ARSSA

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura

La Coltivazione dell'Origano nell'Alto Jonio cosentino: un' alternativa produttiva

A cura di

Domenico Lanza

Centro di Divulgazione Agricola n. 3 - Alto Jonio Cosentino

12

Collana informativa 2011

PREFAZIONE

*La presente pubblicazione fa parte della collana informativa 2011 realizzata nell'ambito del progetto "**Azioni informative di accompagnamento al processo di modernizzazione dell'agricoltura calabrese dirette a imprenditori agricoli**" a valere sul bando del 2008 del PSR Calabria 2007-2013, misura 111 azione 3.*

La suddetta iniziativa, gestita dall'ARSSA, si è concretizzata con la realizzazione di una campagna di informazione rivolta ad operatori agricoli del territorio regionale attraverso:

- *la realizzazione di due seminari in ambito regionale rivolti al mondo agricolo: il primo di presentazione del progetto ed il secondo di presentazione dei risultati dell'iniziativa;*
- *lo svolgimento di 182 giornate informative su tutto il territorio regionale, incentrate su tre ambiti tematici: aggiornamento e informazione sulla Politica Agricola Comune, innovazioni di processo in agricoltura, aggiornamento di specifiche tecniche colturali e di allevamento delle principali filiere produttive significative sul territorio; le giornate sono state organizzate e condotte dai tecnici presenti nelle strutture territoriali ARSSA (Centri di Divulgazione Agricola - Ce.D.A.);*
- *la presente collana di 20 opuscoli informativi.*

La collana rappresenta una raccolta delle tematiche più significative che sono state trattate durante le giornate informative. Ogni opuscolo della collana raccoglie gli elementi informativi di maggior interesse della corrispondente giornata.

L'impostazione adottata è di una collana di documenti snelli che contengono, a seconda dei casi, alcuni necessari richiami tecnico-scientifici e/o normativi. Il risultato atteso è quello di fornire informazioni utili che possano sensibilizzare il mondo agricolo e contribuire quindi, nei limiti riconosciuti ad azioni informative, ad un processo di modernizzazione del settore primario regionale.

"La Coltivazione dell'Origano nell'Alto Jonio Cosentino: un alternativa produttiva" interpreta lo scopo della collana illustrando in modo conciso le principali caratteristiche, tecniche colturali e rese di questa specie che può essere considerata, in base anche a esperienze pluriennali di assistenza tecnica nel Centro di Divulgazione Agricola di Sibari, una fonte alternativa di reddito agricolo nella zona dell'Alto Jonio Cosentino così come in molti altri areali della nostra regione.

Il Commissario ARSSA

Dr. Maurizio Nicolai

Indice

1. Introduzione ..... pag. 6

2. Ruolo delle piante officinali ..... pag. 7

3. Cenni sul mercato delle piante officinali e dell'origano in particolare ..... pag. 8

4. Inquadramento botanico e caratteristiche morfologiche ..... pag. 9

5. Esigenze pedo-climatiche ..... pag. 10

6. Tecnica di coltivazione..... pag. 11

6.1 Preparazione del terreno..... pag. 11

6.2 Sesto d'impianto..... pag. 12

6.3 Propagazione e moltiplicazione..... pag. 12

6.4 Concimazione ..... pag. 13

6.5 Irrigazione ..... pag. 14

6.6 Controllo delle erbe infestanti ..... pag. 14

6.7 Raccolta ..... pag. 14

6.8 Rese ..... pag. 16

7. Essiccamento e conservazione ..... pag. 17

8. Proprietà dell'origano ..... pag. 18

9. Commercializzazione ed etichettatura dell'origano ..... pag. 18

10. Incentivi alla coltivazione ..... pag. 19

10.1 Misura 121 del PSR Calabria 2007-2013 ..... pag. 20

10.2 Misura 123 del PSR Calabria 2007-2013 ..... pag. 21

11. Convenienza economica .....pag. 22

12. Bibliografia ..... pag. 23

1. Introduzione

Il contesto agricolo meridionale, al pari dei contesti agricoli nazionali ed esteri, risente degli attuali mutamenti economici, politici e culturali.

Questi, rispecchiano le problematiche relative alla globalizzazione dei mercati, all'ingresso di nuovi Paesi nella Comunità Europea e alla riscoperta di gusti antichi e tradizioni che esaltano la cultura di un territorio.

