



Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese



IL PANORAMA AGRICOLO CALABRESE

**Osservazioni sullo stato del Settore Primario
nei 24 Distretti Territoriali Agricoli della Calabria**

Pubblicazione realizzata da ARSAC – Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’Agricoltura Calabrese
Viale Trieste 93 – 87100 Cosenza
© ARSAC ottobre 2020

Coordinamento, revisione e rielaborazione testi originali
Giovanni Maiorca (Ufficio Piani e Programmi L.R. 19/99)

Editing, impaginazione e grafica
Giuseppe Orrico (Ufficio Piani e Programmi L.R. 19/99)

Autori dei testi originali (per Centri di Divulgazione Agricola)

CeDA 1: Paola Cirone (*) – **CeDA 2:** Luigi Gallo (*); Giuseppe Tanese, Francesco Oliva – **CeDA 3:** Domenico Lanza (*); Vincenzo Liguori, Pietro Lucente – **CeDA 4:** Domenico Garritano (*) – **CeDA 5:** Antonio Mondera (*); Giacomo Spezzano, Francesco Nocera, Giovanni Servidio, Massimiliano Pometti, Damiano Bua – **CeDA 6:** Giorgio Spagnuolo (*); Guido Nicola Tegon, Adriana Pittore, Francesco Paternoster, Pasquale Danilo Fiore – **CeDA 7:** Fabio Petrillo (*); Alessandro Filardi, Luigia Florio – **CeDA 8:** Giuseppe De Marco (*); Giovanni Lamanna, Francesco Scicchitano – **CeDA 9:** Giuseppe Cicero (*); Angelo De Simone – **CeDA 10:** Giuseppe Stefanizzi (*); Michele Messina, Nicodemo Murgi, Stanislao Sacco, Antonio Squillace – **CeDA 11:** Giuseppe Rende (*); Giuseppe Giordano – **CeDA 12:** Silvano Molfese (*); Fausto Galiano, Michele Rizzo, Raffaella Soluri, Raffaele Spadea Falbo, Teresa Borelli, Luigi Esposito, Giuseppe Leuzzi – **CeDA 13:** Maria Concetta Manfredi (*); Giuseppe Bertolami, Giuseppe De Sensi, Giovanni Mastroianni Ianni, Antonio Mercuri, Caterina Sinopoli – **CeDA 14:** Maurizio Angotti (*); Vincenzo Loiacono, Michele Napolitano, Simone Saturnino, Salvatore Pascali – **CeDA 15:** Franco Penna (*); Antonio Clasadonte, Domenico Pascali – **CeDA 16:** Maria Milione (*); Andrea Aversa, Gennaro Bevilacqua, Giuseppina Bianco, Rosa Pescione – **CeDA 17:** Lidia Viterale (*); Laura Critelli, Rosario Franco, Rosario De Leo – **CeDA 18:** Concetta Leto (*); Giuseppe Cavallo, Altobella Sigilli – **CeDA 19:** Domenico Solano (*); Giuseppe Caristi, Mario Salvatore Caruso, Walter Cricri, Vincenzo Melissari – **CeDA 20:** Salvatore Pangallo (*); Angela Lentini, Rossana Mammone, Loredana Paviglianiti, Antonio Vilella – **CeDA 21:** Vincenzo Maione (*); Alessandro Cuteri, Saverio Zavaglia – **CeDA 22:** Antonio Minicuci (*); Antonio Zampaglione – **CeDA 23:** Vincenzina Scalzo (*); Giuseppe Filice, Antonio Alberto Folino, Giuseppe Antonio Nero, Francesco Tenore – **CeDA 24:** Giuseppe De Caro (*); Francesco Perrone.

* Responsabile CeDA

In copertina: olivicoltura sulle colline di Acri (CS). Foto: Diego Donghia, luglio 2020

INTRODUZIONE

Sono passati 23 anni dal momento in cui l'ARSAC - all'epoca ARSSA - pubblicò per la prima volta il "Rapporto Agricoltura Calabria", un corposo volume inserito nella gloriosa "Collana Verde ARSSA", con l'ambizioso scopo di fornire una "fotografia" del comparto primario calabrese, non tanto esaminato attraverso l'analisi dei dati statistici - pur importantissimi - bensì attraverso l'osservazione diretta e minuziosa svolta in campo dai numerosi tecnici che operano nei Centri di Divulgazione Agricola (CeDA) afferenti all'Azienda. L'Opera fu destinata a riscuotere grande successo: le copie del volume andarono subito "esaurite".

Con il presente elaborato, si vuole fornire una nuova versione - aggiornata, sintetica e di facile lettura - del citato "Rapporto". Come in passato, il compito di relazionare sull'agricoltura dei 24 distretti territoriali che connotano il panorama agricolo regionale, è stato affidato ai tecnici dei rispettivi 24 CeDA dell'ARSAC.

La divulgazione agricola rappresenta il presupposto fondamentale su cui si fonda l'azione dei Servizi di Sviluppo Agricolo, e cioè l'assistenza tecnica, la consulenza aziendale, i corsi di formazione ed informazione su molteplici tematiche di interesse agricolo e ambientale, attività svolte prevalentemente dai CeDA. I Divulgatori agricoli realizzano specifiche azioni formative ed informative dirette alle imprese agricole, zootecniche ed agroalimentari, fornendo loro consulenza per l'ammodernamento, il potenziamento e lo sviluppo, al fine di elevare la produzione e valorizzare le caratteristiche qualitative dei prodotti.

In tale ottica, deve essere senz'altro riconosciuto l'impegno manifestato dai tecnici dell'ARSAC sul territorio, se si pensa che attualmente sono ben pochi i dati statistici aggiornati sul mondo agricolo calabrese: il 6° Censimento agricolo risale al 2010 e quello previsto per l'anno 2020 è stato rinviato al 2021 per ovvie ragioni legate all'emergenza sanitaria che sta ancora interessando il nostro Paese.

Pertanto, è l'esperienza acquisita in anni di permanenza sul territorio che ha permesso ai Divulgatori agricoli di esaminare nel dettaglio ogni singolo aspetto dell'agricoltura del proprio ambito territoriale, registrando una mole di dati che, inevitabilmente, andava sgrossata e ridotta all'essenziale.

In particolare, sono stati omessi dall'elaborato finale tabelle e grafici riferiti al Censimento 2010 (pur conservando numerosi dati numerici all'interno del testo), nonché molte informazioni sulle tecniche colturali o di allevamento, tranne nel caso in cui esse risultassero condizionanti ed esplicative per comprendere la realtà agricola di riferimento.

Tutti questi dati sono, comunque, reperibili presso l'Ufficio Piani e Programmi dell'ARSAC, che ha curato la rilettura dei testi originali, uniformando il materiale eterogeneo a disposizione e riducendolo dalle iniziali 260 pagine alle attuali 125: meno della metà!

Non è escluso che, in futuro, le informazioni fornite dai Divulgatori agricoli possano costituire la base per la realizzazione di "monografie" di approfondimento per ogni singolo comparto.

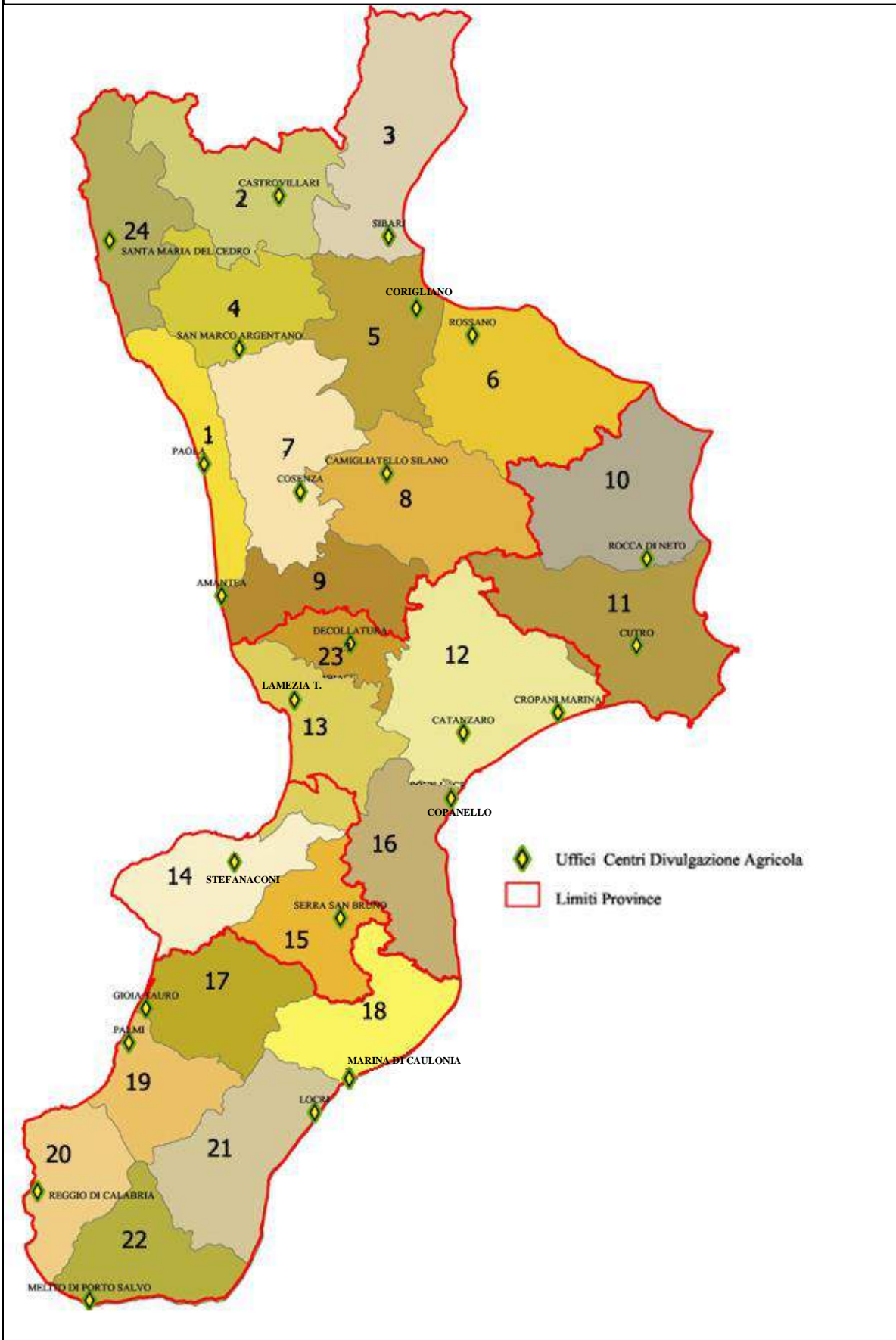
Si vuole sottolineare, non per ultimo, che il presente elaborato si presta egregiamente ad essere utilizzato come relazione di accompagnamento al bilancio di previsione dell'Azienda, per come disposto dall'art. 2 comma k) della L.R. n. 66 del 20.12.2012 istitutiva dell'ARSAC: *"l'Azienda provvede ogni anno, in occasione dell'approvazione del bilancio di previsione, ad elaborare una dettagliata relazione sullo stato dell'agricoltura ed a trasmetterla al Dipartimento Agricoltura. La relazione deve riguardare in particolare l'evoluzione tecnico-economica del settore in Calabria e le opportunità di sviluppo"*. Una funzione, quest'ultima, che si associa a quella di natura divulgativa, fruibile da chiunque sia interessato alla materia, e che rende la presente pubblicazione un prezioso punto di partenza per qualsivoglia studio approfondito sul comparto produttivo agricolo della nostra Regione.

Dr Bruno Maiolo
Direttore Generale ARSAC

**INDICE DEI DISTRETTI TERRITORIALI AGRICOLI E DEI RISPETTIVI
CENTRI DI DIVULGAZIONE AGRICOLA (Ce.D.A.)**

	pag.
ALTO TIRRENO COSENTINO (CeDA 24)	15
TIRRENO COSENTINO (CeDA 1)	17
AREA DEL POLLINO (CeDA 2)	20
ALTO IONIO COSENTINO (CeDA 3)	28
MEDIA VALLE DEL CRATI (CeDA 4)	33
PIANA DI SIBARI E MEDIO IONIO COSENTINO (CeDA 5)	40
ROSSANO E SILA GRECA (CeDA 6)	46
VALLO DI COSENZA (CeDA 7)	51
ALTOPIANO SILANO (CeDA 8)	57
AMANTEA E AREA DEL SAVUTO (CeDA 9)	61
VALLE DEL NETO E ALTO MARCHESATO (CeDA 10)	68
PIANA ISOLA CAPO RIZZUTO E BASSO MARCHESATO (CeDA 11)	74
MEDIO IONIO CATANZARESE (CeDA 12)	76
BASSO IONIO CATANZARESE (CeDA 16)	79
ALTO LAMETINO (CeDA 23)	85
PIANA DI LAMEZIA (CeDA 13)	91
ALTOPIANO DEL PORO (CeDA 14)	98
SERRE VIBONESI (CeDA 15)	103
PIANA DI GIOIA TAURO – ROSARNO (CeDA 17)	108
BASSO TIRRENO REGGINO (CeDA 19)	113
AREA DELLO STRETTO (CeDA 20)	118
ALTA LOCRIDE (CeDA 18)	123
LOCRIDE (CeDA 21)	130
AREA GRECANICA (CeDA 22)	135

RIPARTIZIONE IN DISTRETTI TERRITORIALI AGRICOLI DELLA CALABRIA
 CON RIFERIMENTO AI CENTRI DI DIVULGAZIONE AGRICOLA (Ce.D.A.)



Indice dei Comuni Calabresi ripartiti per Distretto Territoriale Agricolo e
Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A) di riferimento

COMUNE	DISTRETTO TERRITORIALE AGRICOLO	CeDA	pag.
Acquaformosa	Area del Pollino	2	20
Acquappesa	Tirreno Cosentino	1	17
Acquaro	Serre Vibonesi	15	103
Acri	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
Africo	Locride	21	130
Agnana Calabria	Locride	21	130
Aiello Calabro	Amantea e Area del Savuto	9	61
Aieta	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Albi	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Albidona	Alto Ionio Cosentino	3	28
Alessandria del Carretto	Alto Ionio Cosentino	3	28
Altilia	Amantea e Area del Savuto	9	61
Altomonte	Media Valle del Crati	4	33
Amantea	Amantea e Area del Savuto	9	61
Amaroni	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Amato	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Amendolara	Alto Ionio Cosentino	3	28
Andali	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Anoia	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Antonimina	Locride	21	130
Aprigliano	Altopiano Silano	8	57
Ardore	Locride	21	130
Arena	Serre Vibonesi	15	103
Argusto	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Badolato	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Bagaladi	Area Grecanica	22	135
Bagnara	Basso Tirreno Reggino	19	113
Belcastro	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Belmonte Calabro	Tirreno Cosentino	1	17
Belsito	Amantea e Area del Savuto	9	61
Belvedere di Spinello	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Belvedere Marittimo	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Benestare	Locride	21	130
Bianchi	Amantea e Area del Savuto	9	61
Bianco	Locride	21	129
Bisignano	Vallo di Cosenza	7	51
Bivongi	Alta Locride	18	123
Bocchigliero	Rossano e Sila Greca	6	46
Bonifati	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Bonifati	Tirreno Cosentino	1	17
Borgia	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Botricello	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Bova	Area Grecanica	22	135
Bova Marina	Area Grecanica	22	135
Bovalino	Locride	21	130
Brancaleone	Area Grecanica	22	135
Briatico	Altopiano del Poro	14	98
Brognaturo	Serre Vibonesi	15	103

Bruzzano Zeffirio	Locride	21	130
Buonvicino	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Caccuri	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Caccuri	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Calanna	Area dello Stretto	20	118
Calopezzati	Rossano e Sila Greca	6	46
Caloveto	Rossano e Sila Greca	6	46
Camini	Alta Locride	18	123
Campana	Rossano e Sila Greca	6	46
Campo Calabro	Area dello Stretto	20	118
Candidoni	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Canna	Alto Ionio Cosentino	3	28
Canolo	Locride	21	130
Capistrano	Serre Vibonesi	15	103
Caraffa del Bianco	Locride	21	130
Caraffa di Catanzaro	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Cardeto	Area dello Stretto	20	118
Cardinale	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Careri	Locride	21	130
Cariati	Rossano e Sila Greca	6	46
Carlopoli	Alto Lametino	23	85
Carolei	Vallo di Cosenza	7	51
Carpanzano	Amantea e Area del Savuto	9	61
Casabona	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Casali del Manco	(vedi: Casole B., Trenta, Pedace, Serra Pedace, Pietrafitta)	7-8	51, 57
Casignana	Locride	21	130
Casole Bruzio	Vallo di Cosenza	7	51
Cassano Ionio	Alto Ionio Cosentino	3	28
Castelsilano	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Castiglione Cosentino	Vallo di Cosenza	7	51
Castrolibero	Vallo di Cosenza	7	51
Castroregio	Alto Ionio Cosentino	3	28
Castrovillari	Area del Pollino	2	20
Catanzaro	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Caulonia	Alta Locride	18	123
Celico	Altopiano Silano	8	57
Cellara	Amantea e Area del Savuto	9	61
Cenadi	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Centrache	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Cerchiara Di Calabria	Alto Ionio Cosentino	3	28
Cerenza	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	67
Cerisano	Vallo di Cosenza	7	51
Cerva	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Cervicati	Vallo di Cosenza	7	51
Cerzeto	Vallo di Cosenza	7	51
Cessaniti	Altopiano del Poro	14	98
Cetraro	Tirreno Cosentino	1	17
Chiaravalle Centrale	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Cicala	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Ciminà	Locride	21	130
Cinquefrondi	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Cirò	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Cirò Marina	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68

Cittanova	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Civita	Area del Pollino	2	20
Cleto	Amantea e Area del Savuto	9	61
Colosimi	Amantea e Area del Savuto	9	61
Condofuri	Area Grecanica	22	135
Conflenti	Alto Lametino	23	85
Corigliano Calabro	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
Corigliano-Rossano	(vedi.: Corigliano Calabro, Rossano)	5-6	40, 46
Cortale	Piana di Lamezia	13	91
Cosenza	Vallo di Cosenza	7	51
Cosoleto	Basso Tirreno Reggino	19	113
Cotronei	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Cropalati	Rossano e Sila Greca	6	46
Cropani	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Crosia	Rossano e Sila Greca	6	46
Crotone	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Crucoli	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Curinga	Piana di Lamezia	13	91
Cutro	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Dasà	Serre Vibonesi	15	103
Davoli	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Decollatura	Alto Lametino	23	85
Delianuova	Basso Tirreno Reggino	19	113
Diamante	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Dinami	Serre Vibonesi	15	103
Dipignano	Vallo di Cosenza	7	51
Domanico	Vallo di Cosenza	7	51
Drapia	Altopiano del Poro	14	98
Fabrizia	Serre Vibonesi	15	103
Fagnano Castello	Media Valle del Crati	4	33
Falconara Albanese	Tirreno Cosentino	1	17
Falerna	Piana di Lamezia	13	91
Feroleto	Piana di Lamezia	13	91
Feroleto della Chiesa	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Ferruzzano	Locride	21	130
Figline Vegliaturo	Amantea e Area del Savuto	9	61
Filadelfia	Altopiano del Poro	14	98
Filandari	Altopiano del Poro	14	98
Filogaso	Altopiano del Poro	14	98
Firmo	Media Valle del Crati	4	33
Fiumara	Area dello Stretto	20	118
Fiumefreddo	Tirreno Cosentino	1	17
Fossato Serralta	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Francavilla Angitola	Altopiano del Poro	14	98
Francavilla Marittima	Alto Ionio Cosentino	3	28
Francica	Altopiano del Poro	14	98
Frascineto	Area del Pollino	2	20
Fuscaldò	Tirreno Cosentino	1	17
Gagliato	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Galatro	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Gasperina	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Gerace	Locride	21	130
Gerocarne	Serre Vibonesi	15	103

Giffone	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Gimigliano	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Gioia Tauro	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Gioiosa Ionica	Alta Locride	18	123
Girifalco	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Gizzeria	Piana di Lamezia	13	91
Grimaldi	Amantea e Area del Savuto	9	61
Grisolia	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Grotteria	Alta Locride	18	123
Guardavalle	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Guardia Piemontese	Tirreno Cosentino	1	17
Ionadi	Altopiano del Poro	14	98
Isca sullo Jonio	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Isola Capo Rizzuto	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Jacurso	Piana di Lamezia	13	91
Joppolo	Altopiano del Poro	14	98
Laganadi	Area dello Stretto	20	118
Lago	Amantea e Area del Savuto	9	61
Laino Borgo	Area del Pollino	2	20
Laino Castello	Area del Pollino	2	20
Lamezia Terme	Piana di Lamezia	13	91
Lappano	Altopiano Silano	8	57
Lattarico	Vallo di Cosenza	7	51
Laureana di Borrello	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Limbadi	Altopiano del Poro	14	98
Locri	Locride	21	130
Longobardi	Tirreno Cosentino	1	17
Longobucco	Rossano e Sila Greca	6	46
Lungro	Area del Pollino	2	20
Luzzi	Vallo di Cosenza	7	51
Magisano	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Maida	Piana di Lamezia	13	91
Maierà	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Maierato	Altopiano del Poro	14	98
Malito	Amantea e Area del Savuto	9	61
Malvito	Media Valle del Crati	4	33
Mammola	Alta Locride	18	123
Mandatoriccio	Rossano e Sila Greca	6	46
Mangone	Amantea e Area del Savuto	9	61
Marano Marchesato	Vallo di Cosenza	7	51
Marano Principato	Vallo di Cosenza	7	51
Marcellinara	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Marina di Gioiosa Ionica	Alta Locride	18	123
Maropati	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Martirano	Alto Lametino	23	85
Martirano Lombardo	Alto Lametino	23	85
Martone	Alta Locride	18	123
Marzi	Amantea e Area del Savuto	9	61
Melicuccà	Basso Tirreno Reggino	19	113
Melicucco	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Melissa	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Melito Porto Salvo	Area Grecanica	22	135
Mendicino	Vallo di Cosenza	7	51

Mesoraca	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Miglierina	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Mileto	Altopiano del Poro	14	98
Molochio	Basso Tirreno Reggino	19	113
Monasterace	Alta Locride	18	123
Mongiana	Serre Vibonesi	15	103
Mongrassano	Vallo di Cosenza	7	51
Montalto Uffugo	Vallo di Cosenza	7	51
Montauro	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Montebello Jonico	Area dello Stretto	20	118
Montegiordano	Alto Ionio Cosentino	3	28
Montepaone	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Monterosso	Serre Vibonesi	15	103
Morano Calabro	Area del Pollino	2	20
Mormanno	Area del Pollino	2	20
Motta San Giovanni	Area dello Stretto	20	118
Motta Santa Lucia	Alto Lametino	23	85
Mottafollone	Media Valle del Crati	4	33
Nardodipace	Serre Vibonesi	15	103
Nicotera	Altopiano del Poro	14	98
Nocara	Alto Ionio Cosentino	3	28
Nocera Tirinese	Piana di Lamezia	13	91
Olivadi	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Oppido Mamertina	Basso Tirreno Reggino	19	113
Oriolo	Alto Ionio Cosentino	3	28
Orsomarso	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Palermi	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Palizzi	Area Grecanica	22	135
Pallagorio	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Palmi	Basso Tirreno Reggino	19	113
Paludi	Rossano e Sila Greca	6	46
Panettieri	Amantea e Area del Savuto	9	61
Paola	Tirreno Cosentino	1	17
Papasidero	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Parenti	Amantea e Area del Savuto	9	61
Parghelia	Altopiano del Poro	14	98
Paterno calabro	Vallo di Cosenza	7	51
Pazzano	Alta Locride	18	123
Pedace	Altopiano Silano	8	57
Pedivigliano	Amantea e Area del Savuto	9	61
Pentone	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Petilia Policastro	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Petrizzi	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Petronà	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Piane Crati	Amantea e Area del Savuto	9	61
Pianopoli	Piana di Lamezia	13	91
Pietrafitta	Altopiano Silano	8	57
Pietrapaola	Rossano e Sila Greca	6	46
Pizzo	Altopiano del Poro	14	98
Pizzoni	Serre Vibonesi	15	103
Placanica	Alta Locride	18	123
Plataci	Alto Ionio Cosentino	3	28
Platania	Alto Lametino	23	85

Platì	Locride	21	130
Polia	Altopiano del Poro	14	98
Polistena	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Portigliola	Locride	21	130
Praia a Mare	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Reggio Calabria	Area dello Stretto	20	118
Rende	Vallo di Cosenza	7	51
Riace	Alta Locride	18	123
Ricadi	Altopiano del Poro	14	98
Rizziconi	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Rocca di Neto	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Rocca Imperiale	Alto Ionio Cosentino	3	28
Roccabernarda	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Roccaforte del Greco	Area Grecanica	22	135
Roccella Ionica	Alta Locride	18	123
Roggiano Gravina	Media Valle del Crati	4	33
Roghudi	Area Grecanica	22	135
Rogliano	Amantea e Area del Savuto	9	61
Rombiolo	Altopiano del Poro	14	98
Rosarno	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Rose	Vallo di Cosenza	7	51
Roseto Capo Spulico	Alto Ionio Cosentino	3	28
Rossano	Rossano e Sila Greca	6	46
Rota Greca	Vallo di Cosenza	7	51
Rovito	Altopiano Silano	8	57
Samo	Locride	21	130
San Basile	Area del Pollino	2	20
San Benedetto Ullano	Vallo di Cosenza	7	51
San Calogero	Altopiano del Poro	14	98
San Cosmo Albanese	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
San Costantino Calabro	Altopiano del Poro	14	98
San Demetrio Corone	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
San Donato di Ninea	Media Valle del Crati	4	33
San Ferdinando	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
San Fili	Vallo di Cosenza	7	51
San Floro	Medio Ionio Catanzarese	12	76
San Giorgio Albanese	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
San Giorgio Morgeto	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
San Giovanni di Gerace	Alta Locride	18	123
San Giovanni in Fiore	Altopiano Silano	8	57
San Gregorio d'Ippona	Altopiano del Poro	14	98
San Lorenzo	Area Grecanica	22	135
San Lorenzo Bellizzi	Area del Pollino	2	20
San Lorenzo del Vallo	Media Valle del Crati	4	33
San Luca	Locride	21	130
San Lucido	Tirreno Cosentino	1	17
San Mango d'Aquino	Alto Lametino	23	85
San Marco Argentano	Media Valle del Crati	4	33
San Martino di Finita	Vallo di Cosenza	7	51
San Mauro Marchesato	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
San Nicola Arcella	Alto Tirreno Cosentino	24	15
San Nicola da Crissa	Serre Vibonesi	15	103
San Nicola dell'Alto	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68

San Pietro a Maida	Piana di Lamezia	13	91
San Pietro Apostolo	Medio Ionio Catanzarese	12	76
San Pietro di Caridà	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
San Pietro in Amantea	Amantea e Area del Savuto	9	61
San Pietro in Guarano	Altopiano Silano	8	57
San Procopio	Basso Tirreno Reggino	19	113
San Roberto	Area dello Stretto	20	118
San Sostene	Basso Ionio Catanzarese	16	79
San Sosti	Media Valle del Crati	4	33
San Vincenzo La Costa	Vallo di Cosenza	7	51
San Vito sullo Ionio	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Sant'Alessio in Aspromonte	Area dello Stretto	20	118
Sant'Andrea Apostolo d. Ionio	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Sant'Eufemia d'Aspromonte	Basso Tirreno Reggino	19	113
Sant'Onofrio	Altopiano del Poro	14	98
Santa Caterina Albanese	Media Valle del Crati	4	33
Santa Caterina dello Ionio	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Santa Domenica Talao	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Santa Maria del Cedro	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Santa Severina	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Santa Sofia d'Epiro	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
Sant'Agata d'Esaro	Media Valle del Crati	4	33
Sant'Agata del Bianco	Locride	21	130
Sant'Ilario dello Ionio	Locride	21	130
Santo Stefano di Rogliano	Amantea e Area del Savuto	9	61
Santo Stefano in Aspromonte	Area dello Stretto	20	118
Saracena	Area del Pollino	2	20
Satriano	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Savelli	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Scala Coeli	Rossano e Sila Greca	6	46
Scalea	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Scandale	Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato	11	74
Scido	Basso Tirreno Reggino	19	113
Scigliano	Amantea e Area del Savuto	9	61
Scilla	Area dello Stretto	20	118
Sellia	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Sellia Marina	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Seminara	Basso Tirreno Reggino	19	113
Serra d'Aiello	Amantea e Area del Savuto	9	61
Serra Pedace	Altopiano Silano	8	57
Serra San Bruno	Serre Vibonesi	15	103
Serrastretta	Alto Lametino	23	85
Serrata	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Sersale	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Settingiano	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Siderno	Locride	21	130
Simbario	Serre Vibonesi	15	103
Simeri Crichi	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Sinopoli	Basso Tirreno Reggino	19	113
Sorbo San Basile	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Sorianello	Serre Vibonesi	15	103
Soriano	Serre Vibonesi	15	103
Soverato	Basso Ionio Catanzarese	16	79

Soveria Mannelli	Alto Lametino	23	85
Soveria Simeri	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Spadola	Serre Vibonesi	15	103
Spezzano Albanese	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
Spezzano della Sila	Altopiano Silano	8	57
Spilinga	Altopiano del Poro	14	98
Squillace	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Staiti	Area Grecanica	22	135
Staleti	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Stefanaconi	Altopiano del Poro	14	98
Stignano	Alta Locride	18	123
Stilo	Alta Locride	18	123
Strongoli	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Tarsia	Media Valle del Crati	4	33
Taurianova	Piana di Gioia Tauro - Rosarno	17	108
Taverna	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Terranova da Sibari	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
Terranova Sappo Minulio	Basso Tirreno Reggino	19	113
Terravecchia	Rossano e Sila Greca	6	46
Tiriolo	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Torano Castello	Vallo di Cosenza	7	51
Torre di Ruggiero	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Tortora	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Trebisacce	Alto Ionio Cosentino	3	28
Trenta	Vallo di Cosenza	7	51
Tropea	Altopiano del Poro	14	98
Umbriatico	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Vaccarizzo Albanese	Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino	5	40
Vallefiorita	Basso Ionio Catanzarese	16	79
Vallelonga	Serre Vibonesi	15	103
Varapodio	Basso Tirreno Reggino	19	113
Vazzano	Serre Vibonesi	15	103
Verbicaro	Alto Tirreno Cosentino	24	15
Verzino	Valle del Neto e Alto Marchesato	10	68
Vibo Valentia	Altopiano del Poro	14	98
Villa San Giovanni	Area dello Stretto	20	118
Villapiana	Alto Ionio Cosentino	3	28
Zaccanopoli	Altopiano del Poro	14	98
Zagarise	Medio Ionio Catanzarese	12	76
Zambrone	Altopiano del Poro	14	98
Zumpano	Vallo di Cosenza	7	51
Zungri	Altopiano del Poro	14	98

Alto Tirreno Cosentino

L'area denominata "Alto Tirreno Cosentino" comprende 16 comuni: Aieta; Belvedere Marittimo; Bonifati; Buonvicino; Diamante; Grisolia; Maierà; Orsomarso; Papisidero; Praia a Mare; San Nicola Arcella; S. Domenica Talao; Santa Maria del Cedro; Scalea; Tortora; Verbicaro.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 24 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Santa Maria del Cedro (CS).

LO SCENARIO

L'intero territorio è caratterizzato da un clima particolarmente mite, sia in estate che in inverno. Infatti, solo di rado si verificano sbalzi termici rilevanti e la particolare conformazione orografica del territorio protegge le colture dai venti freddi provenienti da Nord-Ovest. Per questo motivo, il cedro, agrume molto sensibile agli sbalzi termici, trova nel comprensorio dell'Alto Tirreno Cosentino il suo habitat ideale e, non a caso, l'intera area è conosciuta anche come "Riviera dei Cedri". I cambiamenti climatici, tuttavia, stanno rendendo più probabile il verificarsi di gelate, che rischiano di danneggiare irrimediabilmente le cedriere. Pertanto, sono allo studio nuovi sistemi di coltivazione che tengano conto delle mutate condizioni meteorologiche.

Le aziende agricole presenti sul territorio sono caratterizzate da dimensioni medio-piccole. Come logica conseguenza, nell'area non si contano strutture agroalimentari di rilevante importanza, dedite alla lavorazione delle produzioni tipiche del territorio, fatta eccezione per il cedro (produzione di marmellate, liquori, dolci, ecc.) e per il peperoncino, per il quale ogni anno viene organizzato un "festival" nel comune di Diamante.

Per quanto riguarda l'occupazione, la maggior parte delle aziende utilizza manodopera stagionale, ed è lo stesso imprenditore agricolo, con i suoi familiari, ad essere impegnato nella conduzione dell'azienda. L'utilizzo dei mezzi tecnici aziendali viene eseguito irrazionalmente, rispondendo ancora al metodo di coltivazione convenzionale, in netto contrasto con quanto dettato dalle politiche agricole comunitarie. Di fatto, il numero di aziende che adotta il metodo di coltivazione integrato o biologico certificato è veramente esiguo: molte operazioni colturali vengono eseguite senza il supporto tecnico necessario a programmare, ad esempio, una fertilizzazione o un trattamento fitosanitario.

Nel comprensorio in esame manca, infine, un'efficiente organizzazione di mercato che possa garantire agli agricoltori la commercializzazione dei prodotti: non si fa ricorso all'associazionismo ed alla cooperazione, che garantirebbero un margine di mercato anche fuori regione. Pertanto, la maggior parte delle produzioni agricole raggiunge esclusivamente i mercati locali, soprattutto nel periodo estivo, prediletto dal flusso turistico.

Le aziende difficilmente possiedono i requisiti minimi per accedere ai finanziamenti del PSR, ma stentano ad aderire anche ai bandi promossi dal GAL "Riviera dei Cedri", che potrebbero offrire loro numerose opportunità di sviluppo.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

L'Alto Tirreno Cosentino è caratterizzato da colture storicamente legate al territorio per cultura e tradizioni e, tra queste, primeggia l'olivicultura. L'olivo trova il suo habitat ideale sulle colline, favorito dalla presenza di terreni ciottolosi, molto permeabili e ricchi di calcio. La cultivar più diffusa localmente è l' "Oliva Dolce", molto simile alla "Dolce di Rossano", caratterizzata da piante di grande mole, molto produttive, diffuse su piccoli appezzamenti con sestri di impianto irregolari, non soggetta a operazioni colturali meccanizzate e la cui produzione, nella quasi totalità dei casi, viene impiegata per autoconsumo. Un'altra varietà è l'"Oliva Amara", simile alla "Roggianese". Essa si presenta con piante di piccole dimensioni, ed è caratterizzata da una buona produzione di

olive, ma da una scarsa resa in olio. Quest'ultimo, tuttavia, risulta di qualità superiore rispetto alla cv. "Dolce", e si conserva anche più a lungo.

Comparto viticolo

La maggior parte dei vigneti si rinviene nei comuni di Verbicaro ed Orsomarso, ma anche Grisolia, S. Domenica Talao e S. Maria del Cedro, dove l'esposizione e la natura del terreno (calcareo) fanno sì che si produca un particolare vino di qualità, rientrante nella DOP "Terre di Cosenza – Sottozona Verbicaro", prodotto nelle versioni bianco e rosso, sia secco che dolce, o anche come passito o vino invecchiato (riserva), per la cui valorizzazione è stata recentemente istituita un'associazione di giovani viticoltori con sede a Verbicaro. Anche questo comparto produttivo, tuttavia, necessita di un'azione d'informazione e di formazione, per affinare le tecniche produttive, specie per quanto riguarda la trasformazione dell'uva in vino.

Comparto agrumicolo

Il frutto che caratterizza la zona è sicuramente il cedro. Nel dopoguerra, esso veniva definito "Oro Verde del Tirreno", rappresentando la risorsa più importante per lo sviluppo economico del territorio, intorno al quale si era costituita una filiera che procedeva dalla produzione fino alla commercializzazione del prodotto semi lavorato. Successivamente, molte aree destinate alla coltura del cedro furono sottratte alla coltura dalla speculazione edilizia, anche con il fine di incentivare lo sviluppo turistico del territorio, operazione destinata comunque a fallire nel tempo. Attualmente, la coltivazione del cedro interessa appena 50 ettari, distribuiti in piccoli appezzamenti di terreno, costituendo una vera e propria produzione di "nicchia".

Comparto floro-vivaistico

La floricoltura sta vivendo un periodo di forte sviluppo nel comprensorio in esame. Essa è stata introdotta da agricoltori in passato emigrati al Nord Italia, in particolare nella riviera ligure, poi rientrati in Calabria carichi dell'esperienza lavorativa acquisita in questo settore. Attualmente, molti giovani si dedicano a questa attività, che crea margini di profitto superiori a quelli registrati negli altri comparti dell'agricoltura tradizionale.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

L'Alto Tirreno Cosentino, come altri territori della Calabria, è rinomato per le sue produzioni "biologiche" che, in questo contesto, assumono particolare valenza anche per la recente costituzione del Biodistretto "BATICOS", che associa numerosi agricoltori che hanno adottato, in parte o in toto, il metodo di coltivazione biologico.

Tipico della zona è il miele, che qui viene prodotto sfruttando la peculiare flora che caratterizza i monti di Orsomarso, e che potenzialmente potrebbe dare origine a mieli "monoflora" di notevole interesse commerciale.

Una produzione tipica di questo territorio è costituita dai "Panacieddi di Verbicaro", costituiti da fagottini di foglie di cedro ripieni di uva passa "zibibbo" e pezzetti di buccia di cedro, legati con filo di ginestra selvatica e cotti in forno.

Interessante è anche la produzione di fichi secchi, sebbene essa assuma meno importanza rispetto al passato. Peculiare, altresì, la produzione di miele di fichi, molto usato nella pasticceria che tipizza questo territorio.

Rientra nelle produzioni di "nicchia" il fagiolino "Poverello di Aieta", legume molto apprezzato per la sua rusticità, la rapida cottura e per le sue eccellenti qualità organolettiche.

Nel territorio di Tortora è rinomato il peperone "Zafarana", che entra nella tradizione culinaria locale come peperone essiccato e macinato.

Tirreno Cosentino

L'area denominata "Tirreno Cosentino" comprende 11 Comuni: Acquappesa; Belmonte Calabro; Bonifati; Cetraro; Falconara Albanese; Fiumefreddo; Fuscaldo; Guardia Piemontese; Longobardi; Paola; San Lucido.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 1 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Paola (CS).

LO SCENARIO

Il comprensorio in esame si configura come uno stretto lembo di terra posto tra il mare Tirreno e le montagne della Catena Costiera, meglio conosciuta come Appennino Paolano, ed è caratterizzato da un clima mediterraneo, con inverni miti, in cui le temperature raramente scendono al di sotto dei 5°C. Allo stesso modo, in estate l'azione termica delle acque marine tende ad abbassare le temperature massime, generalmente sotto i 30°C, anche se spesso l'alto livello di umidità rende la sensazione di caldo maggiore. La piovosità annua è concentrata nei mesi invernali. I venti carichi di umidità, provenienti da ovest, vanno incontro alla repentina salita dei rilievi, si comprimono e liberano la loro umidità sotto forma di nebbie. Sempre nel periodo invernale, la zona è investita sovente da forti venti freddi e ciò ha reso difficile la coltivazione di alcune specie, ad esempio il cedro, che inizialmente aveva visto nascere i primi impianti presso il comune di Paola, successivamente abbandonati proprio a causa dei forti venti.

I dati inerenti la distribuzione altimetrica delle superfici, riferiscono che i comuni del comprensorio sono in parte classificati come collinari. I centri abitati con altimetria maggiore sono Guardia Piemontese e Bonifati, mentre quelli più vicini al livello del mare Paola, San Lucido e Acquappesa. Il suolo ha un notevole grado di omogeneità, probabilmente derivante dalle caratteristiche della roccia madre che lo ha generato. In linea di massima, si tratta di terreni di buona fertilità, tendenzialmente sciolti e ricchi di potassio, spesso limitati, tuttavia, dalla scarsa dotazione in fosforo assimilabile, dal pH decisamente acido, dalla scarsa capacità di ritenzione idrica e dalla limitata componente organica.

L'area si estende su una superficie complessiva di circa 360 km², in cui risiedono circa 55.000 abitanti, con una densità demografica complessiva decisamente bassa in tutto il comprensorio: in circa il 50% dei comuni, il numero di abitanti per km² è al di sotto delle 100 unità. Fanno eccezione i comuni rivieraschi di Paola, Fuscaldo, San Lucido ed Acquappesa, dove la densità demografica è rispettivamente di 361,134, 229 e 124 abitanti per km².

Solo il 4% della popolazione, come in quasi tutto il territorio regionale, è rappresentata da popolazione straniera, principalmente di origine bulgara, rumena e marocchina. Un valore così basso rispetto ai valori nazionali indica come nel territorio le risorse occupazionali siano così scarse da non attrarre gli extra comunitari, che in genere utilizzano il territorio solo come transito per poi raggiungere il nord Italia e l'Europa.

Le imprese agricole sono caratterizzate da strutture produttive piccole: più del 30% hanno una dimensione inferiore o pari ad 1 ettaro, e solo il 3-4% è compresa tra i 5-10 ettari. La conduzione è quasi interamente familiare, la manodopera extra familiare non supera il 5% ed è, in genere, extracomunitaria anche se le nuove norme sul contrasto all'immigrazione hanno generato profonde ripercussioni sulla disponibilità di tale manodopera in agricoltura.

La produzione è destinata per lo più al consumo locale anche se oggi si rileva una maggiore tendenza alla cooperazione. La presenza di strutture produttive agroalimentari e filiere è sostanzialmente ridotta ai frantoi per l'estrazione olearia ed a piccole realtà artigianali, volte alla produzione di insaccati e prodotti dolciari a base di fichi o prodotti tipici destinati al turismo, come conserve, peperoncino, etc.

Le piccole dimensioni aziendali per lo più a conduzione familiare e il costo elevato dei prodotti, hanno determinato il diffondersi di un'agricoltura che riduce all'essenziale gli interventi di

potatura, fertilizzazione, lavorazioni del terreno e difesa fitosanitaria. Nel comprensorio, le produzioni agroalimentari sostanzialmente vertono su olio nelle zone collinari, ortofrutta, con particolare riferimento al pomodoro di Belmonte, fichi, alcune varietà locali di albicocche.

Il pomodoro di Belmonte è l'unico pomodoro italiano con marchio De.Co. ed è prodotto per il 70% in Calabria. Le ridotte superfici aziendali e la mancanza di politiche commerciali adeguate determinino una valenza esclusivamente locale di questo prodotto.

Attualmente non si evidenziano grandi cambiamenti dell'agricoltura locale, se non nel senso di una continua ed inesorabile riduzione dell'importanza economica ed occupazionale del settore. Gran parte della produzione è destinata esclusivamente al consumo familiare e locale e, nonostante un crescente interesse delle nuove generazioni verso il mondo agricolo, in questi comuni il saldo demografico negativo si traduce in una propensione all'abbandono delle pratiche agricole.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

Per gran parte dei comuni del comprensorio, quello olivicolo è il principale comparto produttivo soprattutto per quanto riguarda le zone collinari. L'eccessiva frammentarietà, le ridotte dimensioni aziendali, gli elevati costi di produzione, soprattutto quelli legati alla raccolta nelle aree interne, rappresentano sicuramente i punti di debolezza del comparto.

Anche in questo comparto, viste le ridotte dimensioni aziendali, la produzione copre quasi esclusivamente il consumo familiare e locale. Diversi frantoi sono presenti in zona, ma spesso sono sotto utilizzati. La raccolta è ancora effettuata a mano o al massimo agevolata con pettini e scuotitori. Le varietà più diffuse sono essenzialmente quelle ammesse dall'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria", ossia: "Carolea", "Dolce di Rossano", "Sinopolese", "Grossa di Gerace", "Tondina" e "Roggianella". Si tratta di varietà autoctone che devono essere presenti in quantità non inferiore al 90%.

Gli impianti moderni sono molto sporadici e rimangono esempi isolati, testimonianza dei vari tentativi avviati per preservare l'importanza economica ed occupazionale del comparto.

Purtroppo, manca ancora la capacità commerciale per garantire il confezionamento, la distribuzione e il marketing. Non si rilevano particolari iniziative per lo sfruttamento del marchio IGP.

Comparto ortofrutticolo

Molto diffusi sono gli orti e le coltivazioni di alberi da frutto. Anche tale settore è condizionato dalla ridottissima superficie media delle unità produttive e dal conseguente mancato accesso alle economie di scala.

Tra le colture orticole spiccano senza dubbio il "Pomodoro di Belmonte" e la "Cipolla Rossa di Tropea IGP". La De.Co. "Pomodoro di Belmonte" è essenzialmente prodotta nei comuni di Belmonte e Longobardi; le varietà più diffuse sono il "Cuore di Bue" e il "Gigante Tondo". Il prodotto è venduto sul mercato locale, dove viene molto apprezzato anche dal turismo stagionale. I produttori spesso vendono i loro prodotti su banchi di legno a bordo della Strada Statale 18. La pianta produce in campo aperto e il suo ciclo di produzione è limitato al periodo primaverile-estivo. Le particolari condizioni climatiche del territorio di Belmonte conferiscono al prodotto una qualità organolettica superiore rispetto a quella di altri pomodori. Le produzioni sono diffuse in maniera equa sia sulla fascia costiera che collinare, da 0 a 600 metri. Le colline che declinano verso il mare proteggono dal vento e dal freddo, il clima mite favorisce i trapianti anticipati, il sottosuolo ricco di sostanze nutritive agevola l'allevamento. Sicuramente, la produzione di pomodoro di Belmonte sarebbe da incentivare, così come occorrerebbe incentivare l'associazionismo dei produttori per il confezionamento, frigoconservazione e trasporto verso i mercati generali.

La IGP "Cipolla Rossa di Tropea" viene coltivata nei comuni di Longobardi e Belmonte. La zona

di produzione è caratterizzata da terreni fertili, ricchi d'acqua e da un microclima mediterraneo, dove sole e mare mitigano gli inverni senza creare troppi sbalzi di temperatura. Questo microclima sembra sia in grado di determinare il caratteristico sapore dolce della cipolla, apprezzata anche all'estero.

In zona, l'orticoltura soffre molto il trend altalenante dei mercati, ma in termini generali è uno dei pochi ambiti agricoli che mantiene una certa potenzialità di miglioramento ed un rilevante riscontro economico.

La frutticoltura, con piccole produzioni, si trova diffusa in tutto l'areale. Particolare rilievo rivestono i fichi e alcune varietà locali di albicocca, come la "Sbergia".

