazione di nuove tecnologie, di economie e modelli di residenza, facendo della città un laboratorio per tutta la comunità creativa europea"), le

utopie e le distopie ("Matera intende rappresentare sé stessa come città-simbolo di tutte le culture dimenticate, di tutti i Sud del mondo, portatori però di valori che possono sfidare e rimettere in questione le risposte ortodosse (e perlopiù inefficaci) alla crisi europea, sviluppando progetti che creino valori sia economici che etici, al fine di produrre un nuovo modello di sviluppo culturale e sociale. Insomma, Matera cerca di sondare i temi più difficili della vita urbana del XXI secolo e di dare un risposta concreta, fatta di buone pratiche. Un'utopia indispensabile").

Insomma, Matera è stata presentata dal comitato promotore come un'opportunità "per creare una cultura aperta, in tutte le sue molteplici declinazioni: aperta perché accessibile a tutti; aperta nei confronti dei pensieri e delle sensibilità; aperta perché disponibile al dialogo". A fronte di questi obiettivi che hanno accompagnato la candidatura, è importante evidenziare anche le motivazioni che hanno portato la giuria di selezione alla scelta di Matera.

Dal report finale è possibile estrapolare alcuni passaggi significativi. Ad esempio: "L'obiettivo di Matera di porsi alla guida di un movimento finalizzato all'abbattimento degli ostacoli che impediscono l'accesso alla cultura, soprattutto attraverso nuove tecnologie e processi di apprendimento, è visionario". Oppure: "La giuria è stata colpita dall'entusiasmo e dalla innovatività caratterizzanti l'approccio artistico. Ci sono diversi progetti dotati del potenziale per attrarre un'ampia e più ampia audience europea, compresa la grande mostra Rinascimento del Mezzogiorno". Ed ancora: "La giuria ha apprezzato l'impegno con le istituzioni e le associazioni culturali esistenti tradizionali, e soprattutto la maniera in cui hanno già iniziato a modificare le loro procedure. Questo approccio potrà avere una più ampia applicazione per le istituzioni culturali europee". Quindi: "La giuria ha apprezzato la grande attenzione dedicata alla tecnologia digitale che nel 2019 sarà ancor più rilevante in ambito culturale e sociale di quanto non lo sia adesso. Il pro-



gramma spazia da un canale tv online alla digitalizzazione di archivi di beni culturali fino all'insegnamento dei linguaggi di programmazione per i più giovani. Tutto ciò costituisce per una Ecoc un approccio lungimirante ed innovativo". Infine: "La politica di inclusione è progressiva, con una enfasi sul coinvolgimento nei progetti di quanti frequentemente esclusi dalla cultura piuttosto che sulla creazione di linee progettuali parallele. La giuria ha apprezzato la forte intenzione a porre in primo piano la partecipazione ed il co-design"; "Il dossier di candidatura riconosce questo punto debole, anzi la necessità di capacity building nel settore della cultura e nella pubblica amministrazione è uno degli obiettivi principali"; "La giuria ha analizzato l'intenzione di incrementare il settore turistico portando le presenze annuali da 200.000 a 600.000, e le possibili ricadute sul fragile ecosistema della regione. La giuria ha ricevuto rassicurazioni con riferimento a ricerche che hanno dimostrato la sostenibilità di tali numeri"; "La giuria è stata colpita da come quello che inizialmente era null'altro che un'iniziativa popolare si sia evoluto in un elemento formale collocato al centro della pianificazione cittadina e regionale"; "L'impegno concreto a coprire il 70% del finanziamento, a prescindere dal risultato della competizione, è una chiara dimostrazione della centralità del programma Ecoc per lo sviluppo della città e della regione. Si tratta di uno dei più limpidi esempi, in anni recenti, di programma di città candidata pensato come parte di un piano strategico e non come semplice candidatura per una competizione".

Grazie a tutto ciò, il 17 ottobre 2014 il ministro dei Beni culturali Dario Franceschini, a chiusura dell'intenso percorso di candidatura e della scelta da parte della giuria internazionale, ha ufficializzato la proclamazione di Matera capitale europea della cultura per il 2019. Il soggetto preposto ad attuare le linee di intervento delineate nel dossier di candidatura è la Fondazione "Matera-Basilicata 2019", costituita il 3 settembre 2014. Avrà durata fino al 31 dicembre 2022, tempo necessario per attuare

la strategia culturale delineata nel dossier di candidatura (2015-2020), nonché gestire, monitorare e valutare gli esiti del lavoro svolto. Presidente della Fondazione è Aurelia Sole, rettore dell'Università della Basilicata. Con lei il vicepresidente Angelo Tortorelli, presidente della Camera di Commercio di Matera. Consiglieri Marcello Pittella, presidente della Regione Basilicata, Francesco De Giacomo, presidente della Provincia di Matera e Raffaele De Ruggieri, sindaco di Matera, tutti nomi che costituiscono il consiglio d'indirizzo.

Tra gli altri ruoli quello di direttore generale affidato al torinese Paolo Verri, lunga esperienza come direttore editoriale di case editrici, poi della comunicazione dell'Associazione Italiana Editori, direttore del Salone del Libro di Torino dal 1993 al 1997 e del Comitato "Italia 150"; responsabile della segreteria è Claudia Di Perna, classe 1980, mamma materana e papà pugliese, lunga esperienza nel turismo, anche in ambito locale.

Nei ruoli apicali non mancano alte professionalità lucane, in genere formatesi nel nord Italia o all'estero. E' il caso di Raffaella Pontrandolfi, classe 1976, responsabile della comunicazione digitale dopo studi di fisica a Pisa e Master in web & social media, o di Rossella Tarantino, manager sviluppo e relazioni, laurea a Siena in Economia e Banca (una delle prime studentesse Erasmus) e diploma a Firenze di interprete-traduttrice, poi lunga esperienza a Bruxelles nella gestione e valutazione di progetti di cooperazione. Poi due architetti, anch'essi materani: Rita Orlando, laurea al Politecnico di Bari, pluriennali esperienze in uno studio di architettura con progetti internazionali (Stati Uniti, Montenegro e Cina), e Massimiliano Burgi (animazione territoriale), classe 1972, laurea a Firenze, dove ha frequentato il Centro internazionale La Pira. Tra gli altri nomi quelli dell'architetto Ariane Bieou (manager culturale), di Ida Leone (coordinatrice del progetto build up), Rebecca Raponi (organizzazione, produzione e logistica), Giuseppe Romaniello (manager finanziario-amministrativo), Antonella Buono (amministrazione).

Una regione che sorprende, tra le montagne e i due mari

Il Parco delle Dolomiti lucane. I Castelli di Federico II. I borghi abbandonati. Itinerari lucani da nord a sud per scoprire l'anima più autentica del territorio...

di G.C.



Basilicata o Lucania? Il dubbio amletico, che si presenta già nel nome, in realtà smaschera un privilegio: la regione è di fatto l'unica in Italia a vantare due denominazioni. Segno distintivo di antiche radici storiche, ma anche di identità complesse. Perché se il termine ufficiale "Basilicata" rivela l'etimo medievale, dal nome dell'amministratore bizantino Basiliskos, la "Lucania" - che offre l'unico aggettivo ammissibile,

cioè "lucano" - svela il periodo italico con quel "lucus" latino che ne sottolinea la ricchezza in fatto di boschi. Non è da tutti approcciarsi al fascino, spesso nascosto e per questo ancora più sorprendente, della Basilicata. Terra rude e colta. Paradiso di contrasti e di conferme. E' un incanto multiforme quello di questo territorio lucano, che tocca l'immensa varietà dei paesaggi - dal verde intenso dei boschi che furono ricovero di briganti



fino al giallo dei campi inariditi dal sole – e si rinnova nelle testimonianze storiche che includono resti preistorici, vestigia d'epoca romana, torri e mura normanne, abitazioni scavate nel calcare e paesi-presepio ormai abbandonati. Inoltre tale splendido lembo di Mezzogiorno, oggi sempre più "cool", sa unire magnificamente la propria montuosità, la vocazione fortemente rurale, la radicata identità storica (e preistorica) con un paesaggio che si protrae verso i due mari, a sud-est lo Jonio, a sud-ovest il Tirreno. Lo scrigno ambientale conserva testimonianze di antica bellezza non soltanto sui crinali delle montagne o negli immensi parchi naturali, costellati di paesi-museo e di opere d'arte, ma anche nella cultura immateriale, fatta di tradizioni orali, di folklore, di miti, di credenze sulla stregoneria.

Oltre a Matera, ormai vera e propria "sirenetta" dell'intera regione grazie principalmente all'unicità dei suoi Sassi, il territorio offre altre perle davvero sorprendenti. All'estremo nord della regione, vicino alla provincia di Foggia, c'è Melfi con il maniero di Federico II di Svevia, dove furono promulgate le "Costituzioni melfitane" che – siamo nel medioevo - riconoscevano diritti alle donne e pene contro l'inquinamento. Avanguardisti di provincia. Ma è possibile immergersi nelle atmosfere federiciane anche nel vicino Castello di Lagopesole (in comune di Avigliano), residenza di caccia dell'Imperatore Federico II. Un museo tecnologico con voce narrante offre incanti d'altri tempi. Non molto distante c'è Acerenza, con la sua Cattedrale dell'XI secolo.

Più a sud polarizza sempre maggiori attenzioni il Parco della Grancia (comune di Brindisi Montagna), dove, in

un'area di 25 mila metri quadrati, 400 figuranti in un anfiteatro da 3.500 posti offrono un grande spettacolo di teatro popolare riproponendo in chiave epica il periodo del brigantaggio. Da piaga ad opportunità, un po' come tutto in questo territorio.

