

# Convegno Nazionale

La politica di sviluppo rurale  
verso il 2007-2013: risultati e prospettive

Venezia - Mestre  
18 e 19 novembre 2004

Sessione II a – Competitività del settore  
agroalimentare

**LA CERTIFICAZIONE DI QUALITA' DEI  
PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI NEL  
PARCO DEL POLLINO**

**L'esperienza dell'ALISIA**

(Agenzia Lucana per l'Innovazione e lo Sviluppo  
In Agricoltura)

Relatore: Rocco Sileo

(Dirigente Area Servizi di sviluppo Agricolo)



Agenzia Lucana  
di Sviluppo  
ed Innovazione in  
Agricoltura



A. R. S. S. A.

## PROGETTO POLLINO

*“Promozione e valorizzazione dei prodotti  
dell’agricoltura  
eco-compatibile nel Parco del Pollino”*

# Inizio attività – anno 2001

## Situazione esistente

L'Ente Parco aveva predisposto (1999) una specifica azione d'intervento articolata in due fasi:

- - la costituzione di un *“marchio di qualità”* dei prodotti agricoli ed alimentari del Pollino;
- - la promozione di quattro filiere agroalimentari: ortaggi; insaccati; formaggi; prodotti da forno.

- 
- (La costituzione del *marchio* ha comportato la definizione di un rigido disciplinare di produzione delle imprese agro-alimentari e la scelta (tramite un bando nazionale) di un organismo di certificazione indipendente (CSQA). Una specifica Commissione istituita dal Parco analizza le domande di adesione delle imprese agro-alimentari e l'esistenza dei prerequisiti idonei per la successiva certificazione. Per le imprese agricole e per ciascun prodotto i disciplinari di produzione sono stati adottati integrando quelli già definiti per l'applicazione dell'ex Reg. UE 2078 (tecniche a basso impatto) e le tecniche tradizionali dell'area;

# Gli Enti coinvolti

- PARCO NAZIONALE
- DEL POLLINO



ALSIA



ARSSA

# Le azioni strategiche concordate con il Parco del Pollino

1. Organizzare l'offerta agricola creando un collegamento con le imprese agro -alimentari esistenti attraverso un processo di filiera
2. Creazione di un paniere di prodotti certificati
3. Attivazione di un circuito breve per la commercializzazione del paniere attraverso il coinvolgimento degli esercizi commerciali che entrano a far parte della filiera  
(CONFESRCENTI)

4. Costituzione di associazioni di filera e di un consorzio di commercializzazione con il contributo della CCIAA
5. Attivazione di sostegni finanziari alle iniziative (coinvolgimento del Consorzio Agrifidi di Basilicata)
6. Attivazione della promozione attraverso i circuiti turistici mediante il coinvolgimento dell'Azienda di Promozione Turistica -APT di Basilicata

## OBIETTIVI SPECIFICI

- Coniugare e concretizzare la tutela dell'identità rurale e del patrimonio di biodiversità con la valorizzazione economica;
- Determinare valore aggiunto e occupazione;
- Creare sinergia e/o integrazione tra diverse iniziative dell'Ente in atto e/o da promuovere:
  - - marchio del Parco
  - - imprenditoria giovanile
  - - patto territoriale "Sapori Lucani"
  - - patto territoriale "Area sud della Basilicata"
  - - sviluppo rurale (P.O.R. 2000 - 2006 e Leader +)
  - - progetto NIPP
  - - iniziative nel Parco in campo ambientale e turistico
  - 
  -



# LE AZIONI

AZIONE 1 - INFORMAZIONE DELL'AGRICOLTURA  
ECOCOMPATIBILE;

AZIONE 2 - ORGANIZZAZIONE FILIERE AGROALIMENTARI;

AZIONE 3 - PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTI  
DEL PARCO;

AZIONE 4 - TUTELA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL PARCO;

AZIONE 5 - FORMAZIONE E ASSISTENZA TECNICA AL PROGETTO;