Tutti i comuni ricadono nella zona del "Fico Cosentino" DOP, ma il comune di Belmonte fa da sovrano, soprattutto per la presenza della ben nota ditta Colavolpe. Il Consorzio Fico Essiccato del Cosentino è stato costituito nel 2003 da imprese di produzione e trasformazione allo scopo di valorizzare e promuovere il comparto dei fichi di Cosenza. E' stato realizzato un grande progetto di filiera che ha portato all'ammodernamento delle aziende, nonché ad un forte incremento delle superfici produttive. Produzione affascinante e storicamente significativa, i "Fichi di Cosenza" rappresentano una vera e propria risorsa economica e sociale della provincia di Cosenza. La Denominazione di Origine Protetta "Fichi di Cosenza" designa i frutti essiccati di fico domestico appartenenti alla varietà "Dottato". Questa varietà è particolarmente apprezzata per l'essiccazione, tanto che potrebbe completarla quasi interamente sulla pianta; è tollerante alle piogge e risulta particolarmente resistente alla *Blastofaga*, l'insetto che in natura feconda il fico, il quale non riesce a penetrare al suo interno.

Comparto agrumicolo e viticolo

Essenzialmente presente in piccoli appezzamenti destinati alla produzione per uso familiare, questo settore ha visto nel corso degli ultimi decenni un progressivo ed inesorabile affievolimento. Un danno immenso sia di natura economica che di natura sociale e culturale.

Comparto zootecnico

Il settore zootecnico è rappresentato da allevamenti non specializzati principalmente di suini e ovini destinati al consumo locale o per la produzione di capocollo di Calabria, soppressata, salsiccia e pancetta (DOP).

Comparto forestazione

Nei comuni con territori situati ad altitudine maggiore (es.: Falconara e Bonifati), circa la metà della SAU è destinata a zone boschive. Le essenze più diffuse sono essenzialmente resinose e latifoglie. Mancano, nell'area, industrie volte all'utilizzazione dei proventi legnosi. Trattasi di un comparto produttivo del tutto particolare, messo in crisi dall'avvento di materiali alternativi al legno (es.: materiali plastici) con cui produrre manufatti destinati all'edilizia ed al commercio (cassette ortofrutta e contenitori vari).

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Oltre ai già citati IGP Cipolla di Tropea, IGP Olio di Calabria, DOP Fico di Cosenza, DOP Soppressata, Capocollo, Salsiccia e Pancetta di Calabria e De.Co. Pomodoro di Belmonte, è meritevole di menzione una rinomata produzione di miele, presente in tutti i comuni del comprensorio, ma con intensità talmente bassa da non assumere una concreta valenza economica.

Area del Pollino

L'area denominata "Area del Pollino" comprende 12 Comuni: Acquafamosa; Castrovillari; Civita; Frascineto; Laino Borgo; Laino Castello; Lungro; Morano Calabro; Mormanno; San Basile; San Lorenzo Bellizzi; Saracena.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 2 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Castrovillari (CS).

LO SCENARIO

Il territorio ricade in provincia di Cosenza ed è esteso per circa 700 km². Si estende in direzione sud verso la Piana di Sibari, che in parte interessa anche il comprensorio in esame, e in direzione nord verso l'imponente gruppo montuoso del massiccio del Pollino. Il clima è influenzato dalla bassa latitudine, dalla vicinanza dei mari Jonio e Tirreno e dalla presenza dei rilievi che, per il loro orientamento, impediscono il passaggio delle masse di aria umida provenienti dal mare. L'andamento della piovosità e delle temperature consentono di distinguere un clima invernale di tipo temperato freddo, quasi continentale, nelle parti più alte dei versanti del Pollino, e un clima di tipo temperato caldo, mediterraneo, nelle zone a basse quote. Oltre i 1200 metri di quota, sono abbondanti anche le precipitazioni nevose, il cui manto persiste da novembre a giugno. Per l'eterogeneità dei caratteri litologici e strutturali delle formazioni presenti nel comprensorio, l'idrogeologia presenta una estrema varietà di aspetti nella circolazione ed emergenza delle acque sotterranee, nonché nella consistenza delle riserve idriche.

Con D.P.R. del 15/11/1993 è stato istituito il Parco Nazionale del Pollino e ne è stata definita la perimetrazione. Il territorio del Parco comprende 56 comuni, distribuiti tra Calabria e Basilicata con una superficie complessiva di circa 190.000 ha. L'Ente di gestione del Parco ha sede a Rotonda in Provincia di Potenza. I territori dei comuni del comprensorio in esame rientrano interamente in quest'area protetta, con la sola esclusione di parte del territorio di Castrovillari e parte dei territori di Lungro, Acquafamosa, Saracena e Morano Calabro.

I comuni situati in alta collina e montagna presentano un quadro agricolo piuttosto omogeneo, con una certa prevalenza di colture estensive: seminativi, foraggere avvicendate, prati e prati-pascoli. I terreni demaniali, invece, vengono prevalentemente utilizzati a pascolo o prato-pascolo e bosco. A partire dagli anni '70, si è verificato un sensibile incremento della superficie boscata per l'attività di imboschimento e rimboschimento che ha interessato anche terreni seminativi di privati cittadini. Oggi sono in atto procedure di restituzione dei terreni imboschiti da parte della Regione Calabria ai legittimi proprietari. Nelle aree di media e bassa collina, fino a una quota media di circa 500 m s.l.m., i terreni sono coltivati a olivo e in minor misura a vite. Limitatamente ad aree irrigue situate in agro di Mormanno, Laino Borgo e Laino Castello, si è sviluppata un'orticoltura di qualità e a basso impatto ambientale. Nella pianura di Sibari in agro di Castrovillari e Saracena, in condizioni pedoclimatiche e socio-economiche diverse rispetto alla collina e alla montagna, a partire dagli anni '60, in alternativa alla cerealicoltura, si è sviluppata una frutticoltura intensiva con prevalente coltivazione del pesco insieme ad altre drupacee. Inoltre, si è anche diffusa la coltivazione degli agrumi, dell'olivo, delle ortive e la zootecnia intensiva. A Morano Calabro e Castrovillari sono presenti alcune grandi aziende ad indirizzo ortofrutticolo (azienda Campoverde) e zootecnico (azienda Nola e Torre di Mezzo), che rivestono un importante ruolo nell'economia locale. Notevolissimo è il ruolo svolto dalla Cooperativa OSAS, che esporta la frutta direttamente sui mercati internazionali del Nord Europa. L'attività industriale dell'OSAS viene effettuata nel comune di Castrovillari, in uno stabilimento di circa 17.000 m², con una capacità oraria di trasformazione di decine di tonnellate. A queste realtà emergenti si contrappone una realtà economica più frammentaria, caratterizzata da numerose piccole aziende le cui produzioni sono finalizzate in gran parte all'autoconsumo. E' il caso delle piccole aziende part-time che coltivano appezzamenti di limitata estensione vicino ai centri abitati, producendo ortaggi, agrumi, animali da

cortile, destinati al mercato locale o alla vendita diretta al consumatore, da cui deriva una discreta fonte di reddito. Per quanto riguarda il mercato del lavoro, vi è da dire che i comparti della frutticoltura e agrumicoltura ricadenti nella Piana di Sibari si avvalgono del lavoro di migliaia di maestranze, rivestendo un ruolo molto importante per l'economia e lo sviluppo dell'intera Calabria. Questi comparti si caratterizzano per la qualità della frutta prodotta, in particolare pesche e altre drupacee, ma anche agrumi, alle quali si affiancano i prodotti delle aziende viticole, olivicole e orticole. La maggior parte delle aziende, infatti, adotta sistemi produttivi a basso impatto ambientale soprattutto nel controllo dei parassiti, che offrono garanzia di sicurezza e igiene, oltre ad eccezionali proprietà organolettiche. Negli ultimi anni si è constatato che l'occupazione in agricoltura è in aumento nel territorio dei comuni di Mormanno, Laino Borgo e Laino Castello, in quanto ivi si è affermata un'orticoltura a basso impatto ambientale con uso limitato di prodotti chimici di sintesi e un rilancio di ecotipi locali (fagiolo Poverello bianco, cece Nostrano, lenticchia di Mormanno, aglio bianco di Laino Borgo, segale, ecc.). Il territorio interessato a questo tipo di orticoltura, peraltro, è ricco di peculiarità ambientali, naturalistiche, architettoniche, paesaggistiche e archeologiche, che attraggono un gran numero di visitatori, coniugando così diversi tipi di turismo: gastronomico, culturale, ambientale naturalistico, di prossimità, sportivo. Si è assistito, inoltre, ad un sostanziale ricambio generazionale in agricoltura, favorito anche dalle misure adottate dagli ultimi programmi PSR (primo insediamento in agricoltura, ammodernamento, ecc.). In tale ottica, il GAL Pollino Sviluppo, in seguito alle azioni di rilancio degli ecotipi locali sopra elencati, ha attivato nel proprio PAL delle micro-filiere specifiche.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto cerealicolo

Negli ultimi anni, il frumento ha subito una riduzione della superficie coltivata ma, ancora oggi, è una coltura predominante nelle rotazioni colturali, soprattutto nelle zone collinari e montane. In passato, il frumento tenero occupava una maggiore superficie rispetto al frumento duro. Successivamente, grazie ai contributi CEE (integrazione al prezzo), si è assistito ad una maggiore diffusione delle superfici investite a frumento duro ma, attualmente, le superfici tendono nuovamente a diminuire a favore del frumento tenero. Alle normali rotazioni, in cui al frumento segue una coltura da rinnovo (es.: mais o patata), nelle zone montane e collinari di Mormanno, Morano Calabro, Laino Castello, Laino Borgo, Lungro e Saracena, dove si pratica la zootecnia, il frumento è in successione prevalentemente con orzo, avena, erba medica e mais. Nelle aree irrigue, la coltura del frumento è generalmente in successione con una coltura orticola. In pianura, a sud di Castrovillari, nei terreni non irrigui si riscontra qualche caso di monocultura di frumento. Le rese di frumento duro, in pianura, possono raggiungere i 45-50 q/ha, mentre in collina e montagna sono di circa 20 q/ha. Per il frumento tenero le rese sono leggermente inferiori. Il frumento, in parte viene utilizzato e reimpiegato in azienda, in parte viene commercializzato. La paglia, in genere, viene raccolta nel centro aziendale e utilizzata per l'allevamento zootecnico, prevalentemente come lettiera e raramente come alimentazione dei bovini. Le rese di paglia sono dell'ordine di 200-250 balle/ha (60-70 q/ha). Altri cereali che rivestono importanza economica, specialmente in aziende zootecniche di collina e di montagna, sono l'orzo e l'avena. Nella maggior parte dei casi, queste colture sono praticate in successione al frumento. Le produzioni di granella si aggirano intorno ai 30-40 q/ha, a seconda delle varietà. Nelle aziende di collina e di montagna, laddove è diffuso l'allevamento zootecnico, la granella è reimpiegata per l'alimentazione del bestiame. La segale, invece, che era molto diffusa nel secolo scorso, è presente sporadicamente nelle zone montane, ma di recente si sta nuovamente diffondendo, grazie ad alcune iniziative riguardanti il rilancio di questa coltura. La coltivazione del mais viene praticata sia per la produzione di granella che per l'erbaio e il trinciato.

Comparto orticolo

Le aziende orticole sono collocate prevalentemente in due ambienti ben distinti: uno a sud di Castrovillari ed l'altro in collina, a nord di Mormanno. Nel primo ambiente, zona di pianura, viene praticata un'orticoltura intensiva caratterizzata sia da poche grandi aziende con superficie superiore ai 10 ha, sia da piccole aziende dell'ordine di 0,5 ha o meno, che producono per l'autoconsumo e/o per la vendita al dettaglio nei mercatini locali. Nel territorio del Parco Nazionale del Pollino, ovvero nei comuni di Mormanno, Laino Castello e Laino Borgo, negli ultimi anni si è sviluppata un'orticoltura tipica, di qualità e a basso impatto ambientale. L'orticoltura estiva, in queste aree, rappresenta oggi una reale occasione di nuova occupazione per le giovani generazioni, in quanto le tecniche di coltivazioni delle specie orticole sono semplici e consentono di concentrare il lavoro in azienda per 5 mesi all'anno (maggio-settembre), condizione che risulta particolarmente attrattiva per i giovani.

Comparto viticolo

In questo comparto si riscontra una notevole frammentazione aziendale e in diverse aziende la produzione è destinata prevalentemente all'autoconsumo. Dei 12 comuni compresi nel territorio, soltanto Frascineto, Castrovillari e Saracena presentano una maggiore vocazione viticola. La commercializzazione del vino viene effettuata da diverse aziende medio-piccole, prevalentemente imbottigliato. I vitigni più diffusi sono il "Gaglioppo", il "Montonico" e la "Malvasia". Nel comune di Saracena si produce, in quantità limitata, un moscato divenuto presidio Slow Food.

Comparto olivicolo

Le aziende olivicole sono diffuse soprattutto nei comuni di Castrovillari, Saracena, Lungro, Civita e San Basile. Le cultivar maggiormente diffuse sul territorio sono la "Tondino", la "Santomauro", la "Corniola", la "Mafra" e la "Leccino". Inoltre, si stanno diffondendo nei nuovi impianti le varietà "Carolea" e "Nocellara Messinese", utilizzate maggiormente come olive da mensa. La forma di allevamento predominante, nella generalità dei casi, è il vaso classico. L'altezza di impalcatura negli oliveti tradizionali, in molti casi è superiore a m 1,20 mentre, negli impianti costituiti di recente, l'altezza è di 1 metro. Quest'ultima scelta facilita la raccolta anche meccanica. Per quanto riguarda le tecniche colturali negli impianti più vecchi, prevalentemente ubicati in collina, si adottano tecniche colturali tradizionali caratterizzate, nella maggior parte dei casi, da concimazioni saltuarie, scarsi interventi di potatura e assenza di interventi di difesa fitosanitaria. La raccolta viene eseguita quasi esclusivamente a mano, mediante brucatura, scuotitura e pettinatura dei rami. Le produzioni medie unitarie di molti oliveti sono generalmente basse, i costi di produzione sono peraltro cresciuti per effetto dell'aumento del costo dei mezzi tecnici e della manodopera. La raccolta e la potatura rappresentano le operazioni colturali più costose, incidendo, in alcuni casi, fino al 70% e destando, quindi, le maggiori preoccupazioni sul piano economico per la crescente difficoltà a reperire, soprattutto nei momenti di punta, la manodopera necessaria. Questa situazione di crisi ha determinato una notevole contrazione del margine di convenienza economica della coltura che, non riuscendo ad essere remunerativa, si regge grazie alle integrazioni comunitarie. In molti oliveti non si pratica la difesa fitosanitaria, sia preventiva che curativa e ciò contribuisce a determinare una pessima qualità dell'olio. Nei nuovi impianti si utilizzano cultivar a duplice attitudine, soprattutto nelle aree irrigue situate in pianura a sud di Castrovillari. Tali impianti vengono condotti con adeguate e più avanzate tecniche colturali, che prevedono in alcuni casi interventi di lotta guidata con l'ausilio di trappole a feromone per il controllo della *Zeuzera pyrina* e del *Dacus oleae*.

Comparto frutticolo-agrumicolo

Il pesco è coltivato in buona parte in aziende che aderiscono alla cooperativa OSAS, costituita nei primi anni '60 per iniziativa di 15 imprenditori che convertirono in pescheto alcuni terreni coltivati a seminativo e a pascolo. La coltivazione di pesche e nettarine si diffuse grazie anche alle

condizioni pedoclimatiche che favorivano la produzione di varietà precocissime, permettendo di arrivare sui mercati in anticipo rispetto ad altre zone. In seguito, per ottimizzare l'impiego di manodopera, sia in campagna che al centro di lavorazione, le aziende estesero la coltivazione anche a varietà precoci, intermedie e tardive. Le principali varietà di pesco attualmente coltivate sono: "Springcrest", "Maycrest", "Spring Lady". Fra le nettarine prevalgono "Armking" (precocissima), "Springred" (precoce) e "Flavortop" (media). Per le pesche da industria, al primo posto si colloca la "Merriam" a maturazione tardiva, seguita dalla "Andross" a maturazione media e dalla "Loadel" a maturazione precoce. La raccolta va dalla seconda decade di maggio, per le varietà extraprecoci e precoci, a settembre per le varietà tardive. La frutta è commercializzata sui mercati nazionali ed esteri (prevalentemente centro e nord Europa). Una parte della produzione di pesche è destinata alla trasformazione in frutta sciropata negli impianti dell'OSAS.

La coltivazione degli agrumi, prevalentemente arancio e clementine, è localizzata esclusivamente nei comuni di Castrovillari e Saracena. Le varietà di arancio coltivate sono: "Navelina", "Tarocco", "Whashington navel", "Sanguinello", "Moro", "Arancio comune", "Ovale calabrese", "Maltese". Le varietà di clementine sono: "Comune", "S.R.A. 63", "Oroval" e "Monreal". Nel recente passato c'è stata la tendenza a sostituire queste varietà con altre di recente introduzione, al fine di ampliare il periodo di commercializzazione con cultivar precoci e cultivar tardive.

Comparto zootecnico

Gli allevamenti presenti nell'area riguardano soprattutto bovini e ovi-caprini, mentre quelli di suini e di animali di bassa corte sono destinati soprattutto all'autoconsumo. Nella zona di alta collina/montagna la produzione è orientata soprattutto verso gli animali da carne che utilizzano pascoli sia su terreni aziendali che su terreni di proprietà comunali. A questo proposito, si evidenzia il degrado dei pascoli per mancanza di cure colturali e per l'eccessivo carico di bestiame che ne impoverisce la cotica erbosa. Le razze bovine maggiormente utilizzate sono: "Charolaise", "Bruna", "Jersey", "Limousine" e "Pezzata Rossa", ma non manca la presenza anche di razze più rustiche come la "Podolica". Generalmente, l'allevamento bovino da carne viene praticato allo stato semi-brado, lasciando gli animali al pascolo quasi per tutto l'anno, tranne nei periodi più freddi, quando vengono ricoverati in stalla e alimentati con scorte di fieno. Il numero di capi per azienda è mediamente pari a circa 30, con la presenza di aziende che arrivano ad allevare anche 100 e più capi.

L'allevamento ovi-caprino è condotto allo stato semi-brado. Il numero di capi per azienda è mediamente pari a circa 50, tra ovini e caprini, con prevalenza di caprini. Tra le razze ovine allevate si trovano la "Comisana", la "Bergamasca", la "Leccese" e la "Gentile di Puglia", mentre tra le razze caprine si trovano la "Camosciata delle Alpi", la "Girgentana", la "Garganica" e la "Maltese". Le aziende zootecniche che praticano l'allevamento semi-brado, spesso occupano solamente manodopera familiare. Bisogna comunque sottolineare che queste aziende, pur potendo aumentare il numero di mandria e di conseguenza avere un maggior reddito, sono costrette a proporzionare i capi allevati proprio alla forza lavoro presente in famiglia. Alcune aziende zootecniche sono dotate di un punto vendita per il commercio diretto di carne al consumatore. Nelle zone di collina e pianura sono presenti anche allevamenti di ovi-caprini costituiti da qualche centinaio di capi, i cui proprietari sono specializzati nella produzione e trasformazione del latte in formaggio pecorino, con presenza di punto vendita aziendale.

Per quanto riguarda i bovini da latte, in località Campotenese nel comune di Morano Calabro e nella Piana di Cammarata del comune di Castrovillari, si riscontrano allevamenti specializzati con centinaia di capi, che adottano tecniche all'avanguardia, come alimentazione specifica per i vari capi, mungitura computerizzata, controllo di qualità del latte, automazione di operazioni di pulitura delle cuccette, benessere animale, inseminazione artificiale, controllo veterinario aziendale e altro. Le aziende zootecniche specializzate nell'allevamento di bovini da latte utilizzano in genere manodopera extra familiare, con assunzione di operai specializzati. Purtroppo, il miglioramento registrato nelle strutture aziendali e nell'adeguamento alle normative comunitarie non è stato

seguito da un altrettanto aumento del reddito, stante la diminuzione dei prezzi del latte e della carne al produttore.

Per quanto riguarda i suini, l'allevamento è destinato soprattutto all'autoconsumo, anche se non mancano casi di allevamenti costituiti da lattonzoli, acquistati su altri mercati, che dopo l'ingrasso, vengono venduti sui mercati locali, ove è molto diffusa la produzione di salumi tipici sia a livello industriale che familiare. Di fatto, sono presenti due salumifici nel comune di Mormanno e uno nel comune di Laino Castello, che si approvvigionano delle carni anche da mercati esterni e del nord Italia.

Nell'area operano poco più di una decina di apicoltori, nessuno dei quali, tuttavia, è specializzato in questa attività. Le aziende apistiche sono per la maggior parte dislocate nella zona di Castrovillari, dove sono presenti specie mellifere quali l'eucalipto, il timo e il rosmarino. Vi sono anche apicoltori nella zona collinare e pedemontana di Lungro, Saracena, Mormanno e Laino Borgo. La commercializzazione del miele avviene soprattutto direttamente in azienda.

Comparto foraggero

La coltivazione dell'erba medica si è diffusa dopo gli anni '70 del secolo scorso, affermandosi, in particolare, nelle aziende zootecniche di montagna nei comuni di Mormanno e Morano Calabro. Nella maggioranza dei casi, in queste zone l'erba medica viene coltivata in asciutto, anche se non mancano casi in cui si coltiva in irriguo. Il medicaio, in genere, ha una durata di circa 5 anni e l'utilizzazione più ricorrente è in forma affienata. Nelle aziende situate a più alta quota e in asciutto si effettuano due tagli, raramente il terzo, a seconda della piovosità della stagione. Il foraggio affienato viene utilizzato in azienda per l'alimentazione del bestiame e, se in eccesso, viene venduto sul mercato locale. La resa media nelle aziende in asciutto si aggira attorno alle 400 balle/ha (100-130 q/ha).

Comparto forestazione

I boschi cedui di proprietà privata e i boschi pubblici adibiti ad uso civico rivestono un ruolo importante nell'economia rurale dell'area, soprattutto per produrre legna da ardere. Sono presenti boschi di alto fusto e di protezione, che assolvono rispettivamente a funzioni naturalistico-ricreative e di difesa idrogeologica. I boschi cedui pubblici e privati e i boschi di alto fusto pubblici sono utilizzati per la produzione di legname da paleria, travi e tavole. Nelle fustaie, in considerazione dei numerosi vincoli legislativi, l'attività è limitata per lo più a interventi selvicolturali di dirado e di rinnovo.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Lenticchia di Mormanno

La lenticchia di Mormanno, già Presidio Slow Food, è un ecotipo locale diffuso nel territorio di Mormanno fino agli anni '70, successivamente ritenuta non più reperibile anche se qualche anziano agricoltore continuava a coltivarla in piccole quantità. Il suo ritrovamento, avvenuto in agro di Mormanno, è stato il punto di partenza per uno studio realizzato dall'ARSAC in collaborazione del CNR di Bari. Questa lenticchia ha una elevata biodiversità intrinseca che è ben evidente nel seme, dove si distinguono cinque diversi colori (verde, verde con screziature verde scuro, rosa, beige, beige con screziature marrone) a cui corrispondono altrettanti biotipi. Possiamo affermare che, tra le lenticchie a seme piccolo, come quella di Castelluccio di Norcia, di Santo Stefano di Sessanio e di Colfiorito, la lenticchia di Mormanno è quella più studiata. Con l'analisi genetica e biochimica dei semi si è giunti a realizzare una sorta di carta d'identità che rende difficile confondere la lenticchia di Mormanno con altre lenticchie a seme piccolo. In questi anni, l'ARSAC si è occupata di moltiplicare le piccole quantità di seme ritrovato per poi ridistribuirlo tra gli attuali produttori, creando una nuova opportunità di reddito e di sviluppo. Attualmente, la lenticchia di Mormanno, si coltiva secondo un disciplinare predisposto dall'ARSAC e approvato dai produttori, che esclude

l'uso dei prodotti chimici di sintesi. Negli ultimi anni, negli ambienti pedoclimatici di origine, si è osservato che ad una abbondante fioritura non corrisponde una altrettanta formazione di baccelli. Addirittura, in alcuni casi non si forma alcun baccello. Questo fenomeno potrebbe essere determinato dai cambiamenti climatici.

Fagiolo Poverello bianco

Il fagiolo Poverello bianco è un ecotipo locale che si coltiva nel territorio del Parco Nazionale del Pollino, nelle aree irrigue dei Comuni di Mormanno, Laino Castello e Laino Borgo. Qualitativamente, si caratterizza per un grosso seme di forma ovale e di colore bianco privo di screziature, con bassa percentuale di tegumento e un ridotto tempo di cottura. Ha un elevato contenuto proteico, mediamente pari a circa il 26%, con alti valori di proteine solforate. La produzione si attesta intorno ai 13 quintali di granella secca/ettaro. L'ARSAC, in collaborazione con numerose istituzioni di ricerca, ha realizzato diverse iniziative finalizzate al rilancio del fagiolo Poverello bianco, determinando così un maggiore interesse da parte dei produttori e dei consumatori e un conseguente aumento della superficie coltivata, incentivando e sostenendo la costituzione di una cooperativa denominata "Pollino Food Exeperience". Il prodotto viene commercializzato sia sfuso che in confezioni sottovuoto da 700 e 350 grammi. Un valore aggiunto deriva dalla utilizzazione di questo fagiolo nella ristorazione locale. Di recente, i comuni di Mormanno, Laino Castello e Laino Borgo hanno deciso di istituire la Denominazione Comunale (De.Co.) per il fagiolo Poverello bianco. È uno dei pochi casi in cui comuni limitrofi riconoscono allo stesso prodotto agricolo un'unica De.Co.

Fagiolo Seccagno bianco

Il fagiolo Seccagno bianco è un ecotipo tradizionalmente diffuso nel territorio del Parco Nazionale del Pollino nei comuni di Morano Calabro, Mormanno, Laino Castello e Laino Borgo, ma anche in altre aree della Calabria. Si coltivava prevalentemente in consociazione con il mais, soprattutto in terreni non irrigui: da qui il nome di "seccagno". Il colore del seme è bianco con superficie liscia. Nella tradizione, non solo era alla base dell'alimentazione delle famiglie agricole, ma veniva commercializzato e rappresentava una importante fonte di reddito. Secondo alcune testimonianze, veniva anche barattato con altri beni alimentari quali: baccalà, pasta, olio, vino, ecc. La cottura di questo e di altri ecotipi di fagioli, nella tradizione, avveniva esclusivamente in vasi di terracotta denominati "pignate". Attualmente questo ecotipo di fagiolo si coltiva prevalentemente in terreni non irrigui e la semina si effettua dall'ultima decade di maggio fino a metà giugno. La raccolta avviene dalla fine di agosto a settembre, estirpando manualmente le piante dal terreno e lasciandole essiccare al sole per qualche giorno; in seguito mediante la battitura con forconi in legno, si separa la granella dai baccelli vuoti e dal resto delle piante. Il rilancio di questa coltura può rappresentare una integrazione al reddito degli agricoltori e un modo per fermare il grave fenomeno dell'abbandono del territorio.

Cece Nostrano

Il cece Nostrano è un ecotipo tradizionalmente diffuso nel territorio del Parco Nazionale del Pollino, nei comuni di Morano Calabro, Mormanno, Laino Castello e Laino Borgo, ma anche in altre zone della Calabria. Questo ecotipo è molto resistente alla siccità e non ha bisogno di particolari cure colturali. La semina si effettua nel mese di aprile e la raccolta, a seconda dell'altitudine e dell'andamento climatico, si effettua dalla metà di agosto alla metà di settembre. I semi maturi sono di forma rotondeggiante, a superficie liscia. In cucina, il cece è utilizzato in diversi modi, ma il piatto più famoso è costituito dalle "lagani e ciciri" (tagliolini con ceci), servite tradizionalmente durante la festività di San Giuseppe. La coltivazione del cece Nostrano, in terreni agricoli non irrigui, allo stesso modo del fagiolo Seccagno bianco, oltre alla salvaguardia della biodiversità, rappresenta un modo per contrastare il già grave fenomeno dell'abbandono del territorio. Negli ultimi anni, l'attività dell'ARSAC è stata incentrata, oltre che sulla valorizzazione e

il rilancio, principalmente sulla meccanizzazione delle principali operazioni colturali (semina e raccolta). Grazie a questa attività, la coltura del cece Nostrano nell'area del Pollino risulta completamente meccanizzabile, dalla semina alla raccolta.

Segale

La segale è una specie che predilige i climi freddi; infatti è molto diffusa nei paesi del Nord e dell'Est Europa. Nell'ultimo decennio, la Calabria è stata la regione Italiana che ha investito più superficie a segale, con oltre 1.400 ettari, seguita dalla Lombardia con circa 800 ettari, su un totale nazionale di circa 4.200 ettari. Nella nostra regione, la segale, come da tradizione, ancora oggi si coltiva prevalentemente nei territori montani compresi nei tre Parchi Nazionali del Pollino, della Sila e dell'Aspromonte, dove localmente viene chiamata "*Irmanu*", "*Irmana*", "*Iermanu*", "*Iermana*", "*Granu Iermanu*", tutti nomi di chiara derivazione dalla parola Germania, nazione dalla quale fu importata nei secoli passati. La segale è una pianta molto rustica. Oltre ad essere molto resistente al freddo, riesce a produrre anche in condizioni estreme di siccità. In Calabria, si distinguono diverse popolazioni di segale, la cui diffusione è dovuta sia all'uso di seme non selezionato, sia alla peculiare biologia fiorale della specie, che è allogama e autoincompatibile. La popolazione presente nell'area del Pollino è caratterizzata da cariossidi prevalentemente di colore bruno e bruno-verdognolo, di forma allungata e più sottili rispetto a quelle del frumento. Le rese medie, a seconda dell'andamento climatico e della fertilità del terreno, variano da un minimo di 13-15 q/ha fino a 20-25 q/ha. Tradizionalmente, la segale veniva utilizzata soprattutto per produrre pane mentre oggi dalla molitura si ottengono diversi tipi di farine, sia integrali che bianche, utilizzate nella preparazione di pane, biscotti, taralli e pizze. La crescente richiesta da parte dei consumatori di pasta con farina di segale può e deve stimolare a livello regionale lo sviluppo della filiera, caratterizzando le farine confezionate con marchi che mettano in evidenza l'origine "di Calabria" o "dei Parchi della Calabria".

Cipolla Bianca di Castrovillari

La cipolla Bianca di Castrovillari è un ecotipo locale che, fino agli anni '70 del secolo scorso, veniva prodotta in grandi quantità e soddisfaceva anche la domanda dei comuni vicini a Castrovillari, sia in provincia di Cosenza (Terranova da Sibari, Spezzano Albanese, Villapiana, Cerchiara, Francavilla Marittima, Mormanno, ecc.) che in provincia di Potenza (Rotonda, San Severino Lucano, Terranova di Pollino, ecc.). Per gli abitanti di Castrovillari, la cipolla bianca, oltre a rappresentare un'importante fonte di reddito, entrava negli usi e nelle tradizioni locali, tanto che la fiera di Terranova da Sibari, che ancora oggi si svolge il 13 giugno (il giorno di San Antonio), era identificata anche come "la fiera delle cipolle di Castrovillari". All'epoca, era praticato anche un baratto tra i produttori di cipolla Bianca di Castrovillari e i pastori di Terranova di Pollino. Questi ultimi trasportavano con gli asini il formaggio che scambiavano con le cipolle. Lo scambio avveniva a metà strada sulle montagne al confine tra la Calabria e la Basilicata in una zona che oggi coincide con il cuore del Parco Nazionale del Pollino. L'area di coltivazione della cipolla Bianca comprendeva alcune decine di ettari che ricadevano principalmente nel comune di Castrovillari, estendendosi lungo la valle del fiume Coscile fino alla piana di Sibari, in una zona oggi interessata da una frutticoltura altamente specializzata. Attualmente, la coltivazione della cipolla bianca è circoscritta principalmente in località Giardini (Jardini), nel comune di Castrovillari. Questa contrada è caratterizzata dalla presenza di alcune sorgenti naturali di acqua che ancora oggi viene utilizzata per l'irrigazione delle colture orticole della zona. Sono circa 20 i produttori che continuano a coltivare questo ecotipo di cipolla su piccolissimi appezzamenti di terreno, per un totale di poco più di un ettaro. Il seme della cipolla si raccoglie, come da tradizione, il 16 luglio, il giorno della Madonna del Carmelo. Il semenzaio ("*pruvinu*"), sempre nel rispetto della tradizione, si prepara entro il 5 di agosto, rigorosamente in fase di luna calante per avere le piantine pronte per il trapianto ai primi di novembre. La raccolta delle prime cipolle per il consumo fresco inizia a fine febbraio e continua fino a giugno mentre le cipolle mature a fine ciclo si raccolgono a luglio.

Recentemente, l'ARSAC ha avviato una collaborazione con il CREA-Centro di Ricerca per l'Orticoltura di Pontecagnano (SA), finalizzata ad operare la selezione di cipolla Bianca di Castrovillari, onde costituire una linea dalla quale propagare in futuro le cipolle più aderenti alla tipologia originale. Inoltre, campioni di bulbi di cipolla Bianca sono stati analizzati per verificarne il grado di pungenza. Questo carattere acquista una notevole importanza sia in considerazione delle mutate abitudini alimentari che portano a preferire un prodotto dolce e poco pungente, sia per l'individuazione di un indice per la tracciabilità del prodotto a tutela di un eventuale marchio di qualità.

Aglio di Laino Borgo

La coltivazione di questo aglio nel secolo scorso occupava una discreta superficie agricola, con una maggiore produzione rispetto a quella attuale. Gli ecotipi di aglio coltivati, in base al colore delle tuniche che rivestono i bulbi, vengono classificati in due gruppi: aglio bianco e aglio rosa. Quello di Laino Borgo è un aglio bianco. Come nella tradizione, la semina dei "bulbilli" avviene alla fine di ottobre e si raccoglie ai primi di luglio. Dopo la raccolta, si conserva sotto forma di trecce o mazzetti che, di solito, si appendono sotto una tettoia al riparo dalle piogge. Qualche giovane imprenditore sta sperimentando la conservazione dei bulbilli in vasetti, aromatizzandoli con pepe e foglie di alloro e ginepro, oppure in agro dolce. Si tratta di preparazioni particolarmente gradite dai consumatori come aperitivo e/o antipasto, in quanto viene completamente eliminato l'odore di aglio.

Erbe officinali

Negli ultimi anni, nell'area del Pollino qualche azienda ad indirizzo orticolo ha iniziato la coltivazione di alcune specie di erbe officinali, come lavanda, timo, menta, salvia, finocchio selvatico, ecc. Nel comune di Morano Calabro è presente un'azienda di medie dimensioni specializzata nella produzione di lavanda, che per le superfici investite e l'effetto cromatico che ne deriva ha organizzato un punto di attrazione turistica noto come "Parco della Lavanda".

Tartufo del Pollino

L'attività di raccolta di varie specie di tartufo, prodotto assai pregiato del territorio del Parco Nazionale del Pollino, può rappresentare una forma di integrazione del reddito e, in alcuni casi, dare luogo a nuova occupazione. I raccoglitori locali di tartufi, appassionati ed esperti conoscitori del territorio, di recente si sono anche costituiti nelle due associazioni "Il Tartufo e la sua Cultura" e "Tartufi e Tartufai del Pollino e delle Serre". Tuttavia, per valorizzare il prodotto e il territorio, occorre poter tracciare la provenienza geografica dei tartufi, visto che spesso tartufi raccolti in zone remote (anche extra regionali) vengono commercializzati come prodotti tipici del posto. Partendo da queste considerazioni, l'ARSAC ha avviato una collaborazione con l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR, UOS di Perugia, allo scopo di caratterizzare il tartufo del Pollino. Infatti, alcune precedenti ricerche, basate su analisi molecolari, hanno evidenziato la possibilità di tipizzare tartufi di differente origine geografica. Tali acquisizioni scientifiche sono di estremo interesse per la valorizzazione delle specie di tartufo pregiate, consentendo anche l'introduzione di marchi di tutela europei (IGP, DOP, ecc.).

Alto Ionio Cosentino

L'area denominata "Alto Ionio Cosentino" comprende 16 Comuni: Albidona; Alessandria del Carretto; Amendolara; Canna; Cassano Ionio; Castroregio; Cerchiara Di Calabria; Francavilla Marittima; Montegiordano; Nocara; Oriolo; Plataci; Rocca Imperiale; Roseto Capo Spulico; Trebisacce; Villapiana.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 3 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Sibari, nel comune di Cosenza.

LO SCENARIO

Le caratteristiche ambientali del comprensorio sono quelle tipiche delle zone interessate da un clima mediterraneo, con scarsa piovosità, concentrata prevalentemente nel periodo invernale. In pochi Km (10-15 in linea d'aria), si passa da un clima appenninico, più freddo d'inverno e con regime pluviometrico di 1200 mm di pioggia all'anno, ad un clima litoraneo caldo e secco, con inverni miti ed estati calde e con regime pluviometrico arido, con soli 200-300 mm di pioggia all'anno. Pertanto, nelle zone di pianura litoranea, la presenza di acqua da impiegarsi per le colture intensive è da ritenersi indispensabile, ed è disponibile in quantità sempre più limitata.

Le imprese agricole operanti sul territorio sono caratterizzate da varie forme giuridiche e diverse dimensioni economiche. La maggior parte delle imprese sono individuali, ma non mancano esempi di società e cooperative ben strutturate. Soprattutto nella piana di Sibari, si trovano imprese intensive di grandi dimensioni, con elevato livello tecnologico, che coprono l'intera filiera agroalimentare, dal settore frutticolo a quello zootecnico. Nelle zone più interne si trovano, invece, piccole imprese zootecniche, frutticole e cerealicole, che operano in un territorio abbastanza ostile anche dal punto di vista dei servizi strutturali (acqua, strade, scuole, ecc.).

Le strutture produttive agroalimentari e le filiere riguardano soprattutto il settore agrumario, del latte e dei prodotti caseari, dell'olio EVO e delle olive da mensa, del vino, dell'ortofrutta, del riso e dei cereali. Negli ultimi anni, molte sono state le iniziative avviate da piccole realtà aziendali per la trasformazione dei prodotti agricoli, ad esempio: frutta biologica in confetture; ortaggi in sottoli vari; prodotti della norcineria locale, della panificazione e loro derivati; pasta fresca; liquori ottenuti con essenze del territorio (olivo, limone, mirto, limetta, ciliegio, ecc.); miele e suoi derivati. Un'importanza economicamente significativa è data dalle strutture "agrituristiche", in numero consistente e crescente, sempre impegnate a valorizzare le produzioni enogastronomiche locali, presentandole in diverse forme di degustazione.

Il numero degli occupati in agricoltura è consistente e, pertanto, abbastanza significativo per l'economia del territorio. I tecnici aziendali e gli operai specializzati (potatori, trattoristi, addetti alle macchine) sono costituiti da popolazione locale residente. Per la manovalanza generica, che riguarda la raccolta, lavorazione dei campi, sistemazione delle strutture e quant'altro, si ricorre agli operai extracomunitari che provengono dall'Europa dell'Est (Romania, Bulgaria, Ungheria, Balcani) e agli operai di colore (Nord Africa e Africa Subsahariana). Nelle aziende zootecniche spesso si trovano operai di origine indiana (presso stalle di vacche da latte) e di origine Balcanica (presso allevamenti ovi-caprini). Non mancano piccole comunità di Albanesi (es: quelli sbarcati nel 1991 in Puglia) che lavorano in aziende agricole orticole e frutticole, soprattutto nella zona di Rocca Imperiale. Alcuni di questi addetti, dopo circa un trentennio, sono diventati operai specializzati (potatori, trattoristi, addetti ai trattamenti fitosanitari), hanno acquistato casa e piccoli appezzamenti di terreno e investito denaro nei paesi calabresi.

L'agricoltura intensiva dell'Alto Ionio Cosentino è caratterizzata da un forte impiego di mezzi tecnici, che incide notevolmente nelle voci di spesa. Quasi tutte le aziende intensive, ubicate prevalentemente nelle zone di pianura e sul litorale (ortofrutticole, olivicole, viticole, cerealicole e zootecniche) usano prodotti della fertilizzazione (chimica e biologica), fitofarmaci e mangimi. La

maggior parte di queste aziende aderiscono a programmi di produzione in regime di “*Agricoltura Integrata Volontaria e Obbligatoria*”. Nelle aree interne, invece, ad agricoltura prevalentemente estensiva, le aziende producono in regime di “*Agricoltura biologica*”.

Ad eccezione di piccoli produttori agricoli che vendono direttamente i loro prodotti ortofrutticoli nei mercati comunali di paesi litoranei, soprattutto nei periodi estivi a forte incremento turistico, la maggior parte delle aziende vende a grossisti ed intermediari, o si associa per rifornire la Grande Distribuzione Organizzata. Di recente si sta diffondendo la vendita su Internet, adottando varie tipologie di “*e-commerce*”, soprattutto per quanto riguarda prodotti di nicchia quali il limone di Rocca Imperiale IGP, il Biondo di Trebisacce, i trasformati di confetture, ecc.

Negli ultimi anni si è assistito ad una evoluzione e trasformazione del territorio, in risposta alla costruzione di opere pubbliche, all’andamento dei mercati dei prodotti agricoli, ai cambiamenti climatici e all’accesso a vari finanziamenti (PSR, Piani Operativi delle OP, GAL, ecc.). La necessità di costruire opere strutturali come strade a percorrenza veloce hanno sottratto SAU produttiva alle aziende e modificato in modo significativo il territorio. I cambiamenti climatici, a partire da eventi estremi come grandine, vento, ecc., hanno spinto molti produttori a coprire con rete ombreggianti e antigrandine gli agrumeti e i frutteti. Gli incentivi per il fotovoltaico, con la creazione di serre coperte da pannelli solari o con pannelli a terra, hanno spinto gli agricoltori verso colture alternative, come funghi, orticole, limone, o all’utilizzo di pascoli. Il finanziamento di attività da parte del PSR e dei Piani Operativi ha reso le aziende che ne hanno usufruito più tecnologiche e più efficienti. Le Azioni dei GAL hanno, invece, finanziato progetti integrativi ed alternativi come agriturismi, aziende didattiche, micro-filiere particolari (fico, marmellate, confetture, piante aromatiche e trasformati agrumari). Anche il crescente desiderio da parte di alcuni comuni del territorio di valorizzare i propri prodotti ha fatto crescere l’interesse verso alcune realtà produttive che sono state riscoperte e caratterizzate da apposite De.Co. (arancio Biondo di Trebisacce, ciliegie di Roseto, piselli dell’Alto Ionio, mela Agostina di Oriolo, salumi di Plataci, pane di Cerchiara, ecc.).

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto cerealicolo

In tutti i comuni del territorio, dalla pianura alla collina, è presente la cerealicoltura. Il riso è presente unicamente nel comune di Cassano, con qualche centinaia di ettari. I cereali più coltivati sono grano duro, orzo, avena e riso. Per quanto riguarda il frumento, i comuni con maggiore superficie investita sono: Cassano allo Jonio, Amendolara, Oriolo Calabro e Cerchiara di Calabria. Le varietà più impiegate sono quelle proposte sistematicamente dalle ditte sementiere. Tra le varietà storiche di grano duro troviamo il “Senatore Cappelli”, mentre per i grani teneri la cv “Maiorca” e la cv “Carosella”.

Nonostante la coltivazione dei cereali sia stata praticata sin dall’antichità, nell’ultimo ventennio le superfici investite sono diminuite notevolmente per cause molteplici: politiche comunitarie, sostituzione con colture più redditizie, consumo di terra causato dalla eccessiva antropizzazione, soprattutto sul litorale.

Il prodotto, pur di qualità elevata, non riesce a remunerare adeguatamente l’imprenditore agricolo a causa delle rese sempre più basse, dovute alla marginalità della maggior parte dei terreni, e alla non sostenibilità della concorrenza con i grandi Paesi produttori, quali Russia, Ucraina, Canada e Stati Uniti. Gran parte del prodotto, in special modo l’orzo, viene reimpiegato nelle stesse aziende produttrici, il cui indirizzo è prevalentemente zootecnico, o venduto ad aziende locali di trasformazione.

Sono pochissime le iniziative di filiera corta legata ai prodotti da forno, anche se sarebbe auspicabile percorrere questa strada come una delle possibili vie di uscita dalla crisi di questo comparto.

Comparto olivicolo

L'olivicoltura è presente in tutti comuni del territorio e rappresenta una delle risorse economiche più rilevante. Dal punto di vista delle superfici investite, la dimensione aziendale si attesta per il 90% al di sotto dei 5 ha. Le cultivar da olio più diffuse sono: "Cassanese", "Mafra", "Nostrana", "Tondina". Di recente, è stata introdotta anche la "Carolea", a duplice attitudine. Esiste anche una piccola produzione di olive da mensa, che si basa su varietà del gruppo "Nocellara".

Dal punto di vista economico, nel comprensorio in esame insistono due realtà olivicole:

- quella di pianura che, seppure più avanzata, fornisce un reddito non sempre del tutto soddisfacente;
- quella di collina, marginale, dove le cure colturali sono quasi assenti per via dell'orografia del territorio e si ottengono basse produzioni che raramente remunerano i fattori produttivi impiegati. Tale olivicoltura conserva un'importanza storico-culturale e paesaggistica.

Le olive da olio vengono commercializzate attraverso vari frantoi presenti sul territorio, ma buona parte viene molita e utilizzata per l'autoapprovvigionamento. Nonostante alcuni comuni facciano parte dell'areale del DOP "Bruzio", l'olio per gran parte viene commercializzato sfuso o con marchi commerciali di aziende del posto.

Le olive da mensa subiscono una prima lavorazione in alcune aziende locali e poi vengono rivendute all'ingrosso o al dettaglio, senza alcun marchio. Solo di recente si assiste alla nascita di piccoli laboratori che lavorano e commercializzano il prodotto con il proprio logo.

Il comparto, pur caratterizzato da produzioni di eccellenza, soffre a causa di fattori come la parcellizzazione, i costi di produzione elevati, la forte concorrenza dei Paesi del bacino del mediterraneo. Per ovviare a questa situazione è auspicabile un nuovo piano di settore che favorisca l'ampliamento della maglia poderale, l'introduzione di tecnologie che tendono a ridurre i costi di produzione e politiche nazionali e regionali che favoriscono il consumo del prodotto italiano

Comparto agrumicolo

L'agrumicoltura è presente nei comuni di Cassano allo Jonio, Cerchiara di Calabria, Francavilla Marittima, Trebisacce, Villapiana, Amendolara e Rocca Imperiale. Si tratta di un comparto trainante che, insieme all'olivicoltura, garantisce ancora un reddito sufficiente ai produttori.