Molto spesso il Meridione soffre l'arretratezza tecnica e gli svantaggi derivanti oltre che dalla polverizzazione aziendale, dagli scarsi collegamenti tra la produzione agricola, l'industria di trasformazione ed il mercato. L'azienda agricola, non può, quindi, essere una "entità autonoma", bensì deve essere una "entità integrata" al contesto in cui opera.

Fig. 1 - Collina interna dell'Alto Jonio cosentino coltivata ad Origano (*Alessandria del Carretto - CS*)

In quest'ottica, l'interesse rivolto alla coltivazione delle piante officinali, ed in particolare all'Origano, scaturisce, oltre che da motivazioni di carattere socio-economico, anche da scopi agronomici. Quanto sopra concorre ad identificare le officinali come specie alternative alle colture tradizionalmente presenti nella nostra regione, consentendo un'importante diversificazione produttiva nonché un'alternativa per nuove possibilità occupazionali e/o integrazioni di reddito.

2. Ruolo delle piante officinali

Vengono genericamente definite piante officinali tutte quelle specie arboree o erbacee, anticamente utilizzate nelle "officine" erboristiche medioevali, che forniscono droghe (parti di pianta o pianta intera in cui sono contenuti i principi attivi) o spezie utilizzabili nei settori erboristico, farmaceutico, alimentare, cosmetico.

Queste comprendono:

- piante aromatiche, alimentari e da profumo;

- piante medicinali (definite dall'O.M.S. quali piante contenenti sostanze utilizzabili a fini terapeutici).

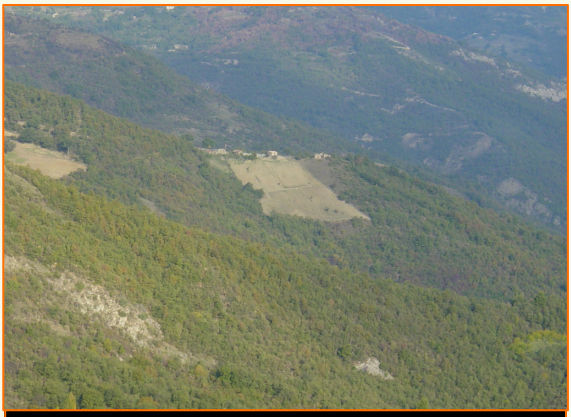

Fig. 2 - Appezzamenti coltivati ad origano a 1000 m.s.l.m. (*Plataci - CS*)

L'interesse per le specie officinali nasce dalle nuove esigenze di mercato che spingono i produttori agricoli a sostituire con una certa gradualità le colture tradizionali sempre meno redditizie, quali frumento, orzo, avena, leguminose, prati, ecc, con colture alternative capaci anche di integrare il reddito agricolo.

Dette piante, soprattutto quelle diffuse allo stato spontaneo, possono realisticamente inserirsi nei tradizionali ordinamenti produttivi, rivestendo un ruolo significativo nelle rotazioni agrarie o in coltura specializzata.

In particolare, nelle zone interne collinari e montane meridionali, la coltivazione di piante officinali può diffondersi con una relativa facilità in quanto:

- alcune specie, già presenti in forma selvatica sul territorio,

risultano molto rustiche e quindi facilmente adattabili al comprensorio;

- la maggior parte delle specie sono particolarmente adatte alle terre marginali contribuendo, almeno in parte, a restituire all'agricoltura la sua fondamentale funzione di presidio del territorio;
- l'introduzione in coltura può creare nuove opportunità occupazionali e professionali;
- in coltivazione specializzata possono risultare più redditizie rispetto alle colture tradizionali generando nuovo reddito o integrando quello familiare esistente.

3. Cenni sul mercato delle piante officinali e dell'origano in particolare

Le piante officinali vengono utilizzate per circa il 70% dalle industrie liquoristica, farmaceutica e cosmetica, per il 14% dal settore erboristico e solo per il 12% ad uso alimentare.

Il mercato delle piante officinali è in espansione sia in termini di quantità che di valori delle produzioni: nel 1999 la superficie investita ha superato i 5 milioni di ettari con una produzione di oltre 29 milioni di tonnellate. Tra i principali paesi produttori al mondo si segnala l'India. In Europa, la Francia e la Spagna spiccano per la loro produzione con una superficie investita rispettivamente di 25.000 e 18.000 ha.