# AZIONE 1 – INFORMAZIONE DELL'AGRICOLTURA ECOCOMPATIBILE

## Attraverso attività:

- di ricerca di campo in collegamenti tra produzione agricola e patrimonio di biodiversità ed elaborazione di specifiche schede tecniche;
- d'informazione rivolta alla popolazione finalizzata:
  - all'educazione ambientale;
  - all'educazione alimentare ;
- d'informazione alle imprese finalizzate:
  - alle opportunità economiche;
  - alle tecniche da adottare;
- di elaborazione di specifiche azioni di marketing finalizzato a coniugare agricoltura e ambiente

## AZIONE 2 – ORGANIZZAZIONE FILIERE AGROALIMENTARI

- 
- Consolidamento filiere già attivate:
- Avvio di nuove filiere ( olio, carne, prodotti del sottobosco, erbe officinali)
- Utilizzo del modello organizzativo delle filiere
- definizione dei disciplinari;
- verifica disponibilità degli operatori agroalimentari già esistenti a raccogliere, trasformare e commercializzare un mix di prodotti biologici dell'area da definire come tipologia e quantità;
- commercializzazione con una linea identificabile attraverso il “Marchio del Parco” e, quindi, opportunamente certificata;
- individuazione un certo numero di imprenditori agricoli che già praticano o si impegnano a praticare tecniche eco-compatibili per i prodotti individuati da conferire alle imprese di trasformazione;
- Utilizzando strumenti di:
- certificazione per i prodotti trasformati in una specifica linea produttiva;
- certificazione e sostegno finanziario ( premio per unità di prodotto) dei campi dimostrativi per gli imprenditori agricoli;

## AZIONE 3 – PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL PARCO

### Attraverso attività di promozione rivolte a :

- Creare la “rete” degli operatori (imprenditori, imprese agroalimentari, agriturismo, alimentari, ecc.) che partecipano alla realizzazione del paniere dei prodotti certificati;
- Studi e piano di marketing (in collaborazione con CCIAA);
- Realizzazione di cataloghi dei prodotti agroalimentari per ogni filiera;
- spot televisivi, articoli su riviste specializzate;
- creazione di portali (e-commerce) per il paniere dei prodotti del Parco;
- partecipazione a manifestazione e fiere specializzate;
- valorizzazione dei prodotti certificati sul circuito breve (agriturismo, ristoranti, ecc.);

## AZIONE 4 - TUTELA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL PARCO

- Attraverso un modello organizzativo in raccordo con l'ufficio marchio del parco:
- ancora da attivare

## AZIONE 5 – FORMAZIONE E ASSISTENZA TECNICA AL PROGETTO

- Assistenza tecnica al progetto:
- L'azione ha visto l'impiego di tecnici qualificati ( task force Alsia e collaboratori esterni) per l'assistenza agli operatori delle filiere con animazione generale e assistenza per tutte le azioni di sistema

FATTORE CHIAVE PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI



*Risultati ottenuti*

# ***QUATTRO FILIERE AGROALIMENTARI ATTIVATE***

 ***SALUMI***

 ***ORTOFRUTTA***

 ***PRODOTTI DA FORNO***






 ***PRODOTTI CASEARI***



# **CREAZIONE QUATTRO ASSOCIAZIONE DI FILIERA (operatori coinvolti 200)**

-  **ASSOCIAZIONE FILIERA PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO**
-  **ASSOCIAZIONE FILIERA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO**
-  **ASSOCIAZIONE FILIERA SALUMI DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO**
-  **ASSOCIAZIONE FILIERA PRODOTTI DA FORNO DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO**

## **N° 27 -AZIENDE CERTIFICATE**

-  *n ° 6 Prodotti caseari;*
-  *n ° 5 Salumi;*
-  *n ° 1 Olio;*
-  *n ° 4 Ortofrutta;*
-  *n ° 11 Prodotti da forno.*