Risultano maggiormente coltivati il clementino "Comune", le arance del gruppo "Navel", "Valencia", "Biondo" e il limone, coltivato per la maggior parte nel comune di Rocca Imperiale, ma con superfici sempre crescenti in tutto il litorale ionico.

La commercializzazione di gran parte degli agrumi avviene tramite commercianti campani, mentre il restante prodotto viene conferito ai magazzini di lavorazione del territorio, localizzati nel comune di Corigliano-Rossano.

Il limone di Rocca Imperiale I.G.P. è commercializzato con il suo marchio solo per una piccola parte; la restante viene commercializzata in modo anonimo.

Il comparto, pur avendo raggiunto un buon livello di sviluppo tecnologico, presenta punti di criticità quali: costi di produzione elevati, carenza di manodopera specializzata, disorganizzazione nella commercializzazione, scarsa disponibilità idrica durante l'estate. L'andamento dei mercati negli ultimi anni ha messo a dura prova l'agrumicoltura (eccetto il limone) ed ha disincentivato gli investimenti ad agrumi generici a favore di reinnesti con limone, considerato molto più remunerativo).

Comparto vitivinicolo

Il comparto vitivinicolo è poco sviluppato all'interno del territorio. Negli anni '70 la viticoltura era presente soprattutto nel territorio di Cassano allo Jonio, con viti da vino, e nel territorio di Rocca Imperiale, sia come viticoltura da vino che da tavola. Attualmente, sopravvivono piccole realtà nei comuni di Cassano, Montegiordano e Amendolara. Di fatto, negli ultimi anni, la viticoltura è stata abbandonata per lasciare spazio a colture più redditizie, soprattutto nel comune di Rocca Imperiale.

In particolare, la viticoltura è stata soppiantata prima dalla frutticoltura (albicocche e actinidia) e, attualmente, dalla limonicoltura. Resta una piccola produzione destinata quasi esclusivamente all'autoconsumo e pochi sono i vigneti che vengono coltivati per la produzione di vino da destinare all'imbottigliamento.

Comparto ortofrutticolo

Il comparto orticolo è attivo soprattutto nei comuni di:

- Cassano allo Jonio, dove vengono coltivati carciofi, cavolfiori, broccoli e finocchi;
- Rocca Imperiale, Cassano Jonio e Francavilla Marittima, dove vengono prodotti ortaggi da industria (destinati alla Orogel di Policoro e/o altre ditte) quali: melanzane, peperoni, zucchine;
- Amendolara, Roseto Capo Spulico e Montegiordano, dove vengono coltivate fave e piselli destinati al consumo fresco. Gli ettari investiti ad ortive sono pochi e il prodotto per la maggior parte viene commercializzato sul campo tramite grossisti campani.

Negli altri comuni l'orticoltura alimenta l'autoconsumo, mentre la parte eccedente viene commercializzata sul posto.

La frutticoltura, che ha avuto un passato florido, oggi soffre la concorrenza di Paesi come Spagna e Grecia, dove i costi di produzione sono molto più bassi. Soprattutto, vengono prodotte pesche, percoche e nettarine, che vengono commercializzate attraverso cooperative di produttori, soprattutto nel comune di Cassano Jonio e in minima parte nei comuni di Villapiana, Amendolara, Rocca Imperiale. Nel comune di Rocca Imperiale si producono albicocche, fragole e actinidia. Piccole realtà cerasicole si stanno diffondendo nel comune di Roseto Capo Spulico e Albidona.

Una riscoperta della melicoltura di collina (con varietà autoctone e non) sta interessando anche comuni come Cerchiara di Calabria, Oriolo e Alessandria del Carretto.

Comparto zootecnico

La zootecnia registra pochi allevamenti di vacche da latte presenti esclusivamente nel comune di Cassano allo Jonio. Il latte prodotto segue la linea del fresco, per quello conferito alla centrale del latte di Cosenza, mentre quello conferito alla cooperativa Campotenese, sita nel territorio di Morano Calabro, viene destinato alla produzione di latticini.

Gli allevamenti ovi-caprini si limitano alla produzione di carne, mentre il latte, tranne poche eccezioni, non viene utilizzato perché sono assenti i laboratori di trasformazione aziendali.

Per i bovini da carne primeggia la linea vacca-vitello, con allevamenti, in genere, condotti allo stato brado o con piccole realtà dedite all'ingrasso in stalle razionali.

La suinicoltura, tranne piccoli allevamenti situati nei comuni di Cassano allo Jonio e Oriolo Calabro, è destinata all'autoconsumo; un ridotto numero di capi è destinato alla vendita presso macellai locali.

Comparto foraggero

Il comparto in oggetto è limitato alla coltivazione di veccia e avena, prodotti e commercializzati in loco sotto forma di rotoballe o balle. Negli ultimi anni, soprattutto nella pianura, il comparto si è rivitalizzato grazie alla domanda di foraggio da parte di aziende zootecniche del crotonese.

Comparto floro-vivaistico

Nel comprensorio in esame sono presenti vivai che producono piante di agrumi, fruttiferi e olivo; per quanto riguarda la floricoltura, è presente una sola azienda, ubicata nel comune di Francavilla Marittima, che produce fiori e piante da appartamento.

Comparto forestazione

Le aziende forestali sono tutte ditte individuali dedite al taglio dei boschi al fine di ottenere legna da ardere, sia per riscaldamento che per usi in panifici o pizzerie.

LE PRODUZIONI DI “NICCHIA”

Prodotti biologici

Le produzioni biologiche sono protagoniste nell’Alto Ionio Cosentino; infatti si producono grano, orzo, olio, agrumi e ortive biologici. Molte aziende ricadenti sul territorio aderiscono alla misura 214 del PSR, relativa alla diffusione delle coltivazione biologiche.

Produzioni DOC, DOP, IGP

Sono tipici del territorio: Olio “Bruzio” DOP; Liquirizia di Calabria DOP; Fico Essiccato DOP; DOP Salumi (Capicollo – Soppresata - Salciccia - Pancetta); Caciocavallo Silano DOP; Olio di Calabria IGP; Clementine di Calabria IGP; Limone di Rocca Imperiale IGP.

Pur essendoci quattro salumi DOP, legati ad una tradizione antichissima di trasformazione delle carni suine, ad oggi non risulta sul territorio nessuna ditta di trasformazione che produce e commercializza salumi con marchio DOP.

Altri prodotti tipici locali

Nei territori dei comuni dell’area esiste un ricco patrimonio di biodiversità, soprattutto vegetale. Degni di nota sono: *l’arancio biondo tardivo* di Trebisacce, le *mandorle* di Amendolara (varietà Pizzuta e Mollese), le *ciliegie* a marchio De.Co del comune di Roseto Capo Spulico, l’*origano* di montagna dei comuni di Plataci, Oriolo e Alessandria del Carretto, la *mela Agostina* di Oriolo Calabro, il *pane di Cerchiara di Calabria* e il *prosciutto con l’osso* di San Lorenzo Bellizzi.

Negli ultimi anni, si sta osservando un lento ma costante aumento di aziende locali che producono e commercializzano miele, anche con il proprio marchio.

Media Valle del Crati

L'area denominata "Media Valle del Crati" comprende 13 Comuni: Altomonte; Fagnano Castello; Firmo; Malvito; Mottafollone; Roggiano Gravina; San Donato di Ninea; San Lorenzo del Vallo; San Marco Argentano; San Sosti; Sant'Agata d'Esaro; Santa Caterina Albanese; Tarsia.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 4 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a San Marco Argentano (CS).

LO SCENARIO

Il territorio della Media Valle del Crati è situato in provincia di Cosenza, nella Calabria di Nord-Ovest. E' delimitato a ovest dalla dorsale appenninica, che lo separa dalla costiera tirrenica; a nord-ovest e a sud-ovest da un secondo ordine di rilievi appartenenti alla catena del Pollino; a est si apre nelle valli dei fiumi Esaro e Fullone, affluenti del Crati.

Tale comprensorio è caratterizzato da aree pianeggianti nella gran parte dei comuni di Tarsia, Roggiano, S. Marco, San Lorenzo del Vallo e Altomonte, con altitudini medie di circa 100 m slm, e da aree collinari nella gran parte dei comuni di San Donato di Ninea, S. Agata d'Esaro, Fagnano C. e Firmo, con altitudini comprese tra i 500 e gli 800 m slm.

La conoscenza dei caratteri fisici e geomorfologici di questo territorio assume particolare rilevanza, stanti le forti correlazioni che sussistono con la struttura degli insediamenti e la stessa organizzazione del territorio. Nelle aree collinari sub-montane, gli insediamenti urbani sono costituito da piccoli centri, come S. Agata d'Esaro, Fagnano Castello, Malvito, situati sui rilievi più alti. D'altro canto vi sono, nel restante territorio comunale, numerose abitazioni sparse che testimoniano il progressivo insediamento degli abitanti nel fondovalle. Le aree pianeggianti, localizzate nella parte centro-orientale del territorio, in corrispondenza del corso dei fiumi Esaro e Fullone, sono caratterizzate da un buon numero di abitanti per comune, per lo più residenti fuori dal centro urbano, in pianura.

Il clima che interessa le aree agricole è caratterizzato da inverni rigidi e piovosi ed estati calde e siccitose. La piovosità media in pianura è di 550 mm e di 750 mm in alta collina-montagna ove la temperatura media annua oscilla tra i 12 e i 15 °C.

Da un punto di vista idrico, il territorio è ricco d'acqua, con falda freatica a 20-30 m ed artesiana a 80-100 m. Le zone pianeggianti sono servite da un comprensorio irriguo che preleva l'acqua dall'invaso del Crati nel comune di Tarsia.

Nel territorio della Media valle del Crati, le aziende agricole sono a conduzione diretta del coltivatore (98,7%), la cui informatizzazione è scarsa (solo il 1% utilizza Internet per la gestione tecnica ed amministrativa), anche se dal 2009 si è reso obbligatorio possedere una PEC aziendale per tutte le comunicazioni AGEA. Pertanto, l'informatizzazione è sicuramente in aumento rispetto al passato, ma certamente insufficiente. In genere, i conduttori hanno un'età avanzata e sono poche le aziende gestite da giovani imprenditori, sebbene le misure del PSR a favore del primo insediamento abbiano cercato di favorire il ricambio generazionale. Ma anche quando ciò è avvenuto, si è trattato di una "successione" da genitore a figlio non accompagnata da un'adeguata formazione professionale, poiché il titolo di studio raramente ha superato il diploma, e non sempre in materie specifiche.

In genere, le aziende sono caratterizzate da una modesta dimensione: l'84,2% è al di sotto dei 5 ha, mentre solo l'1,6 % arriva a 30 ha. Questi dati testimoniano la polverizzazione fondiaria e la conseguente scarsa produzione per singola azienda, destinata quasi integralmente all'autoconsumo.

Connesso con il basso livello di professionalità, vi è l'irrazionale impiego di mezzi tecnici nelle varie filiere produttive. E' un dato di fatto che, nelle aree pianeggianti, le coltivazioni ortofrutticole impongano l'uso di mezzi tecnici adeguati e buone conoscenze agronomiche. Tuttavia, nella generalità dei casi, l'acquisto di fertilizzanti e presidi fitosanitari avviene tramite le rivendite della

zona che forniscono i vari prodotti durante il ciclo produttivo delle colture, mancando del tutto una programmazione degli acquisti e di disciplinari di produzione. In siffatta situazione prosperano venditori e rappresentanti commerciali, presunti “tecnici” che consigliano prodotti seguendo unicamente lo scopo di raggiungere il budget annuale di vendita, a scapito dell’agricoltore. Tuttavia, nel corso dell’ultimo quinquennio la situazione sta progressivamente mutando: gli obblighi di condizionalità delle aziende e i controlli annessi, oltre che una sempre minore disponibilità di prodotti a basso costo, stanno facendo maturare una consapevolezza nell’uso dei mezzi tecnici, che prima mancava.

Da queste considerazioni, ovviamente, sono escluse le poche aziende che vendono su contratto sia alla GDO e alle cooperative dell’industria alimentare, sottoposte a rigidi disciplinari di produzione e a conseguenti analisi multi-residuali di fitofarmaci sul prodotto conferito. In genere, in tali lodevoli casi, l’agricoltore si avvale di una guida tecnica fornita direttamente dall’acquirente del prodotto. Nel futuro questa tendenza è destinata ad aumentare e selezionerà le aziende: resteranno attive solo quelle che sapranno stare sul mercato rispondendo a criteri di disponibilità costante di prodotto sostenibile con certificazione di processo e di prodotto.

Nello sviluppo delle filiere produttive, un fattore limitante è la poca disponibilità di manodopera; quella locale è molto esigua e trova impiego soprattutto nelle piccole aziende familiari. Purtroppo, la presenza degli immigrati che prestano servizio in agricoltura in Calabria è divenuta un male necessario. I bassi prezzi all’origine vengono contrastati dai coltivatori cercando di ridurre il costo rappresentato dalla voce “lavoro”, facendo ricorso alla manodopera degli immigrati, spesso in nero. Il ricorso a manodopera proveniente da paesi extracomunitari è ormai la norma nelle aziende di medie dimensioni e nelle aziende orto-frutticole. Se fino a qualche anno fa era prevalente la manodopera proveniente da paesi dell’UE (Est Europa, Bulgaria, Romania) oggi si ricorre soprattutto a manodopera africana e pachistana. Il suo impiego è stagionale: da fine aprile, con gli ortaggi e la frutta, fino a tutto novembre per la raccolta delle olive. La manodopera dell’Est Europa trova ancora largo impiego nelle aziende zootecniche. Per far fronte a queste esigenze, evitando il lavoro in nero, si reputa necessaria una adeguata programmazione di flussi di manodopera stagionale regolare, trovando soluzioni che possano ridurre il costo unitario del lavoro per l’azienda agricola.

Il territorio della Media Valle del Crati, in gran parte collinare e montano, presenta nelle aree pianeggianti disponibilità di aree irrigue. Di fatto, tutta la pianura del comprensorio è irrigata, sia tramite consorzio di bonifica, sia tramite pozzi artesiani. Queste aree pianeggianti sono tradizionalmente vocate alla coltivazione di ortive, destinate sia al mercato fresco, sia all’agroindustria. Lo sviluppo delle colture ortive, segnatamente delle solanacee (pomodoro), in questa area è da correlare con la nascita di numerose imprese di trasformazione, il cui insediamento venne favorito negli epicentri di produzione agricola per ottenere quella riduzione dei costi, più in particolare di quelli di trasporto, a garanzia di una maggiore competitività dei prodotti trasformati, sui mercati europei ed internazionali. Nel corso dei decenni successivi, con il mutamento della PAC, solo poche aziende trasformatrici riuscirono a rimanere attive, adottando innovazioni tecniche e ampliando la gamma dei prodotti offerti sul mercato. Storica presenza nel comprensorio è la GIAS, industria di vegetali grigliati surgelati a cui nel 2007 si è affiancata Vegetalia Spa, una “*joint-venture*” italo-giapponese competitor nello stesso segmento di mercato, che ha incentivato la coltivazione di solanacee (melanzana, peperone e pomodoro) e cucurbitacee (zucchini). Il prodotto viene raccolto in “*bins*” e consegnato direttamente alle industrie senza alcuna cernita post-raccolta. Purtroppo i prezzi praticati da queste realtà, non hanno permesso alle aziende di riuscire a produrre in modo economicamente conveniente, né si è riusciti a costruire strutture di confezionamento per conferire alla GDO, per dare un maggiore valore aggiunto al prodotto: il risultato è stato il progressivo abbandono delle superfici destinate a queste colture. Negli ultimi anni si è notato un progressivo aumento delle coltivazioni di peperone piccante da conferire alle industrie di lavorazione per la produzione di insaccati. Il prodotto anche in questo caso non viene cernito ma conferito appena raccolto. Questa situazione è paradossale, se si pensa che il know-how dei

coltivatori è eccellente: su tali colture si hanno medie produttive notevolissime: 80 t/ha per le melanzane, 60 t/ha per le zucchine e 40 t/ha per i peperoni. La pregevolezza della materia prima travalica i confini regionali, venendo acquistata anche da clienti nazionali quali Orogel (Cesena-Forlì), Rolli Industrie Alimentari (Teramo).

Da quanto detto, si evince che nel comprensorio in esame il mercato dei prodotti agricoli è per lo più locale, collocato sul mercato del fresco tramite vendita diretta o conferito a strutture di confezionamento per la GDO; del conferimento su contratto per l'industria si è già detto. Resta la difficoltà da parte delle aziende all'aggregazione in forma associativa, sostanzialmente perché non si riesce a produrre nello stesso modo e seguendo le stesse regole e una programmazione unitaria.

La conseguenza di tale situazione è una difficoltà generalizzata a commercializzare i prodotti a un prezzo remunerativo: essi spesso vengono sottopagati o, peggio, restano invenduti.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto zootecnico

La zootecnia annovera 1.196 aziende, che occupano una SAU di circa 5.130 ettari e 13.442 capi (bovini, ovi-caprini, suini ed equini). Un tempo, nella Media Valle del Crati, tra i vari comparti produttivi agricoli, quello zootecnico era il preminente. Tutt'ora è ancora molto importante, come testimoniano i dati, ma sta sempre più regredendo. Nei paesi montani, vista l'orografia, prevale l'allevamento allo stato brado (15% dei capi bovini allevati), mentre una zootecnia più intensiva è praticata nelle aree pianeggianti dei comuni di Roggiano Gravina, Malvito e San Marco Argentano.

Il settore zootecnico paga una scarsa competitività dei suoi prodotti, dovuta alle ridotte dimensioni aziendali che generano elevati costi di produzione e incapacità di standardizzare qualitativamente l'offerta.

L'allevamento maggiormente diffuso è quello dei bovini, con 4.626 capi. Di questi, la maggior parte (59,6%) sono presenti nei comuni di San Marco Argentano, San Lorenzo del Vallo e Roggiano Gravina e sono allevati intensivamente per la produzione di latte. Le ridotte dimensioni aziendali (il 50,5% dei capi è allevato in aziende che non superano i 10 ettari) e il basso livello del prezzo del latte alla stalla (€ 0,38) rendono incerto il futuro di questa zootecnia. Per la rimanente parte degli allevamenti bovini, il futuro è legato alla capacità delle aziende di dotarsi di fonti alternative di reddito che salvaguardino anche l'ambiente nella gestione dei reflui (impianti a biogas).

Gli ovini, con 5.399 capi, sono diffusi nelle aree pianeggianti dei comuni di Altomonte, San Marco, Tarsia e San Lorenzo del Vallo (70% dei capi). Si tratta di allevamenti semi intensivi, con ricorso al pascolo stagionale. Le dimensioni aziendali sono esigue: il 44% dei capi è allevato in aziende che non superano i 10 ettari, mentre il 41% è compreso tra 10 e 20 ha. In allevamenti con superfici maggiori a disposizione, gli animali sono tenuti allo stato brado e rappresentano il 30% dei capi; i caprini (2.177 capi) sono allevati per lo più allo stato brado (44%) nei paesi con orografia montana e collinare; il resto dei capi è allevato assieme agli ovini.

Anche per queste tipologie di allevamento valgono le criticità sopradescritte per i bovini: alti costi di produzione per il latte che viene conferito a caseifici esterni. Infatti, i caseifici aziendali sono pochi, visto che il 67% delle aziende non supera i 200 capi totali.

Per quanto riguarda i suini, un tempo allevati praticamente in ogni azienda agricola, oggi sono fortemente diminuiti, sia come numero di aziende (219 totali) sia come numero di capi (1.075). Escludendo le aziende che allevano suini per autoconsumo o quelle di dimensioni sotto i 4 ettari, la maggior parte degli allevamenti che raggiungono una certa importanza sono concentrati nei comuni di San Marco Argentano e Roggiano Gravina, con il 60% dei capi destinati alla produzione di suini da ingrasso. Esiste una richiesta di carne per insaccati per prodotti di qualità, ma il settore soffre oltremodo la concorrenza di carne estera a basso costo.

Nell'ambito del settore zootecnico, il settore apicoltura è l'unico in crescita. Gli apiari sono diffusi per lo più nelle zone di collina, su una fascia posta tra 200 e 600 m, con una decina di aziende

censite che gestiscono in totale 580 arnie. Il miele prodotto (millefiori, acacia e castagno) trova collocazione prevalentemente sul mercato locale.

Comparto olivicolo

Nel comprensorio in esame, la coltivazione dell'olivo interessa 5.307 aziende che coltivano 6.098 ha, di cui il 98% è costituito da oliveti per la produzione di olio. Anche in questo settore la frammentazione produttiva è elevata e si osserva una miriade di piccole unità produttive con non più di 100 piante. Nella stragrande maggioranza dei casi si tratta di coltivazioni estensive, caratterizzate da sesti di impianto molto ampi (10x10 o 12x12) e usualmente consociate con colture erbacee, cereali e leguminose. Da circa un decennio si sono diffusi oliveti in coltura specializzata.

Il patrimonio olivicolo è costituito da numerose varietà tra le quali spiccano: "Dolce di Rossano", "Roggianella" e "Carolea". Le tecniche di coltivazione adottate sono generalmente di tipo estensivo, con limitato impiego di fertilizzanti e fitofarmaci, ma anche poco evolute e con poche innovazioni. Per quanto riguarda la tecnologia di estrazione dell'olio, la presenza di numerosi frantoi con impianti moderni ha fatto registrare notevoli passi avanti. Le condizioni strutturali della maggior parte degli oliveti, insieme alle difficoltà attualmente esistenti per la meccanizzazione delle principali operazioni colturali, potatura e raccolta, contribuiscono a determinare costi di produzione assai elevati. Questi, unitamente ai prezzi di vendita estremamente bassi, determinano, nella maggioranza dei casi, l'impossibilità di remunerare i soli costi di produzione e l'olio resta invenduto.

Negli ultimi anni si è assistito ad uno sviluppo del metodo di produzione biologico, grazie anche alla diffusa applicazione delle misure agroambientali introdotte dal regolamento comunitario 2078/92 e proseguite nell'ambito del PSR 2014/2020.

Comparto castanicolo

Il castagno è diffuso sulla fascia collinare pedemontana dei comuni di Fagnano Castello, Malvito, San Donato di Ninea, Sant'Agata d'Esaro. La sua estensione complessiva era, una ventina di anni fa, di oltre 7.000 ettari, di cui circa 1.200 ettari di castagno da frutto. Queste superfici si sono ridotte notevolmente: oggi i castagneti da frutto occupano una superficie di 630 ha con 349 aziende. La maggior parte appartengono a privati e in minima parte sono di proprietà dei comuni. I motivi della riduzione sono, innanzi tutto, storici: abbandono della montagna e spopolamento dei centri montani e, conseguentemente, abbandono della coltura del castagno. A questo va aggiunta l'incidenza di antiche problematiche fitosanitarie, quali il cancro corticale e il mal dell'inchiostro, ai quali dal 2009-2010 si è affiancato anche il cinipide galligeno, patogeno che ha letteralmente azzerato la produzione di castagne. Dal 2012 la Regione Calabria ha avviato le attività di controllo biologico del cinipide galligeno del castagno utilizzando uno specifico parassitoide, l'imenottero calcidoideo *Torymus sinensis*, affidando all'ARSAC il coordinamento tecnico dei rilasci regionali e privati dell'insetto su tutto il territorio regionale. Tutto ciò ha consentito una ripresa produttiva del comparto, anche se ad oggi siamo ancora di molto sotto i normali livelli di produzione.

Il patrimonio varietale locale è costituito quasi totalmente dalle cvs "Nzerta", "Riggiola" e "Curcia". La prima si raccoglie durante la terza decade di ottobre e, dove si praticano adeguate tecniche colturali, può raggiungere una pezzatura di 75-85 castagne/kg; la "Riggiola", più precoce rispetto alla precedente di circa 10 giorni, può raggiungere una pezzatura di 85-95 castagne/kg. La "Curcia", di piccola pezzatura, con 120-130 castagne/kg, viene destinata all'alimentazione animale. In molti impianti adulti, non si pratica la potatura da almeno trent'anni, e ove questa avviene, i tagli spesso sono irrazionali; inoltre, non si attuano cure colturali e la fertilizzazione è quella organica derivante dal pascolo estivo dei capi ovini, bovini e suini. Ciò determina una resa produttiva bassa; la produzione è di piccola pezzatura ed è destinata quasi esclusivamente ai mercati della frutta fresca pugliesi e campani, venduta alla rinfusa senza alcuna valorizzazione.

Comparto cerealicolo

I cereali per la produzione di granella (grano tenero e duro, orzo e avena) sono coltivati nel territorio in esame su 5.040 ettari e occupano complessivamente 2.406 aziende, costituendo il 63% dei seminativi. La rotazione dei cereali di norma è biennale, alternandosi all'erbaio di vecchia e di avena. Nelle aree pianeggianti, i cereali seguono, nell'avvicendamento, le ortive.

Tra i cereali domina il grano duro con circa 2.300 ettari (il 46% del totale), seguito dal grano tenero con 862 ettari (17%) e l'orzo con 671 ettari (13%). Per quanto riguarda le rese/ettaro la situazione è molto diversificata a seconda delle zone: il grano duro, nella media collina in rotazione con gli erbai, ha rese minime di 15-20 quintali/ha, mentre in pianura in rotazione con le ortive la resa media è maggiore: in media 30-35 quintali/ha. Anche questo comparto sconta l'estrema polverizzazione fondiaria: in media la SAU a cereali è di 2,77 ettari e scende a 1,87 ettari nel caso del grano tenero. Questi numeri fotografano una situazione di scarsa competitività del settore. Negli ultimi 5 anni, per risollevare le sorti del comparto, si sta richiamando l'attenzione dei produttori verso la coltivazione di vecchie varietà di grani duri autoctoni, quali il "Senatore Cappelli". Per le sue proprietà intrinseche, questa varietà è particolarmente apprezzata dall'industria molitoria e, quindi, spunta prezzi migliori, adattandosi anche alla valorizzazione di aree collinari poco fertili. Tuttavia, essa presenta forti limitazioni: bassa produttività e grandissima suscettibilità all'allettamento, oltre che scarsa competizione con il grano estero importato a prezzi irrisori. Una coltura che più delle altre spiega questa crisi è sicuramente il mais, che tra i cereali estivi occupava un posto di rilievo sia per la produzione di granella che per insilato, le cui produzioni locali sono state sostituite totalmente da quelle di importazione. La sua coltivazione in sito è praticamente scomparsa (64 ha in tutto), sia per la crisi del settore zootecnico, sia soprattutto per i costi di produzione molto alti.

Comparto orticolo

Nella Media Valle del Crati, il comparto orticolo è quello che mostra ad oggi segni di maggiore vitalità. Le ortive tradizionalmente diffuse nel comprensorio in esame sono quelle a ciclo primaverile-estivo (solanacee e cucurbitacee), a cui seguono le brassicacee (broccoli e, in minor misura, cavoli e rape). I dati ISTAT 2010 evidenziano la presenza 679 aziende per un totale di 685 ettari, con una dimensione media di 1 ha ad azienda.

Si tratta di coltivazioni intensive da pieno campo diffuse nelle aree pianeggianti del comprensorio, nelle vicinanze dei fiumi Esaro e Fullone, e che ricadono in prevalenza nei comuni di Roggiano Gravina, San Marco Argentano, Altomonte e Tarsia. Le ortive maggiormente diffuse sono lo zucchini e il peperone, mentre nel corso dell'ultimo quinquennio ha perso terreno la coltivazione della melanzana. La destinazione principale è quella industriale, per la trasformazione in vegetali grigliati e surgelati. Tuttavia, i prezzi conferiti dall'agroindustria restano ancora troppo bassi e poco remunerativi per l'agricoltore. Per uscire da questa situazione, da qualche anno si è diffusa la coltivazione del peperone piccante da destinare all'industria per la produzione di insaccati. La tecnica colturale già in possesso degli agricoltori e il perfetto adattamento agli ordinamenti colturali delle aziende hanno reso possibile la sostituzione della melanzana con il peperoncino piccante. I prezzi sono sufficientemente remunerativi (€ 0,60-0,80 al kg). L'incognita è però rappresentata dall'enorme richiesta di manodopera in fase di raccolta che pone a rischio la sostenibilità economica delle coltivazioni.

Negli ultimi 20 anni, infine, si è assistito ad un proliferare di serre modulari, in ferro e plastica, in genere con ridotte volumetrie unitarie, costruite sfruttando finanziamenti rivolti a sviluppare le colture protette nel comprensorio. Purtroppo, a fronte dei cospicui finanziamenti erogati a più riprese, questo settore non si è affermato sia a causa dell'inadeguatezza della progettazione delle serre, che non erano adatte per il clima di questo areale, sia per la incapacità dei produttori di apprendere le tecniche di coltivazione in serra.

Comparto frutticolo

La frutticoltura nel comprensorio interessa 684 aziende e occupa una superficie di circa 852 ha, ma

in realtà si può parlare di frutticoltura professionale da reddito in soli due comuni del comprensorio: Altomonte e San Lorenzo del Vallo. Si coltivano soprattutto pesche e nettarine, che in questi due comuni occupano 680 ettari, pari 79% delle superfici, con 126 aziende.

La produzione frutticola della piana di Sibari è commercializzata prevalentemente tramite esportazione (circa il 65% del totale va all'estero). Ciò testimonia l'indubbio valore qualitativo del prodotto, nonché dei servizi di carattere commerciale e tecnologico che la principale struttura presente, Campoverde SpA, ha saputo creare e fornire negli anni ai propri associati. Il settore della peschicoltura però da circa un decennio sta attraversando un grosso crollo per la forte contrazione dei prezzi dovuta alla concorrenza straniera sui mercati nazionali ed esteri. In un primo momento si è cercato di contrastare questa crisi, attuando sia un rinnovamento varietale, sia l'adozione di forme di allevamento (vaso catalano) meno onerose in termini di manodopera, mirando ad un abbattimento dei costi di produzione. Visto il crescente insuccesso, attualmente è in atto una conversione delle superfici verso colture più remunerative come l'actinidia, mentre da un biennio comincia a diffondersi anche la coltura del melograno (circa 50 ettari). Il limite di tali coltivazioni è il notevole investimento che esse richiedono, il quale, in assenza di specifici finanziamenti, pone fuori gioco le aziende medio-piccole.

Gli agrumi interessano quasi esclusivamente il territorio del comune di San Lorenzo del Vallo, con 132 ha (62,7 %) del totale delle superfici agrumetate. Il resto della frutticoltura (albicocche, ciliegie, etc) è presente su piccole superfici ed è destinato al mercato locale. Anche per il settore frutticolo valgono le medesime considerazioni fatte anche per altri comparti: si osserva una fortissima polverizzazione delle produzioni e, ancor di più, si evidenzia l'estrema individualità che caratterizza la piccola impresa. Tali problematiche determinano l'aumento dei costi di produzione, tra cui particolarmente elevato è il costo del lavoro, con grosse difficoltà nel reperimento di manodopera, ed il ricorso a numerose figure intermedie per la commercializzazione, con il conseguente trasferimento di buona parte del valore aggiunto al di fuori dell'azienda e, in taluni casi, anche all'esterno della Regione.

L'associazionismo o la cooperazione sono frenati da molti fattori, quali: la difficoltà a far rispettare le regole convenute nello stabilire i parametri quantitativi e qualitativi delle produzioni; il basso livello imprenditoriale nei soggetti che amministrano le poche associazioni o cooperative presenti e la scarsa coerenza dell'agricoltore che, trovando facili sbocchi per la sua produzione migliore, si rivolge a tali associazioni solo per smerciare i prodotti di seconda scelta o quando il mercato è saturo.

Comparto viticolo

La coltivazione della vite, nel comprensorio della Media Valle del Crati, viene praticata su una superficie di 583 ettari frammentati in circa 1.000 aziende. Questa estrema polverizzazione produttiva esprime "partitelle locali" piuttosto che una vera produzione di uva locale. Una situazione che, però, nell'ultimo decennio sta lentamente evolvendo: sulle aree collinari del territorio, precedentemente coltivate a frumento, sono stati impiantati moderni vigneti con varietà per lo più locali (es.: "Magliocco"), che vengono gestiti razionalmente da giovani imprenditori ottenendo uve di qualità che vengono vendute sia localmente che sui mercati extraregionali, ma in gran parte vinificate in loco, con risultati soddisfacenti.

Comparto foraggero

Tra le produzioni non alimentari, da menzionare è sicuramente il comparto foraggero per la sua estensione, in avvicendamento biennale con i cereali cui condivide le superfici, essenzialmente in pianura e in collina. Parte importante sono gli erbai (veccia e avena) che occupano 1.219 ettari con una produzione che è destinata alla zootecnia locale solo in parte, mentre il grosso viene venduto a mediatori extra regionali. Per quanto riguarda l'erba medica, diffusa nelle aree irrigue pianeggianti, essa occupa 317 ettari. La sua destinazione è la stessa di quella descritta per gli erbai. In questo comparto è da rilevare come la coltura del mais, un tempo regina degli avvicendamenti, sia

praticamente scomparsa avendo subito il progressivo declino della zootecnia da latte e la concorrenza del mais di provenienza estera a prezzi molto bassi.

LE PRODUZIONI DI “NICCHIA”

Agricoltura biologica

In totale, il settore del biologico nella Media Valle del Crati occupa 206 aziende con circa 1.428 ha, di cui il 22 % coltivati a cereali, il 10 % avvicendati a foraggiere e il 41% ad olivo per la produzione di olio. E' chiaro che la superficie estremamente frammentata delle aziende (SAU media 6,93 ha) non permette di ottenere produzioni, se pur di nicchia, sufficientemente significative tali da poter valorizzare il comprensorio in esame. Anche i prodotti biologici di nicchia, in buona parte destinati all'autoconsumo, sono poi venduti sul mercato locale spesso come prodotto convenzionale.

Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino

L'area denominata "Piana di Sibari e Medio Ionio Cosentino" comprende 9 Comuni: Acri; Corigliano Calabro; San Cosmo Albanese; San Demetrio Corone; San Giorgio Albanese; Santa Sofia d'Epiro; Spezzano Albanese; Terranova da Sibari; Vaccarizzo Albanese.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 5 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Corigliano Calabro Scalo (CS).

LO SCENARIO

Il territorio risulta particolarmente vocato all'attività agricola. Esso si caratterizza per un clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde. I terreni ricadono in una fascia altimetrica che va dal livello del mare fino a circa 800 m. Alcuni di essi hanno una giacitura pianeggiante, altri si caratterizzano per la loro declività e, in genere, sono esposti ad est. Per quanto concerne la granulometria del terreno, si passa da terreni più sciolti a terreni che si caratterizzano per una buona presenza della frazione argillosa. Rispetto alle proprietà chimiche, la maggior parte dei terreni presenta un pH leggermente al di sopra della neutralità, con significativa presenza di calcare nei terreni di pianura. Tali valori cambiano quando si passa ai terreni collinari, per i quali si verifica una diminuzione del pH. Il clima e le caratteristiche pedologiche dei suoli hanno determinato un habitat ideale per molte coltivazioni erbacee ed arboree, sebbene nel periodo invernale si possano verificare gelate che compromettono il raccolto di determinate colture, come gli agrumi. Un altro aspetto importante sono le escursioni termiche, che incidono sulla qualità delle produzioni. E' necessario evidenziare che negli ultimi anni i cambiamenti climatici hanno indotto nelle piante stress fisiologici che hanno avuto delle ripercussioni negative, in modo particolare, sulle produzioni agrumicole. Di fatto, sul territorio, da diversi anni, si riscontra una riduzione delle precipitazioni annue complessive. I cambiamenti dei parametri climatici, uniti alle modificazioni che avvengono a livello delle proprietà fisiche, chimiche e microbiologiche del terreno, probabilmente in un prossimo futuro si risolveranno in un cambiamento significativo dell'indirizzo culturale del territorio in esame.

Le aziende presenti nell'area si caratterizzano, da un punto di vista strutturale, per una bassa SAT e SAU. In molte aziende si riscontra la presenza di più corpi non contigui, condizione generalmente connessa ad un aumento dei costi di produzione. La maggior parte delle aziende sono individuali; poco diffuse sono le forme societarie e le aziende di capitali. La forma di conduzione che caratterizza la maggioranza delle aziende è quella diretta, ma è abbastanza rappresentata anche la conduzione con salariati avventizi. Il titolo di possesso più frequente è la proprietà; meno diffuso è l'affitto e l'uso gratuito dei fondi agricoli. Le aziende risultano scarsamente informatizzate e spesso sono condotte solo a "part-time". Una considerazione importante riguarda l'età avanzata del capo azienda, figura, quest'ultima, che in molte circostanze, coincide con il conduttore dell'azienda stessa. Oltre il 60% dei capi azienda ha un'età superiore ai 55 anni. Altro dato è che oltre il 70% dei conduttori ha un basso livello di scolarizzazione che si è fermato, nei casi migliori, all'acquisizione delle licenze medie.

Seppur con tante difficoltà, l'agricoltura praticata sul territorio garantisce livelli occupazionali di tutto rispetto. Oltre alla manodopera familiare, che è quella preminente, molte aziende fanno ricorso alla manodopera extrafamiliare in maniera continuativa o saltuaria. Questa forma di conduzione non sorprende, poiché legata alla tipologia di ordinamenti produttivi che caratterizza il territorio - agrumicoltura, frutticoltura e olivicoltura - che presentano alte richieste di manodopera in determinati periodi dell'anno. I salariati avventizi e i salariati fissi in termini numerici sono tanti, come le giornate che vengono loro versate. La manodopera extra-familiare si caratterizza sia per la presenza d'italiani, sia di manodopera proveniente sia dalla Comunità Europea che dai Paesi extraeuropei. Un dato importante è che nelle aziende agricole le operazioni colturali richiedenti una certa specializzazione, come la potatura, vengono svolte proprio da lavoratori stranieri. Tuttavia, si

tratta di manodopera poco qualificata, e questo genera danni economici per le aziende. D'altra parte, la manodopera straniera, per alcune operazioni colturali come la raccolta dei prodotti agricoli, è d'importanza vitale affinché le produzioni non vadano perse. Tutte le figure che lavorano in agricoltura andrebbero riqualificate, con opportuni corsi di formazione inerenti soprattutto la razionalizzazione delle tecniche colturali. Indubbiamente, la manodopera qualificata garantirebbe operazioni colturali svolte in tempi più brevi e produzioni migliori da un punto di vista qualitativo e quantitativo.

Nel territorio in esame, basso risulta il numero di aziende che utilizzano il metodo di produzione biologico o che producono prodotti DOP o IGP. Seppure sul territorio vi sia una certa presenza di cooperative di commercializzazione dei prodotti agricoli, molte aziende non vi aderiscono, vendendo autonomamente le proprie produzioni.

Nel corso degli anni si sono affermate diverse realtà produttive agroalimentari che assumono una certa importanza in termini di profitto e che garantiscono un buon livello occupazionale. Tra esse, si cita la "Madeo Salumi", che rappresenta un tipico esempio di filiera ben organizzata. Infatti, nell'azienda vengono attuate tutte le fasi di produzione, di trasformazione e di vendita dei salumi. Inoltre, nella stessa azienda l'alimentazione dei suini viene garantita da produzioni proprie, e vengono addirittura prodotti alcuni ingredienti che esaltano il sapore delle carni (spezie e aromi) utilizzate per la produzione dei salumi. La gestione del controllo della qualità dei prodotti è affidato al Consorzio Qualità Carni Calabria. L'azienda gode di diverse certificazioni.

Altra realtà significativa del territorio è "Bufavella", che rappresenta una filiera zootecnica lattiero-casearia con allevamento di bufale e consistente produzione di carne, latte e derivati, fra cui spicca la mozzarella di bufala.

Infine, sul territorio esistono diverse cooperative di produttori finalizzate alla commercializzazione degli agrumi, come la "Coab". Queste realtà immettono, tramite i propri canali commerciali, quantitativi importanti di prodotto sul mercato.

Nell'area in esame viene praticata un'agricoltura intensiva con delle rese, per unità di superficie, di tutto rispetto. Questa tipologia di agricoltura comporta un utilizzo elevato di input tecnici (fertilizzanti, prodotti fitosanitari), ma già da diversi anni è iniziato un processo di riduzione dell'uso di fertilizzanti e fitofarmaci, soprattutto per compensare i prezzi di vendita dei prodotti agricoli decisamente bassi. Per quanto concerne l'utilizzo dei fertilizzanti, non si fa mai riferimento a dei piani di concimazione studiati razionalmente di volta in volta. Certamente questo modo di agire comporta sia danni economici alle aziende che danni all'ambiente. Anche l'utilizzo dei prodotti fitosanitari risulta poco razionale. I trattamenti vengono eseguiti, nella generalità dei casi, senza un preventivo monitoraggio della presenza degli organismi patogeni. In moltissimi casi si assiste al non rispetto dell'informazione di pericolosità presente sull'etichetta dei prodotti fitosanitari. Per contenere i costi, in molte circostanze si assiste alla distribuzione di miscele di prodotti troppo complesse. I trattamenti spesso vengono eseguiti nelle ore peggiori della giornata, con temperature elevate. Altro comportamento errato da parte dei conduttori delle macchine operatrici è la formazione di deriva durante i trattamenti. Durante la distribuzione dei prodotti fitosanitari (PF), molti operatori sono privi dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuali). Di rado nelle aziende si assiste all'attuazione di misure di prevenzione e protezione dal rischio chimico. Le macchine operatrici utilizzate per la distribuzione dei PF sono ormai tecnologicamente superate, obsolete e non garantiscono la protezione dell'ambiente e della salute, né la sicurezza individuale dell'operatore. Nonostante molte macchine vengano poste a verifica funzionale, ancora basso risulta il numero di quelle che vengono tarate in funzione delle colture presenti in azienda. La necessità di avere produzioni agricole caratterizzate da una buona pezzatura spinge gli imprenditori ad utilizzare in maniera massiccia i fitormoni. Un altro aspetto negativo è costituito dal fatto che si utilizzano quantità massicce di diserbanti per contenere lo sviluppo delle erbe infestanti. Infine, una nota dolente collegata all'utilizzo dei prodotti fitosanitari è lo smaltimento dei contenitori. A tal proposito, bisognerebbe stabilire nuove norme per facilitare lo smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi, soprattutto per le piccole aziende che ne producono quantità irrisorie, visto che per

queste aziende le norme in vigore rendono molto oneroso lo smaltimento.

La maggior parte delle produzioni agroalimentari del territorio viene assorbita dai mercati del centro e nord Italia, da quelli comunitari ed in minima parte dai mercati extraeuropei. I prodotti vengono commercializzati tramite i mercati orto-frutticoli dislocati nei vari paesi, tramite la GDO, oppure tramite i grossisti. Nel caso dell'agrumicoltura, accanto alle poche cooperative di commercializzazione, sono presenti una miriade di piccoli operatori commerciali. Questa situazione non favorisce le aziende del territorio, in quanto l'offerta dei prodotti viene ad essere molto dispersa e le aziende non si associano per adottare una linea di azione condivisa per decidere il prezzo di vendita. Un'altra conseguenza della polverizzazione dell'offerta è che le aziende non hanno potere contrattuale e non possono soddisfare le richieste di alcuni canali commerciali che richiedono grossi quantitativi. Purtroppo, da diversi anni, il prezzo dei prodotti agricoli risulta basso, addirittura più basso del costo di produzione, soprattutto a causa della concorrenza esercitata dai Paesi africani e dalla Spagna. Questa situazione rappresenta un fallimento a cui negli anni non è stato posto mai rimedio. Visto che le aziende non possono concorre a livello di produzione in termini quantitativi, esse dovranno conquistare i mercati puntando alla qualità, cercando di trovare qualsiasi forma giuridica di collaborazione al fine di concentrare l'offerta. In tale ottica, bisognerà favorire la formazione di Consorzi che si occupino della commercializzazione e della tutela delle produzioni, curando anche la loro pubblicizzazione attraverso i mass-media e attraverso Internet, incentivando anche la vendita dei prodotti online. Va fatto rilevare che sul territorio risulta quasi nullo lo sfruttamento delle opportunità offerte dalla filiera corta e da altre forme di vendita diretta.

Per ciò che riguarda i finanziamenti in agricoltura, va fatto osservare che non tutte le aziende sono in grado di effettuare i miglioramenti fondiari necessari per accedervi, in quanto in molte circostanze le aziende non hanno la necessaria liquidità per far fronte al cofinanziamento previsto in molti bandi del PSR, oppure per svariati motivi non riescono ad avere accesso al credito. Accanto a questa tipologia di aziende, ne esistono altre molto più intraprendenti che sono in grado di intercettare le risorse messe a disposizione dal PSR, dai Piani Operativi, ecc.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto agrumicolo

E' indubbia l'importanza che riveste il comparto agrumicolo per il territorio, con oltre 6.000 ha investiti, dei quali poco oltre il 20% ad arance, il 77% a clementine ed il restante 3% a limone. La produzione totale di agrumi, facendo riferimento ad una produzione media di 300 ql/ha, ammonta a circa 180.000 tonnellate, con una PLV di oltre 36 milioni di €. Seppure il prezzo di vendita degli agrumi nel corso degli anni sia sempre diminuito, l'agrumicoltura del territorio continua ad avere un'importanza economica e sociale tutt'altro che irrilevante. Sono molti gli autonomi, i salariati fissi e quelli avventizi occupati in questo settore. Rispetto al metodo di produzione, sono numerose le aziende in biologico e quelle che utilizzano il metodo di produzione integrato. Il comparto agrumicolo da svariati anni mostra una certa dinamicità. Molti agrumicoltori hanno cercato di introdurre nuove varietà o addirittura nuove specie, le quali spuntano prezzi più elevati; tutto ciò a spese della superficie investita a clementine comune ed arancio. Ad esempio, sono state privilegiate le cv di clementino a maturazione precoce e tardiva. Si è registrato anche un piccolo incremento delle superfici investite a limone. Il panorama varietale è stato modificato con l'introduzione delle cv di clementine "Spinoso", "Caffin", "Corsica 2", "SRA 89" ed altre ancora di origine spagnola, quali "Orogros", "Clemenruby" ecc. Tra le varietà di arancio introdotte bisogna menzionare le cv a polpa bionda come "Lanelate", "Fukumoto" e "NewHall". Tra le cv di limone si ricorda la "Interdonato". Questo rinnovamento varietale, soprattutto per le clementine, è dovuto alla caduta del prezzo corrisposto per questa tipologia di agrumi, prodotta in quantità veramente eccezionali. Per cui, si cerca di ridurre l'offerta di clementine per far risalire il prezzo e, nel contempo, si tenta di allungare il periodo di commercializzazione. Tuttavia, fa fatto osservare che la riconversione varietale decisa da molti agrumicoltori non è stata supportata da uno studio sulla reale vocazionalità

dei diversi ambienti pedoclimatici presenti nell'areale. Per questo motivo, in alcuni casi, i nuovi impianti non hanno prodotto nessun risultato economico.