Proseguendo l'itinerario ci si può soffermare sul suggestivo borgo fantasma di Campomaggiore Vecchio, abbandonato in seguito ad una frana nel 1885, le cui rovine testimoniano lo sfortunato sogno romantico del conte Rendina. Un'altra frana, del 1969, ha cristallizzato il borgo abbandonato di Craco, più a sud, immerso tra i calanchi. Dal 2010 è inserito nella lista dei luoghi da salvaguardare nel mondo, redatta dalla "World Monuments Funds". Qui è stata girata la maggior parte del film "La Passione di Cristo". Ancora paesaggio mozzafiato. Siamo a Castelmezzano, nel cuore della regione. Insieme ai comuni di Pietrapertosa, Accettura, Calciano e Oliveto forma il Parco delle Dolomiti lucane. Nel 2007, la rivista statunitense "Budget Travel" ha incluso questo paese tra le migliori località del mondo di cui non si è mai sentito parlare. Tra leggende e realtà, tra esaltazione spirituale e fisica, qui ci sono tracce del passaggio dei Templari e nel contempo è possibile provare l'ebbrezza del volo dell'angelo, appesi ad un cavo tra due montagne.

Proseguendo verso sud troviamo, a quattro chilometri dal centro abitato di Sant'Arcangelo, sulla collina dell'Orsoleo, il convento di Santa Maria d'Orsoleo. Edificato dal 1474, è diventato un importante centro di cultura ed oggi anche un museo multimediale con spaccati sulla vita monastica, sul medioevo e sulla spiritualità intesa come poetica dello spirito.



La costa: Jonio e Tirreno

La costa tirrenica della Basilicata, sotto quella campana, si estende per una trentina di chilometri e comprende Maratea, conosciuta come "La perla del Mediterraneo". Celebre la sua statua del "Cristo Redentore" sul monte San Biagio, seconda per dimensioni solo a quella di Rio de Janeiro. Il paesaggio è incantevole, strutture ricettive idonee agli ambienti non mancano.

La costa ionica, soprannominata la "California del Sud", si estende per una quarantina di chilometri. Dai confini con la Puglia scende con Metaponto, colonia della

Magna Grecia e, secondo alcuni storici, ultima residenza di Pitagora. Le Tavole Palatine, cioè i resti del tempio di Hera, sono state testimoni della storia greca e dei ribelli guidati da Spartaco. A seguire, più a sud, i comuni di Bernalda (dove, all'interno di un'azienda agricola di 80 ettari, è stato realizzato un campo da golf con 18 buche tra agrumeti, vigneti e vegetazione mediterranea), Scanzano, Policoro (con il Museo archeologico nazionale della Siritide), Rotondella e Nova Siri, dove si ha la presenza delle foci dei torrenti San Nicola e Toccacielo (quest'ultimo è riserva faunistica del Wwf). Qui, tra l'altro, sorge il villaggio club "Giardini d'Oriente", tra i più importanti dell'intera regione. Nel primo entroterra troviamo il Santuario di Santa Maria di Anglona, uno dei più famosi monumenti medioevali della regione, e Tursi, con l'antico quartiere arabo, la Rabatana.

IL TESTIMONE / Parla Antonio De Santis, presidente del villaggio "Giardini d'Oriente"

"Il segreto di Matera 2019? La comunità non è rimasta passiva"

Immerso in un paesaggio di rilevante suggestione, affacciato sul mar Jonio, il villaggio "Giardini d'Oriente", aperto tutto l'anno, arricchisce ulteriormente il territorio della suggestiva Marina di Nova Siri, a circa 70 chilometri da Matera. Il verde dei prati, i pini secolari, i fiori e le piante aromatiche, fanno da cornice a questa struttura in stile mediterraneo, dotata di tre piscine, di cui una per bambini, due ristoranti, di cui uno ubicato in terrazza, tre bar, di cui un beach-bar. Inoltre dispone di un campo da calcetto e di un campo da tennis, entrambi in erba sintetica, ed offre la possibilità di praticare molteplici sport. Completano l'offerta il bazar, un anfiteatro e il parcheggio gratuito interno. La struttura dispone di una spiaggia privata lambita da un mare cristallino. Dista circa 200 metri dalla zona centrale del villaggio ed il percorso è all'interno di una pineta. In spiaggia trovano spazio un campo da beach-volley, un campo da beach-soccer, area baby, bar e la base nautica con canoe, windsurf, barche a vela, catamarani. Ma non è finita qui. Il villaggio è dotato anche di una moderna spa di mille metri quadrati, con annesso centro fitness. Vasta la scelta di soluzioni personalizzabili per chi vuole regalarsi un momento di relax: massaggi orientali, antistress, thai, aromaterapici, drenanti, snellenti e defaticanti, trattamenti viso e corpo. A disposizione anche sauna, bagno turco, hammam con tepidarium e calidarium e un idromassaggio. Il centro benessere dispone anche di una piscina riscaldata coperta per la stagione invernale.

Insomma, la Basilicata è anche questo.

Il villaggio "Giardini d'Oriente" è gestito dalla Dea Gest srl, società che opera da anni nel settore turistico-alberghiero. La proprietà si è posta come obiettivo primario la valorizzazione del territorio e, in senso più ampio, dell'intera regione Basilicata. Consapevole dell'elevato potenziale turistico di tutta l'area e dei benefici che ne possono derivare in termini sociali e culturali, l'ingegnere Antonio De Santis, presidente del villaggio, è conscio che "Matera capitale europea della cultura" rappresenti un'occasione unica per tutto il territorio regionale.

"La candidatura di Matera è stata soprattutto l'investimento su un sogno più che su un progetto concreto – esordisce De Santis. "All'inizio sembrava un'illusione, poi s'è capito che la meta non era così lontana. E sapete qual è stato il segreto, secondo me? Il fatto che la comunità non sia rimasta passiva".

De Santis è strettamente legato alla sua terra: sulla valorizzazione della Basilicata ha costruito tutta la sua vita imprenditoriale. "Il villaggio 'Giardini d'Oriente' ha sempre puntato ad offrire all'ospite un'esperienza di soggiorno piacevole, rilassante ed al di sopra delle aspettative – continua De Santis. "E' questo l'impegno costante che la proprietà ha voluto assumere. In questo contesto organizziamo numerose escursioni che puntano proprio alla conoscenza e alla valorizzazione del territorio. I nostri pacchetti comprendono naturalmente Matera, con l'opportunità di visitarla anche di notte con cena a buffet in un locale tipico in pieno centro storico. Un altro tour include Policoro, con il suo museo archeologico, poi il Santuario di Santa Maria di Anglona, uno dei più famosi monumenti medioevali della regione e Tursi con il quartiere arabo. Immane le degustazioni dei prodotti tipici lucani durante le escursioni. Altre visite puntano su Craco, Bernalda, Metaponto, il Parco storico della Grancia e quello naturale del Pollino. La nostra terra – conclude De Santis – non ha nulla da invidiare alle località più rinomate. Ho sempre pensato che palazzi storici e masserie opportunamente ristrutturate, soprattutto se collocate a breve distanza dal mare e dotate di infrastrutture in grado di fornire risposte avanzate alla domanda di svago, di emozioni e di scoperta, possono determinare significative ricadute economiche per il comparto turistico, attuando anche economia di scala".

Il sindaco di Matera: “Questa terra deve diventare produttrice di impresa”

Raffaello de Ruggieri, primo cittadino, spiega il suo punto di vista a Infoimpresa

di GIAMPIERO CASTELLOTTI



Raffaello De Ruggieri, materano, 82 anni, avvocato, è sindaco di Matera da giugno 2015, dopo aver vinto le elezioni con una coalizione di centrodestra che ha ottenuto il 54,51% dei voti, battendo l'ex sindaco Salvatore Adduce di centrosinistra.

Quando è diventato sindaco, ha aperto il suo discorso in piazza con un ricordo di gioventù: “In una lontanissima sera d’autunno partecipai da giovanissimo ad un incontro romano in cui si parlò bene della Basilicata. Io feci invece un intervento pessimistico perchè non vedevo la luce per la nostra terra. A quel tavolo c’era un signore che mi chiese perchè avevo parlato male della Basili-

cata. Quel signore era Umberto Zanotti Bianco, un grande uomo di cultura. Dopo quell’incontro lasciai l’università ed entrai nell’associazione nazionale degli interessi del Mezzogiorno d’Italia. Zanotti Bianco mi disse di verificare se Matera e la Basilicata rappresentavano per me un soggetto matrigno o materno. Se lo ritenevo matrigno avevo il diritto di abbandonare la mia terra, se lo ritenevo materno avevo il dovere di difenderla”.

De Ruggieri risiede a Matera, in Arco del Sedile (Rione Sassi). E’ uno dei fondatori del circolo culturale “La Scalletta”, che a livello internazionale è nota per il lavoro di ricerca, di documentazione e di valorizzazione del patri-



monio storico artistico di Matera, con particolare riferimento alle chiese rupestri. Da questo impegno sono scaturite proposte di legge ampiamente recepite in provvedimenti nazionali e regionali (istituzione del Parco archeologico storico naturale delle Chiese rupestri del materano”).

De Ruggieri ha istituito e dirige la Fondazione Zétema, con cui realizza progetti di ricerca ed interventi diretti sul territorio, quali ad esempio la promozione di interventi di restauro (quali quello della Cripta del Peccato Originale con affreschi benedettino-longobardi del IX secolo) e la promozione “Distretto culturale dell’habitat rupestre della Basilicata”. Attraverso la Fondazione ha inaugurato il Museo della scultura contemporanea in Matera e ha istituito la Casa di Ortega, museo-laboratorio delle arti applicate nei Sassi di Matera.