L'Italia ha una superficie di circa 2.273 ha (ISTAT, 2000). Negli ultimi decenni la coltivazione delle piante officinali ha assunto un ruolo importante nell'ambito della politica agricola italiana pur rimanendo ai margini dei grandi interessi dell'economia nazionale mentre l'interesse per l'attività di trasformazione è andato via via crescendo. Pertanto l'Italia si ritrova ad importare (soprattutto come prodotto grezzo) il 75% del proprio fabbisogno interno, riuscendo a produr-

ne solo il 25%. I maggiori Paesi fornitori di piante officinali all'Italia appartengono all'area del mediterraneo (Turchia, Albania, Egitto, Marocco, ecc.). In particolare la Turchia, importante produttrice di varie specie di *origanum*, è riuscita ad occupare una posizione dominante nella commercializzazione mondiale. Un altro Paese che sta affermandosi a livello mondiale è l'Albania principalmente con produzioni di *Origanum heracleoticum* che si aggirano intorno a 550-600 t/anno di s.s. (sostanza secca), di cui 450-500 t (pari all'80 - 90%) vengono esportate in Grecia, Germania e Italia, il resto consumato localmente.

Si distinguono infine, tra i Paesi produttori noti per la tradizione di coltivazione di origano la Germania (600 ton./anno), la Gran Bretagna (500 ton/anno), la Francia (300-500 ton./anno), la Grecia (154 ton./anno) e l'Olanda (150 ton./anno).

4. Inquadramento botanico e caratteristiche morfologiche

Fig. 3 - Caratteristiche morfologiche dell'origano ([1])

Il genere *Origanum* appartiene alla famiglia delle Labiate.

Il nome generico deriva dal greco che significa "ornamento o splendore della montagna".

Delle circa 42 specie esistenti, quelle più comunemente diffuse sono le seguenti:

- *Origanum heracleoticum;*
- *Origano vulgare;*
- *Origanum onite;*
- *Origanum majorana* (maggiorana).

L'origano è una pianta erbacea, perenne, cespitosa, con steli eretti di sezione quadrangolare, di altezza

variabile da poche decine di centimetri a un metro, generalmente ramificati nella parte superiore, di colore rossastro e in parte ricoperti dalla fitta peluria. La radice è rizomatosa.

Le foglie sono aggregate in verticilli, più o meno densi, sono tondeggianti, con margine intero, finemente seghettato o crenato. I piccioli hanno una lunghezza variabile da ½ a 1 volta la lunghezza della lamina fogliare.

Fig. 4 - Impianto di origano al primo anno *(Alessandria del Carretto - CS)*

Le infiorescenze (i gruppi di fiori) sono a panicolo, sub globose, ovoidali, cilindriche, raramente piramidali, erette o leggermente rivolte verso il basso. I fiori sono bisessuati o femminili, di solito 2 per verticillo, talvolta anche più.

Il frutto è chiamato tetrachenio (cioè è suddiviso internamente in 4 parti) di forma ovoidale e di colore bruno.

5. Esigenze pedoclimatiche

L'origano vive in ambienti collinari e montani con altitudini variabili dai 400 ai 1800 metri s.l.m., adattandosi molto bene a diverse situazioni pedo-climatiche.

Preferisce suoli ricchi di sostanza organica ed humus, calcarei, argillo-sabbiosi, sciolti, silico-argillosi, ma riesce ad adattarsi anche in suoli poveri di elementi nutritivi.

Per questo motivo gran parte delle specie crescono spontanee nei luoghi incolti, nei terreni sassosi o addirittura nelle pietre.

Temendo il ristagno idrico, rifugge da terreni poco permeabili ed

argillosi.

Ambienti con condizioni termo-pluviometriche che presentano primavere fresche ed estati miti, sono ideali per la crescita dell'origano, anche se resiste bene a diverse situazioni climatiche (basse ed alte temperature).

Fig. 5 - Impianto di origano al secondo anno (*Alessandria del Carretto - CS*)

Quando le temperature sono molto basse la pianta arresta completamente l'attività vegetativa, al fine di superare senza alcun danno i rigori invernali.

L'origano si presenta nel periodo invernale con foglie grandi, mentre nel periodo estivo con foglie piccole; questo perché nel periodo estivo, la pianta, difendendosi dalla siccità, riduce al massimo le perdite di acqua per traspirazione.