Le criticità strutturali del comparto agrumicolo sono quelle comuni a tutti i comparti agricoli, e sono state illustrate nel paragrafo precedente. In aggiunta, si richiama l'attenzione sul funzionamento degli impianti d'irrigazione, che impone alle aziende alti costi energetici; il ricorso al conto terzi per le operazioni colturali che necessitano di trattorie e macchine operatrici, anch'esso assai oneroso per le piccole-medie imprese; gli alti costi di trasporto e d'imballaggio. Un'ulteriore considerazione va fatta riguardo le produzioni biologiche e quelle a marchio. Per le prime, i prezzi corrisposti spesso non sono più elevati del prodotto convenzionale, per cui la convenienza a produrre in biologico viene messa in dubbio. Per le seconde, va fatto rilevare che nel comprensorio in esame, nulla o irrisoria è la quantità di prodotto che viene commercializzato con il marchio IGP di Calabria. Un'altra criticità è data dalla mancanza di usi alternativi al consumo fresco degli agrumi. Purtroppo, ad oggi, il mercato del fresco rappresenta l'unica via per poter vendere le produzioni agrumicole, considerato che alle clementine di scarto cedute all'industria per la produzione di succo concentrato da utilizzare per la preparazione di bibite analcoliche, non viene corrisposta nessuna remunerazione.

Comparto olivicolo

L'olivo, con oltre 12.000 ha, è presente in gran parte del territorio, sia in pianura che collina. L'olivicoltura si caratterizza per la presenza di diversi impianti intensivi specializzati, accanto ai quali sussistono numerosissimi impianti estensivi con presenza di piante secolari. Alcuni impianti sono meccanizzabili, altri sono irrigui o suscettibili di irrigazione. Per quanto riguarda la superficie aziendale, si passa grandi aziende con centinaia di ettari a piccole aziende, dove la produzione è destinata all'autoconsumo.

Tra le cultivar presenti sul territorio, la più importante è la "Dolce di Rossano". Altre cultivar sono la "Carolea", a duplice attitudine, e la "Roggianella". Tutte queste varietà sono utilizzate per la produzione dell'olio d'oliva extravergine DOP "Bruzio". Altre cultivar abbastanza presenti o di recente introduzione sono la "Nocellare del Belice", la "Nocellare Messinese", la "Biancolilla" e la "Frantoio". La superficie coltivata con varietà esclusivamente da mensa è di poco oltre i 100 Ha.

La coltivazione dell'olivo si presta molto bene al metodo di produzione biologico. Infatti, le operazioni colturali sono limitate e sono richiesti pochissimi interventi fitosanitari. La raccolta delle olive ha subito un'evoluzione notevole negli ultimi anni, a vantaggio della qualità dell'olio e della riduzione del costo della manodopera. Attualmente, quasi tutte le aziende raccolgono il prodotto dalla pianta con l'ausilio di abbacchiatori a pettine o a gancio e, dove le condizioni lo permettono, si sono diffusi gli scuotitori con e senza dispositivi che intercettano le olive distaccate. Il periodo di raccolta risulta essere molto anticipato rispetto al passato ed inizia nella fase d'invaiaitura. Anche le tecniche di lavorazione nei frantoi si sono evolute al fine di produrre oli di qualità.

Nonostante tutto, molte sono ancora le criticità rilevabili in questo comparto. Gli oliveti non meccanizzabili, ovvero ubicati su terreni acclivi, presentano altissimi costi per le diverse operazioni colturali. Si evidenzia soprattutto la scarsa reperibilità di manodopera durante la raccolta, il cui periodo si sovrappone a quello di raccolta degli agrumi. In molti casi il costo della manodopera rischia di superare il prezzo alla produzione. Il risultato è che le olive non vengono raccolte e restano sugli alberi per cui si determinano perdite produttive, danni economici e il rischio di abbandono delle coltivazioni con gravi conseguenze per la tutela del territorio e del paesaggio. Oltre agli alti costi di produzione, il comparto olivicolo del territorio soffre della bassa remunerazione del prodotto sia fresco che trasformato. Si avverte l'incapacità delle aziende di concentrare l'offerta per fare massa critica e vendere il prodotto imbottigliato direttamente alla GDO e nei mercati internazionali. Il crollo del prezzo dell'olio viene determinato anche dalla competizione esercitata dai Paesi esteri, in particolare quelli magrebini del Nord Africa, che hanno costi di produzione significativamente più contenuti rispetto ai nostri.

Comparto frutticolo

Il comparto frutticolo del comprensorio recentemente è stato caratterizzato dalla coltivazione del melograno, avviata grazie ad alcune aziende che aderiscono all'organizzazione di produttori Agricor. L'Agricor commercializza, tramite il brand "Granrossa", la melagrana coltivata nell'arco ionico, dunque tra Puglia, Basilicata e Calabria. Il nome intende porre l'accento sulle caratteristiche del prodotto, che ha un colore esterno rosso deciso e brillante, arilli rosso intenso e un buon calibro. Allo stato attuale la coltura è presente soprattutto nel comune di Corigliano Calabro, con qualche centinaio di ettari. Il prodotto viene esclusivamente venduto per consumo fresco attraverso la GDO. Tra le criticità, bisogna menzionare le esigenze elevate di manodopera, gli innumerevoli trattamenti fitosanitari e il numero ristrettissimo di prodotti fitosanitari registrati sulla coltura.

La superficie occupata ad albicocco, pesche e nettarine corrisponde a oltre 300 ha, ma il rilancio di queste colture presenta notevoli difficoltà legate agli alti costi di produzione. Esse, infatti, richiedono molta manodopera: basti pensare alla potatura, al diradamento, alla raccolta, ecc. I trattamenti fitosanitari che vengono eseguiti durante ogni ciclo produttivo sono innumerevoli. La scarsa conservabilità dei frutti ne impone la refrigerazione (ulteriori costi) e la commercializzazione attraverso la GDO non riesce a garantire dei prezzi adeguati. Solo alcune varietà precoci riescono a spuntare prezzi più dignitosi sul mercato.

Comparto cerealicolo

La coltivazione di cereali interessa grano duro, tenero ed orzo. Tuttavia, questo settore, con il passare degli anni, ha perso d'importanza. Attualmente, i prezzi spuntati dal grano e dall'orzo sono molto bassi. Il costo di produzione, soprattutto per le aziende che ricorrono al conto terzi per le operazioni colturali, è elevato. Purtroppo, sono pochissime le aziende che possono dotarsi del parco macchine necessario alle esecuzioni di tutte le lavorazioni, in quanto l'ammortamento di tali macchinari non è proponibile. Anche il prezzo dei prodotti secondari che derivano dalla coltivazione dei cereali, come la paglia, è basso. Le rese dipendono da molti fattori: la scelta varietale, la quantità di seme, la quantità di concime distribuito per ettaro, l'avvicendamento colturale, i mm di pioggia caduti, la distribuzione dell'acqua piovana durante il periodo vegetativo. I bassi prezzi all'origine, dovuti ad una filiera fin troppo appesantita da intermediari, hanno costretto gran parte dei cerealicoltori all'abbandono di queste coltivazioni, ma molto ha influito, sul ribasso dei prezzi, anche la concorrenza con i Paesi esteri, soprattutto Canada, dove i cereali vengono prodotti a costi irrisori.

Comparto zootecnico

Fatta eccezione per alcune realtà zootecniche, tale comparto ha perso l'importanza che aveva in passato. Il declino è da imputare agli alti costi di produzione richiesti per ottenere prodotti il cui prezzo di vendita rimane molto basso. Molte aziende zootecniche lamentano alti costi relativi all'alimentazione del bestiame, essendo costrette ad acquistare tutti gli alimenti, anche perché in gran parte prive di terreni coltivabili. Il declino della zootecnia è stato determinato anche da una serie di norme europee e nazionali che hanno imposto alle aziende una serie di adeguamenti strutturali ed igienico-sanitari molto onerosi. Nell'ambito di tale comparto, tuttavia, bisogna ricordare alcune realtà che producono salumi e che aderiscono ad una buona rete commerciale.

Comparto foraggero

Tra le produzioni agricole non destinate ad uso alimentare si citano l'erba medica, gli erbai autunno-vernini di veccia ed avena e di loietto e il mais destinato alla produzione dell'insilato. L'esistenza di queste colture è legata al comparto zootecnico, che sul territorio, come già detto, vive un declino notevole. Molte delle coltivazioni di foraggiere richiedono notevoli investimenti per la meccanizzazione. Per le colture che svolgono il ciclo nel periodo primaverile-estivo, come l'erba medica ed il mais per la produzione dell'insilato, bisogna ricordare i notevoli fabbisogni idrici. Sia per il mais che soprattutto per l'erba medica il problema dell'irrigazione va affrontato in termini di

riduzione dei costi energetici e del volume di adacquamento totale. Per il mais, ad esempio, si è passati dai sistemi per aspersione, che utilizzavano gli irrigatori a rientro meccanico, alle ali gocciolanti con notevoli risparmi economici e di acqua, che permettono di ottenere, nel contempo, ottime rese. Per l'erba medica risultano necessari impianti irrigui fissi che funzionino a basse pressioni.

LE PRODUZIONI DI “NICCHIA”

Sul territorio di Corigliano Calabro è presente un'azienda che produce Bacche di Goji. Nel comune di San Giorgio Albanese viene coltivata una peculiare cultivar di pesca locale, di forma schiacciata, che potrebbe rientrare nella biodiversità locale da tutelare.

Rossano e Sila Greca

L'area denominata "Rossano e Sila Greca" comprende 14 Comuni: Bocchigliero; Calopezzati; Caloveto; Campana; Cariati; Corigliano-Rossano (area urbana di Rossano), Cropalati; Crosia; Longobucco; Mandatoriccio; Paludi; Pietrapaola; Scala Coeli; Terravecchia.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 6 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Rossano Scalo (CS).

LO SCENARIO

Il territorio in esame è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da giornate assolate molto calde, afose durante l'estate e con inverni tiepidi ed umidi soprattutto lungo la costa, mentre in collina le temperature sono fresche. Le precipitazioni sono scarse, spesso violente e di breve intensità e arrecano danni notevoli alle colture. Si osservano nebbie e gelate nelle zone collinari, e generale siccità nel periodo estivo. La natura dei suoli è molto eterogenea: lungo la costa litoranea i terreni sono a tessitura grossolana sabbioso o franco-sabbiosa, drenaggio rapido, scarsa sostanza organica, contenuto in scheletro superiore al 10%; lungo il versante collinare passiamo da suoli con tessitura media, reazione neutra, scarsamente calcarei, con drenaggio buono e riserva idrica moderata, a suoli a tessitura grossolana, alcalini, con riserva idrica bassa.

Da un punto di vista strutturale, si osserva che le aziende sono per il 90% di dimensioni piccole/medie, con superfici inferiori a 5 ha; il resto è rappresentato da aziende con superfici comprese tra 10 e 20 ha (5%) e 20-50 ha (5%). Sussiste, pertanto, una eccessiva polverizzazione aziendale. La forma di conduzione preminente è quella diretta (circa 90%), mentre quella con salariati e compartecipanti si aggira sul 10% circa. La manodopera è prevalentemente familiare, bassa è la percentuale di imprese agricole che utilizzano manodopera extra-familiare e salariati. Data l'eccessiva polverizzazione, il reddito derivante dalle attività agricole è insufficiente per garantire un tenore di vita normale alle famiglie.

I comparti produttivi più rappresentativi sono quello agrumicolo, olivicolo e zootecnico; la forestazione abbonda sui pendii collinari. La viticoltura è poco presente, mentre lo sviluppo delle colture da orto presenta buone prospettive per il mercato locale, ma non per quello nazionale o estero. Lungo la costa, si è diffusa la coltivazione intensiva di clementine, arance e limoni; in queste coltivazioni, si osserva che i prodotti fitosanitari (insetticidi, fungicidi, acaricidi) e i concimi vengono impiegati rispettando le norme precauzionali per il corretto uso ed utilizzo degli stessi prodotti. Viene praticata la difesa integrata sia su base volontaria che obbligatoria; è diffusa anche la difesa biologica. In particolare, gli agricoltori fanno riferimento ai disciplinari di produzione integrata e ai bollettini fitosanitari ed agro-meteorologici che l'ARSAC mette a disposizione sul proprio sito web.

Il territorio nel corso degli anni è stato interessato da progetti di sviluppo, quali il PIT Sila Ionica e due PIAR: sono progetti volti all'integrazione e al coinvolgimento del turismo con il settore agricolo ed alimentare, per limitare e contrastare lo spopolamento delle aree interne in una logica di aumento dell'occupazione, della tutela ambientale e del miglioramento della qualità della vita.

Nelle zone collinari riscontriamo una buona biodiversità vegetale. Qui vengono ancora coltivati, ed utilizzati per autoconsumo, vecchi ecotipi di melo ("*barilotto*", "*schiacciatello*"), susino ("*garafiullu*") e cilegio ("*bombinu*"). Di queste antiche varietà si sta tentando il recupero e la conservazione ex situ in campi catalogo (Progetto Regionale Biodiversità Vegetale).

Anche in quest'area si osservano gli effetti del cambiamento climatico, che comporta enormi rischi per gli agricoltori; piogge improvvise di elevata intensità si alternano a periodi di siccità interminabili, determinando condizioni di instabilità produttiva con rischi economici importanti, oltre che incidere sulla vulnerabilità idrogeologica del territorio. I cambiamenti climatici hanno portato non solo alla recrudescenza di malattie che prima erano scomparse, ma anche alla comparsa di nuovi patogeni. Tutto ciò determina un clima di incertezza tra gli agricoltori: risulta difficile

prendere decisioni importanti come, ad esempio, utilizzare varietà precoci o tardive, impostare il tipo di trattamento fitosanitario, il tipo di concimazione, ecc. Per quanto le previsioni meteo, soprattutto quelle curate dall'ARSAC, siano in grado di fornire informazione precise nel breve periodo, esse non possono fornire indicazioni previsionali sull'intero corso della stagione produttiva, offrendo solo proiezioni statistiche valide a livello di massima. Diventa, quindi, sempre più arduo poter prevenire con anticipo quali accorgimenti adottare per realizzare produzioni remunerative. Nel campo frutticolo, in particolare, è stato osservato come le fasi fenologiche critiche, quali la fioritura e la maturazione, risultano anticipate, ma il vero problema è quello legato al significativo aumento del numero di generazioni/anno degli organismi patogeni. Un rimedio consiste nell'adottare scelte varietali adeguate. Infatti, le generazioni supplementari di patogeni sembrano costituire un problema soltanto per le varietà di frutta tardive, mentre per le varietà precoci il rischio rimane contenuto.

In futuro, anche la siccità potrebbe rappresentare un problema per l'agricoltura. I nuovi scenari climatici evidenziano un lieve calo delle precipitazioni nella tarda primavera e in estate e, in forma più marcata, un aumento della durata dei periodi di siccità. Un utilizzo più diffuso dell'irrigazione potrebbe essere considerato come un valido rimedio, ma soprattutto è essenziale ricorrere all'utilizzo di varietà e razze ben adattate e, nel contempo, procedere ad un utilizzo rispettoso di suolo e acqua.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto agrumicolo

L'agrumicoltura rappresenta il settore trainante dell'area, rilevandosi circa 2.500 ettari di clementine, con una produzione media di circa 400q/ha. Nella filiera agrumicola, l'aspetto più importante è quello della commercializzazione, che vede la necessità di garantire un prodotto certificato di qualità. In particolare, è richiesto l'abbattimento dei residui dei prodotti fitosanitari, al fine di immettere sul mercato un prodotto più sano, per come richiesto dai consumatori. A garanzia di tutto questo, è necessario produrre certificazioni di prodotto e di processo, che consentano la tracciabilità dell'intera filiera. Attualmente, la disponibilità di nuove selezioni di clementine e di ibridi triploidi, particolarmente adatti a specifiche condizioni pedo-climatiche, permette all'agricoltore di poter scegliere tra una vasta collezione varietale, individuando quella più adatta alle caratteristiche della sua azienda. In questi ultimi anni, molti imprenditori stanno realizzando nuovi impianti di limone, adottando la cv "Liscione" o la "Quattro Stagioni", ovvero una varietà rifiorente che dà la possibilità di effettuare più raccolte nel corso dell'anno. Addirittura, le clementine vengono sostituite con limone, poiché questo è, al momento, l'agrumo più remunerativo, raggiungendo sul mercato il prezzo di 1-1,20 euro/kg.

Le azioni da intraprendere per il miglioramento del comparto agrumicolo si possono così riassumere:

- migliorare l'organizzazione dell'offerta, attraverso una maggiore capacità di programmazione e gestione della produzione, favorendo politiche di cooperazione e di associazionismo tra le aziende, la nascita di progetti integrati di filiera (PIF) e l'organizzazione di distretti agroalimentari di qualità, anche al fine di creare masse critiche di prodotto sufficientemente standardizzato;
- mantenere un'offerta costante nel tempo delle produzioni tipiche, facendo ricorso a varietà a maturazione precoce e tardiva che consentono di allungare il periodo di raccolta e commercializzazione, in particolare per le clementine;
- introdurre innovazioni di prodotto e di processi al fine di ridurre i costi di produzione e migliorare la qualità;
- ammodernare e potenziare le strutture commerciali per far fronte alle sempre più pressanti richieste della G.D.O.;
- rendere visibili, identificare e qualificare le produzioni attraverso opportune strategie di

promozione e di marketing, ricorrendo ad esempio alla creazione di marchi e alla costituzione di Consorzi di valorizzazione e tutela;

- pervenire al riconoscimento della denominazione di origine (DOP, IGP) per alcune produzioni tipiche;
- aumentare il numero dei distretti agroalimentari di qualità, al fine di perseguire una logica di insieme territoriale, di caratterizzazione di un intero sistema di produzione agricola, agroalimentare, agroindustriale in una prospettiva di competizione non tra singole produzioni o tra singole imprese, ma di confronto e concorrenza tra sistemi produttivi di aree diverse e tra territori. Verrebbero così valorizzate le produzioni di qualità enfatizzando le correlazioni tra i prodotti alimentari e il territorio di appartenenza, sostenendo la concentrazione dell'offerta in una logica di filiera e di multi-filiera, garantendo la sicurezza alimentare;
- favorire la ricerca e la sperimentazione applicata e potenziare le strutture di supporto (laboratori);
- qualificare il vivaismo agrumicolo, con particolare riferimento alla rispondenza genetica e sanitaria del materiale di propagazione;
- qualificare gli operatori agricoli e favorire l'insediamento dei giovani;
- snellire le procedure amministrative con riduzione dei tempi per la definizione delle pratiche agrarie.

Comparto olivicolo

L'olivicoltura è diffusa su tutto il territorio, soprattutto in collina, ma anche in pianura. Va fatto osservare che le tecniche colturali adottate presentano una certa variabilità, il che si traduce in una diversa resa quantitativa e qualitativa del prodotto finale.

Dall'analisi complessiva del comparto, approfondita a livello territoriale, emergono inefficienze in tutte le fasi della filiera. Tuttavia, considerata la presenza di importanti aree vocate e preso atto dell'elevato valore ambientale, paesaggistico, storico, culturale ed antropologico che assume l'olivicoltura in questa area, occorre tentare di valorizzare questo comparto, avviando una serie di azioni mirate. Innanzi tutto, occorre puntare al miglioramento qualitativo delle produzioni laddove ci sono o ci possono essere le condizioni di efficienza economica, razionalizzando ulteriormente i processi produttivi e di trasformazione e valorizzando il prodotto. Occorre intervenire a favore di scelte che esaltino le attività non produttive dell'olivicoltura, legate al suo valore multifunzionale, quale lo sviluppo di tutte le attività concernenti le funzioni paesaggistiche, di tutela del territorio e del turismo rurale, in modo particolare in quelle zone già ad alta vocazione turistico-paesaggistica. Sarebbe auspicabile procedere al recupero del materiale di scarto da destinare alla produzione di biomasse, ad es.: impiego energetico della sansa esausta e del nocciolino, spesso riutilizzati dagli stessi sansifici o anche venduti; produzione di "pellet" di legno, un biocombustibile solido molto adatto agli impianti di riscaldamento ottenuto dalla sfibratura e compattamento dei residui di potatura. Altro fondamentale obiettivo da perseguire è quello legato alla commercializzazione dell'olio prodotto, che andrebbe immesso sul mercato direttamente dai produttori senza l'ausilio di grossisti ed altri intermediari. Particolare attenzione deve essere prestata alle tecniche e all'epoca di raccolta, preferibilmente raccogliendo direttamente dagli alberi, con l'utilizzo dei scuotitori o di agevolatori (ad es., pettini vibranti), quando fenologicamente le olive si trovano ad inizio invaiatura. Importante, infine, è la fase di molitura delle olive nei frantoi, che è la parte più delicata dell'intero processo produttivo, in quanto, se non attuata in condizioni ottimali, determina un decadimento della qualità organolettica dell'olio, pur partendo da materiale sano e di qualità. Per tale motivo, l'uso di potenti idropultrici per la massima igiene e pulizia degli impianti è ritenuta fondamentale nei frantoi.

Nel medio-lungo periodo, vanno prese in considerazione le seguenti proposte:

- Incentivazione della potatura straordinaria di riforma della chioma negli oliveti secolari, finalizzata ad agevolare la meccanizzazione delle operazioni colturali, in particolare la raccolta;
- Nuovi impianti: conoscenza delle varietà, adeguamento dei sestri d'impianto e adozione di forme di potatura di allevamento e di produzione che agevolano la meccanizzazione delle operazioni

- colturali, in particolare, della raccolta;
- Individuazione e mappatura di esemplari di olivo con particolari caratteristiche genetiche di pregio quali: produttività, adattamento pedo-climatico, eventuale resistenza alle fisiopatie endogene, ecc.
 - Valorizzazione del panorama varietale regionale per giungere alla definizione di nuove DOP;
 - Riconversione varietale, nelle aree DOP, con le varietà ammesse dai disciplinari di produzione;
 - Promozione delle produzioni biologiche nelle aree effettivamente vocate;
 - Incentivazione dell'utilizzo dei reflui oleari per la fertilizzazione dei terreni;
 - Olivicoltura da mensa: individuazione territoriale delle zone vocate e stima dell'attuale estensione delle superfici;

Comparto orticolo

Nel territorio di riferimento non esiste un vero e proprio comparto orticolo specializzato. Le aziende che producono ortaggi coprono una superficie complessiva di circa 100 ettari in pieno campo. L'orticoltura è diffusa sia in pianura che nelle aree collinari, in aziende a conduzione diretto-coltivatrice. Esiste una notevole polverizzazione aziendale e manca soprattutto una organizzazione di filiera. Notevoli sono i problemi derivanti dalla mancanza di aggiornamento tecnico e formazione professionale, soprattutto per quelle colture ortive che risultano nuove per l'areale. Manca una concentrazione di offerta del prodotto e mancano, altresì, idonee strutture di condizionamento e di prima lavorazione, soprattutto per il prodotto fresco richiesto dalla GDO. La produzione orticola locale è caratterizzata da un elevato grado di disformità che ne limita la commercializzazione sui mercati nazionali, e la maggior parte del prodotto trova sbocco sul mercato fresco locale. I principali sforzi sono indirizzati al miglioramento qualitativo e alle innovazioni di prodotto e di processo, ma anche nella selezione di nuove varietà, oltre che all'adozione di tecniche colturali adeguate.

Comparto zootecnico

Gli allevamenti sono caratterizzati dalla presenza di allevamenti promiscui di bovini e ovi-caprini per un totale di circa 88 allevamenti; a seguire vi sono allevamenti promiscui di suini e ovi-caprini (tra i suini la maggioranza riguarda il suino nero allevato in forma libera) per un totale di circa 8 allevamenti.

Le attività di assistenza zootecnica non sono più limitati al coinvolgimento dell'azienda su singoli aspetti tecnici, ma si aprono ad una azione allargata a nuovi servizi diretti al miglioramento strutturale ed economico dell'intero comparto zootecnico. L'allevamento degli animali è un processo integrato con il territorio e l'ambiente; infatti la zootecnia è molto influenzata dai fattori ambientali, quali la disponibilità di foraggiere, di acqua e di pascoli. In particolare, nel territorio in esame coesistono realtà produttive differenti: accanto a una zootecnia di pianura, si trovano sistemi di allevamento tradizionali caratterizzati da un elevato grado di estensivizzazione e, in particolare, localizzati nelle zone collinari e montane in cui si attua circa il 95% della zootecnia calabrese. In dette zone marginali, è evidente che la problematica principale dello sviluppo zootecnico è legata soprattutto all'approvvigionamento alimentare, ove le produzioni foraggiere sono spesso insufficienti e richiedono integrazioni esterne che incidono mediamente dal 35 al 70% dei costi di produzione.

Per i motivi di cui sopra, molta importanza riveste l'assistenza di tipo agronomico-ambientale, che mira da una parte ad introdurre tecniche di coltivazione finalizzate al miglioramento dei pascoli e della foraggicoltura, reintroducendo ecotipi locali e favorendo l'uso di sementi selezionate, oppure recuperando l'uso pascolivo di vaste aree marginali, spesso di natura pubblica, al fine di rendere disponibili più ampie superfici a disposizione per il pascolo ovi-caprino e dei bovini da carne. Dall'altra parte, si cerca di incentivare le tecniche di produzione zootecnica a basso impatto ambientale, seguendo la logica delle produzioni biologiche. Altro problema da affrontare è quello di definire una prassi di corretta gestione e utilizzazione

agronomica dei reflui zootecnici.

Comparto forestazione

Il comparto interessa le zone collinari/montane dei comuni di Bocchigliero, Caloveto, Campana, Cropalati, Longobucco, Paludi e Terravecchia. La finalità perseguita in questo comparto è quella di indirizzare e sensibilizzare gli imprenditori agro-forestali verso la realizzazione di filiere agro-energetiche, allo scopo di creare una sinergia fra tutte le singole aziende coinvolte, dalla produzione, stoccaggio e trasporto sino alla trasformazione, in un disegno organico e funzionale in termine di parco macchine ed attrezzi, di operazioni colturali e di scelta delle colture energetiche.

Le aziende della filiera hanno, pertanto, l'esigenza di mettere in relazione la capacità di produzione di biomassa e la sua trasformazione con il fabbisogno di energia, sia da parte dell'azienda agricola produttrice (auto-consumo), sia dei consumatori finali. La riduzione dei costi derivante dalla produzione di energia da biocombustibili stimola gli sforzi della ricerca e della sperimentazione verso tutte quelle innovazioni che favoriscano un adeguato sviluppo della filiera bioenergetica (nuove colture, vivaismo, meccanizzazione dedicata, impiantistica e gestione del calore).

Nell'ambito di una filiera bioenergetica ben strutturata ed organizzata, potranno essere utilizzati anche residui di lavorazione delle industrie di trasformazione, rifiuti derivanti dai processi produttivi aziendali in genere, residui di potatura, frazioni dei rifiuti solidi urbani (RSU) e reflui zootecnici.

Il patrimonio boschivo è altresì importante per proteggere i suoli dal dissesto idrogeologico e dalle calamità naturali. Tra gli interventi selvicolturali, si sottolinea l'importanza del riordino colturale, la razionale gestione dei boschi, la costituzione di nuovi impianti di latifoglie con legname pregiato. Inoltre, vanno favorite le operazioni di taglio che riguardino le formazioni più povere ai fini del rinnovamento boschivo.

È indispensabile disporre di un'efficiente meccanizzazione durante le fasi di taglio, così come avere accesso alle superfici boscate attraverso una rete viaria che faciliti le operazioni colturali e la difesa antincendio. Infine, occorre escludere il pascolamento nei nuovi impianti e in quelli rinnovati per evitare fenomeni di degradazione del suolo.

Vallo di Cosenza

L'area denominata "Vallo di Cosenza" comprende 28 comuni: Bisignano; Carolei; Casali del Manco (Casole Bruzio e Trenta); Castiglione Cosentino; Castrolibero; Cerisano; Cervicati; Cerzeto; Cosenza; Dipignano; Domanico; Lattarico; Luzzi; Marano Marchesato; Marano Principato; Mendicino; Mongrassano; Montalto Uffugo; Paterno calabro; Rende; Rose; Rota Greca; San Benedetto Ullano; San Fili; San Martino di Finita; San Vincenzo La Costa; Torano Castello; Zumpano.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 7 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Cosenza.

LO SCENARIO

La descrizione morfologica del territorio ha inizio a sud della provincia di Cosenza, dove insiste una corona di colline che, procedendo da quelle del Donnici, si estendono verso ovest interessando i paesi di Dipignano, Carolei, Domanico, Cerisano, Mendicino, Marano M., Marano P., Castrolibero e Rende, i cui territori sono separati da vallate e fiumi affluenti del Fiume Crati. Alla base delle colline, si estende il vero e proprio "Vallo di Cosenza", solcato dal Fiume Crati, che quasi lo divide a metà in due aree definite "destra" e "sinistra Crati". Il territorio dei comuni localizzati sul corso del fiume è caratterizzato, in gran parte, da terreni con giacitura collinare e, per una frazione meno importante, con giacitura pianeggiante. Nel sistema collinare, l'olivicoltura da olio è fortemente rappresentata, insieme alle colture del fico e della vite. Al di sopra dei 600 m, i boschi di castagno costituiscono un ecosistema di grande interesse sia dal punto di vista agricolo (comparto del legno e della produzione di castagne) sia paesaggistico e di tutela e difesa idrogeologica del territorio. Nella pianura alluvionale sono presenti, oltre alle colture orticole da pieno campo, anche vivai e serre per la produzione di fiori e ortive; seminativi utilizzati per la produzione di foraggi; colture frutticole, come quella del kiwi giallo.

Il territorio del Vallo di Cosenza, in analogia con quanto si è osservato a livello nazionale, nell'ultimo decennio è stato caratterizzato da una riduzione della SAU e del numero di aziende, che è passato da 10.500 a 9.117.

La ripartizione colturale della SAU indica una netta vocazione olivicola del territorio (9.784 ettari), seguita da quella cerealicola (4.757 ettari) e dalla presenza di foraggiere avvicendate, orti e fruttiferi. L'area urbana di Cosenza e Rende, con i suoi circa 100.000 abitanti, condiziona l'approccio commerciale di molte aziende agricole a vocazione orticola e frutticola, che possono vendere direttamente, o tramite piattaforma aggregata, ai supermercati, ma anche ai mercati rionali ed ai fruttivendoli della conurbazione. Le piattaforme ortofrutticole della GDO presenti sul territorio sono rappresentate dalla Despar, dalla Coop e dalla Conad. Accanto a tali marchi nazionali, sono anche presenti numerosi grossisti dislocati nelle zone industriali di Cosenza e Rende, che con la loro attività consentono l'assorbimento di derrate provenienti da aziende agricole di medio-piccole dimensioni.

Negli anni, le aziende agricole biologiche sono aumentate in tutto il territorio, con particolare riguardo per la coltura dell'olivo e dei seminativi. Meno rappresentato il comparto orticolo biologico.

Il comprensorio ospita 3 sottozone viticole storiche dell'attuale DOP "Terre di Cosenza": la Donnici DOC, la San Vito DOC e Colline del Crati. Alcune aziende vitivinicole DOP ricadenti in tali territori sono oggi conosciute in Italia e all'estero e rappresentano un brand territoriale di sicuro appeal per il turista.

Si segnala, nel territorio comunale di Mongrassano, la presenza della GIAS, una società di trasformazione nata nel 1970, che oggi lavora per importanti marchi nazionali agroalimentari, quali Findus e Orogel, e che rappresenta un significativo riferimento commerciale per l'intera Valle del Crati impegnata nella produzione orticola.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

L'olivicoltura, con i suoi 9.784 ettari, è la coltura principale in tutto il territorio e rappresenta una delle risorse economiche più rilevanti. La dimensione aziendale si attesta per il 90% al di sotto dei 5 ha. Le cultivars presenti sono sia da olio che a duplice attitudine e fra queste si annoverano la "Carolea", e la "Roggianella" accompagnate da altre cultivar di recente introduzione come "Nocellara Messinese", "Frantoio", "Leccino" e "Biancolilla". I comuni maggiormente interessati alla coltivazione delle olive sono Bisignano e Montalto Uffugo, dove insiste il 25% dell'intera superficie olivicola rilevata. L'olivicoltura del territorio può essere suddivisa in due macrozone:

- quella di pianura con impianti intensivi, recenti, produzioni elevate che si ottengono sia per la maggiore intensità dei fattori produttivi impiegati sia per le condizioni ambientali più favorevoli;
- quella di collina, che riveste un'importanza storico-culturale e paesaggistica, occupando aree marginali dove le cure colturali sono quasi assenti, sia per l'orografia che per le difficili condizioni ambientali del territorio, entrambe causa di basse produzioni che raramente remunerano i fattori produttivi impiegati. Ovviamente, l'aspetto paesaggistico e di contrasto al dissesto idrogeologico, con le relative esternalità positive, raramente sono presi in considerazione e apprezzati con la dovuta attenzione.

Le olive sono conferite principalmente ai vari frantoi presenti sul territorio, che si occupano della commercializzazione dell'olio, ma è anche molto comune l'utilizzo dell'olio prodotto per l'autoconsumo aziendale. La DOP "Bruzio" non ha avuto la diffusione che ci si attendeva in questo territorio ed infatti la commercializzazione avviene per la maggior parte allo stato sfuso o con marchi commerciali di aziende locali.

Alcune aziende olivicole del territorio, nel corso degli anni, hanno abbandonato il metodo di coltivazione convenzionale a favore di quello biologico. A tal riguardo, i dati ISTAT del 2010 indicano come nel comprensorio in esame la coltura dell'olivo sia quella con maggior numero di adesioni aziendali al sistema biologico. Per contro, si rileva una scarsa propensione da parte delle aziende alla commercializzazione di olio biologico. Questo comportamento anomalo è ascrivibile a due ordini di fattori: da un lato le aziende agricole non trovano convenienza a commercializzare con marchio "bio", in quanto la procedura di richiesta di etichettatura o certificazione biologica, operata dagli enti ministeriali, ha un costo che dovrebbe essere ripagato da un più alto prezzo di vendita, ma che attualmente, rispetto al prodotto convenzionale, dà un margine di guadagno quasi irrisorio. Dall'altro lato, in assenza di regole specifiche che premiano i comportamenti commerciali virtuosi, le aziende marginali di collina, spesso non meccanizzabili, sono interessate ad intercettare il solo premio comunitario sul biologico, effettuando le sole operazioni colturali imposte dal sistema della condizionalità e quindi non interessandosi della reale salute della coltura e del suo ecosistema, collocando la produzione sui soliti mercati locali.

Poco rappresentato è il comparto delle olive da mensa: le rare aziende di trasformazione effettuano una prima lavorazione e vendono il prodotto in modo anonimo.

Recentemente, grazie all'attivazione dei PSR che hanno prediletto, fra le altre, le forme di trasformazione del prodotto agricolo a livello aziendale, si è assistito alla nascita di piccoli frantoi/laboratori che trasformano in azienda le loro produzioni e tentano di commercializzarle con propria etichetta.

Il comparto, pur essendo caratterizzato da produzioni di qualità, premiate in numerose competizioni interregionali e nazionali, è in sofferenza a causa di diversi fattori legati alla parcellizzazione delle proprietà, ai costi di produzione elevati ed alla forte concorrenza dei Paesi del bacino mediterraneo. Per il rilancio dell'olivicoltura sarebbe auspicabile un nuovo piano di settore finalizzato a promuovere l'ampliamento della superficie aziendale media, l'introduzione di tecnologie innovative

tendenti a ridurre i costi di produzione, il ricorso a politiche nazionali e regionali a tutela e valorizzazione del prodotto “*made in Italy*”.

Comparto cerealicolo

La cerealicoltura ha subito, nell'ultimo decennio, un notevole ridimensionamento in termini di superficie investita, a causa della scarsa remunerazione ottenibile dalle produzioni. Di fatto, ai costi di produzione dei cereali a paglia, che si aggirano intorno ai 20,00 €/q, corrisponde un prezzo di acquisto, franco azienda, del frumento sul mercato regionale e nazionale, che si attesta poco al di sopra di tale valore. Si pensi che, dall'agosto 2019 a luglio 2020, il prezzo del frumento duro è aumentato, a livello nazionale, passando da 20,00 €/q a 23,90 €/q. Ma le oscillazioni in corso fanno ora pensare ad un trend addirittura decrescente, che minerà ancor di più il debole comparto. In particolare, la redditività del tenero, con prezzi che si sono poco o nulla rivalutati negli anni scorsi, corrisponde, in Calabria, al valore del pagamento diretto della PAC e non già ad una positiva evoluzione dei prezzi della granella. Eppure, il comparto cerealicolo ha conosciuto altre glorie, fino agli anni 2000, grazie anche alla premialità della PAC che attribuiva alle aziende il famoso e cospicuo premio a superficie per la coltivazione di frumento duro.

Una considerazione a parte merita la produzione di frumento tenero ottenuta con varietà autoctone. L'ARSAC sta curando, da circa 15 anni, il recupero della biodiversità cerealicola calabrese associata all'attività di conservazione di queste sementi pregiate presso i propri Centri Sperimentali. Le varietà autoctone, reperite nelle colline interne del territorio in esame, sono, per il frumento tenero, “Timilia”, “Carosella”, “Maiorca”, “Marzuolo”, “Verna” e “Rossillo”, cui si aggiungono alcune selezioni di miscugli locali di frumento duro, tenero, orzo e la segale localmente detta “Jermano”. Il frumento duro “Senatore Cappelli”, anche se non autoctono, ha fatto registrare un interessante aumento delle superfici coltivate per le sue caratteristiche ottimali nel processo di pastificazione e per il prezzo spuntato sul mercato locale: gli agricoltori hanno beneficiato di un prezzo pari anche al doppio rispetto a quello pagato per i frumenti ottenuti da varietà standard nazionali. I consumi sul mercato interno rappresentano uno degli aspetti più interessanti della filiera calabrese del frumento. Infatti, se a livello nazionale, il cambiamento delle abitudini alimentari e degli stili di vita hanno inciso in maniera determinante sui consumi, riflettendosi in una lenta ma costante riduzione degli acquisti effettuati dalle famiglie italiane per pasta e pane, compensata da una tendenza decisamente positiva per i prodotti loro sostitutivi, in Calabria, al contrario, si mantiene ancora alto il consumo di pasta e, in maniera più significativa, di pane. Pertanto, alla luce di quanto osservato, nel territorio in esame si osserva un aumento significativo del numero di panifici artigianali, ed in qualche caso anche industriali, che prevedono la cottura a legna.

Comparto orticolo

L'orticoltura occupa una superficie di 932 ettari, comprensiva di colture da pieno campo e di colture in aree protette (serre) e semi protette (tunnel), mostrando un aumento sia come numero di aziende che come superfici investite, in netta controtendenza rispetto al trend nazionale. Le aziende del Vallo di Cosenza che producono ortaggi sono collocate prevalentemente nei comuni di Cosenza, Rende, Castiglione, Castrolibero, Montalto Uffugo, Bisignano, Mongrassano, Rose e Torano Castello. Le aziende orticole più importanti, sia in termini di produzioni che di superfici, sono quelle ricadenti nella zona pianeggiante dei comuni della Valle del Crati, attraversata dal fiume omonimo, con terreni irrigui e fertili che permettono di produrre ortaggi di qualità.

La GIAS spa, con sede nel comune di Mongrassano, rappresenta uno degli esempi di maggior radicazione di una azienda di trasformazione di prodotti orticoli che dal territorio ha tratto la sua forza, assumendo sul mercato nazionale una posizione di leadership nel comparto dei surgelati. E' evidente che la GIAS rappresenta un sicuro sbocco commerciale per le tante aziende orticole, sia che coltivino in pieno campo che in serra. Il sistema della contrattazione fra azienda di trasformazione e produttori agricoli, anche se con frizioni fra le parti in causa, ha determinato un elevato livello tecnologico di produzione: massime rese per unità di superficie associate ad un

razionale livello di utilizzo di concimi e antiparassitari. Molte aziende si sono specializzate anche nella produzione di ortaggi biologici, per far fronte alle sempre maggiori richieste dei consumatori, diventati ormai più esigenti e informati.

Se si esclude quanto detto a proposito della GIAS, la distribuzione e la commercializzazione del prodotto fresco avviene essenzialmente attraverso la vendita diretta in azienda, nei negozi al dettaglio tradizionali e nei mercati locali. Infatti, solo una piccola parte della produzione viene commercializzata attraverso la grande distribuzione, tramite piattaforme di aggregazione dei prodotti a carattere locale. Si sottolinea, a tal proposito, che la maggioranza delle aziende, essendo di piccole dimensioni ed a conduzione familiare, produce quasi esclusivamente per l'autoconsumo o per la vendita al dettaglio nei mercatini di zona, soprattutto a Cosenza e Rende. Va ricordato che le città di Rende e Cosenza ospitano da ormai 20 anni i GAS (Gruppo Acquisto Solidale) che vendono quasi esclusivamente prodotti "bio", prediligendo le varietà locali.

Da segnalare, infine, il ruolo importante assunto in zona dalle aziende che, pur producendo ortaggi in serra, si dedicano anche al settore floricolo. In tale contesto, l'azienda Papaiani, con sede in Bisignano, rappresenta una delle realtà floricole maggiormente rappresentative nel meridione italiano per l'elevatissimo livello tecnologico raggiunto.

Comparto zootecnico

Nel comprensorio in esame, se l'allevamento ovi-caprino ha registrato un incremento delle aziende e del numero di capi, situazione opposta si è verificata per l'allevamento bovino. Lo spopolamento delle aree rurali, dovuto al passaggio da un'economia di sussistenza ad un'economia di mercato, ha generato il graduale abbandono delle attività agricole in generale e dell'allevamento bovino in particolare. A questa situazione si associa lo scarso ricambio generazionale che caratterizza le aziende zootecniche, il quale penalizza notevolmente il raggiungimento di un livello tecnologico adeguato alle esigenze dei tempi moderni. Basti pensare, a tal proposito, che nel corso delle trattative per la definizione del prezzo del latte sono stati richiesti sacrifici immensi alle aziende per adeguarsi a standard qualitativi elevati: investimenti strutturali in termini di stalle, attrezzature e, soprattutto, trattamento liquami. Tuttavia, se tali cambiamenti erano ineludibili e non più procrastinabili (visti gli impegni assunti con l'UE e per l'attivazione di misure di finanziamento specifiche nel benessere animale), nel contempo non si è assistito a nessuno sforzo, a livello comunitario, per garantire un equo prezzo da corrispondere ai produttori di latte, prezzo risultato insufficiente per coprire i maggiori costi dovuti all'adeguamento richiesto. Conseguentemente, le aziende di piccole e medie dimensioni (es.: aziende con 40-50 capi bovini in lattazione), sono state costrette a chiudere perché non più in grado di sussistere economicamente, assistendosi, per contro, ad una concentrazione di capi in pochissime stalle di grandi dimensioni. Ciò ha provocato, tra l'altro, gravi problemi ambientali, causati dall'elevato carico di bestiame per unità di superficie e dalla semplificazione colturale che predilige la coltivazione del mais su tutte le altre colture.

Un interessante fenomeno rilevato nella media valle del Crati consiste nell'aumento del numero di caseifici che lavorano latte di produzione propria, sia bovino che ovi-caprino. Ciò è stato reso possibile a seguito dell'abolizione del sistema delle quote latte, avvenuta nel 2015, che ha posto conseguentemente termine alla limitazione delle produzioni lattiero-casearie.

Comparto castanicolo

Nel territorio esaminato, tutti i comuni, con l'eccezione di Cosenza, sono interessati alla coltivazione del castagno, sia ceduo che da frutto, ma circa dieci anni di mancata produzione di castagne, dovuta alla presenza del patogeno cinipide galligeno, hanno condizionato negativamente il comparto. Nel 2012, la Regione Calabria ha avviato le attività di controllo biologico del cinipide galligeno utilizzando uno specifico parassita, l'imenottero *Torymus sinensis*, affidando all'ARSAC la responsabilità tecnica dei progetti ed il coordinamento tecnico dei rilasci regionali e privati del *Torymus*. Dopo anni di lotta guidata e biologica, il 2020 rappresenta l'anno di svolta. Già alla fine del mese di settembre sono comparse le prime castagne precoci e ci si attende, per l'autunno 2020,

una discreta produzione.

Un altro problema che affligge i castanicoltori è quello relativo alla corretta potatura di produzione. I castagneti versano in uno stato di abbandono generale, dettato dalla mancata potatura degli alberi, a volte sostituita da una deleteria capitozzatura, associata alla cattiva gestione del sottobosco. In ragione di ciò, l'ARSAC ha recentemente avviato trattative per definire un rapporto di collaborazione con l'Università di Firenze, finalizzato alla divulgazione della tecnica di potatura in sicurezza secondo i principi del "tree-climbing".

Comparto foraggiere

Dei 9.000 ettari di seminativi censiti nell'area in esame, circa il 50% di quelli localizzati nelle zone collinari è occupato dagli erbai, mentre in pianura la percentuale scende fino al 30%. Tale diversa percentuale di destinazione d'uso del seminativo evidenzia un preoccupante atteggiamento degli agricoltori, che nelle aree a giacitura pianeggiante adottano una rotazione molto stretta (biennale o anche meno) in rapporto a quella triennale che si pratica in collina e alta collina. La rotazione biennale in pianura è spesso determinata da fattori economici e di dimensione aziendale, che spingono l'imprenditore a coltivare sullo stesso appezzamento esclusivamente colture orticole, che alla fine provocano stanchezza nel terreno e soprattutto l'emergenza di malattie fungine e virali.

Fra gli erbai, prevale sicuramente il miscuglio vecchia-avena, seguito dalla sulla, dal trifoglio, dal loietto e da altri miscugli foraggeri meno rappresentativi.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Vini

"Terre di Cosenza" è una nuova DOP, ma rappresenta un territorio con una storia produttiva dove esistevano, fino ad un recente passato, ben 7 aree DOC, ora definite "sottozone". Le sottozone che ricadono nel territorio del Vallo di Cosenza sono: "Colline del Crati", "Donnici" e "San Vito di Luzzi". Le aziende vitivinicole che producono nel rispetto della DOP e delle relative sottozone sono particolarmente rappresentative ed esprimono una elevata qualità enologica.