“Matera - dichiara de Ruggieri a Infoimpresa - sarà nel 2019 Capitale europea della cultura ed è una delle città più antiche del mondo che vive ininterrottamente da oltre ottomila anni. E’ certamente un luogo che ha prodotto sempre nuova storia. E qual è la storia della nostra contemporaneità? È quella dell’economia della conoscenza. È quella che produce scienza oltre che cultura. È quella che ci permette di entrare nei canali dell’economia digitale. Ecco dunque la vocazione futura di una città che non è più troglodita, ma che trova nella sua continuità di vita e di preveggenza, la sua forza vitale. E a questi traguardi si arriva per un altro dato importante, perché noi, nel 2019, potremo dare qualità urbana, qualità sociale, qualità culturale alla città, a patto di dare anche qualità economica”.

“A tal proposito – continua il sindaco - la strategia del Comune di Matera è e resterà quella di fare atterrare nella storia di questa città, imprese e imprenditori che condi-

zionino il suo nuovo ruolo, con l’ambizione legata appunto all’economia digitale e soprattutto all’alta tecnologia. In questa strategia si colloca la scelta nazionale di Matera quale sede della ricerca e delle relative applicazioni della nuova generazione della telefonia (5G), la rete urbana diffusa della banda ultra larga 1 Giga, la costituzione di un comitato per orientare e attrarre investimenti nel settore della sunnominata economia digitale. Questi sono i percorsi che noi stiamo costruendo. Volevo ricordare, a tal proposito, che il 7 settembre scorso ho avuto un incontro privato con il Presidente della Repubblica e gli ho detto che sono stanco di contare i giovani che vanno via. La Svimez ha dato un’altra spallata non molto tempo fa. In questi ultimi anni ben duecentomila laureati meridionali hanno abbandonato la propria Terra. Allora, se non troviamo queste occasioni affinché nel Mezzogiorno si fertilizzino i propri talenti e se soprattutto non si riesce a drenare questa emorragia, noi saremo destinati a diventare un territorio residuale. La città si sta dunque preparando all’evento 2019 con una trasformazione epocale del contesto con un Museo Demoeotnoantropologico, il Parco della Storia dell’Uomo, I Luoghi del silenzio per citarne solo alcuni capisaldi. Logisticamente, sta già investendo sul piano della sicurezza oltre che sul piano infrastrutturale. Proprio pochi giorni fa ho firmato una convenzione con Ferrovie Appulo Lucane per un terminal intermodale che alleggerisca la pressione del traffico in vista di un anno che si preannuncia rovente in termini di presenze e dunque di iniziative. Ciò che serve, per concludere, è il lavoro. Questa è un’occasione storica, affinché Matera diventi produttrice d’impresa. Matera è e resterà una città che è un magnete. Ecco perché penso che questa può essere un luogo d’atterraggio di queste attività di ricerca. Una città eretica ma profetica, che abbandona il vestito di “capitale contadina” per indossare il vestito di Capitale della Cultura – conclude de Ruggieri.

Parola degli uffici lucani Unsic: "Matera, grande opportunità"

Si conferma l'occasione dell'appuntamento 2019. Ma non mancano i problemi

di GIUSEPPE TETTO

Matera come capitale della Cultura europea 2019 sarà un'importante occasione non solo per la tipica città dei Sassi, ma anche per l'intera regione Basilicata. A essere protagoniste potranno essere tutte quelle realtà produttive che fanno della tipicità lucana il punto di forza del loro lavoro e del percorso intrapreso per la valorizzazione del territorio.

Per queste ragioni, abbiamo voluto sentire alcune dei numerosi uffici Unsic attivi nella regione, per delineare un quadro concreto sulla situazione del tessuto imprenditoriale locale, tra punti di forza e problematiche.

Giancarlo Leone, responsabile di uno dei centri Unsic a Matera, ci racconta come, tra le difficoltà incontrate sul territorio ci sia la questione clientelare: "Purtroppo c'è molto clientelismo da noi, quindi è molto difficile far uscire le aziende del territorio da un certo sistema 'rodato' negli anni". Per queste ragioni, ci spiega Leone, il lavoro dell'Unsic è costante e non si ferma: "Lavorare qui in Basilicata non è facile, ma non molliamo. Siamo una struttura relativamente giovane, nata nel 2013, ma quello che ci ha sempre contraddistinto è la nostra presenza capillare sul territorio. Come Caa, Centro di assistenza agricola, abbiamo tra i nostri associati circa 100 aziende". E l'evento culturale del prossimo anno sta già alimentando le prime conseguenze positive: "A livello turistico - continua Leone - ci sono strutture ricettive attive, con un aumento di b&b e case vacanze. Anche i turisti sono molto più giornalieri. Molto ci sta aiutando la realizzazione della bretella Bari-Matera, che sta favorendo gli spostamenti. L'unica pecca che ancora ci penalizza è la mancanza del trasporto ferroviario".

Tra le tipicità delle aziende, troviamo il pane locale e i prodotti del territorio. Ma quello che potrebbe dare i suoi frutti in futuro è il cambio di mentalità che sta avvenendo tra gli imprenditori: "Si stanno formando consorzi per i prodotti alimentari - spiega Leone - e sta entrando nella visione degli imprenditori il concetto di aggregarsi per portare un prodotto migliore.

Ci spostiamo adesso un po' fuori Matera, in provincia, a



Pisticci. Il comune conta circa 17 mila abitanti. Qui Mariagrazia Grieco, responsabile del Caa, ci racconta la realtà delle imprese locali: "Le aziende sono prevalentemente di tipo seminativo. Nella zona metapontina si coltivano piante da serra, come le fragole. Qui purtroppo le persone non partecipano molto a queste iniziative, infatti, c'è poco turismo gastronomico. Un vero peccato visto le nostre tipicità come l'olio".

Allontanandoci dalla zona di Matera, arriviamo a San Fele, in provincia di Potenza, dove abbiamo sentito il responsabile del Caa, Antonio Bencivenga: "Si sta vedendo un po' di movimento turistico nel territorio soprattutto perché hanno dato nuova vita alle Cascate di San Fele, un luogo molto caratteristico che in dialetto viene chiamato 'U Uattënnièrè'. Questo sta dando vitalità ad alcune attività che provvedono alla ristorazione dei turisti. In questo periodo sono nati anche due caseifici". Essendo in una zona montana, le aziende sono prevalentemente di allevamento bovino e ovicaprino, sono in media intorno ai 2.030 ettari, e sono interessate come pascolo e foraggio. Ma non mancano le problematiche: le difficoltà che riscontriamo - racconta Bencivenga - sono quelle della commercializzazione della carne. Purtroppo noi ci dobbiamo rivolgere a ditte e macellai della Campania perché qua da noi ci sono pochi sbocchi visto il poco consumo interno, siamo così costretti a produrre per le regioni limitrofe".



Azienda Terranova, esempio di imprenditorialità

Olio, formaggi, allevamento: l'esperienza a 360 gradi di un'impresa modello

di G.T.

Per avere una visione concreta delle realtà aziendali sul territorio lucano abbiamo voluto portare un esempio concreto di produttività locale. L'azienda agricola della famiglia Terranova nasce alla fine degli anni Settanta prettamente ad indirizzo cerealicolo con produzione di grano duro Senatore Cappelli, avena nazionale e orzo distico. Successivamente ha introdotto anche l'allevamento ovi-caprino selezionando pecore di razza Comisane e capre di razza derivata di Siria, mucche podoliche e pezzate Rosse italiane; nel 2009 ha adottato la politica della filiera corta rinnovando il caseificio aziendale per la trasformazione del latte di pecora, capra e mucca tutto associato con l'apertura dello spaccio aziendale situato in Paese.

“La nostra azienda - ci racconta il proprietario Antonio Terranova - è di famiglia da tre generazioni e il nostro mercato è relativo al territorio regionale. Abbiamo cercato di valorizzare il prodotto agricolo con il duro e costante lavoro. I nostri prodotti di eccellenza sono il caciocavallo, il formaggio pecorino e di capra. La nostra particolarità è che non facciamo pastorizia: lavoriamo latte crudo e lo stagioniamo nelle nostre celle con umidità e temperatura controllata. Siamo in regola con tutti i controlli. Tutta la filiera, infatti, rispetta le normative igienico sanitarie in ottemperanza al regolamento comunitario 852- 853/2004 e/o alle disposizioni nazionali e regionali”. Nella produzione dell'azienda agricola c'è anche l'olio d'oliva. “La produzione di olio è limitata, ma di

grande qualità. In pochi anni – spiegano in azienda - parenti ed amici diventano sempre più affezionati consumatori del prezioso olio extra vergine di oliva Terranova, tanto che nel 2000 il sogno, accarezzato da anni, diventa realtà: si confezionano le prime bottiglie di olio a marchio Terranova”. L'azienda Terranova è attenta anche alle innovazioni del mercato. Per questo - spiega Terranova - abbiamo da poco attivato un e-commerce sul nostro sito materaincollina.it.

Nel corso di questi anni, l'azienda agricola si è impegnata, oltre che a ottenere una credibilità per i propri prodotti, a garantirsi un rispetto sociale per avvicinare e far conoscere un mondo molte volte distante dalle grandi masse. “Abbiamo pensato di offrire i nostri prodotti e la nostra esperienza di vita agricola introducendo la fattoria didattica, dove stiamo strutturato un percorso a 360 gradi che vada dalle scolaresche fino a coinvolgere i centri di aggregazione per gli anziani. Siamo in procinto di partire, stiamo solo attendendo di prendere il patentino previsto dalla normativa regionale”.