Questi cambiamenti sono dei veri e propri adattamenti della pianta alle diverse temperature ed alla maggiore radiazione solare estiva.

La pianta necessita di almeno 6-8 ore di luce giornaliera.

La qualità dell'olio essenziale responsabile del maggior profumo all'origano, oltre a dipendere dall'altitudine, dipende dalla maggiore esposizione alla luce. In natura la fioritura inizia a metà maggio, circa due mesi dopo che la lunghezza del giorno incomincia a superare quella della notte (cioè dal 21 marzo).

6. Tecnica di coltivazione

6.1 Preparazione del terreno

La preparazione del terreno avviene mediante aratura non molto profonda a circa 25-35 cm., seguita da lavorazioni complementari,

allo scopo di eliminare le erbe infestanti, interrare i concimi ed ottenere un letto di semina idoneo ad accogliere le piantine.

Seguirà un trapianto che può essere meccanico o manuale, a seconda dell'organizzazione aziendale.

6.2 Sesto di impianto

Poiché il cespo basale dopo un anno tende ad allargarsi, il sesto d'impianto deve essere sufficientemente largo, con distanze tra le file di 80-120 cm e sulla fila di 30-50 cm.

Vengono anche consigliati impianti più fitti con distanze tra le file di 45-60 cm e sulla fila di 25-30 cm, laddove le condizioni ambientali sono più favorevoli o in coltura intensiva specializzata.

6.3 Propagazione e moltiplicazione

La propagazione dell'origano può avvenire:

- per seme;
- per talea;
- per divisione dei cespi da piante madri adulte.

Fig. 6 - Ricaccio della pianta di origano in primavera

Il peso medio di 1.000 semi di origano è di 0,035 gr.

L'impianto della coltura viene generalmente effettuato ponendo le talee radicate, o porzioni di cespo, direttamente a dimora agli inizi della primavera o, negli ambienti semi-aridi, nel periodo autunno-invernale.

Nell'alto Jonio cosentino, invece, raccolti i semi da piante spontanee, vengono fatte nascere le piantine in vivaio in marzo-aprile e dopo 60 giorni sono pronte per

essere trapiantate con pane di terra. In quest'ultimo caso l'attecchimento è maggiore.

Spesso, a causa della piccola dimensione dei semi, la semina diretta in campo è sconsigliata, per cui occorre eseguire la semina in semenzai a letto freddo.

In tal modo si ottengono piantine sane, con un buon apparato radicale. Queste vengono successivamente trapiantate quando raggiungono i 20-30 cm di altezza.

In molti casi, invece, le piantine si ottengono da semi autoctoni, fatti germinare in vivaio in *plateau* di polistirolo e successivamente trapiantate.

Il trapianto viene effettuato meccanicamente, o manualmente, ponendo le piantine ad una distanza tra le file di 50-80 cm e 25-30 cm sulla fila.

6.4 Concimazione

L'origano ha limitate esigenze in elementi nutritivi; è comunque consigliabile una concimazione di fondo con una buona dotazione organica (circa 300 q.li ad ettaro di letame maturo al momento della lavorazione principale o anche sovescio), seguita da una concimazione minerale con 100-120 Kg/ha di P_2O_5 e di K_2O. Relativamente alla concimazione azotata, dosi di 40-60 Kg/ha vanno somministrate in fase di impianto ed eventualmente anche al 2°, 3°,4° e 5° anno per favorire la ripresa vegetativa o subito dopo un taglio, se si desidera un 2° taglio. Nella tabella 1 viene riportato un esempio di concimazione con concimi commerciali: nella prima colonna vengono riportati i kg/ha di concime e nella seconda colonna le unità di fertilizzante (U.F.) corrispondenti.

Tab. 1 - Dosi di alcuni concimi commerciali

Concime	Kg/ha	Kg/U.F./ha
Perfosfato semplice	500-600	95-114
Solfato potassico	200	104
Solfato ammonico	200-300	42-63

6.5 Irrigazione

L'irrigazione non è prevista, se si eccettuano, in ambienti particolarmente siccitosi, interventi di soccorso durante la stagione più calda o subito dopo il trapianto.

In primavere siccitose o dopo uno sfalcio, l'irrigazione, associata alla concimazione con azotati (fertirrigazione) incide positivamente sulla produzione della massa verde, aumentando la resa per ettaro.

6.6 Il controllo delle erbe infestanti

La coltura nei primi stadi di sviluppo possiede una grande sensibilità verso le infestanti.