Fichi essiccati

La DOP "Fichi di Cosenza" designa i frutti essiccati di fico domestico appartenenti alla varietà "Dottato", ed è stata riconosciuta dall'UE il 22 giugno 2011. Nel Vallo di Cosenza, se si escludono i comuni della Presila (Casali del Manco) e delle serre cosentine (Carolei, Cerisano, Dipignano, Domanico, Paterno C.), i rimanenti 22 rientrano a pieno titolo in quello che può essere definito il cuore della DOP "Fichi di Cosenza". Infatti, anche se il territorio di produzione definito dal Disciplinare della DOP coincide con l'intera provincia cosentina, ad esclusione della fascia altimetrica superiore agli 800 m, va evidenziato che la tipicità del fico DOP deve essere ricondotta storicamente alla Valle del Crati (CS), dove l'ambiente collinare e il clima temperato hanno creato le condizioni propizie per vegetazione, produzione e maturazione ottimale del fico.

La produzione storica di fichi essiccati nella provincia di Cosenza è localizzata essenzialmente in questo areale, e toccava punte di circa 100.000 quintali di prodotto essiccato nei primi anni del dopoguerra. Il successivo rallentamento del settore si profila a partire dagli anni '70, in concomitanza con una serie di cambiamenti sociali che modificano il classico assetto agro-pastorale della società contadina nelle campagne cosentine. Una crisi che conta molteplici fattori scatenanti, ma la cui causa principale risiede nel progressivo allontanamento delle nuove generazioni dalle campagne e che vede i giovani emigrare in Europa e nel Nord Italia, dove esistono migliori condizioni di lavoro e di retribuzione.

A partire dall'anno 2000, un'azione coordinata e virtuosa instauratasi fra GAL Valle del Crati, ARSAC, Regione Calabria, Produttori e Trasformatori di fico essiccato, ha consentito alla coltura del fico, in declino ed addirittura a rischio di estinzione, di raggiungere l'ambito traguardo della DOP e i circa 1.000 ettari investiti a ficheto nell'intera provincia.

Esistono circa n. 20 aziende di trasformazione presenti nell'intera provincia di Cosenza che assorbono la quasi totalità del prodotto essiccato dalle aziende agricole fitchicole.

La Valle del Crati concentra la maggior parte di queste aziende ,che sono poi quelle fra le più vitali dell'intera provincia, ad esclusione del territorio del comune di Amantea che conta 3 aziende di trasformazione, di cui almeno 2 sono rinomate a livello nazionale.

La vitalità di questo comparto agroalimentare ha indotto la Noberasco spa a ratificare un accordo di produzione con le aziende agricole e di trasformazione del fico essiccato del cosentino DOP, stabilendo prezzi concordati che, se rispettati, garantiranno una soddisfacente remunerazione del lavoro impiegato ed il recupero di una parte del valore aggiunto del prodotto trasformato a vantaggio dell'intero territorio.

Altopiano Silano

L'area denominata "Altopiano Silano" comprende 8 Comuni: Aprigliano; Casali del Manco; Celico; Lappano; Rovito; San Giovanni in Fiore; San Pietro in Guarano; Spezzano della Sila. Si precisa che dal 2017 i comuni di Pedace, Serra Pedace, Pietrafitta, Casole Bruzio e Trenta si sono uniti, dando origine al comune di Casali del Manco.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 8 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Camigliatello Silano (C.da Molarotta), nel comune di Spezzano della Sila (CS)

LO SCENARIO

Il comprensorio ha un'altitudine che varia da 380 a circa 2000 m s.l.m.; di conseguenza il clima è variabile, essendo di tipo mediterraneo nelle zone poco elevate, fino ad avere un clima freddo nell'area montana, con prolungata presenza di neve nel periodo invernale. L'area occupata dalle coltivazioni sull'Altopiano Silano interessa una fascia di territorio compresa fra i 1.000 e i 1.400 metri sul livello del mare. E' possibile, pertanto, classificare questa area come prettamente montana, ossia caratterizzata da particolari condizioni atmosferiche e orografiche che hanno sempre determinato vincoli nella programmazione delle attività agricole. Tuttavia, a causa del riscaldamento globale, molte cose stanno cambiando, soprattutto in termini di epoca di semina e introduzione di nuove tipologie colturali.

L'atavico abbandono delle terre da parte dei giovani è diminuito. Infatti, in passato l'età media degli imprenditori agricoli era circa 65-70 anni, ma grazie anche all'adozione di misure europee (PSR, misura giovani imprenditori) si assiste al rinnovamento, nel management aziendale, in termini di età e di scelte innovative. Anche nel settore della meccanizzazione agricola si assiste ad un notevole miglioramento, con lo svecchiamento del parco macchine (finanziamenti europei, PSR), che ha permesso di mettere a coltura terreni più "difficili", investiti soprattutto a patata.

La forma di conduzione diretta è quella che più contraddistingue le aziende dell'altopiano. Il clima prettamente montano permette di svolgere l'attività agricola nei sei mesi primaverili-estivi; quindi, la maggior parte dei lavoratori agricoli durante i mesi invernali è dedito ad altre attività.

Per quanto riguarda la SAU (Superficie Agricola Utilizzata), la maggior parte delle aziende dell'altopiano silano ricadono tra gli uno e i cinque ettari, sebbene siano rappresentative anche le aziende con 5-10 ettari. Dalla utilizzazione della superficie aziendale si evince anche la grande estensione dei prati permanenti e dei pascoli, che si aggirano intorno al 17%, e dei boschi. Le coltivazioni legnose agrarie sono scarse, intorno al 3%. I seminativi rientrano nell'ordine del 20% della SAU, rappresentando l'ordinarietà della zona, con la patata in primo piano seguita dai cereali, soprattutto frumento. Nel complesso, la SAU è di circa 20.000 ettari di cui 2.000/2500 investiti a patata; 2.000/2.500 a cereali autunno vernini e 14.000/15.000 a prato pascolo.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto orticolo

Il settore produttivo principale, da sempre, è quello pataticolo, poiché le condizioni climatiche permettono di avere un prodotto di alta qualità. L'altopiano silano è una zona eletta non solo per la produzione di patata da pasto, ma anche per la produzione di tubero seme. Purtroppo, quest'ultimo segmento non si sta evolvendo come dovrebbe, a causa di problemi organizzativi. Al contrario, il settore della patata da pasto continua ad evolversi, anche in termini di meccanizzazione e sistemi colturali; sono stati introdotti standard qualitativi, come la produzione integrata; inoltre, sono state formate le aziende sul fronte della tracciabilità e sulla tenuta dei quaderni di campagna.

La coltivazione della patata nella Sila ha una storia lunga e documentata. Un primo cenno si ritrova nella Statistica del Regno di Napoli del 1811. Nel 1955 nasce il "Centro Silano di Moltiplicazione e Selezione delle Patate da Seme" con il compito di favorire la diffusione del seme certificato. Alcuni

studi condotti alla fine degli anni '80, confermano come l'Altopiano silano si attestasse tra i maggiori bacini di produzione di patate da semina, registrando l'ampiezza media maggiore in assoluto degli stabilimenti. La coltivazione della patata ha rappresentato da sempre un'importante fonte economica per l'Altopiano silano e nel corso degli anni le famiglie contadine silane hanno continuamente tramandato la coltivazione di questo prodotto. Dal punto di vista "sociale", la pataticoltura impegna circa 1.200 famiglie. Il solo settore della produzione si attesta su un fatturato di oltre 15 milioni lordi di euro, ma se a questo dato viene aggiunto l'indotto rappresentato da trasporti, prestazioni tecniche e contabili, attrezzature, macchine ed impianti, materiali per la lavorazione, consumi di carburante, ecc., il comparto pataticolo raggiunge la consistente cifra di circa 500 milioni di euro. Nel complesso, nell'ambito del territorio esaminato, sono presenti 1.948 aziende, con 3.837 addetti, quindi con una forza lavoro, mediamente, di circa 2 persone ad azienda, alle quali nei periodi di maggior lavoro (raccolta) si aggiungono i lavoratori stagionali.

Nel 2010 la patata della Sila ha avuto il riconoscimento dell'indicazione geografica protetta, diventando l'unica patata di montagna a marchio IGP. Questo ha permesso la forte espansione nel mercato, anche nella GDO. Gli ettari investiti ad IGP nell'ultimo triennio sono stati circa 500, a cui si devono aggiungere altri 400 ettari destinati alla produzione convenzionale, controllata dal Consorzio PPAS.

Per concludere, va detto che nel comparto orticolo, rispetto agli anni passati, si è assistito ad un vero e proprio rilancio dell'orticoltura estiva, insieme alla produzione di fragole. Diverse aziende mettono a disposizione ampi spazi per la coltivazione di zucchine, fagioli, brassicacee e fragole che, essendo prodotti di montagna destagionalizzati, spuntano anche ottimi prezzi sul mercato. Per l'irrigazione vengono utilizzati impianti goccia, con un notevole risparmio di acqua.

Comparto zootecnico

La zootecnia è una delle maggiori attività agricole della Sila. La tipologia di allevamento più diffusa risulta ancora essere quella che prevede la transumanza dei bovini, anche se sta assumendo sempre più importanza l'allevamento stabile. La transumanza è la migrazione stagionale degli animali. Tale usanza prevede, durante la stagione invernale, lo spostamento dei capi dalle zone collinari e montane verso i litorali pianeggianti; viceversa avviene nel pieno della stagione estiva. Accade frequentemente, alla fine della primavera, di incontrare sulle strade molti allevatori con i loro animali che si stanno spostando verso i pascoli della Sila per restarci fino ad ottobre. Con il miglioramento delle condizioni di vita sull'altopiano Silano, molte aziende agricole hanno introdotto gli allevamenti stabili di bovini. Il sistema di allevamento più diffuso risulta essere quello semi-brado, che prevede la permanenza degli animali per 4 mesi all'interno della stalla e per il resto dell'anno fuori stalla sui prati o sui pascoli. La presenza crescente di tali allevamenti stabili, ha messo in discussione quella che è la pratica della transumanza, sia per un motivo di disponibilità di pascoli sia per un motivo di salute degli animali. Infatti, la trasmissione di molte malattie presenti in Sila ed in Calabria vengono imputate alla scarsa igiene degli allevamenti "transumanti".

Le razze bovine allevate sull'altopiano silano sono: "Podolica", "Bruna", "Pezzata rossa" e "Frisona". La razza "Podolica" produce carne di buona qualità. Originariamente è stata utilizzata come razza da lavoro e secondariamente da latte. Ha un eccezionale potere di adattamento ad ambienti difficili ed una straordinaria capacità di usare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente (pascoli cespugliati, stoppie, macchie, foglie di essenze arbustive, ecc.). Ha bisogno di pochissime cure da parte dell'uomo. La razza "Bruna", in passato utilizzata come razza a duplice attitudine, produce un latte particolarmente adatto alla caseificazione, perché nel suo patrimonio genetico si manifesta una ridotta presenza dell'allele A della k-caseina, che influenza negativamente la coagulazione del latte. Risulta buona anche l'attitudine alla produzione di carne. Il bovino "Pezzato rosso" è un animale rustico, precoce, docile e viene allevato per la produzione di latte e carne. Si caratterizza, altresì, per una elevata resistenza alle mastiti e per una accentuata fertilità. Il latte contiene un'alta percentuale di proteine. Infine, è anche diffusa la razza "Frisona", che viene allevata per la sua grande propensione alla produzione di latte (in media 75 q/anno). E'

raro il suo utilizzo per la produzione di carne

Sull'altopiano silano è anche praticato l'allevamento biologico, che segue le norme dettate dall'Unione Europea, con il Regolamento CE n 1804/99, recepito a livello nazionale con il DM 91436 del 4 agosto 2000. Gli animali devono essere alimentati rispettando il loro fabbisogno con prodotti vegetali ottenuti anch'essi con metodo di produzione biologico, coltivati di preferenza nella stessa azienda o nel comprensorio in cui l'azienda ricade. L'allevamento "bio", in altre parole, è strettamente legato alla terra. Il numero dei capi che si possono allevare in azienda dipende dalla estensione della superficie di terreno disponibile. I sistemi di allevamento adottati devono soddisfare i bisogni etologici e fisiologici degli animali. Attualmente, gli allevamenti biologici sono aumentati di circa il 30%, unitamente alla costituzione di caseifici moderni, che trasformano il latte in prodotti di alta qualità.

Comparto cerealicolo

Ancora oggi, in Sila i cereali vengono considerati come coltura secondaria, che entra in rotazione con la patata, coltura principale. Tuttavia, in questi ultimi anni, il comparto cerealicolo dell'Altopiano Silano sta attraversando un periodo di tiepido risveglio, dovuto alla crescente richiesta di grani autoctoni. L'ARSAC ha avviato la sperimentazione di grano tenero varietà "Verna", segale, grano duro varietà "Russillo" e "Senatore Cappelli". Questi cereali sono richiesti da panifici e pastifici locali, valorizzando l'"Arte Bianca", dalla conoscenza della terra ai metodi di coltivazione, dalla raccolta delle messi alla lavorazione della farina, da una lievitazione "artigianale" alla cottura del pane.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Caciocavallo Silano DOP

Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio semiduro, a pasta filata, prodotto con latte di vacca di diverse razze, tra cui la "Podolica", tipica razza autoctona delle aree interne dell'appennino meridionale. La produzione del Caciocavallo Silano inizia con la coagulazione del latte fresco a una temperatura di 36-38°C, usando caglio di vitello o di capretto. La fase di maturazione consiste in un'energica fermentazione lattica, la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può dirsi completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata. Segue un'operazione caratteristica, consistente nella formazione di una specie di cordone, che viene plasmato fino a raggiungere la forma definitiva. La forma, sferica, ovale o troncoconica, varia secondo le diverse aree geografiche di produzione. Il peso è compreso fra 1 e 2.5 kg. La crosta, sottile, liscia, di marcato colore paglierino in superficie, può manifestare la presenza di leggere insenature dovute ai legacci. La pasta si presenta omogenea o con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore è inizialmente dolce fino a divenire piccante a stagionatura avanzata. Il Caciocavallo Silano può essere consumato come formaggio da tavola o utilizzato come ingrediente per tantissime ricette tipiche dell'Italia meridionale. Grazie alle sue qualità nutritive, è particolarmente adatto alle diete dei bambini, degli anziani e degli sportivi.

Il Caciocavallo Silano DOP rappresenta una quota di mercato nazionale pari allo 0.4% dei formaggi DOP. La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Caciocavallo Silano" è stata riconosciuta con Regolamento CE n. 1236/96. Il riconoscimento nazionale era avvenuto con DPCM 10 maggio 1993 pubblicato sulla GURI n. 196 del 21 agosto 1993 unitamente all'allegato Disciplinare di produzione. Con successivo Regolamento (CE) n. 1204/2003 del 4 luglio 2003 sono state approvate alcune modifiche al disciplinare, relativamente alla zona geografica, al metodo di ottenimento, all'etichettatura e alle condizioni nazionali del prodotto. Il Consorzio di Tutela "Formaggio Caciocavallo Silano DOP" è stato costituito nel 1993 in Calabria ed è stato riconosciuto dal MIPAAF con DM 18 agosto 2006.

Patata della Sila IGP

La Patata della Sila IGP viene ottenuta dalle varietà “Agria”, “Desirée”, “Ditta”, “Majestic”, “Marabel” e “Nicola”, e deve presentare al consumo peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche: forma tonda, tonda/ovale o lunga/ovale; calibro compreso tra 28 mm e 42 mm (“*mezzanella* o *tondello*”), tra 43 mm e 75 mm (“*prima*”) e oltre 76 mm. (“*fiorone*”); buccia consistente dopo sfregamento; polpa consistente, senza cedimenti alla pressione; contenuto minimo di sostanza secca 19%. I tuberi devono essere sani, non germogliati, interi, puliti, esenti da macchie aventi una profondità superiore a 3 mm e/o danni provocati da attacchi parassitari. È ammessa la presenza di tagli e/o unghiate e/o spellature su una quantità in peso di tuberi inferiore al 5% del totale. Il residuo ammesso di principi attivi deve essere inferiore al 50% del limite previsto dalla legislazione vigente.

La zona di produzione della Patata della Sila comprende esclusivamente il territorio dei comuni di Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo in provincia di Cosenza ed i comuni di Albi, Carlupoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S. Lucia, Serrastretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli, Taverna in provincia di Catanzaro.

L’aspetto pedoclimatico del territorio dove questo prodotto viene coltivato assume una grande importanza. Da un punto di vista granulometrico i terreni silani sono in massima parte sciolti, tendenzialmente sabbiosi a grana fine e quindi molto permeabili e facilmente lavorabili; il pH è compreso tra 5 e 6,5; infine risultano essere ben dotati di sostanza organica, che in alcune aree raggiunge valori pari al 10%. Tali caratteristiche sono ottimali per la coltivazione della patata. Dal punto di vista climatico l’Altopiano della Sila si presenta estremamente secco d’estate e freddo d’inverno. Le temperature registrate riportano valori crescenti nel periodo tra aprile e maggio, ideali per le semine. La crescita delle piante è inoltre favorita dall’escursione termica giornaliera e dalla radiazione prolungata che permettono di ottenere una crescita costante e lenta ed una maturazione finale della pianta consona all’ottenimento di un prodotto adatto alla lunga conservazione.

La patata della Sila è contraddistinta ed apprezzata per le ottime qualità culinarie, in particolare per quel che riguarda la frittura, grazie all’elevato contenuto di sostanza secca rispetto ad altre tipologie di patata coltivate nel resto delle zone montuose italiane. Particolarmente rinomata nei mercati della Sicilia, della Puglia e della Campania che, nei periodi di raccolta mantengono legami stabili di commercio fin dagli anni ’50, l’ottima reputazione della Patata della Sila è testimoniata anche dall’enorme successo che hanno le manifestazioni e le sagre sul tema, le quali richiamano una miriade di turisti provenienti principalmente dalle regioni sopra citate, che ogni autunno giungono sull’Altopiano desiderosi di gustare il prelibato tubero. Tra le manifestazioni più importanti, ricordiamo la Sagra della Patata della Sila, che si svolge sin dal 1978 a Camigliatello Silano, nel mese di ottobre, unitamente alla Mostra Mercato della Patata della Sila e delle Macchine Agricole; la sagra di Parenti, dove dal 1980 l’ultima domenica di agosto è dedicata ad una grande manifestazione sulla patata della Sila a carattere folcloristico e culinario.

Amantea e Area del Savuto

L'area denominata "Amantea e Area del Savuto" comprende 24 Comuni: Aiello Calabro; Altilia; Amantea; Belsito; Bianchi; Carpanzano; Cellara; Cleto; Colosimi; Figline Vegliaturo; Grimaldi; Lago; Malito; Mangone; Marzi; Panettieri; Parenti; Pedivigliano; Piane Crati; Rogliano; San Pietro in Amantea; Santo Stefano di Rogliano; Scigliano; Serra d'Aiello.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 9 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata ad Amantea (CS).

LO SCENARIO

L'area in esame, per la sua estensione geografica, può essere ripartita in due ambiti: l'area del versante "Savuto" (75%), e l'area del "Tirreno" (25%).

Nel complesso, il territorio è caratterizzato da un ampio e sviluppato sistema montano e collinare, con il 62,5% della superficie posta al di sopra dei 600 m s.l.m. L'altitudine media dell'area è di 608 metri sul livello del mare, passando da un valore minimo dei comuni in area costiera fino al raggiungimento dei valori massimi nei comuni di alta collina e montagna afferenti al bacino del Savuto (Colosimi, 870 metri s.l.m.).

I comuni che rientrano nell'ambito "Tirreno" sono quelli costieri e sono posizionati ad una quota media s.l.m. di circa 300 m, caratterizzati, per altro, da suoli di elevata variabilità sia pedologica che litologica. Infatti, la stretta e lunga lingua di terra parallela alla costa tirrenica è caratterizzata da suoli sabbiosi, moderatamente profondi, che presentano una bassa capacità di ritenuta idrica. Al contrario, lungo la media costa tirrenica, che corrisponde alla parte in cui si conservano antiche superfici terrazzate comprese tra i 50 e 250 m s.l.m., i suoli sono caratterizzati da un evidente processo di eluviazione dell'argilla dall'orizzonte superficiale e deposizione della stessa negli orizzonti sottostanti: essendo terreni profondi, garantiscono buone condizioni di umidità per prolungati periodi dell'anno e presentano un'elevata riserva idrica.

I dati climatici indicano come le piogge raggiungono i valori massimi nel mese di dicembre (181 mm) ed i minimi nel mese di luglio (16 mm); il 45 % delle precipitazioni annuali cade nei mesi di novembre, dicembre e gennaio. La temperatura media mensile raggiunge il valore massimo nel mese di agosto con 21°C di media ed il valore minimo nel mese di gennaio con 7,4°C di media.

Con l'aumentare dell'altitudine e nelle zone più interne il clima può definirsi mediterraneo-montano, con inverni più freddi e piovosi ed estati meno calde e con qualche precipitazione. Sulle cime montuose, durante il periodo invernale, si hanno precipitazioni nevose.

Il territorio conta una popolazione di 45.032 residenti, su una superficie totale di 476,24 chilometri quadrati e una densità di popolazione media pari a 115 abitanti per chilometro quadrato.

Negli ultimi 10 anni lo spopolamento delle aree interne è diventato sempre più significativo; i programmi comunitari di salvaguardia non hanno avuto effetto, se non attraverso la cosiddetta "indennità compensativa" che garantiva un premio alle aziende agricole localizzate nelle aree montane e svantaggiate.

Il processo di intensificazione dell'attività agricola e di abbandono delle aree rurali ha causato una continua riduzione delle aree ad Alto Valore Naturale (AVN), particolarmente vulnerabili ai cambiamenti, minacciando il delicato equilibrio tra agricoltura e biodiversità.

Dal punto di vista agronomico, possiamo identificare tre zone:

- pianura costiera a forte sviluppo di colture orticole, in particolare di cipolla rossa di Tropea, la cui produzione, fortemente concentrata a Campora San Giovanni, nel Comune di Amantea, tende ad orientarsi sempre più verso i mercati nazionali ed esteri;
- zona collinare dove prevalgono le colture meno redditizie (olivo, vite, cereali, alberi da frutto e fico) e dove permane a tutt'oggi una produzione orientata all'autoconsumo o all'integrazione del reddito familiare, con aziende di piccole e medie dimensioni, con scarse possibilità di sviluppo e decisamente marginali;

- zona di montagna dove sono più gravi i problemi di isolamento, sia in termini di realtà produttiva, che sociale e di comunicazione. Tipico di queste aree interne montane è il configurarsi di bacini di manodopera di riserva per le zone di pianura. Ciò vale per tutti i settori: dalle attività agricole all'edilizia e ai servizi.

Le differenziazioni per zone altimetriche non definisce rigidamente le caratteristiche economiche e sociali dell'area, tant'è che esistono realtà territoriali omogenee che, indipendentemente dalla loro dislocazione altimetrica, presentano dinamiche che le distinguono dal contesto più generale osservato, soprattutto in merito alle interazioni con il mercato del lavoro, allo sviluppo dell'agricoltura e all'insediamento di unità produttive industriali e di trasformazione.

Complessivamente, nel territorio esaminato l'utilizzazione dei terreni a fini agricoli copre il 62,51% del totale. La Superficie Agricola Totale (SAT) dell'area di competenza ammonta a 157.783 ettari, mentre la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) è pari a 9.865 ettari.

Della superficie destinata all'agricoltura, circa il 33% è caratterizzata da seminativi, il 38,70% da coltivazione legnose, il 24,53% da prati permanenti e pascoli, il 2,62% da vigneti: inoltre 429,75 ettari sono impegnati in arboricoltura da legno e 5.072 ettari sono caratterizzati da boschi annessi ad aziende agricole. La superficie agricola non utilizzata e altra superficie è di 1.416,4 ettari.

Più specificamente per ciò che riguarda i seminativi, va osservato che i 6 comuni dell'ambito "Tirreno", ovvero Aiello Calabro (con 120,47 Ha), Amantea (con 253,15 Ha), Cleto (con 48,8 Ha), Lago (con 57,17 Ha), San Pietro in Amantea (con 29,46 Ha) e Serra d'Aiello (con 8,45 Ha) rappresentano solo il 15,75% della superficie totale investita a seminativi. Si tratta di superfici regolarmente arate e generalmente sottoposte a rotazione colturale. I restanti 18 comuni dell'ambito "Savuto", invece, investono a seminativi una superficie di 2.768,62 Ha, ossia l'84,25 % del totale. Tuttavia, le superfici a seminativo irriguo sono localizzate esclusivamente lungo la fascia litoranea costiera, con maggiore concentrazione nell'area di Campora San Giovanni del comune di Amantea; su queste superfici sono presenti colture orticole di pregio, come la cipolla IGP di Tropea. I seminativi non irrigui sono invece diffusi sulle superfici agricole presenti nell'ambito collinare e montano, lungo le aree a morfologia sub-pianeggiante, di estensione limitata. In generale sono colture di cereali (grano) o di foraggiere (avena, sulla, erba medica) con presenza talora di alberi sparsi di ulivo o di altre specie di interesse agronomico. Il seminativo arborato è presente sporadicamente in tutta l'area nelle zone in cui l'agricoltura risulta meno progredita.

Le legnose agrarie riguardano praticamente tutti i comuni anche se rivestono un ruolo di rilievo ad Amantea, Aiello Calabro e Cleto. Tra le colture arboree, olivo e vite rivestono particolare interesse in alcuni comuni del comprensorio del Savuto (Aiello Calabro, Amantea, Cleto, Scigliano ecc.). Salendo verso le quote di alta collina, il paesaggio dell'uliveto e delle colture miste cede il posto al bosco ceduo misto di latifoglie e conifere e al castagneto da frutto, che versa in condizioni di avanzato degrado ed abbandono non solo per l'incuranza in termini di interventi di potatura, ma anche a causa del diffondersi del cinipide. Nel territorio, quasi il 32% delle aziende presenta una superficie compresa tra 0,01 e 0,99 ha, quindi, al di sotto dei 10.000 mq. Più del 50% delle aziende (ovvero il 54,23%) insiste su una superficie che va da 0,01 a 1,99 ha, denotando l'elevato grado di frammentazione fondiaria e quindi la marginalità dell'agricoltura in quest'area.

Basso risulta anche il livello culturale dei capi di aziende, se si considera che il 71,29% è rappresentato da soggetti che hanno acquisito la sola licenza media o elementare o, ancor meno, nessun titolo di studio. Il comprensorio è caratterizzato da una buona dotazione idrica, ma necessita di accorgimenti tecnici e procedure finalizzate all'efficiente sfruttamento di questa risorsa (es. irrigazione a micro portata).

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto cerealicolo

Nei comuni di Colosimi, Grimaldi, Amantea, Bianchi e Parenti, una percentuale significativa dei terreni investiti a seminativi è dedicata alla coltivazione di frumento tenero, frumento duro, avena,

segale e orzo, e, in piccola parte, granturco. Nel comune di Belmonte Calabro e Lago sono stati istituiti dall'ARSAC 14 campi di coltivazione/conservazione di grano duro "Senatore Cappelli" (grani antichi), per una superficie complessiva che assomma a circa 13 ettari. Si tratta di un prodotto che, per le sue elevate qualità organolettiche e l'elevata potenzialità di vendita sulle reti locali, ha stimolato, negli ultimi anni, il ritorno alla coltivazione del frumento, sebbene essa venga ancora effettuata a livello familiare.

Comparto orticolo

In merito a questo comparto, giocano un ruolo di rilievo le ortive di pieno campo, i cui prodotti sono in parte venduti freschi e in parte destinati alla filiera produttiva di sottoli e sottaceti. In tal caso, le aziende conferiscono il loro raccolto ad aziende di trasformazione, prima tra tutte la SURIANOLII, situata ad Amantea nell'area di Campora San Giovanni (CS).

Le ortive provenienti da colture protette, invece, rappresentano, rispetto alle colture di pieno campo, una realtà molto circoscritta, diffusa soprattutto nel comune di Cleto e di Amantea

Tra le colture ortive, merita un discorso approfondito la coltivazione e produzione della cipolla rossa di Tropea che, nell'area in esame, viene effettuata soprattutto a Campora San Giovanni, nel comune di Amantea. Per questa coltura è indispensabile l'approvvigionamento idrico, che viene garantito dai consorzi di bonifica con consegna a turno o a domanda. Nella sola cittadina di Campora San Giovanni, risiedono 14 aziende produttrici sul totale di 24 aderenti al Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP; due di esse hanno a disposizione superfici superiori a 50 ettari, e ben 4 di esse sono anche confezionatrici di prodotto certificato. Essendovi l'obbligo di confezionamento presso l'area di produzione, il confezionatore diventa una figura di primaria importanza considerato che, una volta confezionato, il prodotto non è più manipolabile; per altro, anche la G.D.O. deve limitarsi alla sola distribuzione ed in questo modo si ha la certezza sulla provenienza del prodotto certificato dall'area vocata calabrese. Con Reg.CE n. 284 del 2008 la cipolla rossa di Tropea ha ottenuto il riconoscimento IGP. Il trend produttivo, nell'areale di produzione, è passato da circa 23.750 q.li nel 2008 agli attuali 200 mila q.li/anno di cipolla certificata. La superficie coltivata negli anni è altresì aumentata, raggiungendo attualmente i 500 Ha distribuiti in 107 aziende, tra produttrici e produttrici/confezionatrici, con dimensioni medie di 8,5 ettari. Del totale della produzione la quota esportata rappresenta il 30% circa, raggiungendo i mercati tramite la G.D.O; l'export si orienta verso il Nord Europa e gli Stati Uniti. Circa il 20% della cipolla destinata all'esportazione viene destinata alla trasformazione in sott'olio, sottaceti, marmellate, sughi ed altro, attraverso contratti con aziende a carattere regionale ma anche a carattere nazionale come Barilla, Orogel, ecc.

La cipolla rossa di Tropea viene commercializzata secca "da serbo" oppure come "cipollotto". Il cipollotto è un prodotto fresco che non viene scollettato e viene posto in cassette, previa spuntatura delle code a 40 cm. La cipolla "da serbo" invece, prima di essere commercializzata viene lasciata al sole per almeno 7 giorni per disidratarsi. Grazie a queste due diverse tipologie di cipolla, è possibile soddisfare la domanda di mercato quasi tutto l'anno: nel periodo primaverile-estivo prevale il prodotto secco, scollettato o intrecciato; in quello autunno-vernino, invece, sui mercati si trova il prodotto verde, cipollotto o cipolla da consumo fresco.

Le problematiche di maggior rilievo che interessano la coltivazione della cipolla rossa riguardano, innanzi tutto, la mancanza di avvicendamenti colturali che, a lungo andare, è causa di problemi fitosanitari non trascurabili. Successivamente, va detto che la sensibilità della cipolla nei confronti della disponibilità di acqua, soprattutto nei terreni prevalentemente a tessitura sabbiosa, è notevole. Pertanto, l'irrigazione viene praticata a giorni alterni, se non addirittura quotidianamente. Gli impianti di irrigazioni vengono alimentati dalle condotte idriche consortili. Tuttavia, si rileva la scarsa efficienza degli impianti di distribuzione della risorsa idrica, ormai obsoleti. In aggiunta, a causa delle mareggiate che hanno interessato in questi ultimi anni il tratto di costa tirrenica, provocando numerosi smottamenti, sono state in parte danneggiate le condutture idriche profonde dell'impianto Savuto, mettendo a serie rischio l'irrigazione di oltre 500 ettari di cipolla. Un altro

problema riguarda l'eccessiva frammentazione delle proprietà fondiarie, che incide negativamente sui costi di produzione, già molto elevati a causa della difficoltosa meccanizzazione di alcune operazioni colturali, come ad esempio il trapianto. Si avverte anche la mancanza di un centro di produzione del seme. Nella fase di trasformazione e confezionamento del prodotto, invece, punti di debolezza sono gli elevati costi di alcuni tipi di confezionamento (es.: la produzione di trecce di cipolle) legati alla impossibilità di meccanizzare tali processi. In ultimo, possiamo individuare la mancanza di forme associative, utili, tra l'altro, a garantire la specificità del prodotto e a contrastare ogni forma di contraffazione.

La commercializzazione della cipolla è condizionata da problemi ricollegabili alla imposizione del prezzo da parte degli intermediari e dei grossisti del luogo, che collocano il prodotto sul mercato locale e nazionale. Alcuni coltivatori dell'area fanno capo alla cooperativa AUSONIA, con sede in Campora San Giovanni, ove si procede al confezionamento e commercializzazione della cipolla. Si tratta di piccoli produttori, ognuno dei quali conferisce in media poche centinaia di quintali di prodotto.

Comparto viticolo

Nel comprensorio, la viticoltura non è molto sviluppata, trattandosi di una coltura tradizionale che copre appena 260 Ha, distribuiti principalmente nei comuni di Cleto (62,39 Ha) e Amantea (42,63 Ha), seguiti da Marzi (31,47 Ha) ed Aiello Calabro (20,03 Ha). La viticoltura viene praticata soprattutto nelle aree più acclivi, non meccanizzabili e, quindi, con elevati impieghi di manodopera. Il settore può avere notevoli prospettive di sviluppo nella zona DOC "Vini del Savuto", che include il territorio che si estende lungo la valle dell'omonimo fiume. In questa specifica area di produzione, la coltivazione della vite viene praticata su stretti terrazzi digradanti verso il fondo valle, ottenuti con muretti in blocchi di pietra, dal grande valore paesaggistico e culturale.

La Denominazione di Origine Controllata "Savuto", ottenuta nel maggio del 1975, è riservata ai vini di 3 diverse tipologie, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione: il Savuto Bianco, il Savuto Rosso e il Savuto Rosato, ognuno dei quali deriva da percentuali in tagli con uve diverse appartenenti a specifici vitigni.

La notevole frammentazione e polverizzazione dei vigneti rappresenta il maggiore ostacolo al progresso della viticoltura, ponendo problemi dal punto di vista organizzativo, della razionalizzazione delle tecniche colturali e del miglioramento quali-quantitativo delle uve.

Comparto castanicolo

La coltivazione del castagno ha tradizioni antiche e rappresenta una delle principali attività agro-forestali dell'area, dove sono presenti 1.266 ettari di castagno da frutto. Le cultivar maggiormente diffuse sono la "Riggiola", che fruttifica nella prima decade di ottobre, la "Arturo", propria di alcune zone dei comuni di Rogliano, la "Nserta", la "Palermitana", la "Lucente", la "Curcia" (impiegata anche come portainnesto) e la "Russellara".

Le operazioni di raccolta iniziano nella prima decade di ottobre per le varietà più precoci ("Riggiola") e si protraggono fino alla prima decade di novembre per quelle più tardive ("Nserta").

Il castagno, fino a qualche ventennio addietro, rappresentava una delle più importanti risorse alimentari delle popolazioni montane. Negli ultimi 40-45 anni, tuttavia, molti castagneti da frutto, in seguito ad una profonda crisi del settore dovuta alla sensibile riduzione della domanda del prodotto ai fini alimentari, ai gravi danni provocati da alcune fitopatie, all'aumento del costo della manodopera per la raccolta del frutto, nonché all'ubicazione di molti impianti in zone impervie, sono stati in parte abbandonati, in parte convertiti a ceduo, in parte consociati con specie a rapido accrescimento ed in parte trasformati in pascoli arborati. Incidono sull'abbandono anche l'eccessiva frammentazione delle proprietà in montagna e la riduzione delle aziende castanicole.

Tuttavia, considerate le potenzialità produttive del castagno, l'ottimo adattamento della specie nel piano altimetrico compreso tra i 600 e i 1.000 m s.l.m., nonché lo stretto legame della specie con i valori culturali tradizionali e le funzioni paesaggistiche ed ecologiche offerte al territorio, il rilancio

della coltura dovrebbe rientrare nella programmazione regionale, per rivitalizzare il settore castanicolo e mantenere attiva una risorsa agricola e forestale d'importanza produttiva, storico-culturale, paesaggistico-ambientale e di difesa del suolo. Fondamentale è seguire una adeguata gestione colturale per consentire il recupero vegetativo e produttivo dei castagneti degradati attraverso potature di ringiovanimento e di risanamento delle piante più deperite ed utilizzo dell'innesto per convertire piante da ceduo a frutto, con l'introduzione di nuove cultivar, possibilmente tipiche del territorio.

Comparto frutticolo

La frutticoltura dell'area appare verosimilmente dispersa e frastagliata, con dimensioni di superficie investita e volumi produttivi lontani da quelli richiesti dal mercato. Oltre a varietà di recente introduzione, sono presenti in tutto il territorio numerose varietà tipiche locali. Molte di queste andrebbero recuperate e diffuse, anche in vista dell'attuale maggiore sensibilità del consumatore all'acquisto di un prodotto caratteristico e biologico. L'ARSAC, in questa ottica, è parte attiva del Progetto Salvaguardia Biodiversità Vegetale e Animale, con l'intento di recuperare e, contestualmente, conservare e valorizzare gli ecotipi locali a rischio di estinzione. Si tratta molto spesso di poche piante isolate, o riunite in piccoli gruppi disomogenei, che occupano superfici poco estese. Discorso a parte merita la fichicoltura. Per essa, com'è noto, la Calabria si attesta al primo posto in Italia, con una superficie di 1.043,47 ha, pari al 32% della superficie nazionale. In ambito regionale, la provincia di Cosenza risulta al primo posto con una superficie investita di 902,79 Ha (86% della superficie complessiva regionale). In provincia di Cosenza il fico, in particolare con la pregiata varietà "Dottato", trova il suo habitat ideale per via delle condizioni pedoclimatiche ed orografiche che ne esaltano peculiari qualità, tanto che di recente ha ottenuto il riconoscimento della DOP "Fichi di Cosenza". Ad oggi sono pochi gli impianti specializzati per la produzione del fico, la cui realizzazione, spesso, è stata legata all'intervento pubblico (POR Calabria 2000-2006 e PSR Calabria 2007/2013) che ha dato un notevole impulso al recupero e alla valorizzazione di questa coltura. L'aspetto qualitativo del fico essiccato varietà "Dottato", particolarmente carnoso, morbido con acheni piccoli e poco numerosi, rappresenta l'elemento trainante di tutta la filiera, essendo preferito dalle aziende di trasformazione, che garantiscono un prezzo di circa 350,00 euro/q.le, a condizione che il fichicoltore conferisca direttamente ad esse il prodotto. Alcune aziende di trasformazione e commercializzazione del fico essiccato sono attive sin dagli inizi del secolo scorso, come Colavolpe (1910), Marano (1936), entrambe di Amantea, e Garritano (1908), di Cosenza. Una recente azienda, nata anche grazie ai PIF, è la Artibel S.r.l. di Belmonte Calabro, che si accaparra quote di mercato sempre più crescenti, garantendo una buona capacità occupazionale, anche se stagionale.

Comparto olivicolo

L'olivicoltura è notevolmente diffusa nei comuni del tratto "Tirrenico", dove copre una superficie pari all'88% di quella complessiva investita ad olivo (1.717,5 ha) e riveste una grande importanza economica e sociale. Buona parte di tale olivicoltura è meccanizzabile e, in certa misura, è già meccanizzata. Essa, pertanto, è suscettibile di interventi in grado di renderla economicamente competitiva. Negli altri comuni del territorio, salvo poche eccezioni, è invece presente un'olivicoltura marginale, caratterizzata dalla presenza di piante vecchie ed in scadente stato sanitario e produttivo, come dimostrano le modeste produzioni medie, non superiori ai 10 q.li di olive ad ettaro. Le aziende non sono suscettibili di meccanizzazione, essenzialmente a causa dell'acclività del terreno. La produzione di questi oliveti, tuttavia, è rimarchevole dal punto di vista qualitativo.

E' importante sottolineare come nel comune di Cleto l'olivicoltura negli ultimi anni abbia subito un'impennata: la superficie investita è passata da circa 490 ha agli attuali 800 ha, con un incremento percentuale del 63%. In tutto il territorio del comune di Cleto sono state contate oltre 150.000 piante di cv. "Carolea", varietà precoce a duplice attitudine (olive da tavola o olio) che presenta un ottimo

livello di resistenza alle basse temperature, caratteristica che le consente di essere coltivata anche fino a 800 m di quota. La maturazione dei frutti è scalare, mentre la raccolta può avvenire meccanicamente.

Comparto zootecnico

Nonostante il numero di allevamenti di bovini, suini, ovini e caprini siano non trascurabili, la limitata consistenza numerica dei capi lascia intendere che si tratta di piccoli allevamenti, nella maggior parte dei casi presenti in aziende a conduzione familiare.

Data la prevalenza, nell'area, di territori montani, l'allevamento più diffuso è quello ovi-caprino semi brado, legato al pascolo. Tuttavia, negli ultimi 5-6 anni si è registrata una diminuzione del numero di capi pari almeno al 25%. Gli ovi-caprini, sotto il profilo zootecnico, sfruttano al meglio le possibilità produttive del territorio, essendo più idonei ad utilizzare le risorse foraggere naturali. Del gregge viene sfruttata la duplice attitudine alla produzione di latte e carne, con la vendita dell'agnello e del capretto ancora lattante e con l'utilizzo del latte per la caseificazione. La produzione ottenuta da questi allevamenti viene destinata per lo più all'autoconsumo. Tuttavia, il notevole interesse del mercato verso i prodotti lattiero-caseari ottenuti secondo metodi tradizionali (ricotta fresca e/o affumicata, pecorino fresco e/o stagionato e aromatizzato, ecc.) e le carni di agnello e capretto, rende particolarmente interessante il comparto e ne invoglia il suo sviluppo.

Il duplice indirizzo produttivo, latte-carne, è d'obbligo per gli ovini, vista l'impossibilità di poter costituire greggi specializzate per la produzione del solo agnello, in quanto queste presuppongono moduli di allevamento e dimensioni aziendali adeguate. Ciò nonostante, anche gli attuali allevamenti necessitano di miglioramenti a livello di infrastrutture aziendali, se non altro per rendere la produzione conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di caseificazione.

Nelle aree dove è possibile rinvenire maglie aziendali più ampie, superfici meccanizzabili e irrigabili, l'allevamento ovi-caprino cede il passo a quello bovino. Anche per questi, la consistenza di capi ha subito un significativo calo, pari a circa il 13%. L'indirizzo produttivo prevalente è quello della carne, che prevede la vendita del vitello "finito". Nell'ambito del territorio si può individuare una zona che comprende gli allevamenti orientati verso la produzione di latte, ricorrendo a razze specializzate, quali la "Frisona" e la "Bruna" di ceppo americano, con moduli al di sotto dei 15 capi. In questi allevamenti, di tipo semibrado, viene seguito il criterio della produzione mista e la carne si ottiene da vitelli portati al peso commerciale facendo ricorso, nella fase di finissaggio, anche a mangimi di provenienza extra aziendale. Gli allevamenti da latte si ritrovano in aziende sufficientemente meccanizzate e dotati di idonee strutture fisse (stalle, fienili, box ricovero ecc.). In queste aziende i foraggi provengono per l'80% dall'utilizzo di prati artificiali e da vicenda. Gli allevamenti da carne, invece, si collocano laddove esistono ampie superfici a pascolo naturale e dove le strutture fisse possono essere ridotte al minimo. Il sistema di allevamento è quasi esclusivamente a carattere estensivo transumante, privilegiando i bovini di razza "Podolica", puri o di derivazione, per l'elevato grado di rusticità e adattabilità che li rendono insostituibili.

Fatte salve alcune interessanti eccezioni, gli allevamenti di suini rappresentano una realtà legata all'autoconsumo o a forme di conferimento/consumo locali: ci riferiamo ai piccoli allevatori dell'area del Savuto, che producono in proprio i salumi come da tradizione e con metodi di lavorazione antica, ottenendo prodotti apprezzati da una stretta cerchia di consumatori locali. Possiamo affermare che, anche per l'allevamento del suino, in termini di consistenza capi, si sia registrato un forte calo nell'ultimo decennio, pari a circa il 33%.

Il tipo di allevamento più diffuso è quello a "chiuso", che permette di diversificare la produzione del suinetto e suino maturo a seconda del periodo stagionale e delle esigenze di mercato, adottando moduli compresi tra le 20 e le 40 scrofe, richiedendo investimenti di modesta portata. Tuttavia, la necessità di diversificare la produzione impone la scelta di linee tecnologiche che permettano di ottenere, con lo stesso animale, un prodotto da poter avviare indifferentemente o al consumo fresco, qualora sia raggiunto il peso di 100-120 kg. oppure al salumificio, prolungando il periodo di

ingrasso fino al peso di 130-150 kg., senza pregiudicarne la qualità delle carni. Ovviamente, l'allevamento del suino andrebbe supportato da una riorganizzazione capace di garantire i principali servizi a costi contenuti, in particolare quelli relativi all'alimentazione, al lavoro e, in caso di allevamenti di nuova costituzione, all'acquisto del bestiame. Purtroppo però, lo scarso interesse e, probabilmente, la disaffezione da parte dei giovani verso il mestiere di allevatore, sono elementi che attualmente penalizzano l'allevamento suinicolo nel territorio esaminato.

Per contro, molte aziende (ad es., nel comune di Altìlia) hanno intrapreso un'attività di recupero del suino "Nero calabrese" il quale, per l'elevata qualità delle sue carni, è adatto alla produzione di insaccati che presentano qualità organolettiche non indifferenti. Ciò è dovuto essenzialmente all'elevato grado di rusticità e adattabilità del suino nero, che si presta ad essere allevato all'aperto, allo stato semibrado, per tutto l'anno. La radicata tradizione per l'allevamento dei suini, unitamente al particolare regime fondiario che caratterizza il volto agricolo dell'area, induce a guardare a questo settore con ottimismo.

Comparto forestazione

Le zone boscate, sono principalmente diffuse nei territori comunali di Aiello Calabro (località Valle dell'Auro), Lago e Belmonte Calabro. Sono presenti già a partire dalla fascia costiera litoranea, seppur relegati esclusivamente lungo le aste fluviali e con vegetazione prevalente a base di robinie, salici e pioppi, la cui estensione aumenta considerevolmente nella fascia collinare e soprattutto in quella montana, in stretta alternanza a superfici a pascolo naturale e a prateria. Non mancano superficie caratterizzate da una vegetazione forestale a prevalenza latifoglie miste, quali querce nelle porzioni maggiormente termofile, ontani e pioppi nelle porzioni con maggior disponibilità d'acqua nei suoli; inoltre, sono presenti superfici a prevalenza di castagno, localizzati prevalentemente ad Aiello Calabro e Lago ed utilizzati come cedui semplici o matricinati, soprattutto per la produzione di paleria. E' interessante la presenza di un bosco a prevalenza di sughere in località Lacquare-Froffa, nel comune di San Pietro in Amantea: si tratta di una formazione parzialmente degradata in cui alla sughera si associano il leccio, la roverella, l'orniello, il sorbo domestico e il farnetto.