L'azienda è situata nel suggestivo panorama dei Calanchi a pochi metri dal torrente Salandrella dominando l'intera vallata. La posizione dell'azienda è baricentrica, nel senso che dista nella forbice 40-50 chilometri da località suggestive della Basilicata come Matera Capitale della Cultura europea 2019, Parco regionale Gallipoli-Cognate, Parco della Grancia, Coste Joniche Metaponto, Scanzano e Policoro e la città Fantasma di Craco Vecchio.

I lucani celebri e quelli che non t'aspetti

Arisa, Mango e Papaleo. Ma sangue lucano anche nella Wertmuller e in Massimo D'Alema

di GIAMPIERO CASTELLOTTI e SARA DI IACOVO

La Basilicata è una terra piena di meraviglie naturali e di storia. Ma si sa che la storia è in continua stesura e a scriverla sono le gesta degli uomini. Numerosi, come vedremo, i volti celebri nati o originari della regione. Ma, seppur non sotto i riflettori, non mancano tante altre eccellenze lucane.

Come non ricordare Giuseppe Mango, di Lagonegro, classe 1954, prematuramente scomparso proprio in terra lucana, a Policoro, nel 2014. Le sue sonorità mediterranee, la sua voce strumentale, le raffinate ritmiche hanno attinto a piene mani dalla tradizione del nostro Mezzogiorno, ma innovandola in modo elegante e autentico. Mango va ricordato anche per i numerosi brani composti per altri artisti, tra cui Patty Pravo, Andrea Bocelli, Loretta Goggi, Mietta e Loredana Bertè, alcuni dei quali in collaborazione con il fratello Armando. Le sue canzoni sono state interpretate, tra gli altri, da Mina, Mia Martini, Michele Zarrillo, Leo Sayer, Hélène Ségara, Eleutheria Arvanitakī. E nell'arco della sua attività ha venduto ben cinque milioni di dischi.

Voce altrettanto melodiosa è quella di Arisa, nata a Genova ma in realtà lucana di Pignola, dove è anche cresciuta. Dopo aver vinto nel 2008 il concorso SanremoLab, ha raggiunto il successo nel 2009 a Sanremo con il singolo "Sincerità", vincitore della categoria "Nuove Proposte". Dopo il nono posto a Sanremo nel 2010 con il brano "Malamorenò", nel 2012 si è classificata seconda con "La notte", fino alla vittoria nel 2014 con "Controvento". L'anno seguente è stata co-conduttrice della 65ª edizione di Sanremo. Oggi è una delle artiste più conosciute e apprezzate del panorama pop italiano. La triade dei lucani più celebri si chiude con l'attore Rocco Papaleo, da Lauria. Trasferitosi a Roma, s'è iscritto ad una scuola di recitazione maturando i primi contatti con esponenti del mondo dello spettacolo, tra cui Rodolfo Laganà. Ha intrapreso la carriera cinematografica con "Il male oscuro" di Mario Monicelli (1989). Da allora una carriera costellata di successi, tra cui "Basilicata Coast to Coast" (2010), dedicato alla propria re-

gione, con Alessandro Gassmann, Giovanna Mezzogiorno, Paolo Briguglia e Max Gazzè. Il film ha vinto il David di Donatello 2011 nella categoria "Miglior regista esordiente". Il 31 dicembre 2015 ha condotto insieme ad Amadeus la tredicesima edizione de "L'anno che verrà", tenutasi a Matera.

Di origini lucane anche la regista Lina Wertmuller, romana di padre lucano (Palazzo San Gervasio). Il suo esordio come regista è avvenuto nel 1963 con "I basilischi", girato in gran parte proprio nella lucana Palazzo San Gervasio, che ha ottenuto la Vela d'argento al Festival di Locarno. Da ricordare la fortunata collaborazione con l'attore Giancarlo Giannini ("Mimì metallurgico ferito nell'onore" del 1972, "Film d'amore e d'anarchia" del 1973, "Travolti da un insolito destino nell'azzurro mare d'agosto" del 1974, "Pasqualino Settebellezze" del 1976, candidato a tre Oscar. Nel 2010 ha avuto il David di Donatello alla carriera.

Di origini lucane anche il cantante Michele Zarrillo, romano, classe 1957, padre di Rionero in Vulture. Nel 1987 ha vinto il Festival di Sanremo nella categoria "Nuove Proposte" con il brano "La notte dei pensieri". Tra gli altri successi ricordiamo "Adesso", "Cinque Giorni", "L'elefante e la farfalla", "L'amore vuole amore", "Una rosa blu". Ha partecipato ben undici volte a Sanremo.

Di origini lucane anche Massimo D'Alema: i suoi nonni paterni erano di Miglionico.

Tra le persone di origini lucane anche Mariele Ventre, fondatrice e per anni direttrice del Coro dell'Antoniano di Bologna, resa famosa dallo Zecchino d'Oro. Bolognese, i genitori erano lucani: suo padre, Livio, era di Marsico Nuovo; sua madre, di Sasso di Castalda). E' scomparsa nel 1995 e le sono state dedicate strade, scuole, giardini.

Tra gli oriundi lucani anche il regista Francis Ford Coppola, con nonni di Bernalda. E' lo zio di Nicolas Cage, nonno dell'attrice Gia Coppola. Ha collezionato ben tre premi Oscar. Due "lucani" ai vertici dello sport. Fabian Cancellara, svizzero (nonno di Atella, padre di San Fele),



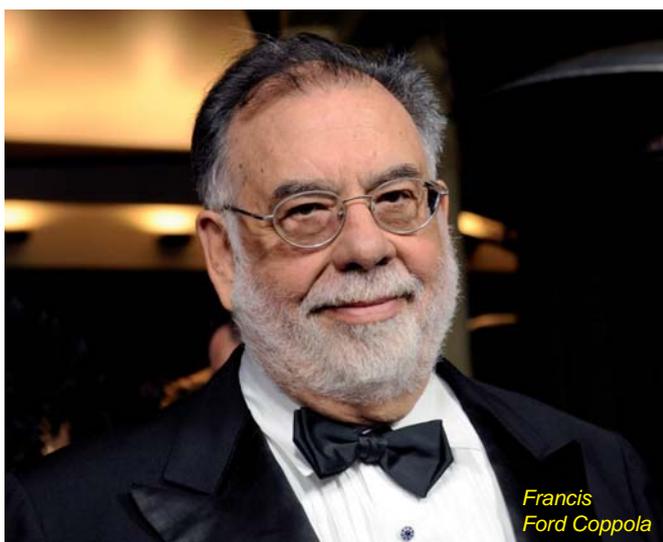
Arisa



Mango



Michele Zarrillo



Francis
Ford Coppola



Rocco
Papaleo

classe 1981, ciclista, soprannominato "Spartacus", specialista delle cronometro. Ha vinto quattro campionati mondiali a cronometro e la prova contro il tempo ai Giochi olimpici del 2008. Nel proprio palmares anche due Parigi-Roubaix, un Giro delle Fiandre, una Milano-Sanremo, una Tirreno-Adriatico e un Tour de Suisse.

Raffaele Giordano Capobianco è stato un importante pugile italo-americano, nato a Rionero in Vulture nel 1905, noto con lo pseudonimo di Young Corbett. È stato campione del mondo dei pesi welter nel 1933 e dei pesi medi nel 1938. Emigrato neonato a Pittsburgh e poi in California, ha cominciato a lavorare come venditore ambulante di giornali, per poi diventare un mito della box. Nel 1987 è stato introdotto nella World Boxing Hall of Fame e nel 2004 nella International Boxing Hall of Fame. Chiudiamo con un importante scienziato, Rocco Anthony Petrone, nato ad Amsterdam nel 1926 da genitori

di Sasso di Castalda e morto a Palos Verdes Estates, in California, nel 2006.

Apprezzato ingegnere, è stato uno dei principali pionieri della corsa allo spazio grazie ad una carriera folgorante nella Nasa: dal 1966 al 1969 è stato direttore delle operazioni di lancio allo John F. Kennedy Space Center della Nasa, dal 1969 direttore dell'intero Programma Apollo, dal 1973 al 1974 direttore del Marshall Space Flight Center della Nasa.

Chi è il giornalista lucano candidato al Nobel per la pace 2018

Enzo Cursio è un noto attivista per i diritti umani e lavora presso la Fao

di G.C.

Ha partecipato come volontario a numerose missioni di pace, svolgendo attività di mediatore in Iraq e nei Paesi dell'Africa Sub Sahariana. È stato tra gli organizzatori del Summit mondiale dei Premi Nobel per la Pace. È responsabile delle relazioni istituzionali della Fondazione Gorbaciov, militante di Cittadinanza Attiva, collaboratore di numerose organizzazioni Internazionali tra cui la Robert F. Kennedy Memorial e il Global Security Institut di Philadelphia. È insomma un noto attivista per i diritti umani e lavora presso la Fao delle Nazioni unite come coordinatore dell'Alleanza dei Premi Nobel per la Pace per la sicurezza alimentare e la pace. Enzo Cursio è un lucano di cui si parla sempre più spesso. Specie da quando Mairead Maguire, la pacifista britannica che è stata insignita del Premio Nobel per la Pace nel 1976, l'ha proposto per l'analogia onorificenza per l'anno in corso.

Cursio, nato nella lucana Tramutola, è amministratore del progetto lucano portato avanti da Betty Williams: la fondazione "Città per la pace", che si articola tra Scanzano e Sant'Arcangelo e che accoglie oltre 300 rifugiati e richiedenti asilo. Sotto la sua guida, questo progetto ha adottato il modello dell'accoglienza diffusa con lo slogan "Accogliamo i rifugiati per costruire un mondo migliore". Questa dell'accoglienza diffusa è stata poi presa a modello dalla task force della Basilicata per affrontare, più in generale, il problema dell'accoglienza dei migranti e già in molti paesi lucani va avanti, con esiti positivi, la sperimentazione come modello di integrazione.