Il controllo delle malerbe viene effettuato meccanicamente soprattutto negli impianti con sesti più ampi.

Spesso il controllo meccanico delle malerbe sulle file si integra con periodici diserbi manuali sulla fila, soprattutto nei primi anni o dopo un taglio.

Periodiche sarchiature (rimescolamento dello strato superficiale nell'interfila), oltre l'effetto rinettante (di pulizia), permettono di ridurre le perdite di acqua.

6.7 Raccolta

L'epoca di raccolta è variabile in funzione della destinazione commerciale del prodotto da raccogliere:

- le piante destinate all'erboristeria vanno tagliate allo stadio di prefioritura;
- le piante destinate alla distilleria vengono raccolte in

Fig. 7 - Origano in attesa di raccolta (*Alessandria del Carretto - CS*)

piena fioritura, quando massimo è il contenuto in oli essenziali;

- le piante destinate all'uso alimentare vengono raccolte quando massima è la fioritura (maggiore del 50%) e la copertura vegetale (foglie + fiori).

Il numero delle raccolte è variabile:

- negli ambienti aridi si effettua un solo taglio;
- negli ambienti umidi (o irrigati) o in colture specializzate intensive, possono effettuarsi anche 2-3 tagli.

Il primo taglio è per quantità e qualità migliore del secondo; il secondo è migliore del terzo. Tradizionalmente la raccolta si effettua quando il 40% delle piante si trova in fioritura.

Tab. 2 - Confronto tra raccolta manuale e meccanica

Tipo di raccolta	*Prodotto non raccolto*	*Prodotto raccolto*	*Resa in Kg/ ora per operatore*	*Resa in Kg/gg. per operatore*
Manuale	0%	100%	25	150
Meccanica	10%	90%	2200	13200

Raccolta meccanica dell'origano

In Italia, la raccolta avviene in genere manualmente, ma è possibile effettuare l'operazione meccanicamente attraverso l'impiego di mietilegatrici opportunamente modificate che eseguono l'operazione di taglio ad una altezza di 5-10 cm dal suolo.

Tale altezza permette alle piante un pronto ricaccio alle prime piogge autunnali (o in seguito ad interventi irrigui).

Stime attendibili indicano che per la raccolta di un ettaro (media di 5.000-6.000 Kg di prodotto fresco) occorrono 30-45 giornate lavorative, mentre con l'ausilio della mietilegatrice, la stessa quantità, si raccoglie benissimo in mezza giornata. In quest'ultimo caso la perdita del 10% di prodotto fresco non raccolto viene ampiamente

compensato dal minor costo dell'operazione. In alcuni Paesi esteri la raccolta è completamente meccanica.

Per l'origano con destinazione alimentare, si effettua la sfalciatura, lasciando il prodotto in andane e, quando le piante tagliate hanno perso circa il 60% di umidità, si procede alla trebbiatura. Il prodotto ottenuto viene messo in sacchi.

Per l'origano con destinazione industriale (estrazione di olio essenziale), si effettua la sfalciatura, lasciando il prodotto in andane e, quando le piante tagliate hanno perso circa il 60% di umidità, si procede con la pressatura in balle da 25-35 kg, con successivo trasporto alla struttura industriale.

L'origano, così ottenuto, è qualitativamente più scadente perché imbrunisce al sole (diventando scuro), perde molte caratteristiche aromatiche ed è più sporco (ricco di altre erbe ed inerti).

6.8 Rese

Fin dal primo anno possono essere conseguite rese di tutto rispetto con 2-4 t/ha di biomassa fresca, ma dal secondo anno la produzione aumenta fino a superare i 10 t/ha.

Tab. 3 - Rese origano nei differenti anni

Anno impianto	Prodotto verde t/ha	Prodotto secco s.s. t/ha	Resa in secco %
1°- anno	2-4 t	0,3-1 t	15-25%
2° - anno	5-10 t	2-4,8 t	40-48%
3° - anno	4-8,5 t	2-4,8 t	50-57%
4° e 5° anno	2- 5,5 t	1-3,3 t	52-60%

L'impianto di origano tende ad incrementare la frazione legnosa rispetto a quella verde, esigendo operazioni di ringiovanimento.

La vita di un impianto può arrivare fino a 10 anni, mentre la durata economica è di 4-5 anni.