Nel territorio sono presenti rimboschimenti di conifere mediterranee (pino domestico, pino marittimo, pino d'Aleppo) misti o a dominanza di una delle specie, diffusi principalmente in località Foresta Casalini (Belmonte Calabro), località Rocca (Aiello Calabro) e località Cozza Inostra (Cleto). Per ultimo, boschi di latifoglie intervallati a mosaico da boschi di conifere sono principalmente diffusi sulla fascia boscata localizzata sulla sinistra idrografica del Fiume Oliva (foresta Naghicelli, Serra d'Aiello)

Valle del Neto e Alto Marchesato

L'area denominata "Valle del Neto e Alto Marchesato" comprende 16 Comuni: Belvedere di Spinello; Caccuri; Casabona; Castelsilano; Cerenzia; Cirò; Cirò Marina; Crucoli; Melissa; Pallagorio; Rocca di Neto; S. Nicola dell'Alto; Savelli; Strongoli; Umbriatico; Verzino.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 10 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Rocca di Neto (KR).

LO SCENARIO

Il territorio esaminato ricade completamente nella provincia di Crotone. Esso appare molto eterogeneo per natura dei suoli ed esposizione; tale condizione determina la coesistenza di areali con microclimi differenti, che nel complesso consentono una scalarità dell'epoca di maturazione delle produzioni e una loro notevole variabilità. Come in tutta la regione, anche nella provincia di Crotone, negli ultimi decenni, si è assistito a processi di intensificazione dell'attività agricola e di abbandono delle aree rurali marginali, che hanno causato una continua riduzione di aree ad Alto Valore Naturale (AVN), particolarmente vulnerabili ai cambiamenti, minacciando il delicato equilibrio tra agricoltura e biodiversità. Tali processi di trasformazione hanno interessato anche le componenti paesaggistiche e agro-ambientali delle aree rurali. In particolare, l'intensificazione e la specializzazione produttiva hanno comportato in molti casi la marginalizzazione di sistemi agricoli non competitivi, con fenomeni di dissesto idrogeologico e desertificazione ma anche con perdita di biodiversità.

Il clima è tipicamente "mediterraneo", con temperatura media annua di 15,3 °C, punte minime intorno allo 0 °C nei mesi invernali e punte massime di 37 °C nei mesi estivi. Rari risultano i ritorni di freddo con gelate nel periodo primaverile. Le precipitazioni medie annue si aggirano da 700 a 900 mm, con notevoli differenze tra le zone costiere e quelle interne, risultando maggiormente concentrate nei mesi autunnali e invernali. Nei mesi estivi, per le elevate temperature e le modeste precipitazioni, si determina un elevato deficit idrico per le colture.

La scarsa disponibilità di risorse idriche implica il ricorso sistematico alle riserve presenti nella falda sotterranea e, nel complesso, ha riflessi negativi sulla produttività del settore agricolo. La variazione degli eventi piovosi, più intensi ma meno frequenti, è collegata con la natura torrentizia e stagionale dei corsi idrici superficiali e accresce la vulnerabilità legata al rischio di esondazione, al dissesto idrogeologico e all'inaridimento dei terreni. Inoltre, il rischio di desertificazione nella provincia di Crotone in relazione anche al "*Climate Change*" può diventare reale tra qualche decennio se non verranno attuati interventi strutturali a sostegno delle attività agricole.

L'aspetto odierno della zona in esame, singolare per l'ampio altopiano spoglio ed argilloso e per le colline ricoperte di oliveti che fanno corona al massiccio boschivo della Sila, è il frutto di una storia agricola che lo ha caratterizzato fin dalle epoche più remote. Già dall'antichità esso si è contraddistinto per la produzione dei cereali e per la pastorizia, e queste due attività, seppure evolute nei secoli, si sono mantenute fino ai giorni nostri in virtù della peculiare attitudine del territorio e per la conservazione operata dal latifondo. L'origine del latifondo viene fatta risalire da alcuni all'epoca romana, durante la quale la fondazione di colonie nelle province conquistate da Roma determinò un radicale cambiamento nell'assetto originario dato dai greci. Più verosimilmente, l'affermazione del latifondo può essere fatta risalire al '500, quando si insediò nella zona un gruppo di speculatori che accentrò nelle proprie mani quasi tutta la proprietà fondiaria. Questa situazione si è perpetuata senza soluzione di continuità fino agli anni precedenti la riforma, quando nel Marchesato esistevano le cinque proprietà terriere più estese d'Italia. La presenza del latifondo, attraverso l'indirizzo estensivo, ha fatto sì che i terreni venissero prevalentemente destinati a cereali ed a pascolo e ciò ha determinato, nei secoli, estesi disboscamenti per far posto a queste due attività.

Sempre nelle aree interne, al di sopra dell'area di coltivazione dell'olivo, esistevano estesi

castagneti, in parte sopravvissuti. Ad altitudini più elevate venivano sfruttati i boschi di pino, sia per la produzione del legname che per quella della pece.

Attualmente, si assiste nell'area ad un aumento della consistenza delle imprese registrate nel comparto agricoltura, che sono passate da 4.774 nel 2017 a 4.812 nel 2018. Nel complesso il saldo positivo di 40 imprese (al netto delle cancellazioni di ufficio) ha determinato una variazione percentuale pari allo 0,84%, dato inferiore a quello registrato in Calabria (1,96%), ma migliore della media nazionale, che registra una variazione negativa pari a -0,24%.

La percentuale di imprese agricole sul totale delle imprese della provincia si attesta al 27%, un dato significativamente più elevato delle altre province calabresi e della media regionale (17,3%) e nazionale (12,3%). La forma giuridica predominante per il comparto agricoltura rimane quella della ditta individuale, che racchiude ben il 93,2% delle imprese operanti nel settore.

Nell'area esaminata, si possono individuare i seguenti distretti agricoli:

- Le colline del Cirotano

Il distretto comprende i comuni di Cirò, Cirò Marina, Melissa. A Cirò Marina si contano 300 aziende vinicole per un totale di superficie utilizzata pari a 2.500 ha; l'area è annoverata nell'elenco delle 8 zone DOC della Calabria. Nella struttura produttiva locale tendono ad emergere i bisogni più complessi della piccola e media azienda efficiente, che si rivolge al mercato regionale, extra regionale, nazionale e internazionale. Si segnala una richiesta di servizi in termini di innovazione sia nell'attività diretta nell'azienda agricola, che a livello di trasformazione del prodotto vinicolo.

- Area Nord Occidentale della pre-Sila

Comprende i comuni di Umbriatico, Verzino, Castelsilano, Pallagorio. Essa è caratterizzata da fenomeni tipici della "transizione demografica", con processi accelerati di invecchiamento della popolazione, forte emigrazione, processi di depauperizzazione nel quadro di un'economia asfittica e di sussistenza. Non si sono verificate trasformazioni profonde nell'assetto della proprietà né tanto meno si segnalano dinamiche di innovazione produttiva.

- Area della grande azienda cerealicola e olivicola.

Comprende i comuni di Crotone, Cutro, Strongoli, Mesoraca, Petilia Policastro, Crucoli. L'estrazione dell'olio di oliva avviene principalmente in 107 frantoi, in considerazione del fatto che sono presenti circa 2.000.000 di piante in produzione distribuite sull'intero territorio. L'impianto storico del latifondo e della transumanza, nonostante l'azione della Riforma Agraria, non appare radicalmente intaccato. A Crotone, Mesoraca e Crucoli si registra un notevole utilizzo di salariati e di compartecipanti alle attività aziendali.

- Area della piccola azienda agricola delle colture specializzate

Comprende i comuni di Crotone, Roccabernarda, Rocca di Neto, Casabona. In essa si ritrovano produzioni di vite, ortaggi e agrumi. La lavorazione degli ortaggi è limitata a pochi stabilimenti, che lavorano il pomodoro, la lattuga e l'asparago. Il finocchio viene assorbito dai mercati partenopei. Rocca di Neto vanta una più spiccata specializzazione nelle ortive; Roccabernarda nel settore agrumicolo.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto vitivinicolo

La viticoltura caratterizza due aree del territorio. Il nucleo più importante comprendente i comuni di Cirò, Cirò Marina, Melissa, Crucoli e Strongoli (dove sono localizzate le DOC Cirò e Melissa), che detiene il 50% circa della produzione viticola regionale. La seconda area interessa una fascia pedemontana, dove tradizionalmente si coltiva la vite che, oltre a fornire un'integrazione di reddito, contribuisce alla tutela del territorio.

Oltre alle citate DOC, si ricordano le due Indicazioni Geografiche Tipiche "Val di Neto" e "Lipuda".

Costituiscono punti di debolezza per il comparto viticolo:

- la frammentazione della maglia podereale;
- la senilizzazione degli addetti;
- la presenza di un cospicuo numero di associazioni che hanno privilegiato l'assistenza burocratica (pratiche per accedere agli aiuti comunitari al reddito) a scapito, eccetto rari casi, della commercializzazione e dell'assistenza tecnica ai soci;
- la mancanza di Consorzi di tutela;
- l'impoverimento della piattaforma ampelografica;
- la carenza di strutture vivaistiche;
- la migrazione di parte della produzione di pregio verso altri comprensori.

Rappresentano punti di forza:

- l'eterogeneità del territorio, con microclimi differenti, che comporta una variabilità nell'epoca di maturazione del prodotto;
- la presenza di 2 riconoscimenti DOC e di 2 IGT;
- la possibilità di ulteriore sviluppo delle superfici investite;
- la presenza di un patrimonio storico-culturale;
- la produzione vinicola nota su tutti i mercati.

Sarebbe opportuno intraprendere azioni volte alla sostituzione dei vecchi impianti con nuovi impianti, adottando moderne tecniche di allevamento, di potatura ed irrigazione, in modo tale da meccanizzare quasi tutte le operazioni colturali. Occorre, altresì, addivenire al miglioramento della piattaforma ampelografica, che, per i vitigni autoctoni, significa ricorrere a cloni selezionati più produttivi, virus-esenti, e con caratteristiche enologiche di pregio (antociani, polifenoli, ecc.), mentre per i vitigni di nuova introduzione (chardonnay, cabernet, merlot ecc.) significa inserirli correttamente in uvaggi che hanno dimostrato di ottenere risultati soddisfacenti. Altre azioni da intraprendere sul territorio riguardano l'incentivo alla costituzione di piccole cantine familiari per la produzione di vini di pregio; l'ammodernamento degli impianti di trasformazione delle cantine sociali; la creazione di vivai per la produzione di barbatelle selezionate.

Comparto olivicolo

Nell'area interessata si contano circa 9.071 ettari investiti ad olivo, ripartiti in 5.144 aziende. I comuni maggiormente interessati sono Crucoli, Casabona e Strongoli, con una superficie superiore ai 1.000 ettari.

Costituiscono specifici punti di debolezza per il comparto olivicolo:

- la carenza di organizzazione di filiera;
- la presenza di un'elevata percentuale di impianti vetusti;
- la senilizzazione degli addetti;
- la presenza di un cospicuo numero di associazioni che hanno privilegiato l'assistenza burocratica (pratiche per accedere agli aiuti comunitari al reddito per l'olio d'oliva) a della commercializzazione e dell'assistenza tecnica ai soci;
- lo scarso impulso alla valorizzazione dei prodotti;
- la rete viaria interpodereale insufficiente.

Sono punti di forza:

- la presenza di due riconoscimenti DOP (di cui uno già riconosciuto dalla CEE e l'altro in attesa di riconoscimento) che interessano tutti i comuni della provincia;
- la vocazionalità del territorio e il ruolo tradizionale rivestito dalla coltura;
- la presenza di alcune varietà esistenti solo in questa area, con conseguente possibilità di caratterizzare l'olio;

Sarebbe opportuno intraprendere azioni volte ad incrementare la meccanizzazione delle operazioni colturali, al fine di abbattere i costi di produzione (potature-raccolta); favorire la ristrutturazione dei vecchi impianti per contenere i costi di produzione e migliorare la qualità dell'olio; incentivare la creazione di centri di stoccaggio, lavorazione, trasformazione e confezionamento sia per il prodotto olio che per olive da mensa e sottoprodotti (paté di olive e creme varie).

Comparto agrumicolo

Nell'area interessata si contano circa 643 ettari investiti ad agrumi, ripartiti in 590 aziende. I comuni maggiormente interessati sono Rocca di Neto, Casabona e Cirò Marina.

Oltre a presentare problemi comuni agli altri comparti (frammentazione aziendale, senilizzazione degli addetti agricoli, rete viaria insufficiente, ecc.), l'agrumicoltura soffre in modo particolare per problemi legati alla coltivazione di poche varietà, alla carenza di organizzazione di filiera e allo scarso impulso alla valorizzazione dei prodotti. Se si considera, tuttavia, che l'agrumicoltura è talmente sviluppata nell'area in esame da essere stata definita come "terzo polo agrumicolo calabrese", si potrebbe sfruttare l'eterogeneità del territorio, caratterizzato da microclimi differenti, che consentono di impiegare varietà con epoca di maturazione differenziata, per favorire un ulteriore sviluppo delle superfici investite, soprattutto nelle aree interne. Questo sviluppo sarebbe favorito anche dalla presenza di risorse idriche adeguate in tali territori. Occorre, altresì, perseguire l'incremento della meccanizzazione delle operazioni colturali, al fine di abbattere i costi di produzione (potatura-raccolta); ampliare la scelta varietale, per migliorare la qualità della produzione, per allungare il periodo di commercializzazione e la sua presenza sul mercato e introdurre varietà caratterizzate da un incremento della resa in succo; incentivare la creazione di centri di stoccaggio, lavorazione, trasformazione e confezionamento, sia per il prodotto fresco che per i succhi.

Comparto frutticolo

Nel territorio in esame, non esiste una frutticoltura specializzata, ma potenzialmente il territorio ne è vocato. In un programma di sviluppo di tale comparto, si ritiene opportuno indirizzarsi verso le specie tradizionali, anche se solo a livello di autoconsumo, che offrono possibilità di reddito: fico, fico d'India, albicocco e ciliegio nelle aree irrigue; mentre per le zone pedemontane e le aree marginali, ad integrazione del reddito si potrebbe diffondere la coltivazione di piccoli frutti (more, ribes, lamponi ecc.) o incentivare la castanicoltura da frutto. Inoltre si dovrebbe incentivare la creazione di piccole strutture di trasformazione, condizionamento e confezionamento.

Comparto orticolo

Questo comparto, pur occupando solo il 4% della superficie agricola provinciale, è importante per il valore delle produzioni. Nell'area interessata vi sono circa 1.187 ettari investiti ad ortive, con 312 aziende. I comuni maggiormente interessati sono Rocca di Neto, Strongoli e, in parte, Casabona, con superficie superiore ai 150 ettari. Alcune di queste produzioni sono state fiorenti fin tanto che sono state attive alcune industrie agroalimentari legate al territorio, prime tra tutte lo zuccherificio di Strongoli e il conservificio ESAC di Crotone.

Tutto il territorio deve essere considerato ottimale sia per le coltivazioni primaticce che per quelle tardive, e l'orticoltura merita sicuramente di decollare, inserendola in opportuni programmi di sviluppo. Per ottenere buoni risultati, comunque, occorre incentivare il ricorso alle innovazioni tecnologiche, dalle macchine adibite alle operazioni colturali sino all'utilizzo di semi e piantine resistenti alle fitopatie, al fine di contenere i costi di produzione. Occorre migliorare la qualità dei prodotti e diminuire l'utilizzo di fitofarmaci e concimi chimici. Buone prospettive di sviluppo sono legate all'incremento della superficie destinata a colture protette (serre, tunnel) e colture fuori suolo, che consentono di ampliare l'offerta di prodotto. Anche per tale comparto, è indispensabile incentivare la creazione di centri di stoccaggio, lavorazione, trasformazione e confezionamento sia per il prodotto fresco che lavorato.

Comparto zootecnico

Quello crotonese è un comparto molto importante nel panorama regionale, dal momento che, al 2019, risultano attivi 661 allevamenti ovini (per complessivi 60.000 capi circa), la cui produzione annua di latte è pari a circa 6 milioni di litri (dai quali si ricava il rinomato Pecorino Crotonese DOP), e 454 allevamenti caprini (per complessivi 11.000 capi circa).

Riguardo al settore bovino (poco oltre 900 allevamenti con oltre 18.000 capi), assume maggior rilievo l'allevamento da carne, con circa 851 allevamenti e oltre 17.000 capi.

Nonostante la sua importanza per l'economia territoriale, la zootecnia ha subito negli ultimi anni un declino generale della redditività, sia per ragioni connesse al mercato, sia per difficoltà legate ai vincoli e agli oneri connessi al rispetto della legislazione sanitaria e ambientale. A questi fattori se ne aggiungono altri collegati alle debolezze strutturali e alle carenze organizzative del comparto.

Significativi, ad esempio, l'alto costo del foraggio per via dell'onerosità dei trasporti e la scarsa remuneratività del latte ovino; inoltre, all'inarrestabile salita dei costi di produzione e di gestione delle aziende si aggiunge il consueto ritardo della liquidazione dei premi comunitari. In compenso si è passati ad una nuova fase che ha visto la nascita di numerosi caseifici, sia a conduzione familiare che industriale, determinando così un apprezzabile incremento dell'occupazione.

Costituiscono specifici punti di debolezza per il comparto zootecnico l'offerta polverizzata; la mancanza di un'adeguata valorizzazione sia per la carne di "Podolica" che per i prodotti avicoli; il ritardo all'adeguamento alle norme igienico sanitarie degli allevamenti. Sono punti di forza: il riconoscimento della Denominazione Origine Protetta (DOP) "Pecorino"; le produzioni a basso impatto ambientale ed alto valore aggiunto; le potenzialità per lo sviluppo dell'allevamento del suino brado per la produzione di salumi di qualità.

Le azioni da intraprendere per il rilancio di questo comparto riguardano soprattutto il miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti e degli impianti di trasformazione, per come richiesto da recenti regolamenti comunitari; l'introduzione di soggetti geneticamente selezionati; gli incentivi per il mantenimento della razza "Podolica" in purezza; il miglioramento dei pascoli e della foraggicoltura.

Comparto forestazione

Sul territorio in esame insistono circa 8.740 ettari ricoperti da boschi. I comuni maggiormente interessati sono Savelli, Umbriatico, Castelsilano, Verzino, Pallagorio e San Nicola dell'Alto. Il settore forestazione è caratterizzato da enormi potenzialità di sviluppo, non solo dal punto di vista produttivo, ma anche sotto l'aspetto paesaggistico, ricreativo e di salvaguardia dell'ambiente. In tale ottica, gli interventi di rimboschimento devono essere distinti in tre categorie:

- rimboschimento con finalità ambientali, che necessita di un impegno culturale modesto ed in genere limitato ai primi anni dalla messa a dimora. Esso è rivolto alle aziende non più vitali o in fase di forte estensivizzazione culturale, alle aziende agrituristiche e faunistico-venatorie;
- rimboschimento con finalità produttive (arboricoltura da legno), che richiede un impegno culturale elevato, con punte massime nelle prime fasi del ciclo produttivo. Esso è rivolto ad aziende vitali, che intendono adottare una diversificazione culturale, ma risulta limitata ai territori caratterizzati da terreni fertili e facilmente accessibili;
- rimboschimento con finalità miste, che richiede un impegno culturale elevato solo nei primi anni e che è rivolto ad aziende che intendono ridurre parzialmente il carico di lavoro e pervenire ad una diversificazione culturale, ad aziende agrituristiche e faunistico-venatorie:

Purtroppo, tutto il settore soffre per l'assenza di strutture idonee alla valorizzazione delle produzioni forestali mancando, per esempio, piccole e medie imprese per la lavorazione del legno. Si assiste, altresì, al continuo spopolamento dei territori montani, con evidente ricaduta negativa per le cure e la manutenzione dei boschi. Tuttavia, la presenza sul territorio di vaste aree boschive rappresenta una grande opportunità di sviluppo, stimolando economie legate, anche indirettamente, alla loro presenza, quali il richiamo di flussi turistici, oppure consentendo l'allevamento semi-brado di suini e bovini podolici suscettibili di fornire prodotti di alta qualità. In un prossimo futuro, occorrerà procedere all'imboschimento delle superfici agricole ritirate dalla produzione, in modo da favorire la produzione di legno per l'industria del settore e adottare, per i boschi già esistenti, tutte le misure necessarie per migliorarne lo sfruttamento a fini economici. Altre azioni da adottare sono quelle finalizzate alla prevenzione degli incendi e alla ricostituzione del patrimonio boschivo da essi

precedentemente danneggiato. Attività innovative per il territorio, altresì, potrebbero essere quelle volte alla valorizzazione dei prodotti del sottobosco, soprattutto i funghi, attraverso incentivi per la creazione di strutture di trasformazione per il prodotto secco e sott'olio.

Comparto agriturismo

In provincia risultano iscritte 82 aziende agrituristiche (però molte inattive), con una dotazione complessiva di 168 posti letto; la maggior parte di queste ricadono nel comprensorio in esame.

Costituiscono punti di debolezza: superficie aziendale non adeguata al punto ristoro; utilizzo, per le ristrutturazioni edilizie e per l'arredo dei locali, di materiali non in linea con il patrimonio architettonico tradizionale; insufficiente attività ricreativa offerta dalle aziende agrituristiche. Rappresentano punti di forza: presenza sul territorio di masserie e casali di grande valore storico - culturale; presenza di aree naturali protette (SIC); presenza di corsi d'acqua dove poter sviluppare un turismo sportivo.

Comparto biomasse agricole

Lo sfruttamento di biomassa per fini energetici è già una realtà nella provincia di Crotona, che possiede tre centrali situate a Strongoli, Crotona e Cutro, le quali bruciano circa 850 mila t/anno di biomassa prevalentemente proveniente dalle zone limitrofe, sviluppando una potenza complessiva di 76 MW. Attualmente, il Centro Sperimentale Dimostrativo "Val di Neto" dell'ARSAC ha condotto alcune prove dimostrative in collaborazione con istituti universitari, organizzazioni professionali agricole ed imprese private, finalizzate a valutare le potenzialità produttive ed energetiche di colture ecocompatibili ed alternative a quelle tradizionali nel territorio della Provincia di Crotona

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Il territorio offre rinomate produzioni vinicole ed olearie, nonché prodotti derivati dall'allevamento zootecnico (formaggi e salumi). In sintesi:

- Vini DOC: "Cirò", "Sant'Anna", "Melissa". Essi costituiscono ben il 90% della produzione dei DOC di tutta la Calabria.
- Vini IGT: "Val di Neto" e "Lipuda".
- Olio DOP: "Alto Crotonese", ottenuto dai frutti della varietà "Carolea", presente in misura non inferiore al 70%, associata alle cultivar: "Pennulara", "Borgese", "Leccino", "Tonda di Strongoli" e "Rossanese".
- Olio di Calabria I.G.P.
- Formaggi DOP: "Pecorino Crotonese". Questo prodotto si colloca al terzo posto, a livello nazionale, tra i pecorini tipici dopo il pecorino "Romano" ed il "Sardo". Prodotto nell'intero territorio della provincia di Crotona, viene proposto in tre tipologie: fresco, semiduro e stagionato.
- Capocollo, Pancetta, Salsiccia e Soppresata di Calabria D.O.P.

Sono ancora considerate peculiari per questo territorio le produzioni di Clementine di Calabria I.G.P. e di Liquirizia di Calabria D.O.P.

Alcuni prodotti tipici locali sono senz'altro da considerare produzioni di "nicchia", le cui quantità restano limitate e la cui produzione potrebbe essere, almeno per alcuni di essi, incentivata e riconosciuta con DOP o IGP. Tra essi si ricordano la Provola di Crotona, il Pane di Cutro, la Sardella di Crucoli, Cirò e Melissa e i Finocchi di Isola di Capo Rizzuto.

Piana Isola di Capo Rizzuto e Basso Marchesato

L'area denominata "Valle del Neto e Alto Marchesato" comprende 11 Comuni: Caccuri; Cotronei; Crotone; Cutro; Isola di Capo Rizzuto; Mesoraca; Petilia Policastro; Roccabernarda; San Mauro Marchesato; Santa Severina; Scandale.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 11 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Cutro, in località Sant'Anna (KR).

LO SCENARIO

Il territorio in esame presenta caratteristiche fisiche, pedologiche e bioclimatiche molto simili a quelle rilevate nel precedente territorio (Valle del Neto e Alto Marchesato), al quale si rimanda in merito alle informazioni generali di massima. Anche in questo contesto, i comparti agricoli maggiormente rappresentati sono: olivicolo, orticolo, cerealicolo e zootecnico.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

L'olivicoltura, che fino ad alcuni decenni fa caratterizzava principalmente il territorio dei centri interni della fascia collinare della provincia di Crotone (Mesoraca, Petilia Policastro, Cotronei, Roccabernarda, San Mauro, ecc.) si rinviene oggi in maniera consistente anche nella fascia costiera pianeggiante (Isola Capo Rizzuto, Cutro, Crotone), dove alcune aree disboscate per far posto alla coltivazione dei cereali, sono state successivamente riconvertite ad impianti di olivo. Rispetto agli impianti tradizionali, realizzati sulle giaciture acclivi collinari, questi ultimi sono più razionali e di tipo intensivo, con sesti regolari, più fitti rispetto al passato. In essi si ricorre all'irrigazione e sono state introdotte varietà di provenienza extra regionale ("Leccino", "Frantoio", ecc), accanto a quelle tradizionalmente utilizzate localmente ("Carolea", "Nocellara Messinese", ecc).

Anche se parte dell'olio prodotto alimenta un mercato locale remunerativo per l'olivicoltore crotonese, il comparto nel suo complesso continua a rimanere involuto. Il basso livello dei prezzi dell'olio, infatti, imposto da pochi soggetti che controllano l'industria olearia, scoraggia gli investimenti, anche se esistono imprenditori che, prevalentemente in forma autonoma, ma anche in forme associate, sono riusciti ad affermarsi sui mercati fuori regione attraverso un prodotto di qualità, dotandosi di un proprio marchio. Bisogna comunque evidenziare che, anche nei luoghi dove la coltivazione dell'olivo non riesce ad esprimere le proprie potenzialità economiche, essa rappresenta un sicuro e valido patrimonio per l'agricoltore locale, che permanendo in sito, pur ottenendo un minimo reddito o destinando il prodotto all'autoconsumo, assicura il presidio del territorio, altrimenti destinato all'incolto e all'abbandono.

Comparto orticolo

Il comparto orticolo è quello che negli ultimi decenni ha subito le maggiori trasformazioni. In passato, tra le produzioni orticole primeggiava il pomodoro da industria, la cui coltivazione si era notevolmente estesa nelle aree pianeggianti del crotonese, soprattutto a seguito dell'intervento pubblico, a cui era seguito anche quello privato. Nello stesso periodo, grande sviluppo aveva avuto anche la coltivazione della barbabietola da zucchero, che veniva lavorata presso lo zuccherificio di Strongoli. Successivamente però, la crisi progressiva dell'industria conserviera e di quella saccarifera, ha determinato l'abbandono di queste produzioni, destinando i terreni utilizzati per tale scopo al loro inutilizzo parziale o totale. Tuttavia, nella fascia più litoranea del Crotonese, appartenente ai comuni di Isola capo Rizzuto, Crotone e Cutro, dove esistono i terreni migliori e vi è buona disponibilità idrica, viene coltivato il finocchio, divenuto l'ortaggio rappresentativo della zona, dove costituisce un vero e proprio prodotto di "nicchia". Esso viene spesso associato in rotazione con il mais, cereale che segue gli stessi canali commerciali del frumento. Proprio a causa

del clima favorevole, il finocchio viene prodotto con un certo anticipo, consentendo di ottenere un ottimo prodotto pronto nel periodo invernale, quando l'afflusso sul mercato di finocchi provenienti da altre aree è più limitato. Purtroppo, come per altre produzioni tipiche di pregio, anche quella di finocchio raggiunge i mercati regionali ed extraregionali attraverso una rete di intermediari che penalizzano i prezzi all'origine.

Comparto zootecnico

Nell'area in esame, il comparto zootecnico è rappresentato soprattutto dall'attività pastorale, incentrata sull'allevamento all'aperto di mandrie di ovi-caprini. Essa garantisce il presidio di aree divenute progressivamente sempre più marginali. Di fatto, anche se questa attività già a partire dal primo dopoguerra ha perso il proprio carattere originario transumante, essa si mantiene in tutti i comuni del territorio, con particolare rilevanza nell'area dei comuni di Isola Capo Rizzuto, Cutro e Crotona, dove sono localizzati gli allevamenti più consistenti.

La produzione principale che deriva dall'allevamento delle greggi ovine è rappresentata dal "Pecorino Crotonese" DOP. Le peculiarità di questo prodotto, dovute all'adozione di una tecnica di produzione tradizionale alla quale si uniformano tutti i produttori del crotonese, consentono di poter affermare che esso rappresenta il prodotto che meglio identifica il territorio e la chiave per poter valorizzare consistenti aree agricole altrimenti destinate allo spopolamento.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Oltre al già citato Pecorino Crotonese DOP, si rammenta il vino S. Anna IGP, anche se, per quest'ultimo, da molti anni non si riscontra una produzione valida dal punto di vista commerciale. Per quanto riguarda le produzioni biologiche, esse sono rappresentate principalmente dall'olio. Infatti, nella provincia di Crotona operano 1.331 aziende biologiche, di cui 506 ad indirizzo olivicolo, per un totale di 5.326 ha.

Medio Ionio Catanzarese

L'area denominata "Medio Ionio Catanzarese" comprende 30 Comuni: Albi; Amato; Andali; Belcastro; Borgia; Botricello; Caraffa di Catanzaro; Catanzaro; Cerva; Cicala; Cropani; Fossato Serralta; Gimigliano; Magisano; Marcellinara; Miglierina; Pentone; Petronà; San Floro; San Pietro Apostolo; Sellia; Sellia Marina; Sersale; Settingiano; Simeri Crichi; Sorbo San Basile; Soveria Simeri; Taverna; Tiriolo; Zagarise.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 12 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Catanzaro, con una succursale a Cropani Marina (CZ).

LO SCENARIO

Il territorio si estende su una superficie di circa 104.000 ettari. Soltanto otto dei trenta comuni hanno sbocco sul mare: Belcastro, Borgia, Botricello, Catanzaro, Cropani, Sellia Marina, Sersale e Simeri Crichi. La lunghezza del litorale è di circa 31 km, mentre il dislivello tra la quota più alta e il livello del mare si aggira intorno ai 1.750 metri. Anche se esiste una fascia litoranea pianeggiante, nessun comune risulta classificato come tale. I due fiumi più importanti sono il Corace ed il Tacina, attualmente a carattere torrentizio. Un fenomeno decisamente preoccupante è l'assenza sempre più frequente di neve nei mesi invernali. Numerose testimonianze documentano come la montagna silana fosse soggetta a copertura nevosa da novembre ad aprile, sussistendo dai 50 ai 100 cm di neve. Questo manto nevoso costituiva una fondamentale riserva di acqua, oltre che per la montagna, anche per i terreni a valle e permetteva ai contadini di praticare l'orticoltura anche in estate. Attualmente, le numerose sorgive diffuse sul territorio stanno sparendo o sono già secche. Per queste ragioni, si attinge sempre con maggior frequenza alle riserve idriche sotterranee, con il conseguente progressivo abbassamento delle falde idriche. Possiamo affermare che, allo stato attuale, continuare a fare pozzi risulterebbe controproducente, in quanto l'estrazione di acqua dalle riserve sotterranee comporterebbe una siccità del sottosuolo anche se, paradossalmente, non si osserva siccità dovuta a cause meteorologiche.

Relativamente ai suoli, nell'area distinguiamo fondamentalmente due regioni pedologiche, ossia quella dei rilievi montuosi della Sila e quella delle aree collinari e pianure costiere e fluviali.

In questa area sono presenti due bacini idrici artificiali, l'Ampollino ed il Passante, che servono altrettante centrali idroelettriche. Da alcuni anni, nel comune di Simeri Crichi, a ridosso del confine con il comune di Catanzaro, è in funzione una centrale termoelettrica a metano di elevatissima potenza: ben 800 MW che emette notevolissimi quantitativi di biossido di carbonio e cede calore al mare con l'impianto di raffreddamento ad acqua. Inoltre, nel comune di Marcellinara è operativo il cementificio della Cal.Me, che emette nell'aria elevati quantitativi di biossido di carbonio e sostanze molto tossiche, che risultano dannose per animali e vegetali.

Dal punto di vista economico, il settore agricolo di questo territorio è penalizzato da prezzi dei prodotti agricoli, tendenzialmente in discesa, e da costi di produzione in ascesa, sebbene si sia assistito, negli ultimi anni, ad un processo di meccanizzazione e aumento delle dimensioni aziendali che avrebbero dovuto comportare benefici per l'economia dell'azienda agricola.

Le attività agricole, un tempo diffuse su tutto il territorio, adesso si concentrano prevalentemente sulla zona litoranea, ma la crisi dell'agricoltura e lo spopolamento delle aree agricole montane è stato aggravato anche dal fatto che la popolazione rurale si è spostata verso la zona costiera e verso Catanzaro e comuni vicini, soprattutto per dedicarsi al settore terziario.

Dal punto di vista della struttura produttiva, si osserva che, dal 1980 al 2010, sebbene la SAU totale sia diminuita di quasi 11 mila ettari, la SAU media aziendale è passata da 4,02 a 5,06 ettari per una perdita di quasi 5 mila aziende. Questo fenomeno è particolarmente accentuato a Cicala e Tiriolo che hanno perso quasi l'80% delle aziende.

Il numero di aziende agricole non è diminuito dappertutto, anzi, in alcuni comuni è aumentato, come a Cropani, Sellia Marina, Sersale, Soveria Simeri.

Lo spopolamento rurale e l'abbandono dell'attività agricola sono evidenziati anche dai dati relativi alla zootecnia, che richiede una presenza umana costante sul territorio. Basti pensare che la consistenza dei capi allevati negli anni '50 si attestava su circa 4.450 bovini, 5.460 equini, 27.980 ovi-caprini e 10.560 suini. Dopo oltre sei decenni, la consistenza di capi bovini si è ridotta di circa 600 unità; gli equini sono spariti; l'allevamento ovi-caprino ha perso il 9% circa dei capi e quello suino, considerando una media di 2 capi per le 642 aziende attualmente in autoconsumo, ha perso quasi l'80% dei capi.

Un altro problema, non di poco conto per le aree rurali, è quello legato al proliferare dei cinghiali. Da alcuni anni, nelle campagne si aggirano sempre più numerosi branchi di questi animali che, oltre a recare danni alle produzioni agricole, potrebbero rivelarsi pericolosi per l'incolumità delle persone. L'aumento del numero di cinghiali fu voluto circa 20 anni fa, per favorire l'attività venatoria, ma le coppie di cinghiali introdotte in realtà provenivano da incroci tra una razza prolifica di suino ed una razza di cinghiale di dimensioni maggiori rispetto a quella endemica del territorio calabrese. L'ibrido, molto più grosso e ben più prolifico, ha occupato la nicchia ecologica del cinghiale autoctono con estrema facilità.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

Da alcuni anni, le produzioni olivicole sono diventate particolarmente altalenanti. L'alternanza produttiva, in cui le annate di scarica consentivano comunque di raccogliere un po' di olive almeno per il consumo familiare (olive schiacciate, infornate ecc.), si è trasformata in assoluta assenza di produzione. Addirittura, in alcune zone della fascia presilana, come Zagarise, Sersale, ecc., non si assiste neanche all'alternanza di produzione, in quanto i tradizionali oliveti risultano ormai completamente improduttivi. Molto probabilmente, parte delle cause vanno ricercate nel cambiamento climatico in corso, ma anche i tagli eccessivi dovuti a erronee operazioni di potatura, nonché le ripetute fresature del terreno per evitare lo sviluppo di incendi, hanno contribuito a danneggiare le piante. E' di primaria importanza istruire gli olivicoltori sulla corretta potatura dell'olivo, attraverso l'organizzazione di incontri teorici e pratici che, da alcuni anni, vengono proposti dall'ARSAC agli addetti del comparto. Va comunque detto che la riduzione delle redditività delle produzioni olearie va attribuita non solo alle cause sopra evidenziate, ma anche alla carente organizzazione commerciale.

Comparto zootecnico.

L'areale del Medio Ionio Catanzarese è mediamente vocato alla zootecnia e prevale, per numero di aziende e capi allevati, l'allevamento ovino.

L'allevamento bovino si attua in 282 aziende con 3.810 capi, di cui 358 bufalini. I bovini allevati sono prevalentemente di razza "Podolica"; il sistema di allevamento è semibrado, con produzione del vitello da carne. Gli ovini contano 383 allevamenti con 25.442 capi. Il sistema di allevamento adottato è prevalentemente estensivo e di tipo semibrado, caratterizzato da pascolo diurno, ricovero notturno e integrazione in stalla. Per quanto riguarda la suinicoltura, sul territorio insistono attualmente 642 aziende le quali, in base alle norme vigenti in materia sanitaria, allevano da 1 a 4 capi la cui produzione è destinata all'autoconsumo.

Come già accennato, nel corso degli anni si è registrata una tendenza alla riduzione numerica e aziendale del comparto. Tale contrazione può essere legata a vari fattori, tra i quali spicca anche lo scarso ricambio generazionale. Ma è stato soprattutto il nuovo processo di riorganizzazione del settore, in particolare della filiera ovina, a determinare la riduzione dei capi allevati. Infatti, il ruolo delle unità produttive marginali si è progressivamente ridotto, sia dal punto di vista economico che dimensionale, essendo favoriti i processi di concentrazione dell'offerta. Di conseguenza, la marcata contrazione numerica delle aziende e dei capi allevati, contrapposta alla crescita della consistenza media dei capi per azienda, ha comportato l'uscita dal mercato delle aziende di piccole dimensioni,

risultate meno competitive. Altri motivi vanno ricercati nell'impossibilità, da parte delle piccole aziende, di sottostare ai numerosi vincoli e oneri connessi al rispetto della legislazione sanitaria e ambientale. Nonostante la contrazione numerica dei capi, viene mantenuta un'elevata biodiversità delle razze allevate. Attualmente, è necessario puntare sempre più sul miglioramento qualitativo delle produzioni zootecniche, con l'obiettivo finale di poter ottenere il riconoscimento all'interno di un sistema di qualità nazionale. L'introduzione di adeguate tecniche di processo associate al tipo di allevamento già praticato potrebbe consentire di ottenere prodotti zootecnici con caratteristiche qualitative reputate superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale del settore.

Tra le attività che sono state attivate nel comparto zootecnico è doveroso menzionare l'apicoltura, pratica che richiede elevate competenze, pazienza e dedizione ma, per contro, richiede investimenti iniziali di modesta entità (inferiori a 1.000 euro). Attualmente, gli apicoltori sono presenti in 27 comuni per un totale di 113 apicoltori e 7.304 arnie.

Basso Ionio Catanzarese

L'area denominata "Basso Ionio Catanzarese" comprende 28 Comuni: Amaroni; Argusto; Badolato; Cardinale; Cenadi; Centrache; Chiaravalle Centrale; Davoli; Gagliato; Gasperina; Girifalco; Guardavalle; Isca sullo Jonio; Montauro; Montepaone; Olivadi; Palermiti; Petrizzi; San Sostene; San Vito sullo Jonio; Santa Caterina dello Jonio; Sant'Andrea Apostolo dello Jonio; Satriano; Soverato; Squillace; Staletti; Torre di Ruggiero; Vallefiorita.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 16 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata Copanello di Staletti (CZ).

LO SCENARIO

L'area del Basso Ionio catanzarese è costeggiata ad est dal mare Ionio, a nord confina con i comuni di Cortale e di Borgia, ad ovest con la zona delle Serre Calabresi e nella parte meridionale con i comuni della provincia di Reggio Calabria. L'area occupa una superficie complessiva di 62.338 ha (il 26% dell'intera superficie della provincia di Catanzaro), con una popolazione residente di 73.143 abitanti (circa il 20 % della provincia), una densità media di 117 abitanti/Kmq e una altitudine s.l.m. media di 400 m.

Il territorio si presenta molto diversificato dal punto di vista orografico, con una prevalenza di collina e montagna ed esigue superfici pianeggianti, localizzate ai lati dei corsi d'acqua e lungo la fascia litoranea. Il complesso collinare, che degrada lentamente verso la costa con pendenze complessivamente modeste, è sezionato trasversalmente da larghi alvei di fiumare che incidono le caratteristiche valli a "V", pressoché parallele e molto ravvicinate fra loro.

Alla fascia collinare segue una limitata pianura costiera la cui larghezza è compresa tra 1,5 e 2 km, fatta eccezione per la piana di Davoli e San Sostene che ha una larghezza maggiore e la cui estensione è di circa 500 ettari.

Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunno-inverno quando le esigenze idriche sono inferiori perché le piante sono in riposo vegetativo. Negli ultimi anni però le precipitazioni hanno subito una notevole riduzione determinando una situazione ancora più negativa rispetto alle esigenze delle coltivazioni, anche perché mensilmente spesso la pioggia è concentrata in pochissimi giorni piovosi e può succedere che in un giorno cada oltre la metà della pioggia che cade in un mese, con ulteriori effetti negativi, sia sulle coltivazioni, comprese le specie tradizionalmente non irrigue come il grano duro, sia sul terreno per i fenomeni di erosione superficiale.

La Superficie Agricola Totale (SAT) del territorio è di 18.213,14 ha; la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) occupa 14.644,69 ha.

Il numero totale di aziende agricole e zootecniche è di 5.247, l'ampiezza media aziendale è di 3,47 ha, valore più basso rispetto alla media provinciale, che è di ha 3,8, e alla media regionale che è di 4 ha; la SAU media aziendale è di 2,79 ha. Pochissime le aziende medio-grandi (da 10 a 49,9 ettari di SAU). Nella zona, quindi, la micro impresa resta la forma ancora oggi assolutamente prevalente; è proprio questo elevato grado di frammentazione aziendale uno dei fattori che maggiormente limita lo sviluppo economico dell'agricoltura dell'area.

La distribuzione delle aziende per titolo di possesso dei terreni mostra ancora una netta prevalenza della proprietà, anche se la struttura fondiaria risulta più flessibile che in passato in virtù del maggiore ricorso a forme di possesso dei terreni diversificate ed orientate sempre più all'uso di superfici in affitto. Non si è a conoscenza di aziende condotte in forma societaria.

Le attività agricole e zootecniche continuano ad essere in prevalenza svolte in aziende con forma di conduzione diretta del coltivatore. Le tipologie aziendali più diffuse sono caratterizzate dall'utilizzo esclusivo del lavoro del conduttore e della sua famiglia (68% quota delle giornate di lavoro standard prestata dalla manodopera aziendale familiare). Altra tipologia aziendale è la conduzione con salariati (in economia); in questo caso il conduttore impiega per i lavori manuali dell'azienda esclusivamente manodopera fornita da operai a tempo indeterminato o a tempo determinato

(manodopera aziendale assunta in forma saltuaria per lavori di breve durata, stagionali o per singole fasi lavorative), mentre la sua opera e quella dei familiari è rivolta, in generale, alla direzione dell'unità agricola nei vari aspetti tecnico-organizzativi.

La manodopera extra-familiare è spesso fornita da lavoratori stranieri, che nel 2010 erano pari al 13,7% della forza lavoro non familiare. Negli ultimi anni il dato è significativamente aumentato. L'incremento ha riguardato soprattutto i cittadini extraeuropei rispetto ai lavoratori provenienti da paesi UE. Nel territorio l'impiego degli immigrati è correlato ad attività a modesta specializzazione e a spiccata stagionalità, quali la raccolta dei prodotti ortofrutticoli.

Il livello tecnologico che caratterizza mediamente le strutture produttive, fatta eccezione per alcune produzioni ad elevato valore aggiunto concentrate prevalentemente lungo le pianure costiere, non appare adeguato, con particolare riferimento all'introduzione, ancora molto ridotta, di nuove tecnologie finalizzate al risparmio energetico ed idrico ed alla razionalizzazione dei processi produttivi; tale caratteristica condiziona in negativo i risultati del sistema agroalimentare dell'area, anche in considerazione della scarsa propensione a forme di associazionismo e cooperazione (unici esempi il Consorzio "Valorizzazione e Tutela della Nocciola di Calabria" e il Consorzio di produttori "Terra è Libertà") con le quali si potrebbero superare i limiti strutturali, affrontare più adeguatamente il mercato ed acquisire maggiore potere contrattuale nella fase di commercializzazione.

La scarsa competitività delle imprese costituisce infatti il principale freno per la crescita dell'agricoltura dell'area. Questo è particolarmente importante in una fase congiunturale, come quella in corso, che ha visto peggiorare le condizioni economiche generali.

Tra gli aspetti più critici va annoverato l'alto grado di invecchiamento dei conduttori ed il basso ricambio generazionale. Inoltre, a livello regionale, il 73% dei capi azienda possiede un titolo d'istruzione pari o inferiore alla terza media o non ne possiede alcuno. Si tratta di dati che indicano con immediatezza un fabbisogno diffuso di aggiornamento e di riqualificazione professionale della componente gestionale del settore; si è rilevato comunque, soprattutto da parte della popolazione rurale giovanile, un buon interesse per l'introduzione e l'applicazione di nuove e più aggiornate tecniche produttive, a garanzia di una generale possibilità di intensificazione dell'attività agricola del territorio. E' evidente quindi la necessità di trasferire conoscenze in materia di condizionalità, sostenibilità, nuove tecniche produttive, ma anche di gestione complessiva dell'azienda, con particolare riferimento al marketing ed alla commercializzazione.

Nel territorio in esame, le coltivazioni legnose agrarie, comprendenti l'olivo, la vite, gli agrumi e i fruttiferi, sono presenti nella quasi totalità delle aziende del territorio: nove aziende su dieci investono in coltivazioni legnose agrarie, coprendo il 46% della SAU. Tuttavia, nell'ultimo decennio le coltivazioni arboree hanno visto ridimensionato il proprio peso a seguito della contrazione delle superfici a fruttiferi, agrumi e a vite, solo in parte compensata dall'incremento delle superficie destinate all'olivo, da mettere in relazione con l'espansione dell'agricoltura biologica in Calabria.