"La candidatura è avvenuta da parte di chi conosce bene Cursio, ne apprezza le grandi doti organizzative, la sensibilità verso i temi della sicurezza alimentare, la sua grande capacità di tessere relazioni capaci di rafforzare la cooperazione internazionale su temi importanti – scrive il sito Talenti Lucani. "Probabilmente il suo maggiore successo è stato il Symposium sul disarmo nucleare, iniziativa presa insieme col placet di Papa Francesco e che è stata capace di coinvolgere tutti i premi Nobel per la Pace, oltre che le Nazioni unite, ovviamente". La stessa Maguire, che sponsorizza la sua candidatura, è sicura che questa "sia in linea con i criteri e gli intenti individuati da Alfred Nobel



quando istituì il suo premio per i Campioni della Pace". Le candidature, formulate dai Premi Nobel in carica e da altre rilevanti personalità, vengono sottoposte al Comitato norvegese per i Nobel entro il 1 febbraio di ogni anno. La procedura, che segue precise regole, si concluderà il 10 dicembre con l'assegnazione del premio ad Oslo.

Enzo, raccontano gli amici, è cresciuto guardando all'esempio di suo padre, un socialista che non esitò a proteggere i leader della resistenza greca in fuga dal regime dei colonnelli. Trasferitosi a Roma nel 1988, fedele dell'Istituto Buddista Italiano Soka Gakkai, è giornalista pubblicista ed ha ricoperto incarichi istituzionali alla Camera dei deputati e al ministero per l'Ambiente e le Aree Urbane, con l'allora ministro Valdo Spini. Nel 2001 ha incontrato per la prima volta Mikhail Gorbaciov. Grazie al legame con Vadim Zagladin, uno dei maggiori teorizzatori della Perestroika, e a Marzio Dallagiovanna, ha cominciato la sua collaborazione con l'ex leader del Cremlino. All'impegno civico s'è affiancato anche l'impegno politico a fianco di Walter Veltroni, giovanissimo candidato con la lista civica dell'ex ministro di Roma nel 2006. Nonostante i suoi impegni di lavoro e di attivista lo spingano a viaggiare molto, Cursio ha forti legami con la Basilicata; è, appunto, l'amministratore della Fondazione Città della Pace per i Bambini Basilicata e collabora da oltre venti anni con il Premio Nobel per la Pace Betty Williams, che la presiede. "Questa candidatura evidenzia la qualità umana di un lucano in un contesto internazionale ed è anche un incoraggiamento a proseguire nell'azione costante a favore della pace e dell'accoglienza dei rifugiati che la Regione Basilicata svolge ormai da molti anni partecipando alla Fondazione Città della Pace - ha dichiarato il presidente Marcello Pittella nell'apprendere la notizia della candidatura al Nobel del correghionale.

Matera, online i bandi di gara per realizzare il Parco della storia dell'uomo

Quattro bandi di gara per un valore complessivo di oltre 1,4 milioni di euro

di G.C.

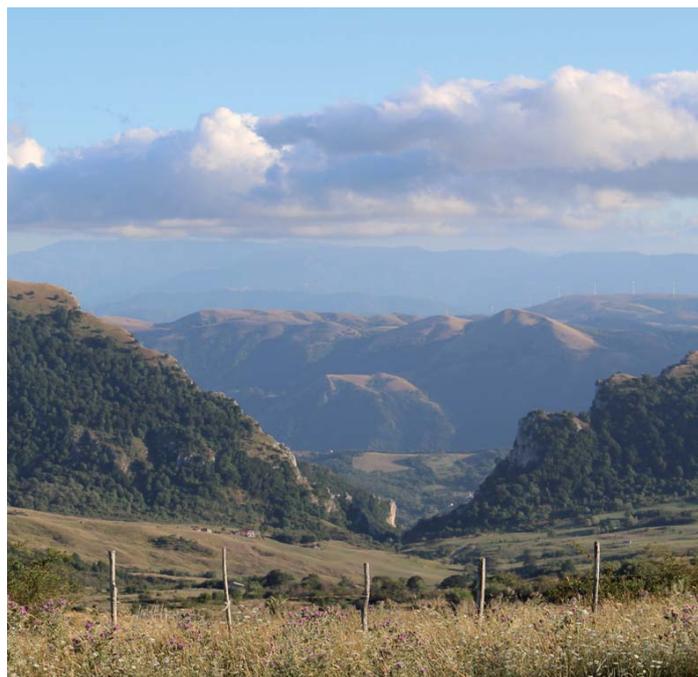
Oltre 1,4 milioni di euro a disposizione attraverso quattro bandi di gara. Si tratta degli interventi per la valorizzazione della città di Matera le cui procedure di gara sono state pubblicate da Invitalia, in qualità di Centrale di committenza.

Gli interventi si inseriscono nell'ambito del Contratto istituzionale di sviluppo (Cis) "Matera Capitale Europea Cultura 2019" che prevede la realizzazione di interventi urgenti per la città di Matera, ma anche ulteriori lavori per la valorizzazione del sistema di offerta turistico-culturale del territorio.

I bandi di gara riguardano la realizzazione del "Parco della storia dell'uomo": un museo diffuso in grado di raccontare una delle città più antiche del mondo, con insediamenti risalenti anche a 10 mila anni fa.

Nello specifico, le quattro gare pubblicate sulla piattaforma Gare e Appalti di Invitalia prevedono l'affidamento di:

- attività di rilievo, indagine, progettazione, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, direzione lavori per la "realizzazione Parco della storia dell'uomo – Città dello spazio";
 - servizi di fruizione e comunicazione relativi al Parco della storia dell'uomo – Civiltà contadina;
 - attività di rilievo, indagine, progettazione, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, direzione lavori relative all'intervento "realizzazione Parco della storia dell'uomo – Preistoria"
 - attività di rilievo, indagine, progettazione, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, direzione lavori relative all'intervento "realizzazione Parco della storia dell'uomo-Civiltà rupestre"
- Tutta la documentazione di gara è disponibile sulla piattaforma "Gare e Appalti" di Invitalia (<https://gareappalti.invitalia.it/>).



Muro Lucano, il paese di “BorgoinVita”

La località racchiude tutti i caratteri e le eccellenze della Basilicata

di G.C.

Siamo a Muro Lucano, nel potentino, Basilicata Nord-Occidentale. Un borgo di straordinaria bellezza. E' un vero e proprio gioiello incastonato della roccia a 600 metri sul livello del mare: la sua morfologia ad anfiteatro con le sue case colorate lo rende estremamente affascinante, soprattutto al calar della sera, quando le sue meraviglie sono esaltate della luce.

armato – uno dei primi costruiti in Italia – fortemente voluto da Francesco Saverio Nitti, politico ricordato da queste parti anche per l'imponente diga della città, attualmente però fuori utilizzo.

Muro Lucano ha dovuto fare i conti con il terribile terremoto dell'Irpinia del 23 novembre 1980 di cui porta ancora i segni: un lento risollevarmento per tornare a



Il Castello Angioino, la statua di San Gerardo Majella che domina la città dall'alto del Torrione – un belvedere con una vista mozzafiato – e l'imponente Ponte del Pianello, che divide il centro dalla frazione di Capodigiano. Si tratta di ponte secolare ad arco parabolico in cemento

risplendere, pur dovendo fare i conti con il triste fenomeno dello spopolamento che affligge tutta la regione. E' un luogo di assoluta tranquillità: aria incontaminata, l'ideale per tranquille e rilassanti passeggiate e per distendersi lontani dalla confusione delle città. Soprattutto



d'estate, grazie anche ai rientri di studenti e cittadini ormai emigrati, diventa vivace e piacevole da vivere.

Muro Lucano è la località che ha dato i natali a San Gerardo Majella, patrono della Basilicata e protettore delle mamme gestanti e dei bambini. "Il Santo del Popolo" nacque nell'antico borgo Pianello, dove oggi la casa natale è visitata dai turisti che raggiungono la cittadina lucana. Proprio in questo stupendo borgo, primo nucleo abitativo della città, si tiene l'evento "Borgo inVita", percorso enogastronomico, artigianale e culturale organizzato dalla giovanissima associazione "Muro inVita". Tra gli incantevoli e suggestivi vicoli del borgo si articola un percorso in cui dominano i prodotti tipici somministrati dai produttori della zona nel solco di una tradizione gastronomica sempre viva da queste parti. Tra le viuzze, è sempre più consolidata la presenza di artigiani locali che rievocano antichi mestieri, quali la lavorazione del vimini e la produzione di oggetti attraverso il riciclo di materiali. E' chiaramente un'occasione per lasciarsi trasportare da canti e balli della musica popolare lucana nel segno di un'armonia contagiosa dovuta alla presenza di gruppi di giocolieri, trampolieri e sputa fuoco che invadono le vie del borgo. Ma anche di giovani ragazzi del posto intenti a suonare l'organetto.