## **N° 10 - AZIENDE IN VIA DI CERTIFICAZIONE**

# Ancuni dati sulle filiere attivate

Filiere avviate	Anno	Imprese di commercializzazione e di trasformazione	Imprese agricole coinvolte nella filiera	Superficie catastale ha	Prodotti ortofrutticoli freschi Commercializzati q.li	Prodotti ortofrutticoli trasformati q.li
Ortofrutta (1°bando)	2002	3	60	54.63	2775,11	345,28
Ortofrutta (2° bando)	2003	3	80	86.38 ha	q.li 2904,03	110,71
Prodotti da forno (1° bando)	2002/2003	13	118	431,56	q.li di grano 2800	q.li di farina 1600 - 1700
Prodotti da forno (2° bando)	2003/2004	20	198	Circa 800 ha	Filiera in atto	
Salumi (1°bando)	2003	5	37	n° 375 capi (suini da q.li 1,5-1,6)	562 - 600 q.li	
Prodotti caseari (1° bando)	2003	6		q.li 109,75 di formaggio fresco q.li 39,38 di formaggio stagionato q.li 31,72 di ricotta		
totale		52	493			

# ***COMPLETAMENTO DISCIPLINARI TECNICI***

 *Molitura cereali e produzione sfarinati*

 *Biscotti e prodotti similari*

 *Pasta fresca e secca*

 *Conserve vegetali*

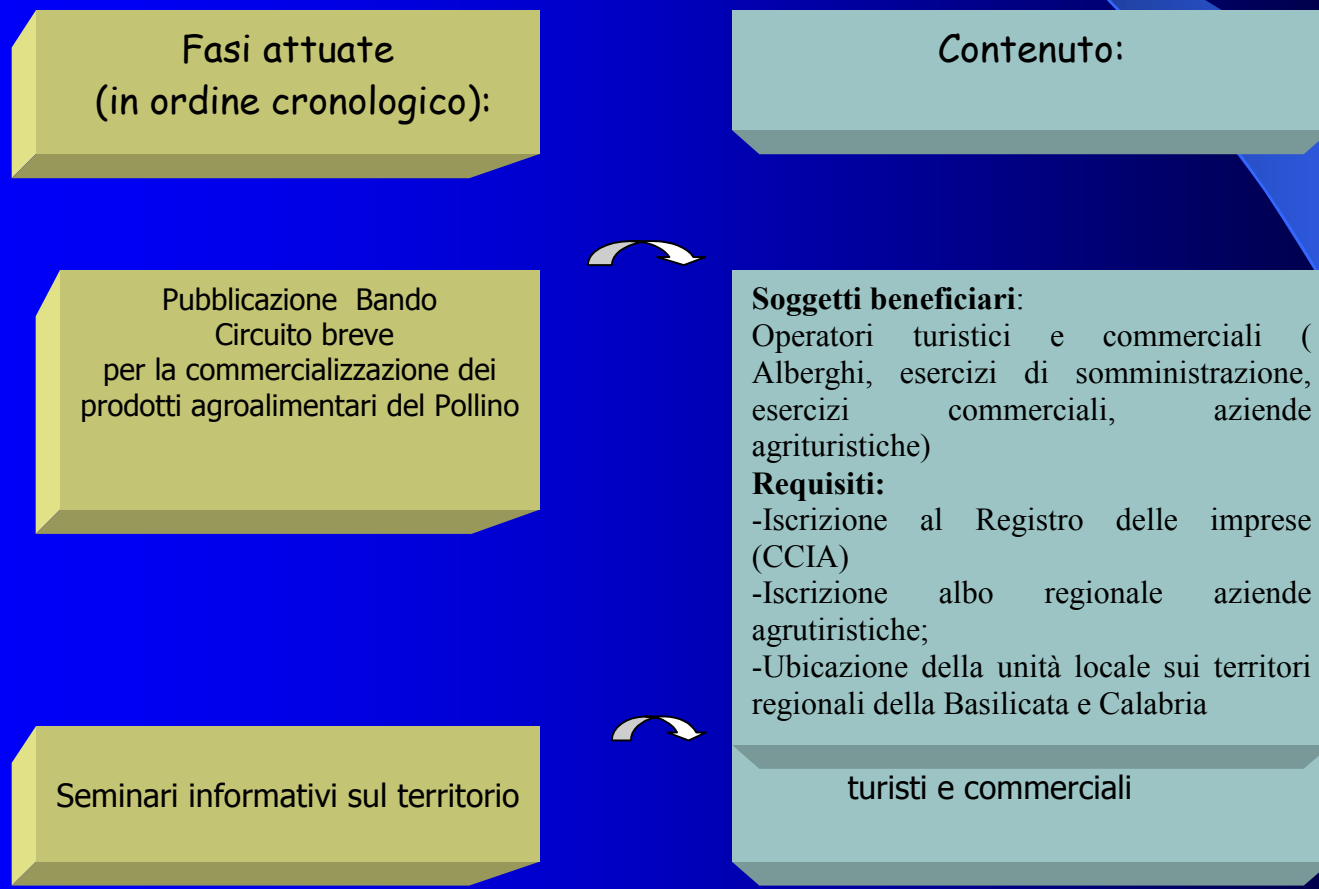
 *Olio*

- ✚ **ATTIVAZIONE BANDO CIRCUITO BREVE**  
*(in collaborazione con la CONFESERCENTI)*
- ✚ *(50 Esercizi coinvolti)*
- ✚ **ATTIVITA' FORMATIVA (ANFOSC) PER IL SETTORE ZOOTECNICO**
- ✚ **REALIZZAZIONE KIT DIVULGATIVO**  
*per le scuole (in collaborazione con IPAA e LEGAMBIENTE )*
- ✚ **CONVENZIONE CAMERA DI COMMERCIO (Assistenza alle imprese del Pollino)**