Per quanto riguarda le altre colture, si evidenzia che i seminativi utilizzano una SAU di 3.503 ha, di cui ben 2.350 sono investiti a cereali per la produzione di granella. Le ortive utilizzano una SAU di 320 ha; gli orti familiari coprono circa 42 ha e le serre impegnavano 591 ha. Con riferimento ai prati permanenti e pascoli, la SAU utilizzata è di circa 1.736 ha. I restanti raggruppamenti colturali sono del tutto marginali.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

L'olivicoltura rappresenta una delle risorse economiche più rilevanti della regione, ma svolge anche un ruolo di primo piano nella valorizzazione paesaggistica del territorio. Da questo punto di vista, la politica dovrebbe con maggior forza sostenere le funzioni non produttive dell'olivicoltura tradizionale, riconoscendo e sostenendo il ruolo degli olivicoltori nel tutelare, con il loro lavoro,

beni e valori che sono di interesse collettivo, incrementando gli aiuti comunitari proprio nelle zone più marginali, con diverse azioni di tutela del patrimonio olivicolo che ne evitino l'abbandono.

La produzione di olio di oliva è nettamente in calo in tutta l'Italia, ma la flessione è stata particolarmente pesante per la Calabria, la cui produzione nel 2018 ha visto un calo dell'80% rispetto al 2017. Nell'area in esame la situazione non è diversa. Qui l'olivicoltura occupa una SAU di circa 7.915 ha con 4.505 aziende. Si tratta di aziende di piccole dimensioni (il 78% con una SAT inferiore ai 3 ha), a conduzione diretta, nelle quali i piccoli imprenditori esercitano la loro attività professionale prevalentemente con il lavoro proprio e dei componenti della famiglia.

Ai problemi strutturali si affiancano quelli economici legati ai costi di produzione, che incidono notevolmente sui ricavi di vendita delle aziende olivicole, date le elevate incidenze di tempo e costo di manodopera ad essi connessa. Ci riferiamo, in particolare, alla raccolta (la cui incidenza sui ricavi di vendita è inversamente proporzionale al grado di meccanizzazione dell'azienda: 22% in caso di raccolta meccanizzata, 36% in caso di raccolta effettuata con l'ausilio di agevolatori e 46% quando questa operazione viene effettuata manualmente), alla potatura (26%) e alla trasformazione delle olive (22%).

Incidono sulla validità economica della coltivazione dell'olivo anche l'esiguo prezzo di vendita dell'olio. Sia da esempio quanto accaduto per l'annata 2019/20: nonostante la produzione di olio si sia attestata a livelli più bassi rispetto al potenziale produttivo nazionale, ciò non è stato sufficiente a frenare l'effetto sulle quotazioni di mercato, che ha registrato un calo del 40% sul prezzo dell'extravergine.

La pendenza e l'esposizione che caratterizzano i nostri areali concorrono a determinare la vulnerabilità del territorio a fenomeni erosivi; in questa conformazione territoriale, poco vocata a ospitare altre colture o attività agricole, l'olivicoltura rappresenta, di fatto, una delle poche attività in grado di valorizzare risorse diversamente non utilizzabili. La varietà più diffusa, la "Carolea", si presta allo scopo in quanto attecchisce su suoli di natura sassosa, impervi o in forte pendenza e ha una buona resistenza al freddo e alla siccità; è però caratterizzata da una certa sensibilità alle malattie, come il cicloconio, che in molti areali è diventato endemico (come nei comuni di Amaroni, Vallefiorita, Palermiti, Montepaone, Gasperina) tale da richiedere continui interventi, ed è suscettibile agli attacchi della mosca dell'olivo e, di recente, agli attacchi di tripidi, fitopatie che incidono non solo sulla quantità di olive prodotte, ma anche sulla qualità dell'olio.

La recente revoca del dimetoato e la riduzione della quantità di rame utilizzabile, obbligheranno gli agricoltori a modificare l'approccio alla difesa dell'oliveto, indirizzandolo verso strategie preventive piuttosto che curative e ad intraprendere la strada del biologico e dell'agricoltura integrata. Questo approccio prevede che il monitoraggio in campo debba avvenire fin dalla primavera, in modo da intercettare le popolazioni svernanti e avere un'idea della pressione che avranno sulla coltura nei mesi successivi. Di estrema importanza è l'applicazione di strategie di controllo fitosanitario anche attraverso l'utilizzo dei Dss (Decision support system), software che aiutano gli agricoltori (ma anche gli olivicoltori, come ad esempio GeOlive, il Dss del CNR) a produrre di più e meglio. È importante sottolineare l'importanza del monitoraggio in campo sia della fenologia che delle fitopatologie delle specie più rappresentative della zona, con l'elaborazione di bollettini e con il supporto di metodologie di modelli previsionali, magari su scala regionale, basati sulla elaborazione sia dei parametri termici di sviluppo del fitofago che sullo stadio fenologico della coltura.

Un altro problema è quello legato ai cambiamenti climatici, a causa dei quali già da qualche anno la produzione è sempre più esigua se non completamente assente.

Molti sforzi e risorse finanziarie dovranno essere investite per salvaguardare e valorizzare le produzioni olivicole, incrementando i risultati produttivi, se non in termini di resa, in termini di qualità. È la strada degli oli di qualità e del riconoscimento del legame con il territorio (ad es. marchi di tipicità, denominazioni comunali).

Comparto orto-frutticolo

L'ambiente pedoclimatico favorevole rende le aree pianeggianti e collinari particolarmente vocate alla produzione orticola, sia in pieno campo che in coltura protetta (serre, tunnel, ecc). Le ortive in pieno campo interessano una SAU di circa 320 ha, che corrisponde al 2,18% della SAU totale del territorio. La SAU impegnata a serre è di 591 ha, anche se ad oggi si rileva una notevole contrazione della superficie. Le superfici in coltura protetta, che consentono di svincolarsi dalla stagionalità delle produzioni, sono per lo più localizzate nelle zone litoranee pianeggianti e sulle fasce collinari con pendenze modeste dei comuni di Davoli, Soverato e Montepaone. Sul territorio si rileva una sola azienda vivaistica produttrice di piantine orticole in contenitori alveolari.

Nel territorio c'è un'ampia offerta di produzioni orticole locali tradizionali, ma gli agricoltori praticano anche un'ampia diversificazione delle varietà coltivate, rendendo l'offerta adatta alle esigenze e variazioni di mercato. Purtroppo, l'invecchiamento delle classi imprenditoriali, le ridotte dimensioni aziendali, la polverizzazione dell'offerta orticola, la mancanza di associazioni e cooperative che potrebbero determinare forme di concentrazione dell'offerta, strutture di lavorazione e di confezionamento inesistenti o di ridotte dimensioni e non sempre in grado di raggiungere gli standard qualitativi, penalizzano l'approccio con i mercati, che sono per lo più locali e regionali. C'è inoltre un diffuso ricorso all'intermediazione che si appropria di gran parte del valore aggiunto agricolo.

Per quanto riguarda la fragola, nell'area del Basso Ionio Catanzarese quasi tutta la produzione viene realizzata in coltura protetta sotto tunnel. Negli ultimi anni, alcune aziende hanno iniziato a utilizzare i sistemi di coltura realizzati "fuori suolo". Il successo della fragolicoltura è dovuto sia alla precocità delle produzioni che, dopo quelle siciliane, sono tra le prime ad arrivare sui mercati (gennaio), sia all'elevata qualità dei frutti conseguibile in virtù delle favorevoli condizioni pedoclimatiche dell'area di coltivazione. Tuttavia, negli ultimi anni si è assistito ad una contrazione delle superfici destinate alla fragolicoltura, causata innanzitutto dal rifiuto da parte del mercato delle varietà impiegate localmente e, in misura minore, dalla sempre crescente carenza di manodopera.

Per quanto attiene al comparto frutticolo, particolare attenzione va rivolta alla coltivazione del nocciolo. Oggi la Calabria è la quinta Regione per superficie investita a nocciolo (circa 700 ha) dopo Campania, Lazio, Piemonte e Sicilia. La cultivar prevalente sul territorio regionale è la "Tonda Calabrese", ma non mancano piccole superfici coltivate con "Tonda Romana" e "Tonda di Giffoni". Il nocciolo fu introdotto in Calabria verso la fine del 1700 da Atripalda (Avellino) e, inizialmente, utilizzato come coltura consociata. La pianta, grazie alla sua rusticità, si è adattata all'ambiente pedoclimatico dell'area, originando la cultivar denominata "*Nocciola Tonda Calabrese*" che è diventata coltura tipica del territorio delle Serre (si veda quanto detto per l'area n. 15). Attualmente, la coltivazione del nocciolo è una delle eccellenze dell'agricoltura del territorio ed è in crescita il numero degli imprenditori che puntano sul nocciolo come alternativa redditizia e sostenibile alle classiche produzioni, anche se la resa dipende da molti fattori tra loro differenti, come il tipo di terreno su cui sorge l'impianto, la sua ventilazione, la sua esposizione solare, l'efficacia del sistema d'irrigazione e le condizioni meteorologiche, in particolare la piovosità. A sostegno dei coltuttori, nel marzo 2008 a Torre di Ruggiero è stato costituito il Consorzio "Valorizzazione e tutela della nocciola di Calabria", che associa una cinquantina di operatori agricoli.

Comparto viticolo

Nel territorio, la coltivazione della vite entra a far parte di una millenaria tradizione culturale. In quasi tutti i comuni la viticoltura è praticata sulle colline che degradano da una quota compresa tra i 600 metri fino a raggiungere i 100 metri s.l.m. In questo comprensorio, la coltivazione della vite ottimizza e razionalizza lo sfruttamento dei terreni acclivi e molto acclivi, di difficile meccanizzazione. Ne consegue il massiccio impiego di manodopera avventizia, anche non specializzata, che contribuisce all'aumento dei costi di produzione e penalizza lo sviluppo della vitivinicoltura del comprensorio. Il sistema di allevamento più diffuso resta l'alberello ma oggi

spesso si adottano altre forme di allevamento, soprattutto nei vigneti più moderni, come il cordone speronato a due o tre speroni a pianta e il guyot.

Sull'intero territorio non esistono disciplinari per la produzione di vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC). Pertanto, la vitivinicoltura non può essere considerata di pregio rispetto ad altre aree della Calabria. Tuttavia, sul territorio può essere applicato il disciplinare di produzione per l'Indicazione Geografica Tipica (IGP) Calabria, che può favorire la valorizzazione di vini di qualità, grazie anche all'immagine già creata all'estero dai vini prodotti in aree di maggior pregio in Calabria. Con l'IGP Calabria si possono creare quelle condizioni produttive per una vitivinicoltura di qualità molto versatile, competitiva sul mercato nazionale e internazionale. Basti pensare che nell'IGP Calabria sono previste circa 550 tipologie di vino tra rossi, rosati, bianchi spumanti, sia dry che extradry, nonché vini passiti, utilizzando, sia da sole che congiuntamente, tutte le varietà ammesse alla coltivazione in Calabria. Tra di esse, quelle coltivate sul territorio in esame sono "Gaglioppo", "Greco Bianco", "Greco Nero" e "Guardavalle". La resa media ad ettaro delle cultivar impiegate per la produzione dei vini rossi e rosati può arrivare fino a 18 t/ha, mentre la produzione per i vini bianchi può arrivare fino a 19 t/ha.

Il sistema di vinificazione del comprensorio tiene conto del giusto equilibrio tra tradizione e modernità: la raccolta e la selezione degli acini è manuale, unita ad una lenta macerazione delle uve a temperatura controllata; la pigiatura lenta viene eseguita meccanicamente; segue il ciclo di conservazione in silos in acciaio.

Il maggiore ostacolo per l'ammodernamento e il progresso della vitivinicoltura di questo territorio è rappresentato dal progressivo dimezzamento del capitale fondiario investito a vite, che ha notevolmente e drammaticamente aumentato l'annoso problema della frammentazione delle superfici coltivate. Il fenomeno è perfettamente in linea con gli indirizzi della politica agricola comunitaria riguardante il comparto vitivinicolo che, nel decennio 1990/2000, ha erogato contributi all'estirpazione dei vigneti, imponendo altresì il vincolo non poter più reimpiantare, sulle stesse superfici, le piante di vite estirpate. Ciò ha compromesso permanentemente il potenziale produttivo della vitivinicoltura. A partire dagli anni 2000 e fino a tutto il 2015, è stata introdotta e adottata la politica agricola comunitaria dei diritti di reimpianto che, ovviamente, ha tagliato fuori dagli interventi i viticoltori che nel periodo 1990/2000 avevano beneficiato dei contributi per estirpare la vite. A partire dal 2016 è stato introdotto e adottato l'attuale regime, ossia quello delle autorizzazioni in capo alla Regione Calabria, che nella sostanza declassa il regime dei diritti al reimpianto dei viticoltori a delle semplici autorizzazioni al reimpianto da parte dell'Autorità Regionale competente in materia.

Attualmente gli indirizzi d'intervento del settore vitivinicolo nel comprensorio in esame, sono racchiuse tutte nel "Piano Nazionale di Sostegno". Esse riguardano prevalentemente le misure della riconversione e la ristrutturazione dei vigneti, quella degli investimenti a favore dei trasformatori di uve in vino e quella della promozione dei vini verso i paesi terzi. Per queste misure sono stati destinati alla Regione Calabria 4,5 milioni di euro/anno.

Attualmente il potenziale viticolo regionale è di 11 mila ettari (era di 27 mila ettari tra gli anni 1990 e precedenti all'anno 2000). Il mantenimento di questo potenziale viticolo regionale va mantenuto sempre costante, nel corso delle annate agrarie, e può essere incrementato in ragione dell'1% annuo attingendo dalla Riserva nazionale. Se ne deduce che, anche per il territorio in esame, le possibilità di sviluppo della vitivinicoltura dipendano, almeno in parte, dal recupero del potenziale viticolo precedentemente compromesso, attraverso la creazione di nuovi impianti produttivi, attingendo attraverso il nuovo regime delle autorizzazioni della Riserva Nazionale.

Comparto zootecnico

Nell'area in esame, il peso della zootecnica può essere così riassunto:

Bovini: n. 344 allevatori aventi un totale di n. 1585 capi; di cui n. 600 con orientamento produttivo prevalente a latte e n. 985 a carne, il tipo di stabulazione utilizzato è quello di tipo intensivo. I

comuni con allevamenti di una certa importanza zootecnica sono Amaroni, Cardinale, Chiaravalle, Gagliato, Guardavalle, Petrizzi e San Vito.

Ovi-caprini: n. 442 allevatori aventi un totale di n. 19730 capi, di cui n. 5757 caprini e n. 13973 ovini, con orientamento produttivo prevalente a latte e carne, allevati allo stato semibrado. La maggior parte delle aziende gestisce dai 150 ai 200 capi, Nell'area sono presenti 3 aziende che allevano circa 400 capi ciascuna.

Suini: n. 675 allevatori, di cui soltanto 5 sono allevamenti da riproduzione con un totale di n. 120 capi, gli altri producono per autoconsumo. La maggior parte dei suini è del tipo rosa e sono allevati a stabulazione fissa. Inoltre sono stati rilevati n.3 allevamenti di suino nero allevati allo stato semibrado, di questi uno soltanto è iscritto al registro anagrafico dell'ANAS come allevamento di suino nero apulo Calabrese. La vendita degli animali avviene al privato o alle macellerie locali.

La produzione del latte degli allevamenti suddetti va nella maggior parte dei casi conferito ai caseifici attivi sul territorio ed in piccola percentuale trasformato in azienda.

Per tutte le tipologie di allevamento, negli ultimi 10 anni si è registrato un decremento del numero di capi allevati, pari a circa il 50%. Le cause che hanno determinato tale riduzione possono essere così riassunte:

- difficoltà di adeguamento alle norme igienico sanitarie, che non hanno consentito la possibilità della trasformazione in azienda e, quindi, la vendita diretta, con conseguente perdita del valore aggiunto sul trasformato;
- scarsa valorizzazione delle caratteristiche qualitative del prodotto trasformato;
- riduzione del prezzo del latte conferito dai caseifici, vista la convenienza ad acquisire latte di provenienza nazionale ed estera venduto a prezzi inferiori;
- immissione sul mercato di carne proveniente dall'estero a prezzi nettamente inferiori.

La possibilità di sviluppo di tutto il comparto zootecnico è collegata alla valorizzazione delle produzioni locali, mettendo in evidenza le caratteristiche specifiche dei singoli prodotti ed evidenziando l'aspetto salutistico derivante da una gestione che punta alla qualità e non alla quantità. Va anche detto che, rispetto agli anni passati, in cui esistevano molte aziende che producevano foraggi, oggi, per la riduzione degli allevamenti e per l'aumento dei costi di produzione del fieno, la coltivazione si è ridotta notevolmente. L'acquisizione di mangimi e fieno dal mercato esterno determina anch'esso un aumento dei costi che rende economicamente meno competitivo il prodotto locale.

Alto Lametino

L'area denominata "Alto Lametino" comprende 10 comuni: Carlopoli; Conflenti; Decollatura; Motta Santa Lucia; Martirano; Martirano Lombardo; Platania; San Mango d'Aquino; Serrastretta; Soveria Mannelli.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 23 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Decollatura (CZ).

LO SCENARIO

L'Alto Lametino è delimitato a nord dalla valle del Savuto, a sud dalla piana di Sant'Eufemia, a ovest dal mar Tirreno, mentre a est il confine virtuale con la Sila Piccola può essere identificato nel corso del fiume Corace. A livello altimetrico, il Monte Reventino (1.417 m s.l.m) ne costituisce la vetta più rilevante. La sua caratteristica geologica più interessante è la presenza della "pietra verde" del Reventino, un caratteristico scisto verde decisamente raro in Calabria. L'area montana è caratterizzata da un elevato valore naturalistico, a tutela del quale sono stati istituiti due siti di importanza comunitaria (SIC Boschi di Decollatura e SIC Monte Contrò). Dal Reventino nascono numerosi corsi d'acqua che sfociano nel mar Tirreno, direttamente oppure come affluenti dei fiumi Amato e Savuto. Il monte Reventino è caratterizzato dalla presenza di una copertura forestale pressoché ininterrotta. Alle quote meno elevate sono presenti boschi di castagno di particolare pregio paesaggistico, intervallati da paesaggi agricoli caratterizzati dalla coltivazione delle patate. Le aree pianeggianti sono relativamente poche: l'ampia piana di Decollatura/Soveria Mannelli e la piana di San Mazzeo (Conflenti).

L'area copre una superficie di 253,5 Km² e registra una popolazione di 18.430 abitanti. Al pari di tutte le aree interne del Paese, anche questo comprensorio è interessato da fenomeni di riduzione e invecchiamento della popolazione che non assicurano un sufficiente ricambio generazionale e riducono le capacità di generare reddito, determinando un assottigliarsi delle reti di servizio, pubbliche e private. A fronte di una diminuzione della popolazione residente, si registra un esiguo innesto della componente straniera, che ha contribuito a mitigare parzialmente il declino. E' indubbio che le esperienze di accoglienza avviate in seno agli ex Sprar (oggi Siproimi) stiano determinando un forte consolidamento di queste presenze in Calabria e anche nell'area in questione (Carlopoli, Conflenti e Decollatura), al di là dell'esistenza di reali opportunità di lavoro.

Il comprensorio dell'Alto Lametino ha un passato fortemente caratterizzato da un'economia di tipo agricolo, attualmente in forte ridimensionamento. Nel 2010, nell'area operavano 1.382 aziende agricole che occupavano 2.873 ettari di Superficie Agricola Utilizzata (SAU) e più di 4.446 ettari di Superficie Agricola Totale (SAT). Negli ultimi 20 anni, si è assistito ad una progressiva diminuzione sia del numero di aziende che della SAU e della SAT, sebbene essa sia stata meno marcata rispetto al dato provinciale. Risulta interessante rilevare come nell'area montana si registra la maggiore percentuale di decremento di aziende e di superficie. Di fatto, la dominante morfologia montuosa del territorio, spesso contraddistinta da elevate acclività, determina un limitato utilizzo del suolo per l'attività agricola; proprio tale peculiarità consente invece una buona diffusione delle superfici boscate che risultano in ulteriore espansione per il progressivo abbandono dell'agricoltura nei terreni meno favorevoli. In contrapposizione a quanto detto, nelle aree collinari si registra un aumento del numero di aziende e di superficie agricola totale. Serrastretta e Motta Santa Lucia, con oltre 26 aziende ogni 100 abitanti, sono i comuni a maggiore specializzazione agricola. All'opposto, il comune con la più bassa presenza di imprese agricole risulta essere Soveria Mannelli, con non più di 3 aziende per 100 abitanti.

Considerata la vasta porzione di territorio di natura montuosa, l'utilizzazione agricola più diffusa è costituita dal prato-pascolo, la quale presenta il vantaggio di non richiedere onerose pratiche agronomiche e consentire comunque un adeguato impiego delle aree collinari a pendenza più ridotta. Sono meno le superfici destinate alle colture foraggere e cerealicole, come l'erba medica, il

mais e l'orzo; più diffusi sono i prati stabili destinati alla fienagione e i prati-pascoli. Tra gli usi attuali del suolo non si devono dimenticare i seminativi, in particolare quelli legati alla coltivazione di orticole, quali patate e fagioli; si tratta di produzioni non estensive, ma le cui caratteristiche qualitative, dovute alle peculiarità dell'area montana in cui crescono, nonché alle tecniche impiegate, che in molti casi si possono definire biologiche o comunque a limitato impiego di prodotti chimici, sono tali da meritare sicuramente una maggior valorizzazione sul mercato anche tra i prodotti di nicchia. Sono invece una realtà legata al passato le colture cerealicole quali il frumento e l'orzo, che un tempo caratterizzavano ampie superfici nell'ambito di ciascuna azienda agricola. Per quel che riguarda l'attività zootecnica, si osserva una certa riduzione soprattutto degli allevamenti sia di suini che di ovi-caprini.

Il sistema socio-economico dell'Alto Lametino, pur essendo incentrato sulla presenza di piccole e piccolissime imprese con diversi limiti strutturali e che operano in un contesto difficile, vede l'esistenza di importanti realtà produttive integrate territorialmente e settorialmente. Sebbene non individuate formalmente come distretti/sistemi produttivi, queste realtà si connotano per la vivacità imprenditoriale e l'organizzazione produttiva tipica dei distretti. Il territorio di riferimento risulta particolarmente vitale ed ha una spiccata propensione all'iniziativa privata; qualità, queste, che vanno governate ed indirizzate in modo da valorizzare le molteplici potenzialità che tutto il comprensorio esprime.

Tra le tante importanti realtà imprenditoriali agricole che insistono sul territorio, ricordiamo quelle inerenti la filiera lattiero-casearia, dei salumi e delle conserve dei prodotti del sotto-bosco. Per questi ultimi, in particolare, si fa riferimento al territorio di Soveria Mannelli, dove sono fortemente radicate numerose aziende familiari che operano nella produzione e commercializzazione di prodotti derivati dalla lavorazione e trasformazione di funghi, ortaggi e peperoncino. Ricordiamo anche il comune di Carlopoli, che vanta una notevole produzione casearia artigianale.

Il sistema turistico-ricettivo locale non è allo stato attuale una fonte di ricchezza per il territorio, pur presentando notevoli margini di sviluppo e nonostante la presenza di rilevanti risorse storiche, culturali e paesaggistiche. Tuttavia, strutture agrituristiche sono presenti in quasi tutti i comuni, ed è chiaro che di particolare importanza appaiono le opportunità di sviluppo del territorio collegate alla multifunzionalità delle aziende agricole, alla crescita del turismo rurale e all'attuazione di iniziative che mettono in relazione le produzioni agricole di qualità con altri elementi dell'offerta territoriale connessi al patrimonio storico-architettonico e naturalistico locale, al paesaggio, nonché al turismo enogastronomico e alla filiera corta.

Nell'area di riferimento insistono una molteplicità di strumenti programmatici che, oltre a rappresentare un'espressione di dinamismo e di vitalità, testimoniano la spinta al cambiamento e ad un maggiore grado di cooperazione istituzionale, che negli ultimi anni ha investito il territorio. Tra essi, ricordiamo: Piano di Sviluppo Socio Economico (PSSE) della Comunità Montana dei Monti Reventino-Tiriolo-Mancuso; PIAR dei Monti Reventino-Tiriolo-Mancuso; PSL Gal Monti Reventino; PSL Gal dei 2 Mari.

Più recentemente l'area del Reventino, insieme a quella del Savuto, è stata scelta, nell'ambito della Strategia Nazionale per lo Sviluppo delle Aree Interne (SNAI), come area pilota per la Calabria, quale veicolo di progettazione partecipata finalizzata allo sviluppo dal basso e autopropulsivo. Più in dettaglio, i macro-ambiti di intervento riguardano:

- il rafforzamento delle manifatturiere di pregio attraverso la creazione di prodotti dal forte contenuto identitario ma anche altamente innovativi e l'adozione di un approccio "multifunzionale";
- lo sviluppo di un modello di ruralità innovativa e inclusiva che punti al ritorno dei giovani, alla creazione di filiere agroindustriali e al rafforzamento di «filiera corte» nella distribuzione;
- la valorizzazione del territorio - inteso come insieme di saperi, cultura, paesaggio, ambiente - attraverso azioni volte a sviluppare e promuovere la fruizione turistica naturalistica e culturale dell'area;

- il ridisegno sostenibile ed innovativo dell'intervento pubblico che miri ad offrire indispensabili servizi per la qualità della vita dei cittadini e a consentire processi di sviluppo economico in grado di generare lavoro e reddito a condizioni di mercato.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto orticolo

Storicamente, la produzione di patate da consumo nell'area fa riferimento alla piana di Decollatura ed, in parte, a quella di Soveria Mannelli dove, negli anni '70-'80 del secolo scorso, la coltivazione della patata ha rivestito un ruolo importante che ha toccato punte di eccellenza sotto l'aspetto qualitativo e di tipicità, tanto da far inserire la "*patata di Decollatura*" nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Successivamente, la superficie coltivata a questa solanacea ha subito una drastica riduzione, perdurata per qualche decennio, ma negli ultimi 3-4 anni si è assistito ad una inversione di tendenza anche in relazione al fatto che la zona di produzione della "Patata della Sila IGP" comprende anche il territorio del Reventino.

Negli anni di crisi della pataticoltura, molti coltivatori hanno indirizzato le loro scelte colturali verso ortive a ciclo primaverile-estivo (zucchino, pomodoro, peperone, melanzane, ecc.) oltre che al fagiolo. Attraverso il programma di recupero della biodiversità locale delle leguminose da granella, sono stati riscoperti molti ecotipi locali di fagiolo ("Monachella", "Russa-janca", "Chiumbina"), che oggi vengono coltivati da un numero sempre maggiore di agricoltori e che cominciano ad essere apprezzati su molti mercati regionali, grazie anche alla rete di vendita di "Campagna Amica", a cui aderiscono alcuni produttori, e alla vendita tramite Gruppi di Acquisto Solidale promossa da un gruppo di giovani che praticano la coltivazione senza alcun impiego di prodotti di sintesi.

Comparto castanicolo

I castagneti hanno rappresentato per lungo tempo una risorsa primaria nell'economia agricola dell'area. L'importanza di questo comparto, nel corso degli anni ha subito un notevole ridimensionamento sia per quanto riguarda superfici che il numero di addetti.

Nell'area sono presenti oltre 13.000 ha di castagneto che potenzialmente oggi possono ancora rappresentare una ricchezza di valore inestimabile a valenza polifunzionale. La castanicoltura, infatti, sia essa da frutto sia da legno, non assolve solo funzioni produttive ma garantisce la salvaguardia dell'integrità ecologica e paesaggistica, la difesa del suolo, la conservazione delle acque e del patrimonio forestale, la valorizzazione dell'ambiente montano, consentendo la fruizione del territorio a fini turistici e ricreativi.

La maggior parte dei castagneti da frutto è rappresentata da vecchi impianti di tipo tradizionale: obsoleti, disetanei, condotti da coltivatori ultrasessantenni e che versano in un generale stato di abbandono e degrado vegetativo. La conduzione di questi castagneti è prevalentemente a carattere familiare. Il comune maggiormente interessato a tale coltivazione è Serrastretta, seguito da Carlipoli. Le cure colturali sono spesso limitate alla pulitura del sottobosco per facilitare le operazioni di raccolta ed a sporadici interventi di potatura. Molto interessante il patrimonio varietale dell'area, ove è possibile rinvenire le cv. "Mamma", "Corvise", "Lucente", "Vallanara", "Rusellara", "Petranara", "Cariglietta".

La piccola dimensione aziendale, la mancata presenza di giovani e lo scarso potere contrattuale dei produttori rispetto agli altri attori della filiera, gli elevati costi di produzione (soprattutto quelli riferibili alla manodopera) rappresentano vincoli strutturali allo sviluppo del settore.

L'emergenza "Cinipide" che, negli ultimi anni, ha colpito anche il settore castanicolo Calabrese ha acuito lo stato permanente di crisi, non solo per gli operatori della filiera, ma per intere aree montane in cui la coltura del castagno rappresenta, spesso, la principale risorsa economica. Lo sforzo per contrastare il pericoloso fitofago è stato notevole e ha coinvolto attivamente i castanicoltori che si sono adoperati attivamente nell'attività di controllo biologico, ottenendo risultati evidenti, tanto da poter affermare che, ormai, il cinipide è un problema in regressione.

Va sottolineato che il recupero produttivo dei castagneti dai danni causati dal cinipide richiede anche specifici e costosi interventi da parte dell'uomo: potature per l'eliminazione dei rami secchi o affetti da cancri virulenti e per la rinnovazione delle chiome; apporti di sostanze nutritive, etc.

Comparto olivicolo

La coltivazione dell'olivo è presente nelle fasce collinari dei comuni di Serrastretta (354.58 ha), San Mango D'Aquino (234.08 ha), Martirano (75.39 ha), Motta S. Lucia (66.08 ha), Conflenti (64.31 ha), Martirano Lombardo (61.54 ha) e Platania (43.49 ha), per una estensione totale di 899.47 ha. Gli oliveti della zona bassa di Serrastretta (Migliuso, Canello, Accaria) e quelli di San Mango d'Aquino rappresentano oltre il 60 % della superficie olivetata dell'intera area. Si tratta di impianti semintensivi distribuiti in zone collinari non eccessivamente declivi, che si prestano alla meccanizzazione (anche della raccolta) e che vengono gestiti in modo razionale. Negli altri comuni, nelle zone collinari spesso terrazzate, persiste ancora un'olivicultura tradizionale, caratterizzata da sestì d'impianto con 250-300 piante/ha e tecniche colturali basate sulla potatura e raccolta manuali. Questa olivicultura è importante oltre che dal punto di vista produttivo, principalmente per la conservazione del tipico paesaggio collinare. Esiste infine un'olivicultura marginale, destinata all'autoconsumo. L'importanza di questa olivicultura è di tipo sociale per la sua funzione di presidio del territorio.

La cultivar prevalente è la "Carolea", la più diffusa e antica della Calabria, costituita da una popolazione multiclonale e praticamente autosterile che viene impollinata con olivastro o "Nocellara messinese". Resistente al freddo e alla rogna, è però molto sensibile all'occhio di pavone ed alle crittogame in genere, ed è mediamente sensibile alla mosca e alla tignola. La resa in olio varia dal 20 al 25%. La coltura viene praticata prevalentemente in asciutto, anche se non mancano giovani oliveti dotati di impianti di irrigazione. Il fenomeno dell'alternanza di produzione, ritenuto caratteristico della specie, è in larga parte dipendente dall'età avanzata degli impianti e dal prevalere di tecniche di coltivazione tradizionali, soprattutto nelle aziende di piccola dimensione.

L'aumento del consumo di olio di oliva registrato in questi ultimi anni a livello nazionale ed internazionale, legato sia ad un incremento del numero di consumatori che alla crescita del consumo pro-capite, ha rappresentato un forte incentivo allo sviluppo di moderne tecniche produttive e di trasformazione. I frantoi presenti nel comprensorio dell'Alto Lametino sono quasi tutte di tipo continuo. Inoltre, nell'area si registra, negli ultimi 10 anni, un numero sempre crescente di imprese che imbottigliano e commercializzano il prodotto con proprio marchio, collocandolo sia sul mercato nazionale che internazionale.

Comparto vitivinicolo

Nel comprensorio del Reventino, la coltivazione della vite entra a far parte, così come l'olivo, di una millenaria tradizione culturale e si colloca nell'ottica dello sfruttamento delle aree più acclivi. Tuttavia, la notevole frammentazione dei vigneti ostacola non poco lo sviluppo della viticoltura, limitando la meccanizzazione delle operazioni colturali con conseguente aumento dei costi per l'impiego di manodopera.

La zona DOC "Savuto" include Conflenti, Motta Santa Lucia, Martirano, Martirano Lombardo e San Mango d'Aquino. Nell'ultimo decennio la superficie vitata si è notevolmente ridotta in tutti i comuni dell'area, eccezion fatta per il comune di Motta Santa Lucia dove sono stati realizzati alcuni nuovi impianti. Tra questi, la struttura produttiva più interessante è rappresentata dall'Azienda vinicola cantina Le Moire s.r.l., ad esclusivo indirizzo viti-vinicolo, che ricorre, tra l'altro, a tecniche colturali e di trasformazione che tengono conto del giusto equilibrio tra tradizione e modernità.

Comparto zootecnico

Nel territorio in esame sono allevati 352 capi di bovini in 26 aziende e 2.851 capi di ovicaprini in 47 aziende. Elevato, per quanto frammentato in molte aziende (24), anche il numero di suini, pari a

1.108 capi.

Il settore ovi-caprino è rappresentato quasi esclusivamente da allevamenti di tipo semibrado e a conduzione familiare. Esso ottimizza lo sfruttamento di aree marginali interne tipiche del territorio pedemontano della Presila catanzarese. La consistenza delle greggi si attesta intorno alle 100-150 unità, fatta eccezione per un solo allevamento, che supera i 400 capi caprini. La razza caprina maggiormente allevata è la “Nicastrese”, molto rustica e dotata di elevate capacità di adattamento. Negli allevamenti ovini vengono normalmente utilizzati meticci derivati da incroci delle razze più rustiche presenti nel patrimonio zootecnico italiano, idonei per sfruttare al meglio le potenzialità del territorio. Ad una produzione di latte modesta, si contrappone una elevata qualità delle caratteristiche proteiche ed organolettiche. Il latte viene impiegato nei piccoli caseifici aziendali, quasi tutti a conduzione familiare, per la trasformazione in prodotti caseari tradizionali: formaggi caprini, ovi-caprini, ricotta e giuncata di capra. Tuttavia, non di rado il latte viene ceduto a caseifici industriali, ad un prezzo iniquo rispetto alle elevate qualità del prodotto. Vista la crisi del comparto e le mutate abitudini alimentari dei consumatori, la produzione di carne, un tempo elevata soprattutto in determinati periodi dell’anno (Pasqua e Natale), in questi ultimi anni si è enormemente ridotta.

Particolare menzione merita la presenza, nel comprensorio del Reventino, di una importante realtà produttiva dedita all’allevamento del suino nero calabrese. Si tratta di un’azienda, che possiamo considerare leader del settore, situata tra i comuni di Carlopoli e Bianchi, la quale, avviando un allevamento condotto allo stato semibrado, ha saputo valorizzare terreni inaccessibili ed inutilizzabili a fini agricoli, gestendo gli spazi a disposizione in maniera decisamente razionale. L’azienda si è dotata, altresì, di un piccolo ma efficiente salumificio, che le consente di trasformare la carne dei suini in azienda, completando la filiera e traendo elevatissimi margini di profitto.

Comparto vivaistico

Nell’area del Reventino opera una azienda vivaistica e forestale molto qualificata, l’Allasia Plant Magna Grecia di Soveria Mannelli, presente sul territorio sin dal 1995. In questo vivaio vengono allevate piantine forestali in contenitore adatte per le zone collinari e montane del centro-sud d’Italia, non trascurando altresì la produzione di piantine in contenitore appartenenti alle specie e varietà mediterranee. Annualmente, vengono prodotte circa 2 milioni di piante forestali certificate. La raccolta delle sementi forestali viene effettuata nei diversi boschi del nostro Paese, individuando territori aventi condizioni ecologiche il più possibile simili ai luoghi dei futuri imboschimenti. L’azienda opera nel settore del ripristino ambientale, in quello dell’ingegneria naturalistica, nonché in quello del commercio dei materiali legnosi destinati sia alle industrie produttrici di pannelli truciolari sia a quelle utilizzatrici di biomasse per energia. Oltre al vivaismo, da qualche anno è stata avviata l’attività didattica rivolta a scolaresche, che nell’azienda seguono percorsi formativi di alternanza scuola-lavoro e riescono ad approfondire gli aspetti teorico-tecnici e pratico- applicativi. Si ricorda, infine, il Vivaio Froio di Decollatura, specializzato nella produzione di piantine da orto, riferimento per i numerosi piccoli coltivatori della zona.

Comparto forestale

Particolarmente significativo dal punto di vista delle risorse ambientali e paesaggistiche risulta il patrimonio forestale dell’area, quale volano per lo sviluppo del territorio del Reventino, in considerazione del fatto che questo settore vede una numerosa ed attiva presenza di forze giovani, che possono contribuire a dotare il comparto di rinnovata dinamicità.

Con l’approvazione della legge regionale sulla gestione, tutela e valorizzazione del patrimonio forestale, sono state introdotte le linee guida per rendere la filiera del legno in Calabria competitiva dall’inizio alla fine del processo produttivo. Tutto ciò rende il legno risorsa prodotta, lavorata e infine trasformata interamente nel territorio del Reventino, in modo tale da valorizzare le qualità della materia prima, ma anche favorire la nascita e la crescita di nuove aziende attorno al prodotto legno, che si traducono in sviluppo e posti di lavoro. Attualmente, sono presenti sul territorio varie

aziende che si occupano del taglio, della trasformazione e della costituzione del prodotto finito. A tutto questo si aggiunge l'indotto costituito dal trasporto, dalla vendita dei semilavorati o dei mobili, il montaggio di infissi, porte ecc.

Nel corso del tempo, la gestione del territorio è stata improntata allo sfruttamento tradizionale delle risorse naturali ma senza una chiara e definita pianificazione, che ha determinato la riduzione della superficie boscata e della funzionalità dei boschi esistenti. Oggi risulta, pertanto, indispensabile incentivare una gestione del bosco sostenibile e ricreare un'armonia paesaggistica, con una particolare attenzione alla riduzione del dissesto idrogeologico ed alla prevenzione agli incendi.

LE PRODUZIONI DI “NICCHIA”

Tra le produzioni tipiche del comprensorio dell'Alto Lametino si vogliono semplicemente ricordare la “Patata di Decollatura” e la “Soppressata di Decollatura”.

Piana di Lamezia

L'area denominata "Piana di Lamezia" comprende 11 Comuni: Cortale; Curinga; Falerna; Feroleto; Gizzeria; Jacurso; Lamezia Terme; Maida; Nocera Tirinese; Pianopoli; S. Pietro a Maida.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 13 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Lamezia Terme (CZ).

LO SCENARIO

L'area in esame presenta uno sviluppo territoriale complessivo di circa 23.000 ettari, inclusi interamente nella provincia di Catanzaro. Dopo la costituzione della nuova provincia di Vibo Valentia, si è avuta una perdita di circa 1/3 del numero totale dei comuni, che sono passati da 16 a 11. Da uno studio pedologico dettagliato di tutta la zona oggetto d'indagine, risulta che i terreni della zona sono assai diversi tra loro. Come tessitura si passa dal sabbioso all'argilloso, anche se prevalgono i terreni di medio impasto, sabbioso-limosi, limoso-sabbiosi, sabbioso-argillosi, limoso-argillosi, che rappresentano quasi il 70% dei campioni studiati. Il pH è compreso tra 6 e 8, con prevalenza, tuttavia, delle reazioni sub-acide. Il contenuto in calcare è generalmente scarso; discreto invece il contenuto in humus e la fertilità chimica. Non vi sono problemi di salinità.

Le condizioni climatiche del territorio in oggetto sono quelle tipiche dell'area mediterranea caratterizzate da estati caldo-aride ed inverni moderatamente freddi.

Le precipitazioni sono di breve durata e di forte intensità. La piovosità media annua è di circa 900 mm, con massimi che possono arrivare a 1.500 mm/anno. Le temperature minime si registrano in gennaio, con valori compresi tra 1 e -2 °C, mentre il mese più caldo è luglio, con temperature medie massime che si aggirano intorno ai 37 °C.

La piana di Lamezia è attraversata da numerosi corsi d'acqua, i quali rappresentano importanti fonti di approvvigionamento idrico ai fini irrigui. L'organo preposto a questo scopo nella zona è il "Consorzio di Bonifica della Piana di Sant'Eufemia" che ha provveduto ad eseguire degli sbarramenti sui principali corsi d'acqua e gestisce gli impianti di distribuzione.

Lo sbarramento più importante, in termini di grandezza e di acqua erogata, è quello dell'Angitola. La sua rete irrigua copre un'area di 2.000 ettari, rifornendo 694 utenti. La rete distributrice è interamente costruita in fibrocemento, con canali semicircolari a pelo libero.

Altri sbarramenti, eseguiti in tempi successivi su altri corsi d'acqua, sono:

- Savuto, la cui rete distributrice, in fibrocemento tubata, serve 1.200 ettari per un totale di 277 utenti;
- Pesipe, la cui rete distributrice, in polietilene, serve 350 ettari per un totale di 99 utenti;
- Bagni, la cui rete distributrice, in vetroresina e PVC, serve 250 ettari per un totale di 175 utenti;
- Turrina, la cui rete distributrice, in tubi di PVC, serve 180 ettari per un totale di 64 utenti.

Nonostante la presenza sul territorio di queste strutture, enormi sono le difficoltà di approvvigionamento delle acque distribuite dal Consorzio di Bonifica. Infatti, generalmente viene applicata la distribuzione turnata, la quale spesso non tiene conto delle reali esigenze irrigue delle colture delle zone servite. Pertanto, spesso gli agricoltori ricorrono all'approvvigionamento privato mediante pozzi artesiani.

Il territorio, a seconda degli indirizzi colturali prevalenti, può essere suddiviso in una zona di pianura irrigua, localizzata in prossimità della costa tirrenica, con orientamento colturale prevalentemente orticolo-agrumicolo e vivaistico, e in una zona in posizione medio-collinare, caratterizzata da ampi altopiani, principalmente destinata alla coltivazione dell'ulivo.

La geografia agraria del territorio in esame ha subito nel corso di questi ultimi decenni delle profonde trasformazioni in stretta connessione con le attività di bonifica, la domanda di mercato e gli indirizzi di politica agraria (accesso ai finanziamenti, PSR ecc.)

La fascia litoranea ha visto una continua affermazione delle colture irrigue e, recentemente, del

frutteto specializzato e delle primizie coltivate in serra. La predominanza delle coltivazioni permanenti rispetto alle altre destinazioni colturali, si manifesta con punte prossime all'80% nei comuni di Lamezia Terme, San Pietro a Maida e Feroleto Antico. I seminativi sono per lo più diffusi nel comune di Jacurso; i prati permanenti ed i pascoli nel comune di Cortale.

La dimensione media aziendale è cresciuta nell'ultimo decennio, con prevalenza della forma di conduzione diretta del coltivatore.

La struttura fondiaria oggi appare più flessibile, con uno slittamento verso l'acquisizione di superfici in affitto, sebbene la gran parte delle aziende possiede solo terreni di proprietà.

La forza lavoro è costituita prevalentemente da familiari del conduttore, che coprono la quota prevalente delle giornate di lavoro standard, sebbene con un'incidenza, rispetto al numero complessivo di giornate lavorative prestate, molto più bassa rispetto alla media nazionale. Pure elevata è la presenza di lavoratori stranieri, soprattutto provenienti da paesi dell'UE. In forte aumento la quota femminile nell'ambito della manodopera familiare, confrontabile con quella della manodopera extra-familiare.

Negli ultimi anni si è registrata una elevata riduzione di aziende agricole, ma è aumentato il numero delle aziende medio-grandi (da 10 a 50 ettari di SAU) e, al contempo, l'ampiezza delle superfici coltivate. E' aumentato anche il numero di aziende di più grande dimensione (oltre 50 ettari), ma la quota di SAU da esse posseduta rimane sostanzialmente stabile. I processi di ristrutturazione e trasformazione del tessuto produttivo sono stati meno intensi di quelli che hanno interessato il resto del Paese. In sostanza, la micro impresa resta la forma ancora oggi assolutamente prevalente.

Per quanto riguarda la forma giuridica, si osserva una significativa crescita degli investimenti da parte di società (di persone o di capitali) e di cooperative. Di fatto, le aziende condotte in forma societaria, pur essendo ancora poche, risultano in aumento.

Stanno aumentando anche le aziende agricole che dispongono di computer o di altra attrezzatura informatica finalizzata all'attività aziendale, pur non raggiungendo gli standard nazionali.

Nell'area, 9 aziende su 10 investono in coltivazioni legnose agrarie, per le quali negli ultimi anni si rileva una variazione positiva in termini di superficie.

Per quanto riguarda i seminativi e gli orti familiari si ha invece un calo del numero di aziende.

Prati permanenti e pascoli presentano variazioni negative molto più contenute in termini di superficie.

Risulta in aumento, altresì, il numero delle aziende che adottano il metodo di produzione biologica e di quelle impegnate nelle produzioni con marchio di qualità DOP e/o IGP. Risultano invece assai scarse le aziende impegnate nella produzione di energie rinnovabili.

Una forte impennata ha avuto, negli ultimi anni, la pratica del contoterzismo.

Peculiare per il territorio in esame è la presenza di una importante realtà florovivaistica, riconosciuta a livello nazionale.

Nella piana di Lamezia, le OO.PP.AA sono ben rappresentate, disponendo di numerosi uffici periferici, il cui compito è essenzialmente di tipo amministrativo.

Sul territorio insistono importanti Associazioni di Produttori e Cooperative, la cui funzione è quella di rappresentare un punto di riferimento per la realtà imprenditoriale agricola. Attraverso tali organismi è possibile addivenire ad una concentrazione dell'offerta di prodotto e alla canalizzazione della domanda di servizi legata ai bisogni di un'agricoltura dinamica ed imprenditoriale. Tuttavia, nonostante la presenza di numerose associazioni e cooperative, nella realtà l'operatività e l'efficacia delle stesse si traduce in una strategia sterile, incapace di convogliare l'offerta e quindi essere fattore di rappresentatività operativa.