L'antico Borgo Pianello di Muro Lucano, a metà agosto, è teatro di questo ricco percorso che ha già riscosso grande successo nelle cinque edizioni precedenti. Valorizzare il territorio e le sue eccellenze resta l'obiettivo dell'associazione "Muro inVita". Lungo le vie del borgo e nelle affascinanti case-grotta, spazio per pietanze dal sapore autentico: dagli arrosticini di carne al provolone impiccato passando per prodotti a base di tartufo e primi piatti ispirati alla tradizione, come gli strascinati mollicati con i peperoni cruschi. Prodotti genuini provenienti dalle

aziende del territorio. E' possibile degustare, ad esempio, l'ottima Birra Morena, brand della Famiglia Tarricone, che è un'altra eccellenza lucana, soprattutto nella sua versione Craft Beer che riscuote sempre più successo anche grazie ai prestigiosi riconoscimenti ottenuti in ambito europeo. Il riferimento è alla Celtica Stout, insignita del primo premio come migliore birra italiana nella categoria "Sweet Milk Stout" nell'ambito dei "World Beer Awards" che si sono svolti a Londra, e della Gran Riserva Lucana, che ha rappresentato l'Italia nella finale mondiale 2016, sempre a Londra, per competere contro le birre vincitrici di Stati Uniti, Inghilterra, Giappone, Canada e Portogallo all'elezione della migliore birra al mondo nella categoria Barley Wine.

La stessa famiglia Tarricone, mette a disposizione dell'associazione alcuni immobili del borgo. Un segnale di sinergia tra imprese e volontari, nel segno di un amore comune verso il territorio.

Il programma e tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.muroidvita.it.

Dove mangiare a Muro Lucano:

- ristorante Pizzeria "Il Casereccio; Ristorante Pizzeria – Acquaviva"

Dove dormire a Muro Lucano:

- B&B Il Querceto, Agriturismo la Bontà, Hotel delle Colline, Hotel Miramonti

Come arrivare a Muro Lucano:

– L'aeroporto più vicino è quello di Napoli Capodichino;
– In treno la stazione di Potenza Centrale o in alternativa Salerno;

– La stazione, per i treni non ad alta velocità, è quella di Bella Muro, che dista 10 chilometri dal centro città;

– In auto l'uscita di riferimento sulla Salerno-Reggio Calabria è quella di Sicignano e successivamente Balvano.



Quel cammino affascinante dall'ulivo all'olio extravergine

Tecniche agronomiche e qualità dell'olio extravergine di oliva

di DANIELA TORRESETTI

Le scelte agronomiche e tecnologiche per l'ottenimento di un'elevata qualità appaiono estremamente complesse e delicate, in quanto l'olio extravergine di oliva è facilmente alterabile e non esistono interventi in grado di recuperare una situazione compromessa da irrazionali tecniche agronomiche, di estrazione e/o di conservazione.

Impianto

L'olivo predilige le zone con temperature invernali miti, ridotto rischio di gelate precoci e tardive, luminosità elevata, umidità atmosferica bassa e sufficiente disponibilità idrica. In centro nord Italia, dove le limitazioni termiche sono piuttosto forti, le aree migliori sono quelle di media collina, preferibilmente con orientamento dei versanti a sud, sud-ovest, ovest, mentre le esposizioni a est e sud-est, a causa dell'elevata escursione tra

giorno e notte, possono comportare qualche rischio nelle zone soggette a gelate; l'esposizione a nord non è idonea a causa di deficienze termiche e luminose.

Cultivar

L'intensa e prolungata attività di selezione degli olivi ha generato in Italia una ricchezza di varietà che non ha uguali nel mondo. Sono ben 538 le cultivar italiane coltivate, pari al 40 per cento di tutte quelle conosciute a livello globale. La sua scelta è dettata dalla sensibilità alle avversità biotiche ed abiotiche presenti nell'area considerata, nonché dal forte impatto sul profilo sensoriale. Nel caso di adesione ad una certificazione Dop (Denominazione di origine protetta) si deve tenere conto, in primo luogo, delle norme riportate nel relativo disciplinare di produzione, il quale definisce sia le cultivar sia le relative percentuali di presenza.



Epoca di raccolta

L'epoca di raccolta ha una notevole influenza sulle caratteristiche qualitative del prodotto poiché con il procedere della maturazione in genere si ha:

- aumento dell'acido oleico e linoleico (acidi grassi insaturi) e diminuzione del palmitico e dello stearico (acidi grassi saturi);
- diminuzione del contenuto in clorofilla e, quindi, influenza sul colore dell'olio;
- incremento e successiva tendenza alla riduzione del contenuto in polifenoli, che insieme con altri antiossidanti (tocoferoli, carotenoidi), preservano l'olio dai processi ossidativi;
- facilità di distacco del frutto.

Sistema di raccolta

Il sistema di raccolta non deve danneggiare i frutti: la lacerazione della drupa, infatti, oltre a provocare la perdita di sostanza grassa, espone i frutti all'azione dell'ossigeno e dei microbi e mette in contatto l'olio con gli enzimi responsabili delle alterazioni più comuni. Questo processo porta a un decadimento delle caratteristiche chimiche (in particolare aumento dell'acidità) e sensoriali dell'olio (appiattimento sensoriale e comparsa di difetti).

Conservazione delle olive

Le olive raccolte devono essere sistemate in cassette di plastica rigida forate e dotate di piedi per l'incastellamento, in modo da favorire la circolazione dell'aria. I locali adibiti alla conservazione devono essere arieggiati, puliti e inodori (condizioni ottimali: temperatura inferiore a 10-15 gradi, umidità relativa inferiore a 50-60%). Al fine di non pregiudicare irrimediabilmente la qualità dell'olio, la lavorazione dovrebbe avvenire quanto prima possibile, al massimo entro 48 ore. In olive conservate a lungo ad elevata umidità relativa possono verificarsi attacchi di muffe e fermentazioni, che portano l'olio ad avere i difetti sensoriali di "muffa", "avvinato" e "riscaldamento".

Lotta antiparassitaria

Il parassita più temibile è la Mosca dell'olivo (*Bactrocera Oleae*). I danni sono dovuti alla caduta dei frutti (con forti attacchi si può avere una cascola fino al 70-80%), alla diminuzione della resa in olio (la larva può distruggere il 12% circa della polpa) e alla creazione delle lesioni nella drupa.

Parametri chimico-qualitativi dell'olio extravergine di oliva

Acidità

Rappresenta un indicatore fondamentale della qualità delle olive e si forma in seguito alla degradazione della struttura cellulare del frutto. Infatti, olive danneggiate o conservate in modo non idoneo producono oli con valori di acidità più elevati rispetto a quelli ottenuti da olive sane. Pertanto, al fine di ottenere un olio extravergine di oliva di qualità con bassi valori di acidità libera è indispensabile che le olive siano sane (cura delle migliori pratiche agronomiche e corretta difesa fitosanitaria per ridurre l'attacco della mosca), che vengano raccolte al giusto grado di maturazione cercando di non provocare danni o lesioni al frutto, che vengano stoccate nel miglior modo (evitare muffe, fermentazioni anaerobiche, ecc.) e conservate per il minor tempo possibile prima di essere lavorate in frantoio, affinché sia salvaguardata l'integrità cellulare della drupa (frutto).

Curiosità: molti consumatori erroneamente pensano che l'acidità sia quel pizzico in gola, che è la tipica sensazione di piccante presente in differenti intensità in tutti gli oli extravergini di oliva di qualità.

Perossidi

L'effetto iniziale dell'ossidazione è la formazione di perossidi nell'olio. I perossidi si formano per opera dell'ossigeno che è nell'aria e per l'azione catalitica di alcuni specifici enzimi che sono presenti nel frutto (le lipossidasi). La loro presenza indica la degradazione e l'invecchiamento del prodotto. L'alterazione ossidativa comporta anche la diminuzione del potenziale antiossidante degli oli, cioè della loro più interessante proprietà salutistica.

Spettrofotometria UV

La spettrofotometria nell'ultravioletto permette sia di valutare lo stato di ossidazione/invecchiamento dell'olio sia di fornire indicazioni riguardo a processi illegali di raffinazione effettuati e, di conseguenza, a rivelare eventuali frodi e/o contaminazioni.

Composti fenolici

Assumono particolare importanza sia il contenuto sia il profilo delle sostanze fenoliche, poiché queste sono correlate alla stabilità e alle caratteristiche organolettiche del prodotto. L'olio extravergine di oliva è ricco di composti a struttura fenolica (antiossidanti) che lo differenziano completamente da tutti gli altri oli commestibili.

Curiosità: a livello di sensazioni gustative il bouquet di polifenoli determinano le peculiari sfumature di amaro e di piccante. Più gli oli di oliva extravergini sono amari più sono ricchi di sostanze fenoliche più fanno bene.

Composti volatili

I composti volatili presenti in un olio extravergine di oliva sono responsabili del fruttato, del verde, dell'erba appena tagliata e di tante altre note organolettiche che caratterizzano, talvolta in maniera inconfondibile, i diversi oli extravergini di oliva.

Valorizzazione della qualità

In molte aree olivicole nazionali non è possibile produrre oli con un rapporto qualità/prezzo competitivo con quello di oli derivanti da realtà olivicole caratterizzate da bassi costi della manodopera e/o da condizioni che consentono un'elevata intensificazione colturale. Spostare la scelta di acquisto dal solo prezzo è fondamentale per salvaguardare aziende con limitazioni ambientali, dimensionali e strutturali.

Come? Puntando alla fascia più alta di mercato con una produzione di oli di oliva extravergini di qualità superiore per peculiarità e pregi sensoriali, salutistici e/o nutritivi. I consumatori di nicchia sono disposti a pagare un sovrapprezzo non solo per la qualità e gli aspetti nutrizionali, ma anche per il legame con il territorio e la sostenibilità ambientale del ciclo produttivo.

L'olio extravergine di oliva di alta qualità, pur rappresentando una frazione trascurabile del mercato complessivo dell'olio, innalzano l'immagine del prodotto a beneficio delle produzioni convenzionali aprendo l'apprezzamento in nuovi mercati ed espandendone i consumi (anche alle fasce di prezzo più contenute).