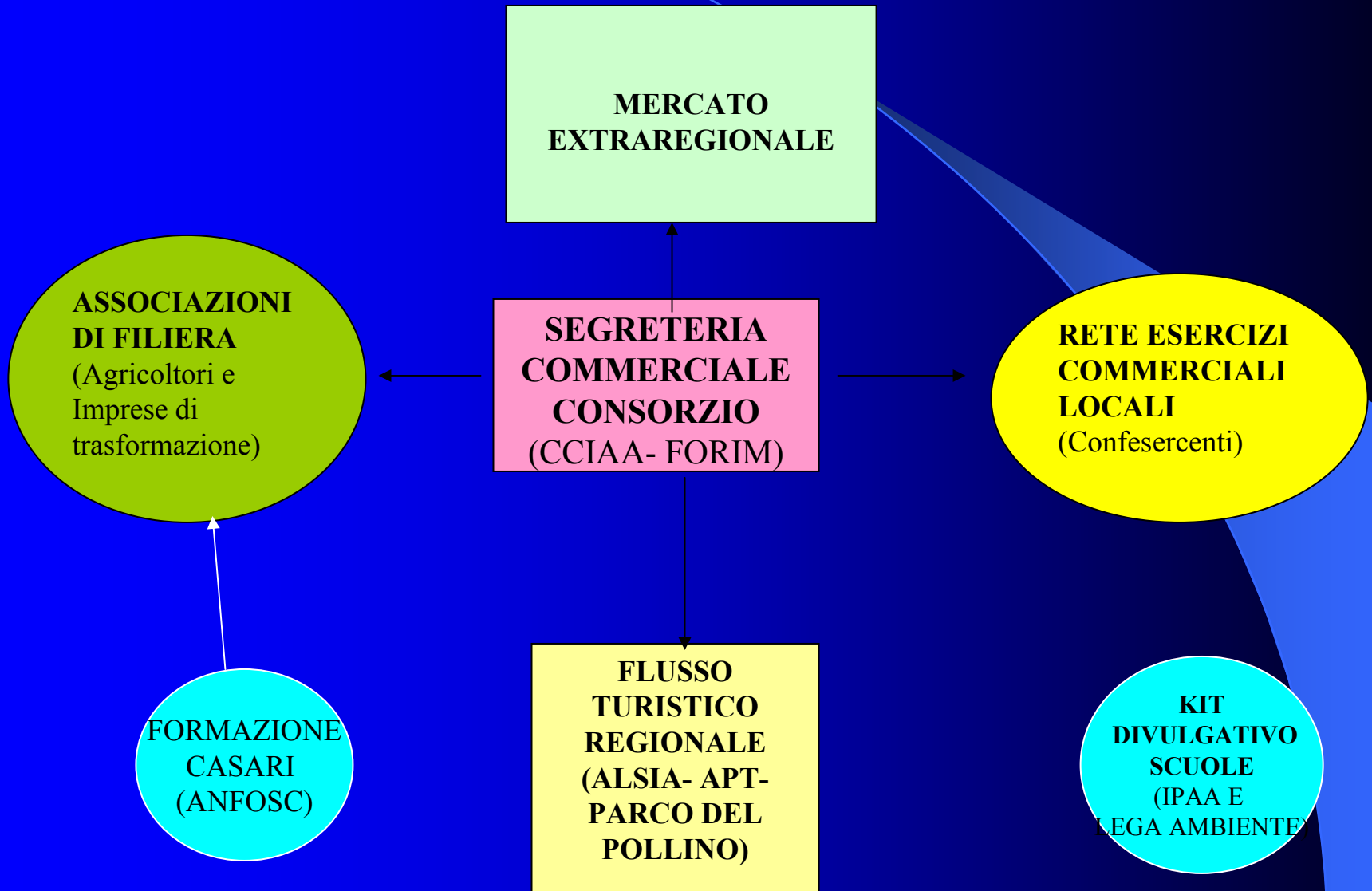


## COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL POLLINO NELL'AMBITO DEL CIRCUITO BREVE IN COLLABORAZIONE CON LA CONFESERCENTI DI POTENZA

Procedura operativa e organizzativa adottata



# SISTEMA DI RELAZIONE TRA I SOGGETTI COINVOLTI



# ***PRODOTTI CERTIFICATI***

- 🏠 ***SALUMI*** (*prosciutto, capocollo, pancetta tesa e arrotolata, sopressata, schiacciata, salsiccia fresca e stagionata, “nduia”, nuglia*)
- 🏠 ***ORTOFRUTTA*** (*Prodotti ortofrutticoli*)
- 🏠 ***PRODOTTI CASEARI*** (*formaggi freschi e stagionati ovi – caprini*)
- 🏠 ***PRODOTTI DA FORNO*** (*pane, “pitta liscia”, tarallo dolce e salato, frese*)



# ***Fagiolo Bianco***



# ***Fagiolo Poverello***



# ***I Prodotti della Valle Mercure***



# ***I Peperoni di Senise***





# ***Kulac (Cugliaccio) Albanese***



# ***Kulac Albanese***





# ***Il formaggio di “Tosa”***