7. Essiccamento e conservazione

L'essiccamento deve essere rapido e non deve alterare l'aspetto e la composizione chimica dell'origano. Un'esposizione prolungata al sole allontana, attraverso evaporazione o per una vera e propria azione chimica, i principi attivi. Pertanto, solitamente, per evitare questi fenomeni, vengono consigliati ambienti ombreggiati e ventilati. L'esposizione al sole per un tempo più prolungato decolora la pianta che perde parte del valore commerciale (profumo e aspetto estetico).

Per una operazione più veloce si può ricorrere ad essiccatoi con temperature non superiori a 10-30 °C. Il materiale, qualunque sia il metodo di utilizzazione, deve essere disteso in strati sottili su vari telai oppure legati in mazzetti che verranno appesi all'ombra. In caso di essiccatoi più bassa è la temperatura, maggiore è il tempo di essiccazione, maggiore è la qualità del prodotto essiccato. In questo modo l'essiccazione può procedere rapidamente e uniformemente, riducendo al minimo le fermentazioni (colore bruno), le alterazioni di colore, profumo, ecc..

L'essiccato ottenuto deve essere difeso:

- principalmente dalla luce che provoca decolorazione e alterazione dei principi attivi;
- dall'umidità che favorisce l'azione dei fermenti, alterandone l'aspetto e favorendo lo sviluppo di muffe;
- dagli insetti e da altri tipi di animali.

Una conservazione non corretta provoca, inoltre, una perdita degli oli essenziali tanto più rapidamente quanto più sono volatili.

In magazzino è necessario assicurare la libera circolazione dell'aria e proteggere il materiale vegetale dall'azione diretta dei raggi solari. I mazzetti di origano possono essere appesi sotto una tettoia aperta almeno su due lati.

8. Proprietà dell'origano

Le parti utilizzate dell'origano sono le foglie e le sommità fiorite. Queste conferiscono alla pianta proprietà antispasmodiche, stimolanti, digestive, espettoranti, diuretiche, cicatrizzanti e condimentarie.

Fig. 8 - Possibili impieghi dell'origano

L'olio essenziale di origano è costituito principalmente da carvacrolo, timolo, origanene, acidi organici, acidi fenolici, resine, sali minerali, flavonoidi, proteine, tannini, vitamine, idrocarburi monoterpenici, precursori del carvacrolo, sequiterpeni, terpeni ossigenati ecc.

9. Commercializzazione ed etichettatura dell'origano

Le richieste di origano sono notevoli a causa del larghissimo uso come pianta condimentaria. Esso viene commercializzato principalmente sotto forma di mazzetti essiccati, anche se le foglie si possono trovare triturate e confezionate.

Nell'etichetta oltre alla descrizione della pianta e/o del luogo dove si produce e modalità di produzione (regime di biologico), deve contenere il codice a barre che consente la tracciabilità del lotto, l'azienda che lo produce, l'azienda che lo confeziona e lo commercializza con la relativa ragione sociale, indirizzo e recapito; nel ca-

so riportato le aziende coincidono. Va indicato il peso, la data di confezionamento, la data entro cui è preferibile consumarlo e le modalità di conservazione.

Fig. 9 - Etichettatura di azienda che coltiva, confeziona e commercializza origano dell'Alto Jonio cosentino (Alessandria del Carretto)

10. Incentivi alla coltivazione

Il P.S.R. 2007-2013 della Regione Calabria prevede nell'ambito del territorio dell'Alto Jonio cosentino il finanziamento della coltivazione dell'origano attraverso la misura 121 (Ammodernamento delle aziende agricole) in quanto la coltura rientra nei "prodotti di nicchia".

La misura 123 (Accrescimento del Valore Aggiunto dei prodotti Agricoli), inoltre, prevede il finanziamento di opere strutturali e per la commercializzazione di prodotti di nicchia tra cui l'origano.

10.1. Misura 1.2.1.

L'origano viene finanziato nella Regione Calabria, solo nell'Alto Jonio cosentino, in quanto prodotto di nicchia. Per questi prodotti è necessario predisporre una analisi di filiera dove si evidenziano le criticità, i bisogni e gli interventi prioritari.

Sono ammessi:

• miglioramenti delle strutture;

• acquisto di macchine;

• nuovi impianti;

• investimenti che migliorano l'efficienza dell'acqua irrigua.

Possono beneficiare gli imprenditori singoli ed associati sotto qualsiasi forma, previo la formazione di una graduatoria in base ad un punteggio attribuito.