I marchi di qualità europei sono rappresentati per l'olio extravergine di oliva dalle produzioni certificate Biologiche e dalle 46 Indicazioni Geografiche (42 Dop, 4 Igp, fonte Ismea, 2017)

Biologico

L'olio extravergine di oliva si definisce biologico per l'utilizzo esclusivo di olive da coltivazione biologica, di provenienza quindi certificata, l'assenza di sostanze come concimi e pesticidi nella produzione e l'obbligo di seguire precise regole nella spremitura. Generalmente hanno dei costi di produzione più elevati per pagare le prestazioni degli enti certificatori e rientrare nei costi avendo rese produttive più basse di quello "convenzionale".



Denominazione di Origine Protetta (Dop)

Ogni Dop ha un suo disciplinare di produzione che definisce la composizione varietale, la zona di produzione, le caratteristiche naturali dell'ambiente, le pratiche di coltivazione, la produzione massima di olive per ettaro, le modalità di oleificazione e le caratteristiche fisiche, chimiche ed sensoriali dell'olio. Per ottenere il marchio Dop il legame tra il prodotto e la zona è essenziale: teoricamente, non dovrebbe essere possibile ricreare le stesse condizioni altrove.



Indicazione Geografica Protetta (Igp)

In questo caso la Igp certifica che una sola fase del processo produttivo ha un legame con la zona geografica di riferimento. Inoltre i produttori devono attenersi al disciplinare di produzione e al controllo di un organismo indipendente.

Miti e luoghi comuni sull'olio di oliva

La qualità dell'olio extravergine di oliva è determinata esclusivamente da fattori naturali.

FALSO. Anche il lavoro dell'olivicoltore, identificabili con le pratiche colturali dell'olivo e la conservazione delle olive prima della molitura, influiscono in maniera determinante sulle caratteristiche dell'olio.



Esiste solo una varietà di olive.

FALSO. L'Italia conta un'altissima varietà di olive, cosiddette "cultivar" (che sarebbero i vitigni). L'olio può essere ricavato da più varietà di olive (blend) o da un'unica varietà (monovarietale).

L'olio extravergine di oliva è più grasso dell'olio di semi.

FALSO. Tutti gli oli contengono la stessa quantità di grasso e apportano 9Kcal per grammo. L'olio extravergine di oliva non è più calorico di quello di semi e, poichè risulta più saporito, ne basta una minore quantità.

Il verde intenso è indice di alta qualità.

FALSO. Il colore dipende dalla tipologia di olive e dal contenuto di clorofille.

Le bottiglie di vetro scure sono i contenitori più adatti alla conservazione dell'olio.

VERO. Va tenuto al riparo da luce e calore per evitare che irrancidisca. Quindi la bottiglia scura è ideale. In caso di vetro trasparente, meglio avvolgere la bottiglia in carta stagnola.

"Olio nuovo, vino vecchio".

VERO. Anche la secolare saggezza popolare suggerisce che l'olio, contrariamente al vino, peggiora invecchiando e che è sempre meglio consumarlo nella stessa annata di produzione.

L'olio extravergine di oliva non è adatto per la frittura.

FALSO. Esso è senza alcun dubbio il miglior olio per friggere perché ha un elevato punto di fumo (temperatura in cui l'olio inizia a fumare e quindi ad emanare sostanze dannose e tossiche) ed è molto più alto rispetto agli oli di semi.

Si digerisce peggio l'olio extravergine d'oliva rispetto agli altri oli.

FALSO. L'olio d'oliva è il più digeribile di tutti, grazie alla elevata presenza di acidi grassi monoinsaturi, tra cui

l'acido oleico, che contribuisce in larga misura a facilitare le funzioni depurative ed epatobiliari.

Prodotto che nutre e cura

L'olio extravergine è costituito per il 98% da lipidi e per il 2% da numerosissimi composti chimici, definiti come frazione insaponificabile. Sin dall'antichità è considerato ricco di sostanze dalle innumerevoli proprietà benefiche come ad esempio:

Acido oleico

Questo grasso monosaturo è facilmente digeribile e aiuta a mantenere le arterie elastiche. Esso rappresenta mediamente il 70% degli acidi grassi contenuti nell'olio extravergine di oliva.

Squalene

Rappresenta uno dei costituenti principali del sebo umano ed è presente nell'olio di fegato degli squali, in alcuni semi di piante e nell'olio d'oliva. Tale sostanza oleosa mantiene idratato lo strato più superficiale dell'epidermide rallentando l'evaporazione dell'acqua. Poiché con il passare degli anni la produzione sebacea della cute si riduce, integrare nella dieta alimenti ricchi di squalene può contribuire ad attenuare i segni dell'invecchiamento. Lo squalene viene impiegato anche nella produzione di vaccini grazie alla sua azione immunostimolante. Secondo le stime l'olio extravergine di oliva può contenere una componente di squalene che varia dai 200 ai 500 mg/kg (dipende dalla cultivar e dal processo estrattivo).

Polifenoli

Sostanze dotate di un elevato potere antiossidante, prevengono infatti le ossidazioni a carico dei grassi, (irrancidimento) e bloccano i radicali liberi che possono alterare il normale funzionamento delle membrane cellulari. La loro presenza nell'extravergine di oliva può essere percepita al gusto, esse sono infatti responsabili del sapore amaro e piccante e del gusto fruttato. La percezione di amaro è perciò indice di alta qualità nutrizionale e di maggiore resistenza all'irrancidimento.

Corsi per mediatori civili e amministratori di condominio

Aperte le iscrizioni all'attività formativa riconosciuta dal ministero della Giustizia

di ELISA SFASCIOTTI

Il 19 e 20 aprile 2018 a Roma, avrà luogo il corso - tenuto dal professor Giuseppe Spoto ed il dottor Leonardo Fuina - della durata di 18 ore sulla mediazione in condominio, che varrà come aggiornamento sia per gli amministratori di condominio sia per i mediatori civili e commerciali. Gli amministratori di condominio saranno iscritti ad un albo interno all'Unsic a cui potranno accedere le sedi Caf Unsic e dell'Enasc Patronato che intendessero attivare un servizio di amministrazione condominiale direttamente in sede. I mediatori, invece, potranno aderire all'Unsicconc, l'organismo di mediazione promosso dall'Unsic. Sono previsti agevolazioni e sconti per i facenti parte del Sistema Unsic.

Di seguito il programma del corso:

Data

19 marzo 2018

Orario

8:45 - 13:15

13:45 - 18:15

Docente

dottor *Leonardo Fuina*

A. Le esperienze internazionali e nazionali dei metodi di "alternative dispute resolution"

B. Le materie soggette a condizione di procedibilità ed i settori di potenziale sviluppo

C. La partecipazione alla procedure di mediazione

Data

20 marzo 2018

Orario

8:45 - 13:15

13:45 - 18:15

Docente

professor *Giuseppe Spoto*

A. Elementi di diritto condominiale

B. Principali materie oggetto di liti in condominio

C. Natura giuridica del condominio

D. Convocazione dell'assemblea ai fini della mediazione

E. Strategie di conciliazione in gruppo

F. Competenze e strategie comunicative dell'amministratore

G. Formazione dell'amministratore

I. Immissioni e tutela delle parti comuni

L. La mediazione in condominio

Per saperne di più o per iscriversi, contattare la sede nazionale Enuip

Tel 06 58333803 - E-mail: info@enuip.it

Unsic: “Incontro urgente per linee guida su finanziamenti per fondi interprofessionali

Timori per alcune procedure operative che l’Anpal vuole adottare in merito al processo di condivisione delle parti sociali dei Piani per il finanziamento

di G.T.

Unsic, Cifa Confsal, Federterziario, Sistema Imprese, Ugl nella qualità di soci costituenti di Fondi Interprofessionali per la formazione continua come Fondo Lavoro, FonARCom, FondItalia e FormAzienda uniti nell’interesse degli attori e dei destinatari delle formazione continua, proponendo delle linee guida sulla gestione delle risorse finanziarie attribuite ai fondi paritetici interprofessionali per la formazione continua. Le associazioni di categoria si dicono preoccupate in merito ad alcune procedure operative che l’Anpal vuole adottare in merito al “processo di condivisione delle parti sociali dei Piani Formativi da presentare” per il finanziamento.

In particolare a destare perplessità oggi sarebbe al vaglio la previsione di un processo di condivisione dei Piani Formativi da presentare per il finanziamento non tanto con Parti Sociali costituenti i singoli Fondi ma tra le Parti Sociali firmatari del contratto collettivo nazionale applicato ai propri dipendenti dall’impresa di riferimento del piano formativo da finanziare. A questo proposito la legge istitutiva dei Fondi Interprofessionali prevede che i piani formativi devono essere preventivamente concordati con le parti sociali, il che è consequenziale rispetto all’estensione della norma e si riferisce senza alcun dubbio agli attori costituenti dei fondi.

Le associazioni di categorie, dunque, sottolineano come tutto questo andrebbe a ledere i principi di natura costituzionale in tema di libertà associativa e sindacale, oltre che a pregiudicare la libera concorrenza dei tra i Fondi in questione. “D’altro canto, non può tacersi, la circostanza che, nell’attuale panorama sindacale italiano, sia esso datoriale che dei lavoratori, la richiesta condivisione dei piani formativi presentati per il finanziamento – si legge in una nota comune delle associazioni di categoria – finirebbe per coinvolgere, a discapito della rappresentatività nei termini indicati dall’art. 118 Legge 388/2000, solo alcune sigle sindacali che risultano essere Parti Sociali costituenti alcuni Fondi Interpersonali, e quindi con un interesse evidente opposto alò mante-



nimento dell’adesione dell’impresa di riferimento del piano formativo da finanziare ad un Fondo diverso da quelle da loro stesse partecipato/istituito”.