# ***Il formaggio di “MAGNO”***





# ***I salumi di “La Ginestra”***



# ***Il miele di “La Garavina”***



# *L'olio di “La Rocca”*





# ***Pane di Cerchiara "Panificio Mauro"***



# ***Pane di Cerchiara***

## ***“Panificio Vito Elisa”***



# ***La pasta***

## ***Pastificio “Pasta Ricca”***





# ***La pasta Pastificio “Pasta Pasta”***



# La “Carosella” del Mulino Arleo





# ***La “Nùssesa Pasque (Bambola di Pasqua)” di Vicchio***



# ***I dolci di “Dolce Remi”***





# ***La “Melanzana rossa” di Rotonda i campi***



# ***La Pianta***





# ***La Melanzana rossa***



# ***La Melanzana rossa***



# ***PRODOTTI TIPICI DA CERTIFICARE***

✚ ***MELANZANA BIANCA DI SENISE***

✚ ***MISKILIO***

✚ ***PADDACCIO***

✚ ***PUCCIDATO DI CASTELLUCCIO***

✚ ***BOCCONOTTO DI MORMANNO***

✚ ***CANNARICOLO DI LUNGRO***

✚ ***MOSCATO DI SARACENA***

✚ ***PANE ( di S. Antonio )***

✚ ***Ecc.***