Avranno priorità:

- I giovani imprenditori;
- Gli imprenditori agricoli che presentano il P.I.A. (Progetto Integrato Aziendale);
- Le aziende agricole con scopi didattici, sociali e quelle confiscate e affidate a cooperative sociali.

L'aiuto massimo ammesso per azienda è di 2.500.000 €.

Le percentuali di aiuto rispetto al costo dell'investimento ammesso sono le seguenti:

- 60% per giovani imprenditori che si trovano in zone montane, svantaggiate, Natura 2000 (come da art. 36 Reg. Cee 1698/05);
- 50% per giovani imprenditori che si trovano in altre zone;
- 50% altri imprenditori che si trovano in zone montane, svantaggiate, Natura 2000 (come da art. 36 Reg. Cee 1698/05);
- 40% altri imprenditori che si trovano in altre zone;

10.2. Misura 1.2.3.

Per poter finanziare l'origano in questa misura (in quanto prodotto di nicchia) è necessario predisporre una analisi di filiera dove si evidenziano le criticità, i bisogni e gli interventi prioritari. Sono ammessi:

- acquisto e miglioramenti delle strutture per trasformazione e commercializzazione;
- acquisto di impianti e macchine per trasformazione e commercializzazione;
- acquisto software, siti Internet, brevetti, certificazioni di qualità, ecc.

Possono beneficiare degli aiuti gli imprenditori singoli ed associati sotto qualsiasi forma. Sarà effettuata una graduatoria in base ad un punteggio attribuito, con le seguenti priorità da parte di:

- I giovani imprenditori;
- Gli imprenditori agricoli che presentano il P.I.A. (Progetto Integrato Aziendale);
- Le aziende agricole con scopi didattici, sociali e quelle confiscate e affidate a cooperative sociali.

L'aiuto massimo ammesso per azienda è di Euro 5.000.000 con percentuali di contribuzione pubblica che variano tra il 50% (microimprese) ed il 25% (imprese con fatturato annuo inferiore ai 200 milioni di euro).

11. Convenienza economica

Da esperienze fatte nell'Alto Jonio cosentino, con impianti effettuati in primavera (maggio-giugno), il primo raccolto inizia il 2° anno, l'ultimo termina il 6° anno; oltre questo periodo diventa antieconomico mantenere l'impianto, anche se resta ancora produttivo.

Se la coltivazione viene effettuata con l'ausilio di irrigazione e fertirrigazione (attraverso manichette forate) e le condizioni termo-pluviometriche lo permettono, si può ottenere anche un secondo taglio (anche se di minor qualità).

Il costo di impianto varia a seconda del sesto di coltivazione; orientativamente si aggira sui 7-9 mila euro/ettaro che, ripartito sui sei anni (durata economica dell'impianto), incide per circa 1100-1500 €/ha/anno.

Da calcoli effettuati su esperienze dirette in aziende dell'Alto Jonio Cosentino, nei sei anni si possono ottenere in media redditi netti di tutto rispetto se confrontati con quelli ottenuti da colture tradizionali.

Tutto questo se l'azienda produce l'origano e lo vende all'ingrosso (essiccato) ad un prezzo medio di 8,5 €/Kg. Se, invece, l'azienda oltre a produrre, effettua anche il confezionamento e la successiva vendita il guadagno si può raddoppiare (se venduto all'ingrosso) o addirittura aumentare fino a 5 volte (se venduto al dettaglio).

Quanto sopra ha spinto alcuni produttori che nel tempo si sono dedicati anche al confezionamento e alla commercializzazione, a specializzarsi sempre di più nella commercializzazione.

Alla luce di quanto descritto in questo opuscolo e dall'esperienza fatta in un territorio collinare e montano come quello dell'Alto Jonio cosentino, si può affermare che la coltivazione dell'origano è un'opportunità da prendere in seria considerazione soprattutto per i "*giovani imprenditori*".