Un fatto che andrebbe a ledere le condizioni di libera concorrenza. Per queste ragioni le associazioni di categoria in questione chiedono con forza, visto che rappresentano con i loro Fondi su base nazionale il 35 per cento delle aziende aderenti, “un incontro al fine di condividere le eventuali novità attualmente in discussione, al fine di garantire criteri di trasparenza, partecipazione, condivisione e pluralismo, nella predisposizione delle regole che interessano tutti i Fondi professionali”.

L'oro giallo del Lazio: viaggio tra miti e realtà dell'olio

Successo dell'evento promosso dall'Unsic-Enuip a Roma, zona Trastevere

di ELISA SFASCIOTTI

Lo scorso 12 dicembre, presso il ristorante "Legno e Ferro" in via Angelo Bargoni 78 a Roma, si è svolto l'evento 'L'oro giallo del Lazio: viaggio tra miti e realtà dell'olio extravergine di oliva, realizzato grazie al contributo dell'Arsial e finalizzato alla promozione dell'olio di qualità laziale.

L'evento, rivolto agli operatori commerciali della piccola e grande distribuzione e agli operatori del mondo della comunicazione (giornalisti, food blogg, ecc.), in particolare specializzati nel settore Food, intendeva proprio far conoscere il prodotto olivicolo di qualità regionale, favorendone la diffusione e la vendita non solo a livello regionale, ma anche nazionale ed internazionale.

Al fine di dare la massima visibilità al progetto, si sono coinvolti i seguenti soggetti e partner nella promozione dell'iniziativa:

- l'Unsic nazionale, ed in particolare l'Ufficio comunicazione. A riguardo, l'Unsic si è anche attivata per coinvolgere i referenti regionali e nazionali delle sedi dell'associazione per promuovere l'olio laziale di qualità all'interno della rete commerciale agroalimentare afferente alla propria area geografica di riferimento.

- il Caa Unsic;

- l'Unsiccoop, l'associazione delle imprese cooperative aderenti all'Unsic;

- l'Apeo, l'Associazione produttori europei olivicoli.

Il Caa Unsic, l'Unsiccoop e l'Apeo hanno coinvolto direttamente i produttori di olio di qualità laziale, in particolare riconducibili alle quattro Dop della Regione.

Il progetto è stato promosso – grazie alla sinergia con l'Ufficio Comunicazione dell'Unsic - tramite diversi canali:

- Infoimpresa, mensile a taratura nazionale dell'Unsic, rivolto al network associativo ed alle imprese associate;

- Sito internet dell'Enuip;

- Comunicati stampa su newsletter, siti web e giornali cartacei e on line specializzati in materia agroalimentare;
- Social network.

Per promuovere e diffondere gli esiti dell'evento, è stato realizzato un video con delle slides riepilogative dei con-

tenuti affrontati durante la manifestazione e che verrà divulgato tramite i canali comunicativi dell'Unione.

L'evento ha visto una programmazione che ha rispettato quanto era previsto da progetto. Di seguito riportiamo il programma previsto:

18:30 - 19:00 - *"Dall'ulivo all'olio: come la varietà, le tecniche agronomiche e la lavorazione influenzano le caratteristiche dell'olio"* - Agr.ma Daniela Torresetti esperta e assaggiatrice di olio

19:00 - 19:30 - *"Lazio in Olio: marchi di qualità regionali (Sabina DOP, Canino DOP, Tuscia DOP e Colline Pontine Dop - differenze e i pregi) e politiche promozionali sul territorio (Terre dell'Olio", Orii del Lazio – Capolavori del gusto, banca dati Arsial, ecc.)"* - Agr.ma Daniela Torresetti esperta e assaggiatrice di olio

19:30 - 20:30 - *"Sapori e dissapori dell'olio: tecniche base di degustazione"* un percorso guidato per riconoscere i difetti più comuni e i pregi. - Dott.ssa Simona Cognoli – assaggiatrice e sommelier dell'olio

20:30 - 21:30 - *"Finger Oil a km0: l'olio giusto nel piatto giusto"* momento esperienziale di abbinamento cibo e alcune selezioni di oli extra-vergine di oliva Dop e biologici territoriali. - Dott.ssa Simona Cognoli – assaggiatrice e sommelier dell'olio

Daniela Torresetti ha, quindi, curato l'apertura dell'evento – alle 18:30 - con i primi due interventi, volti a valorizzare la filiera olearia laziale, a garanzia degli standard sottesi al marchio Dop e del consumatore finale.

A tal fine la relatrice ha posto l'attenzione sui criteri d'acquisto, ovvero dal solo prezzo ad altre caratteristiche dell'olio extra-vergine di qualità, come l'origine del prodotto, il gusto, o i benefici salutistici.

La Torresetti, nel corso dei suoi interventi, ha anche presentato le quattro DOP della Regione laziale, ovvero:

- Dop Canino,
- Dop Tuscia,
- Dop Colline Pontine,
- Dop Sabina,

elencandone anche le peculiarità di ognuna di esse. Al termine della sua relazione, ha anche sfatato alcuni miti e luoghi comuni in merito all'olio d'oliva.

A seguire, è intervenuta Simona Cognoli, che dalle 19.30 fino al termine dell'evento ha accompagnato i partecipanti in un percorso degustativo dove sono stati presentati e fatti assaggiare quattro olii, rappresentanti le quattro Dop laziali, evidenziandone le caratteristiche e peculiarità, che permettono il giusto abbinamento con i diversi piatti e ricette.

Al termine del percorso, ai partecipanti, è stato fatto sperimentare l'abbinamento giusto degli olii presentati con alcuni piatti preparati dal ristorante in accordo con la dr.ssa Cognoli.

Gli interventi, sia della Torresetti sia della Cognoli, sono stati impostati cercando di stimolare la partecipazione dei presenti, partendo anche dalla loro esperienza e dai gusti personali.

Il progetto ha visto la stampa di una cartellina e delle brochure dedicate al progetto, distribuite nel corso dell'evento. All'interno della cartellina è stato anche inserito un elaborato prodotto dalla dr.ssa Torresetti sugli argomenti da lei trattati nel corso dei suoi interventi.

Durante l'evento sono state fatte alcune foto, alcune delle quali inserite nella presente, al termine della relazione. A riguardo, si specifica che si è provveduto a raccogliere le liberatorie sottoscritte da tutti i partecipanti. Nel corso dell'evento si è rilevata la partecipazione di 72 persone, suddivise nelle seguenti categorie:

- operatori della comunicazione (giornalisti e food blogger)
- imprenditori ed operatori commerciali del settore Food
- referenti del mondo associativo dei piccoli esercenti (Aeper)
- consulenti e tecnici esperti di prodotti olivicoli
- Referenti istituzionale (Ismea)
- Rappresentanti del mondo associativo Unsic regionale e nazionale
- Rappresentanti degli altri partner di progetto (Apeo, Unsic, Caa Unsic).

Al termine dell'evento, è stato somministrato un test di gradimento per la rilevazione della soddisfazione dei partecipanti, secondo quanto disposto dal manuale di Qualità Enuip, ente certificato ISO 9001:2008. Il test ha previsto diverse categorie di valutazione che si riportano di seguito con le medie della valutazione ottenuta:

- Rispondenza rispetto alle aspettative iniziali
- Adeguatezza dei contenuti
- Adeguatezza della docenza
- Qualità organizzativa

Nell' scheda di valutazione, i partecipanti dovevano indicare il livello di soddisfazione rispetto agli item posti, considerando una scala da 0-insufficiente, 1 – mediocre,



1,5 sufficiente, 2,5 buoni, 3-ottimo). Dall'analisi dei dati emerge come tutte le valutazioni viaggiano tra il buono e l'ottimo. Gli aspetti che sono stati maggiormente graditi sono quelli relativi all'adeguatezza della docenza e alla qualità organizzativa dell'evento.

Considerando gli esiti della manifestazione e le valutazioni rilevate, si considerano raggiunti gli obiettivi e i risultati attesi di progetto.

Punti di forza dell'iniziativa sono riconducibili al coinvolgimento dei partner di progetto ed in particolare dell'Unsic nazionale, che - attraverso il suo Ufficio Comunicazione e la sua rete diffusa sul territorio nazionale e internazionale - ha permesso il raggiungimento della visibilità auspicata dell'iniziativa, anche ai fini della promozione dei prodotti olivicoli regionali di qualità.

Il contributo dei partner sono stati determinanti - difatti - nel raggiungimento delle finalità progettuali, anche per compensare la difficoltà riscontrata nel coinvolgimento degli operatori commerciali, che hanno aderito in maniera ridotta rispetto alle aspettative iniziali di progetto.

Difatti grazie all'Unsic, all'Unsiccoop e l'Apeo, ma anche del Caa Unsic, si è riusciti ugualmente a promuovere l'olio di qualità laziale all'interno della rete commerciale afferente ai partner coinvolti.



Locali Globali Solidali

***DONA IL TUO
5X 1000***

C.F. 97548050588



UNIPROMOS

SEDE NAZIONALE Via Angelo Bargoni, 78 - 00153 Roma
Tel 06 58333803 - Fax 06 5817414

www.unipromos.it
info@unipromos.it



Fondolavoro

Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua
delle Micro, Piccole, Medie e Grandi Imprese

Diventa ente attuatore di Fondolavoro



Con l'accreditamento l'**Ente attuatore** attiva un proprio «conto» da cui attingere per **finanziare piani formativi con procedure semplificate e modalità a sportello.**

Scegli Fondolavoro! Basta meditare.

web: www.fondolavoro.it **fax:** 06 581 74 14 **Tel:** 06 583 33 803 **mail:** sviluppo@fondolavoro.it

SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unsicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it

SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it