12. Bibliografia

- Flora d'Italia (3 voll.) – Edagricole – 1982;
- Flora Europaea, Tutin, T.G. et al., second edition – 1993;
- Flora Italica (2 voll.), Zangheri P. - Cedam - 1976 ;
- Checklist of the Italian Vascular Flora - Conti F., Abbate G., Alessandrini A., Blasi C., 2005;
- "*Progetto per la diffusione della coltivazione delle piante officinali*" - Testi a cura dell'Ufficio Agricoltura Foreste Ambiente - Comunità Montana Valle Cannobina;
- *"Indagine conoscitiva sul mercato delle piante officinali e dei loro derivati"* Cinzia Barbieri, 2001 - Regione Piemonte, Comunità Montana Valle Cannobina, Programma Operativo Plurifondo INTERREG II
- *"Il ruolo delle piante aromatiche nel contesto agricolo del territorio"* documento pdf tratto da www.sicilianplus.it ;
- "*Origano e Rosmarino*" - presentazione in pdf da www.sicilianplus.it;
- "La coltivazione di erbe officinali – Parte 1 – Corso di formazione – Veneto Agricoltura – Legnaro – Marzo 2005;
- "La coltivazione di erbe officinali – Parte 2 – Corso di formazione – Veneto Agricoltura – Legnaro – Marzo 2005;
- "La coltivazione dell'origano - esperienze di tre anni nel territorio di Aragona" - autore Onofrio Nina - Regione Siciliana – Assessorato Agricoltura e Foreste - Distretto Monti Sicani - SOAT di Aragona (Ag);
- Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Savona - Origanum vulgare L.
- "Origanum heracleoticum" - www/piantespontaneeincucina.info – Pietro Ficarra;

- Le piante officinali: colture antiche per una agricoltura multifunzionale - Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste - Autori: Prof.ssa Alessandra Carrubba, Dipartimento A.A.T. Università di Palermo, Dott. Antonino Sutera Assessorato Agricoltura e Foreste, U.O. Menfi;
- Le piante officinali: problematiche agronomiche e risultati della sperimentazione – Autore Dip. ACEP 16/12/2010;

Figure:

- Fig. 3 - Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz* 1885, Gera, Germany - tratta dal sito http/www.luirig.altervista.org

ARSSA

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura
Viale Trieste, 95 - Cosenza

testo e documentazione fotografica a cura di:
Domenico Lanza
Centro di Divulgazione Agricola n. 3 - Alto Jonio Cosentino
Via Nazionale SS 106 - Sibari (CS)

normazione editoriale, impaginazione e veste grafica a cura di:
Giovanni Arcudi, Roberto Matteini
Settore Servizi Tecnici di Supporto
Servizio Formazione Professionale e del Personale
Servizio S.I.T.A.C.
Via degli Arconti, 2, Reggio Calabria

Finito di stampare in Settembre 2011

La collana informativa 2011

1	Agrumi: problematiche fitosanitarie emergenti e difesa integrata
2	La potatura degli agrumi
3	Il Cedro nel Tirreno Cosentino: innovazioni all'insegna delle tradizioni
4	Il controllo delle avversità nell'agro-ecosistema Olivo
5	I fattori che influiscono sulla qualità degli oli vergini di oliva ed alcuni consigli per l'analisi sensoriale
6	Il nocciolino di sansa: combustibile ecologico
7	Pratiche di cantina per una vinificazione di qualità
8	L'orticoltura tipica e di qualità nell'area del Pollino
9	La patata da seme: una risorsa per l'altopiano silano
10	La "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria IGP" - il disciplinare di produzione: interpretazione e tecniche applicative
11	La nuova tignola del pomodoro - un temibile parassita
12	La coltivazione dell'origano nell'Alto Jonio Cosentino: un alternativa produttiva
13	Appunti di caseificio - linee guida per l'utilizzo dei fermenti lattici
14	L'allevamento del pollo ruspante
15	Le attività agro-forestali nel contesto del Parco Naturale delle Serre
16	Colture ad uso energetico: risultati di prove sperimentali con essenze forestali a ciclo breve e cardo selvatico
17	Importanza delle analisi del terreno nella fertilizzazione delle colture agrarie
18	Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari: gli obblighi per l'azienda agricola
19	La verifica funzionale delle macchine per la distribuzione di prodotti fitosanitari - nuovi aggiornamenti
20	Le Denominazioni Comunali (De.Co.) per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

PSR 2007/2013 CALABRIA
Seminiamo Sviluppo

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto:

"AZIONI INFORMATIVE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROCESSO DI MODERNIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA CALABRESE DIRETTE A IMPRENDITORI AGRICOLI"

PSR Calabria 2007-2013 - misura 111, azione 3 - Bando Asse I e II del 04.08.2008

CUAA 00121900781