Tra le più importanti realtà territoriali, ricordiamo:

- OL.CAL., che è un'associazione di produttori olivicoli, operante principalmente nel campo della difesa fitosanitaria degli oliveti. Essa ha proposto anche la costituzione di un marchio d'origine dell'olio d'oliva;
- ACOPROL e AIPOL, associazioni di produttori che operano nel settore olivicolo, trattando un volume complessivo di circa 160.000 quintali di olio per anno di carica;

- ESPERIA, che opera nel settore ortofrutticolo allo scopo di concentrare l'offerta di prodotto e di indirizzare le produzioni verso la qualità. L'attività di questa Associazione, pur interessando un discreto volume della produzione orto-frutticola totale, è ben lontana dall'essere fattore coinvolgente dell'offerta globale;
- C.O.P.P.I., senza dubbio la più importante e rappresentativa cooperativa della zona, che è riuscita ad imprimere un carattere di imprenditorialità alle aziende agricole associate. E' una cooperativa di produttori nata inizialmente per la concentrazione delle produzioni di pompelmo e che oggi interessa tutto il comparto agrumicolo;
- Cooperativa TORREVECCHIA, che opera nel settore ortofrutticolo.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

L'olivicoltura è tipica dell'area lametina e, sotto il profilo economico e sociale, occupa un posto di assoluto rilievo. La cultivar prevalente e tradizionale è la "Carolea", a duplice attitudine (da olio e da mensa). Si tratta di una coltura con produzioni variabili in funzione degli anni di carica e di scarica. La coltivazione dell'olivo avviene in terreni con caratteristiche orografiche differenti. Nella zona collinare le aziende assumono carattere di marginalità, evidenziandosi limiti per le giaciture spesso troppo acclivi, che non consentono la meccanizzazione delle operazioni colturali. Da ciò ne deriva un aumento dei costi di produzione e una perdita di parte del prodotto. Caratteristica, pertanto, dell'olivicoltura di quest'area è la presenza di bassi margini di redditività, le cui cause sono da ricondursi ai modesti quantitativi prodotti, nonché al modesto valore di vendita del prodotto finito a fronte di alti costi di produzione. Al contrario, nella zona pianeggiante, pedo-climaticamente più favorevole, le aziende sono dotate di impianti specializzati (es.: impianti irrigui), si avvalgono della raccolta meccanizzata e praticano adeguatamente la lotta guidata alle principali avversità dell'olivo. In tale zona l'olivicoltura è senz'altro suscettibile di raggiungere quote di produzione remunerative per gli agricoltori.

La tipologia prevalente degli impianti olivicoli resta, in linea generale, quella tradizionale con piante secolari e collocate in sestri larghi (10x10 o 12x12 m), ma sono ormai entrati in piena produzione numerosi ettari di impianti realizzati con sestri più contenuti (6x7, 6x8 e 5x7 m). Le dimensioni aziendali sono modeste, prevalendo una maglia molto frammentata e raramente sufficiente a raggiungere una dimensione economica remunerativa. Tuttavia, negli ultimi anni si è registrato un incremento delle superfici investite.

Sul territorio insistono numerosi impianti di trasformazione, il cui numero, però, si sta riducendo a causa della scomparsa dei piccoli frantoi ormai datati, spesso collocati nei centri storici e la cui messa a norma non risulta economicamente conveniente.

Nel complesso, il comparto presenta notevoli potenzialità di sviluppo, alle quali contribuiscono:

- il riconoscimento della DOP Lamezia;
- la presenza di aree vocate ad un'olivicoltura moderna, sia in collina che in pianura;
- la diffusione prevalente di un'unica varietà, la Carolea, le cui ottime caratteristiche qualitative e sensoriali fanno apprezzare, a livello locale e nazionale, l'olio monovarietale da essa ottenuto;
- la diffusa presenza di oliveti marginali che, pur caratterizzati da bassi livelli produttivi, risultano molto interessanti dal punto di vista paesaggistico e naturalistico e possono rappresentare fattore di sviluppo del turismo rurale;
- la notevole presenza di strutture di trasformazione industriale a servizio del comparto.

Comparto viticolo

La coltivazione della vite oggi occupa una superficie di circa 500 ha. La situazione attuale, pertanto, è completamente differente da come si presentava sul finire degli anni '80, quando la superficie vitata era di circa 5.000 ha, lentamente sostituiti con nuove colture, soprattutto oliveti e frutteti.

Circa il 50% dell'attuale superficie viticola è localizzata nel comune di Lamezia Terme, dove ricade la zona di produzione del D.O.C. Lamezia. I vitigni più utilizzati a tale scopo sono il "Nerello Mascalese", il "Gaglioppo" e il "Greco nero", anche se nell'ultimo decennio si è assistito alla ricomparsa del "Magliocco Canino" in uvaggio con vitigni internazionali quali il "Nero d'Avola", il "Cabernet Sauvignon", il "Syrah", ecc. Un'altra D.O.C. di più recente costituzione è lo "Scavigna", prodotto da vitigni quali "Aglanico", "Magliocco Canino", "Marcigliana Nera" (a bacca rossa), "Traminer", "Riesling" (a bacca bianca), sulle colline dei comuni di Nocera Tirinese e Falerna. Di recente istituzione è il Valdamato IGT, che viene prodotto nei vigneti presenti nel territorio amministrativo dei comuni di Curinga, Feroleto, Gizzeria, Lamezia Terme, Pianopoli, Maida e S. Pietro a Maida. Il disciplinare del Valdamato IGT prevede l'utilizzo di un gran numero di vitigni, sia tradizionali che internazionali, e consente la produzione di una vasta tipologia di vini secchi, frizzanti, spumanti, passiti, bianchi, rosati e rossi.

Nel territorio in esame sono abbastanza numerosi i vigneti di recente costituzione, quindi con sistemi d'impianto e sistemi di allevamento diversi dal tradizionale alberello, che non consentiva un sufficiente livello di meccanizzazione, se non quello limitato alla sola lavorazione del terreno con motocoltivatori. Le produzioni restano abbastanza elevate (oltre 100 q/ha), e si ottiene un vino con canoni qualitativi diversi da quelli tradizionali e decisamente più elevati rispetto al passato.

Il comparto meriterebbe un adeguamento dei disciplinari di produzione dei vini DOC e un miglioramento dei canali di commercializzazione, volto soprattutto a ridurre l'alta percentuale di prodotto venduto allo stato sfuso con notevoli perdite di valore aggiunto.

Comparto agrumicolo

Nel territorio esaminato l'agrumicoltura occupa il 6% della S.A.U., interessando una superficie di circa 1.860 ettari. Nell'area si registra una netta diminuzione della cultivar "Biondo comune" tra il gruppo delle arance, a causa delle caratteristiche qualitative scadenti, a vantaggio di varietà quali "Navelina VCR", "Tarocco" e "Lane Late", che presentano caratteristiche adeguate a quelle richieste dal mercato. Per il gruppo dei mandarini, una diminuzione netta è riscontrabile per le varietà "Mandarino avana" e "Clementine" e, generalmente, si orienta la scelta verso varietà che consentano di allungare il calendario di produzione. Va anche fatto osservare che il limone, il bergamotto ed il pompelmo stanno attraverso un periodo di espansione. L'aspetto sanitario è quello che desta le maggiori preoccupazioni. Gli entomofagi più dannosi sono i fitomizi (cocciniglie, afidi e minatrici), ma notevole può essere il danno provocato ai frutti dalla *Ceratitis capitata* e dalla mosca bianca. Le fisiopatie più temibili sono le basse temperature e i danni da gelo.

Le aziende agrumicole dell'area presentano un netto contrasto in merito all'estensione superficiale. Molte aziende, almeno quelle situate in pianura, sono caratterizzate da una classe di ampiezza compresa tra i 10 e i 20 ettari, ma le piccole aziende (quelle fino a 5 ettari) rappresentano il 70% del totale. Ne deriva che il ricorso ad innovazioni tecnologiche trova dei limiti proprio nella dimensione aziendale. Questo limite si avverte soprattutto per quanto attiene alle operazioni di potatura. La potatura, eseguita manualmente in primavera, con turno annuale o bimestrale a seconda delle diverse condizioni pedoclimatiche e varietali, è l'operazione che necessita del più elevato impiego di manodopera, assieme alla raccolta: circa 150 ore/Ha/anno. La potatura meccanica degli agrumi, che sarebbe quanto meno indispensabile per ridurre i costi di produzione, è ancora in fase iniziale di applicazione, anche se i risultati sperimentali confermano la validità di tale tecnica.

La concimazione solo raramente è supportata da analisi del terreno e fogliari e da studi necessari per l'individuazione dei valori standard di principi attivi da somministrare in funzione dei diversi ambienti e delle cultivar.

La lotta fitosanitaria in genere non è condotta razionalmente, sia per quanto attiene l'uso di adeguati presidi fitosanitari, sia al criterio di lotta adottato. Generalmente, nelle aziende agrumicole di dimensioni superiori a 2 ha, vengono seguiti i principi della lotta guidata.

L'irrigazione si avvale di impianti fissi a pioggia e, di recente, anche a spruzzo e a goccia. Questi hanno consentito una riduzione degli impieghi di manodopera anche di 100 h/ha rispetto

all'irrigazione superficiale, oltre ad un risparmio dei volumi di acqua impiegata. L'utilizzazione del controllo computerizzato degli impianti di irrigazione potrà consentire ulteriori risparmi di manodopera e di risorse idriche.

Il prodotto agrumicolo è destinato prevalentemente al consumo fresco, ma la conservazione post-raccolta degli agrumi rappresenta un altro problema di notevole interesse, che pesa sull'economia dell'azienda. Infatti, i più efficienti magazzini di lavorazione del prodotto presenti in quest'area sono di proprietà di grossi imprenditori agrumicoli, mentre quelli a disposizione delle associazioni di piccoli produttori, oltre ad essere pochi e strutturalmente carenti dal punto di vista tecnologico, non sempre riescono a concentrare cospicue partite di prodotto.

E' indispensabile, visto anche il momento negativo che sta vivendo il comparto, intervenire concentrando l'offerta di prodotto e facendo in modo che questo acquisti, attraverso l'applicazione delle norme sulla qualità, un alto valore aggiunto.

Comparto orticolo

Le colture ortive rivestono un ruolo importante nell'economia del settore agro-alimentare della Piana di Lamezia. Possiamo distinguere un'orticoltura delle zone montane, caratterizzata da aziende di piccole dimensioni, e un'orticoltura di pianura con aziende di medie e grandi dimensioni.

Negli ultimi anni si è avuto un aumento delle superfici investite ad ortive, sia in pieno campo che in coltura protetta. Le maggiori produzioni si ottengono nei comuni di Lamezia Terme, Curinga e Nocera Tirinese.

Attenzione particolare merita la coltivazione della Cipolla Rossa di Tropea, presente soprattutto nell'area di Gizzeria e Nocera. Da qui, la produzione confluisce al centro di lavorazione di Falerna come cipolla primizia, cipolla media precoce e cipollotto. Nell'area è presente una cooperativa di circa 40 soci, che lavora 30.000 q/anno di cipolla e funge da polo di concentrazione di piccoli e medi produttori, standardizzando il prodotto che viene commercializzato sui mercati locali, nazionali ed esteri.

Particolare interesse riveste per il territorio la coltivazione della fragola, prodotta in particolare nel territorio ricadente nei comuni di Lamezia Terme e Curinga. Questo ortaggio raggiunge standard qualitativi elevati e viene apprezzato, in particolare, dai mercati del nord Italia, che lo richiedono a prezzi remunerativi. Nel corso degli ultimi anni, la superficie investita a fragola è rimasta piuttosto stabile, stimata in 240-250 ettari. Prevale la coltura protetta (95%) realizzata sotto grandi tunnel, in cui vengono principalmente coltivate piante fresche a radice nuda (76%) di diversa provenienza, soprattutto vivai polacchi e spagnoli, messe a dimora durante il mese di ottobre. In misura minore vengono utilizzate piante frigo-conservate, messe a dimora a settembre. L'importanza rivestita dal comparto ha fatto ritenere strategico l'avvio di un programma di miglioramento genetico fortemente legato al territorio lametino, finalizzato a rinnovare la fragolicoltura calabrese con la costituzione di nuovo materiale genetico pienamente adatto a questo ambiente. Ci si riferisce, in particolare, al progetto Mipaaf-Regioni "Liste di Orientamento Varietale in Frutticoltura", che ha valutato nuove varietà di fragola nell'area di Lamezia Terme, favorendo nel tempo la rapida introduzione di nuove varietà ottenute da diversi incroci.

Per lo sviluppo della coltivazione delle ortive, particolare importanza ha rivestito l'adozione di alcune tecniche colturali innovative, come l'utilizzazione dei film di polietilene per la pacciamatura, pratica che si è diffusa rapidamente lungo la fascia costiera della piana. Anche la fertirrigazione, negli ultimi anni, ha avuto una rapida diffusione nelle coltivazioni orticole. Il processo evolutivo dell'orticoltura passa anche attraverso la diffusione delle coltivazioni in colture protette, soprattutto in tunnel-serra.

Nelle aree collinari e montane, la produzione di ortaggi è legata ad una lunga tradizione ed è realizzata in aziende di piccole e medie dimensioni a conduzione familiare. Gli agricoltori più attenti e lungimiranti hanno conquistato una fetta dei mercati locali, diversificando la loro offerta con prodotti tardivi. Un'orticoltura di questo tipo svolge innanzitutto un importante ruolo per la salvaguardia del germoplasma di specie, varietà e/o ecotipi locali. Infatti, alcune di queste

sopravvivono soprattutto grazie a pochi agricoltori o appassionati che le conservano e moltiplicano negli orti a conduzione familiare.

Comparto frutticolo

Nel territorio in esame sono presenti coltivazioni di pero, melo, pesco, ciliegio, susino, albicocco e kiwi, che coprono una parte apprezzabile della S.A.U. Le specie maggiormente coltivate sono il pero, il pesco e il kiwi. Il pero è presente con varietà a maturazione estiva, quali la “Gentile bianca” e la “Coscia”. Tuttavia, negli ultimi decenni si è assistito ad una riduzione della superficie investita a pereto, in seguito ai danni provocati dall’insetto *Tsylla pyri*, il quale attacca i frutteti all’inizio dell’estate e finisce col provocare il disseccamento delle piante. Le proposte d’intervento sono indirizzate alla costituzione di nuovi impianti con forme di allevamento appiattite (es.: palmetta) che consentono una maggiore efficienza nell’esecuzione delle operazioni colturali, soprattutto quelle relative ai trattamenti con antiparassitari.

La coltivazione del pesco è indirizzata principalmente alla produzione di nettarine e percoche. Queste ultime sono in genere destinate al consumo fresco, in quanto nella zona non vi sono industrie di trasformazione. Per questa specie è necessario razionalizzare le operazioni colturali, al fine di ottenere produzioni migliori dal punto di vista qualitativo.

Comparto zootecnico

Il patrimonio zootecnico si presenta alquanto modesto, avendo subito, nel corso dell’ultimo trentennio, una contrazione pari a circa il 90% sia come numero di aziende che come consistenza del numero dei capi.

Nell’area in esame, ad un tipo di allevamento specializzato, che interessa poche aziende che allevano un gran numero di capi (bovini, ovini e suini), si contrappone quello della maggioranza delle aziende ad ordinamento misto, nelle quale l’allevamento ha il solo obiettivo di ricavare un sostentamento per la famiglia, senza mirare ad ingenti produzioni. Le aziende del primo tipo sono per lo più concentrate nelle zone pianeggianti.

Il comune a più alto numero di capi di bestiame è Lamezia Terme, che detiene circa il 50% dei bovini dell’intera area. Invece, il comune dove l’allevamento ovino è maggiormente presente è Maida. Qui si ritrovano aziende con un numero di capi anche superiore a 75. La presenza di un così alto numero di capi è da imputare principalmente alla marginalità dei terreni. Infatti questo tipo di allevamento, non intensivo, è diffuso principalmente nelle aree interne del territorio, spesso destinate a pascolo.

L’allevamento suino, in gran parte indirizzato all’autoconsumo, interessa soprattutto i comuni di Falerna, Nocera Tirinese, Maida, Lamezia Terme, Curinga e Cortale.

Infine, gli allevamenti avicoli, in aumento a causa della crescente richiesta di carni bianche, trovano ampia diffusione soprattutto nei comuni di Curinga, Lamezia Terme, Cortale, Nocera Tirinese e Pianopoli.

L’implosione del comparto zootecnico nell’area in esame è legata ad una serie di motivazioni quali: la frammentazione della proprietà, che determina la presenza di allevamenti di piccole dimensioni e la difficoltà ad introdurre innovazioni tecnologiche o modelli organizzativi capaci di migliorare la competitività; la ridotta capacità finanziaria delle imprese del settore e la difficoltà di accesso al credito; l’età media elevata degli allevatori e lo scarso ricambio generazionale e la presenza di vincoli legislativi sempre più ristrettivi (benessere degli animali, smaltimento degli animali morti in stalla, inquinamento ambientale, alimentazione animale) che rendono non economico l’adeguamento delle aziende.

Comparto vivaistico

Nell’area è presente una realtà vivaistica di valenza internazionale, rappresentata da una decina di aziende, per una superficie complessiva di circa 200 ha, specializzate nella produzione di piante di agrumi, olivo, fruttiferi ed ornamentali.

L'origine dei vivaai risale al dopoguerra, ed è dovuta all'imprenditorialità di alcuni vivaisti siciliani originari di Mazzarà San Andrea (ME), dove già esisteva una lunga tradizione vivaistica. Questi vivaisti, alla ricerca di nuovi spazi, sia produttivi che di mercato, si trasferirono nel Lamentino, riconoscendovi idonee condizioni pedoclimatiche ed una posizione strategica per la distribuzione delle piante sia nel territorio regionale che in quello nazionale ed estero.

Attualmente, i vivaai di Lamezia costituiscono una realtà molto importante per il territorio, raggiungendo livelli di grande prestigio sia in termini di dimensione aziendale, sia in termini di acquisizione di mercato, ma soprattutto di qualità produttiva.

Comparto forestale

Come già accennato, il territorio presenta uno sviluppo altimetrico che va dal livello del mare fino alle pendici del monte Reventino (1417 m). Nella zona montana, l'uso attuale dei suoli è prevalentemente boschivo, con la presenza di varie essenze di conifere e latifoglie. Tali boschi sono governati a fustaia e risultano poco sfruttati.

La zona litoranea è interessata dalla presenza di fasce frangivento artificiali di pini, eucalipti e altre specie psammofile arbustive. In particolare, si ricordano i rimboschimenti artificiali di pino marittimo e domestico presenti lungo la costa del comune di Lamezia Terme, dove formano un'importante pineta amministrata dal Corpo forestale.

La presenza di popolamenti naturali appare fortemente ridotta a causa dello sfruttamento dei suoli perpetrato nel corso dei decenni dalle popolazioni rurali. Attualmente, i boschi più "naturali" si localizzano principalmente in aree territoriali marginali e poco accessibili. Per il resto, tutto il patrimonio boschivo dell'area è soggetto a forte degrado, per via del prelievo incontrollato di legname da ardere, dello sfruttamento intensivo dei cedui e degli incendi, vera piaga soprattutto nel periodo estivo.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Il territorio è interessato da tipicità quali:

- vino DOC "Lamezia"
- vino DOC "Savuto"
- vino DOC "Scavigna"
- vino IGT "Valdamato"
- olio DOP "Lametia"
- "Cipolla Rossa di Tropea" IGP

Di queste tipicità si è già detto nei paragrafi che riguardano i comparti produttivi di appartenenza.

Qualche parola in più va spesa per due prodotti di "nicchia" tradizionali, che devono essere inclusi negli attuali programmi di conservazione attuati per la salvaguardia del germoplasma di specie, varietà e/o ecotipi locali. Si tratta del "fagiolo di Cortale" e del peperone "Nicastrese".

Il fagiolo di Cortale viene coltivato nel territorio dei comuni di Cortale e Jacurso. Con una produzione di circa 30 tonnellate all'anno di granella secca, esso viene commercializzato prevalentemente nei mercati locali, nel mese di novembre, subito dopo la raccolta.

Il peperone Nicastrese è caratterizzato da una forma a cuore e dal sapore dolce. Esso viene utilizzato prevalentemente nella preparazione della "conserva di pepe", che è uno degli ingredienti base di un salame tipico locale. Il rilancio di questa varietà, al momento, sta avvenendo, con esiti positivi, grazie alla tenacia di pochi orticoltori.

Altopiano del Poro

L'area denominata "Altopiano del Poro" comprende 30 Comuni: Briatico; Cessaniti; Drapia; Filadelfia; Filandari; Filogaso; Francavilla Angitola; Francica; Ionadi; Joppolo; Limbadi; Maierato; Mileto; Nicotera; Parghelia; Pizzo; Polia; Ricadi; Rombiolo; San Calogero; San Costantino Calabro; San Gregorio d'Ippona; Sant'Onofrio; Spilinga; Stefanaceni; Tropea; Vibo Valentia; Zaccanopoli; Zambrone; Zungri.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 14 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Stefanaceni (VV).

LO SCENARIO

L'altopiano del Poro è un gruppo montuoso di forma ovoidale, apparentemente spianato, con fianchi generalmente a gradoni, inserito tra le due rilevanti pianure tirreniche calabresi di S. Eufemia e Gioia Tauro. Da un punto di vista geologico, a nord l'altopiano è costituito da sedimenti arenacei calcarei di età miocenica; a sud emergono i graniti in corrispondenza delle creste: fra tutte, la cima omonima del monte Poro, che raggiunge i 705 m s.l.m. Nell'area vi sono superfici pianeggianti con scarpate marginali, seguite da terrazzi quaternari degradanti verso il mare e verso il fiume Mesima. Nel complesso, il territorio è dominato da 3 segmenti principali tra loro allineati che, da ovest verso est, configurano i seguenti aspetti geomorfologici: il promontorio del Poro con le aree terrazzate costiere; l'ampia vallata del fiume Mesima; la vallata dell'Angitola e il territorio collinare tra la piana di Lamezia e la Piana di Gioia Tauro.

Dal punto di vista agricolo, sul promontorio del Monte Poro si trovano fasce pianeggianti utilizzate a scopo cerealicolo, orticolo e zootecnico, estese per oltre 6.000 ha su di una quota altitudinale compresa tra i 500 e i 600 m s.l.m. In questo areale sono presenti diverse aziende agricole ad indirizzo orticolo, oltre ad aziende zootecniche orientate all'allevamento bovino ed ovi-caprino. Le aree terrazzate costiere, retrostanti al Monte Poro, oltre ad essere attrattive dal punto di vista turistico, sono caratterizzate dalla presenza di coltivazioni ortive, soprattutto cipolla rossa di Tropea IGP, e da coltivazioni di agrumi, olivo e vite.

La zona successiva è quella collinare posizionata lungo l'alta valle del fiume Mesima, aggregante i territori di Dinami, Francica, San Gregorio d'Ippona e San Costantino Calabro, dove viene coltivato soprattutto l'olivo. Parte di questo territorio è destinato alla coltivazione del pioppo, degli agrumi e del kiwi.

L'ultima area è costituita dal versante collinare che si estende dalla Valle dell'Angitola e dalla sua omonima piana (compresi i piani degli Scrisi) fino a toccare i margini della piana di Lamezia e di Gioia Tauro. Questo vasto areale comprendente i territori agricoli di Maierato, Sant'Onofrio, Filogaso e Stefanaceni, caratterizzati dalla coltivazione dell'olivo, degli agrumi, delle ortive in serra e dei fiori, ma anche da colture cerealicole destinate all'alimentazione umana.

Nel complesso, la superficie agricola utilizzata è di circa 38.000 ettari dove si trovano ad operare quasi 6.300 aziende agricole; della SAU disponibile, il 58% è destinata a seminativi, il 35% a coltivazioni permanenti e il rimanente a prati e pascoli. Le aziende agricole a indirizzo cerealicolo zootecnico sono caratterizzate, ancora oggi, da una grossa frammentazione: la percentuale di aziende che ha una superficie inferiore ad un ettaro è prossima al 35%; le aziende tra 1 e 2 ettari si aggirano sul 25% così come quelle tra i 2 e i 5 ettari; le aziende con estensione territoriale superiore a 5 ettari si attestano intorno al 15%.

In tutta l'area in esame, gli investimenti produttivi, legati ai finanziamenti del PSR, non hanno condotto ad un reale sviluppo e miglioramento delle aziende agricole, che tutt'oggi stentano ad adeguarsi all'introduzione di moderni mezzi tecnici di produzione e di innovazioni tecnologiche riguardanti gli aspetti di prodotto e di processo dell'intera filiera. Ne consegue una scarsa competitività dell'impresa agricola a livello regionale e nazionale.

A ciò va aggiunto:

- adozione di cultivar non idonee alle esigenze del mercato;
- invecchiamento del parco macchine;
- invecchiamento e scarsa professionalità degli addetti alle aziende agricole, anche se in questi ultimi anni l'insediamento di giovani in agricoltura è aumentato, elevando nel contempo il livello professionale dell'azienda
- limiti e difficoltà alla meccanizzazione delle operazioni colturali

Ciò nonostante, in questo territorio l'agricoltura assume ancora un ruolo di rilievo dal punto di vista economico, incidendo sul valore aggiunto provinciale per il 6,87%, rivelando un ritmo di crescita annuo in netta controtendenza rispetto al trend nazionale (2,3%).

Altro dato positivo per l'agricoltura vibonese è la significativa presenza di aziende che producono secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Delle 19.808 aziende agricole presenti sul territorio provinciale, ben 563 praticano il biologico, con una percentuale che incide per il 2,84% sull'intero biologico regionale. Tuttavia, va evidenziata l'esigua presenza di aziende agro-zootecniche biologiche, cioè di aziende che hanno convertito al metodo biologico anche gli allevamenti. Esse non superano l'1% del totale, percentuale alquanto limitata per un territorio, come quello vibonese, particolarmente vocato alla zootecnia.

Importante istituzione presente sul territorio è il GAL Terre Vibonesi, che ha assunto il ruolo di soggetto attuatore del PSR 2014/2020, con particolare riferimento alla Misura 1. Il GAL promuove, altresì, l'attuazione di una Strategia di Sviluppo Locale Partecipativo e si è occupato di elaborare e implementare il Piano di Azione Locale (PAL) che, attraverso le misure 4-6-7, promuove il rafforzamento della multifunzionalità dell'azienda agricola da diversi punti di vista produttivi: agricolo, turistico, commerciale ed energetico.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

La coltivazione dell'olivo nella provincia di Vibo Valentia rappresenta una delle attività agricole più importanti. Essa è ben rappresentata nella valle dell'Angitola (Maierato, Francavilla A., Filadelfia, Monterosso e Polia), anche se la maggior concentrazione di impianti si riscontra nella parte orientale (Filogaso, Sant'Onofrio, Stefanaceni, Vibo Valentia) e meridionale del comprensorio (Francica, Mileto, Nicotera, Limbadi e Alto Mesima), in continuità con l'areale olivicolo della piana di Gioia Tauro. La cultivar dominante sul territorio è la "Ottobratica".

L'olivicoltura del territorio vibonese risulta caratterizzata dalla coesistenza di uliveti tradizionali e secolari, con sesti d'impianto piuttosto radi, spesso ubicati in aree marginali e collinari, con funzioni di salvaguardia e valorizzazione del territorio, in contrapposizione con i nuovi impianti, spesso ubicati in particolari zone vocate alla coltivazione dell'olivo. Nel complesso, la SAU olivicola ammonta a circa 15.000 ha, con oltre 17.000 aziende olivicole di cui i 2/3 sono a coltura specializzata, mentre 1/3 è promiscua. La maggior parte dei terreni olivetati risultano essere di proprietà e le aziende sono condotte dallo stesso proprietario.

I terreni interessati dall'olivicoltura tradizionale, presentano giaciture spesso molto acclivi che, unitamente alla grandi dimensioni delle piante, all'irregolarità dei sesti d'impianto e alla scarsità di manodopera qualificata, rendono difficile, se non impossibile, la meccanizzazione delle operazioni colturali, già di per sé trascurate dagli agricoltori. In particolare, la raccolta delle olive ancora oggi non viene effettuata nell'epoca ottimale e con le modalità stabilite dalle linee guida di una moderna olivicoltura. Alle errate operazioni di raccolta e stoccaggio delle olive che, molto spesso, risultano danneggiate da gravi attacchi di fitofagi (mosca, tignola, ecc.), si somma la loro non tempestiva molitura. Come conseguenza, l'olio prodotto presenta elevata acidità e viene definito "lampante". Quando non è destinato all'autoconsumo o alla vendita diretta, questo olio di scarsa qualità viene inviato presso centri di stoccaggio o dirottato nelle raffinerie del Centro-Nord.

Solo di recente la presenza di impianti moderni sta conducendo alla produzione di olio extravergine e molte aziende olivicole locali provvedono direttamente all'imbottigliamento e alla

commercializzazione di olio di qualità che compete con quello prodotto da altre realtà olivicole italiane. Possiamo senza ombra di dubbio affermare che l'olivicoltura del vibonese è chiaramente vocata a produzioni di alta qualità. Lo sforzo da compiere sarà quello di ottimizzare le tecniche colturali per ridurre i costi di produzione, ma nel contempo esaltare la correlazione che da sempre esiste tra coltura e cultura dell'olivo, valorizzando le peculiarità fisionomiche di un territorio caratterizzato da un paesaggio agrario e rurale che vede terreni declivi e irregolari contrapporsi a terrazzi pianeggianti, dove è possibile tracciare una miriade di percorsi che si inoltrano tra bellezze artistiche e naturali. In questa ottica, sono soprattutto gli oliveti che si affacciano sulla fascia costiera da Pizzo a Nicotera a rappresentare le migliori potenzialità di sviluppo.

Comparto viticolo

La vite, con circa 700 ha di SAU, è presente sulle colline del litorale tirrenico ed all'interno delle zone collinari del Poro e della valle dell'Angitola, dove vengono prodotte svariate uve da tavola ("Zibibbo", "Olivella vibonese", ecc.) specialmente a Tropea, Briatico, Longobardi, Pizzo e Francavilla. Le aree maggiormente vocate per la produzione di uve da vino sono: Nicotera, Limbadi, Pizzo e Brattirò di Drapia. In particolare, il vino si ottiene soprattutto con uve della cv. "Magliocco" (50%), integrate da "Greco rosso", "Mantonico", "Bordeaux" e una certa percentuale di uve bianche. Alcuni vini sono da considerare veri prodotti della tradizione, ormai in via di scomparsa e da recuperare: ci riferiamo, in particolare, al vino "Vinciguerra", prodotto a Monterosso Calabro, al "Rosso Taju" di San Costantino Calabro e al "Cafaro", prodotto nella zona di Nicotera.

Le cantine attive sul territorio vibonese sono sette, ma altre sono in fase di costituzione. Di recente, sul territorio si è costituita l'Associazione Viticoltori Vibonesi. Va segnalato che i viticoltori del territorio adottano innovativi metodi di lotta biologica per contrastare le principali malattie fungine quali l'oidio e la peronospora.

Comparto agrumicolo

La superficie agrumetata in provincia di Vibo Valentia è pari a circa 1.267 ha. La specie più coltivata è l'arancio, seguita dalle clementine e dal mandarino. Le varietà più diffuse di arance sono: "Biondo comune", "Valencia", "Washington navel", "Navelina" e "Ovale calabrese" tra quelle a polpa bionda; "Tarocco", "Moro", "Sanguinello" tra quelle a polpa pigmentata. Per le clementine, la varietà più diffusa è la "Clementine comune", affiancata ultimamente dalla cv. "Rubino" a maturazione tardiva e dalla cv. "Marisol" a maturazione precoce. Il mandarino è coltivato con la varietà "Comune" e con tecniche tradizionali.

Nel vibonese distinguiamo due poli strategici investiti ad agrumicoltura: area Nicoterese e Pizzitano, dove sussistono anche vecchi impianti di arancio spesso consociati con l'olivo. Sia nell'area limitrofa a Rosarno che a Pizzo, si registra un drastico espianto di clementine e la sostituzione delle varietà da succo, quale il "Tarocco", con varietà ombelicate da tavola del gruppo "Navel". Per quanto riguarda le Clementine di Calabria IGP, le zone di maggiore produzione per il territorio, ricadono nei comuni di Pizzo, Portosalvo, Vibo Valentia, Briatico, Francavilla A., Limbadi e Nicotera.

Attualmente, il settore agrumicolo appare in forte crisi. Il collocamento del prodotto sul mercato appare poco remunerativo e viene totalmente surclassato da quello immesso dalla concorrenza estera, in particolare quella spagnola. Pertanto, per risollevarlo il settore diventa urgente riunirsi in cooperative, consorzi e/o organizzazioni di produttori con dimensioni tali da confrontarsi con i mercati esteri, proponendo prezzi competitivi e possibilmente con un marchio comune, modificando le logiche economiche della GDO che puntano a prezzi bassi a scapito della qualità.

Comparto ortofrutticolo

Il comparto ortofrutticolo vibonese ha fatto registrare, in quest'ultimo decennio, un trend positivo a favore non solo del settore primario, ma anche di quello turistico, relativamente alla coltivazione

della cipolla rossa di Tropea, che nel 2008 ha ottenuto il tanto ambito riconoscimento comunitario di Indicazione Geografica Protetta. Nel 2008, le aziende produttrici di cipolla rossa erano circa 500, di cui il 90% di dimensione inferiore a 0,5 ha. Oggi, questa coltivazione viene praticata in sole 150 aziende, ma le dimensioni aziendali per il 60% superano i 5 ettari, con un picco massimo di 400 ettari. Ben 300 ettari un tempo destinati alla coltivazione della fragola, oggi sono stati riconvertiti a cipolla rossa di Tropea. In dodici anni, la quantità commercializzata è passata da 50.000 a oltre 300.000 quintali e il numero di confezionatori è passato da 8 a 35, sebbene il 70% della produzione sia gestito da appena 5 aziende.

Riguardo la tipologia di prodotto commercializzata, nel 2008 il 90% era cipolla da serbo e solo il 10% cipollotto verde: oggi le percentuali si attestano rispettivamente al 55% e 45%.

Alcune importanti aziende (Fratelli Giampà, Nicolosi e Santacroce) stanno investendo anche per effettuare la coltivazione della cipolla sotto serra.

Come già evidenziato, lo sviluppo della coltivazione della cipolla è aumentato a scapito di quello della fragola, un tempo diffusa e rinomata in tutta l'area costiera del vibonese. Il declino della fragolicoltura è stato causato non solo dalla spietata concorrenza spagnola, quanto dal suo razionale ed economicamente valido sviluppo in Campania, Puglia e, in particolare, in Basilicata dove, solamente nelle aree tra Scansano e Policoro, sono destinati a fragola cv. "Candongia", oltre 600 ettari di SAU, amministrati in toto da una sola cooperativa.

Comparto cerealicolo

Dei 9.600 ettari destinati a seminativi, presenti per la maggior parte nell'altopiano del Poro, il 34% è occupato da cereali da granella e tra questi il 30% sono cereali autunno-vernini dove il frumento tenero, con circa 550 ha coltivati (5,2 % della superficie regionale) incide per il 15,8%, con rese unitarie medie di 24 q/ha. Paradossalmente, l'intera produzione, vicina ai 13.000 quintali, viene impiegata per la produzione di sfarinati destinati all'alimentazione del bestiame. Infatti, i molini preferiscono acquistare forniture di cereali provenienti dell'Est europeo, al prezzo di 0,20 €/Kg, piuttosto che acquistare il prodotto locale a 0,60 €/Kg. Diverso è il discorso relativo alla cerealicoltura praticata nella valle dell'Angitola, ossia nei comuni di Maierato e nella piana degli Scrisi (450 m slm), che comprende i territori di Filogaso e Sant'Onofrio, dove le colture cerealicole, quali il frumento tenero e il frumento duro, assumono un ruolo predominante. E' proprio in questa area che si coltiva una particolare cultivar locale di grano tenero, la "Rosia", destinata all'alimentazione umana e particolarmente apprezzata localmente.

Comparto zootecnico

Nel triennio 2017/19 si è assistito ad una riduzione numerica delle aziende e dei capi allevati; ciò nonostante, il settore zootecnico, soprattutto quello preposto alla produzione di latte bovino, rappresenta una realtà imprenditoriale importante per il territorio. Le superfici agricole delle aziende zootecniche in rapporto alle UBA disponibili sono piuttosto in equilibrio anche rispetto ai parametri dettati dalla condizionalità. L'alimentazione del bestiame viene integrata con l'acquisto di mangimi nella misura del 20-22%. La produzione di foraggiere riguarda prevalentemente avena in consociazione (loietto), mais per insilato e fieno di erba medica.

Va fatto osservare come, dopo la cessazione del sistema delle "quote latte", avvenuta nel 2015 dopo 30 anni dalla loro istituzione, gli effetti previsti non siano stati quelli auspicati. Di fatto, il prezzo del latte bovino non è mutato. Nel 2017, ad esempio, è restato pressoché invariato - ossia pari ad € 0,40/lt - anche per quanti conferivano alla centrale del latte di Castrovillari che garantiva, a differenza dei caseifici locali, continuità della raccolta e riconoscimento del prezzo in rapporto alla qualità. D'altro canto, si è assistito alla dismissione di tutte le società cooperative presenti sul territorio, oltre che dei punti vendita diretti. Allo stato attuale, pertanto, bisognerebbe curare nuovamente l'organizzazione aziendale in generale e lo sviluppo dell'associazionismo in particolare, strumenti che favorirebbero soprattutto i più giovani. Un settore, quello della cooperazione territoriale, da rilanciare e ristabilire, se si considera che l'area in passato registrava un significativo

numero di cooperative agricole (cinque) ed annessi centri di lavorazione e vendita dei prodotti. Addirittura, agli inizi degli anni '90, nel comune di Joppolo si realizzò un importante centro che avrebbe dovuto rappresentare il punto di riferimento per gli allevatori di bovini da latte e di ovicaprini, per lo stoccaggio e la lavorazione. Oggi la struttura è in stato di abbandono e, come già riferito, tutte le cooperative si sono dismesse.

LE PRODUZIONI DI “NICCHIA”

Cipolla Rossa di Tropea IGP

La cipolla rossa di Tropea è stata importata dai Fenici ed è coltivata da oltre duemila anni tra Nicotera, in provincia di Vibo Valentia, e Campora San Giovanni, nel comune di Amantea, in provincia di Cosenza, lungo la fascia tirrenica. Viene prevalentemente prodotta tra Briatico e Capo Vaticano nel comune di Ricadi. Il Consorzio di tutela Cipolla rossa di Tropea è stato istituito il 20/04/2008, mentre l'iscrizione nell'elenco europeo delle DOP e IGP è avvenuto con il Reg. Cee n.284/2008 della Commissione.

'Nduja di Spilinga

La *'nduja* è un insaccato piccante composto da carne e grasso di maiale, peperoncino e sale. Il Consorzio di tutela della *'nduja* è nato nel 2008 a Spilinga, paese nel quale, secondo gli storici della cucina calabrese, questo prodotto ha avuto origine. L'obiettivo del Consorzio, oltre quello di tutelare l'originalità del prodotto, promuoverlo e distribuirlo nei mercati internazionali, è quello di addivenire al prossimo riconoscimento del marchio DOP o IGP.

Pecorino del Poro

L'allevamento ovino sulle pendici del Monte Poro è antichissimo e altrettanto datata è la produzione di formaggi pecorini. Le peculiari caratteristiche organolettiche di questo formaggio traggono origine dal connubio tra le essenze pabulari che tipicizzano i pascoli del Poro e la peculiare razza ovina allevata in loco. Già inserito all'interno dell'elenco delle produzioni tradizionali della Calabria, il pecorino di Monte Poro rappresenta oggi uno dei formaggi più richiesti dell'intero territorio regionale. Con Decreto Dirigenziale del MIPAAF n. 554 del 15/01/2019, la Camera di Commercio di Vibo Valentia è stata designata quale autorità pubblica (ApC) per espletare le funzioni di controllo, previste dagli articoli 36 e 37 del Regolamento (UE) n.1151/2012, per la denominazione “Pecorino del Monte Poro”, protetta transitoriamente a livello nazionale con decreto 12 luglio 2018.

Sujaca di Caria di Drapia

La *sujaca* è una varietà di fagiolo locale, un tempo diffusa nei territori collinari e vallivi dell'altopiano, oggi mantenuta prevalentemente nelle pianure del Monte Poro, comprendenti i seguenti comuni: Zungri, Zaccanopoli, Caria di Drapia, Spilinga, Zambrone, San Costantino di Briatico, Rombiolo e Mesiano di Filandari. La superficie destinata alla coltivazione della *sujaca* si aggira intorno ai 40-50 ha, con una produzione di circa 300 quintali/anno.

Serre Vibonesi

L'area denominata "Serre Vibonesi" comprende 20 Comuni: Acquaro; Arena; Brognaturo; Capistrano; Dasà; Dinami; Fabrizia; Gerocarne; Mongiana; Monterosso; Nardodipace; Pizzoni; San Nicola da Crissa; Serra San Bruno; Simbario; Sorianello; Soriano; Spadola; Vallelonga; Vazzano.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 15 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Serra San Bruno (VV).

LO SCENARIO

L'intero territorio, la cui superficie è pari a 48.148 ettari, ricade nella provincia di Vibo Valentia, ovvero nella regione naturale delle Serre che, nell'accezione più ampia, comprende anche alcuni comuni del basso catanzarese ed altri del settore nord-orientale della provincia di Reggio Calabria.

La regione naturale delle Serre si sviluppa dall'istmo di Catanzaro verso la Piana di Lamezia Terme, in direzione sud per circa 50 Km fino al Piano di Limina (m 880 s.l.m.), che ne delimita il confine meridionale. Il versante occidentale delle Serre degrada verso la valle del Mesima fino alla sua confluenza con il Metramo. Sul versante orientale, le Serre si distendono tra la punta di Stalettì (dove cadono ripide sulla costa del Golfo di Squillace) e la valle del torrente Torbido. I due versanti sono fortemente differenziati: ad occidente, il degradare delle Serre verso la valle del Mesima è caratterizzato dalla presenza dei cosiddetti "terrazzi", allineati in corrispondenza di fasce altimetriche ben distinte; il versante orientale risulta più ampio e caratterizzato dalla presenza dei Monti Consolino (700 m s.l.m.) e Stella (1048 m s.l.m.). Essi delineano un fronte elevato, solcato da una rete idrografica molto diffusa ed a carattere torrentizio, che scende ripida verso il mare Jonio. In un ampio tratto della fascia jonica, i terreni sono costituiti da argille fortemente degradate, le quali danno luogo alla formazione dei cosiddetti "calanchi".

Gran parte della regione naturale delle Serre rientra nella fascia di clima mediterraneo caratterizzato da un periodo di aridità nei mesi estivi. In particolare, si osserva:

- un'ampia fascia di territorio caratterizzata dalla presenza di leccio e sughera e da colture a ridotto fabbisogno idrico quali l'olivo, il fico e la vite. In tale area ricadono i comuni di Sorianello e Soriano Calabro (parzialmente), Vazzano, Pizzoni, Gerocarne, Dasà e Dinami.
- un'area contraddistinta da un periodo freddo con temperature medie uguali o inferiori a 0°C, da un periodo secco assente o di breve durata e da elevate precipitazioni. La vegetazione risulta costituita prevalentemente da latifoglie decidue, tra le quali dominano il faggio. Ricadono in quest'area gran parte dei territori dei comuni di Simbario, Spadola, Brognaturo, Serra San Bruno, Mongiana, Fabrizia e Nardodipace

Va fatto notare che, al di sopra dei 900 m, è presente una fascia montana caratterizzata da un'elevata umidità atmosferica, che determina spesso la formazione di nebbie. Dal punto di vista vegetazionale, tali condizioni favoriscono la presenza di faggio, pino nero e le eccezionali formazioni di abete bianco, che costituiscono una delle oasi più meridionali della specie stessa.

Dal punto di vista naturalistico le Serre rappresentano un biotopo di altissimo valore biologico, scientifico e paesaggistico. La loro copertura forestale, in particolare, con la presenza di boschi puri o consociati di faggio e abete bianco, costituisce un ecosistema unico a livello europeo. Inoltre, sono presenti sul territorio importanti aree naturalistiche, molte di esse tutelate da specifiche misure di protezione: la riserva biogenetica statale di "Cropani-Micone" e quella di "Marchesale", l'Abetina dell'Archiforo, il Bosco di Ferdinanda e due importanti zone umide: il lago dell'Angitola e il lago della Lacina.

Se l'ambiente naturale delle Serre mostra ancora oggi uno stato di conservazione ottimale, va rilevato che la natura montuosa del territorio ha determinato una condizione di parziale isolamento per le popolazioni locali, che soprattutto nelle aree più interne incontrano svariate difficoltà di

comunicazione. Nel territorio in esame si rileva una bassa densità di popolazione (circa 67ab/Kmq); la maggior parte degli abitanti si concentra nei comuni di Serra S. Bruno (il più popoloso, con quasi 7.000 abitanti), Soriano Calabro e Dasà. Questo nucleo mostra caratteristiche di centralità rispetto al resto dell'area, proprio perché ivi si concentrano i più importanti fattori strutturali e infrastrutturali.

Nel territorio in esame, l'agricoltura rappresenta il principale settore di attività, dopo il terziario. Tuttavia, la SAT si aggira intorno a 13.000 ha e la SAU intorno ai 9.500 ha, a testimonianza di un forte decremento della superficie agricola, che si è ridotta di oltre il 35% nel ventennio 1990/2010.

Il settore agricolo è caratterizzato da bassa produttività del lavoro, disoccupazione crescente, precarietà del reddito ed insenilimento della forza-lavoro. Tali condizioni hanno determinato una progressiva riduzione dell'intensità con la quale il settore partecipa all'economia locale, pur mantenendo, in termini statistici, una rilevanza incontestabile, in ordine agli aggregati principali, imprese ed addetti.

All'incirca il 75% delle aziende opera su superfici aziendali inferiori o uguali ai 2 ha; circa il 15% insiste su superfici comprese tra i 2 e i 5 ha. Le aziende che si sviluppano su superfici oltre i 5 ha, rappresentano soltanto il 5% circa dell'insieme.

Inoltre, si evidenzia un basso rapporto SAU/SAT, che indica una scarsa attitudine verso l'utilizzazione agricola dell'intera superficie aziendale e offre la spiegazione della significativa presenza di superfici incolte e abbandonate rilevate nell'area delle Serre. Quest'ultimo aspetto è, tuttavia, da mettere in relazione anche con la notevole incidenza della superficie di proprietà "pubblica" (Comune, Stato, Regione), rappresentata da boschi e prati-pascoli, spesso abbandonati.

Il fenomeno della polverizzazione e della frammentazione aziendale assume, sempre di più, le caratteristiche di un vincolo fondamentale da rimuovere ai fini della trasformazione in senso moderno del settore.

Per quanto concerne le forme di conduzione, quella predominante è la "diretto-coltivatrice". La conduzione con "salariati e compartecipanti" appare scarsamente rappresentata (al di sotto del 5%).

Nell'ultimo decennio, ha assunto un certo rilievo la presenza di manodopera straniera, soprattutto nell'ambito delle aziende boschive e degli allevamenti ovi-caprini. Inizialmente, l'etnia maggiormente rappresentata era quella albanese; via via, si sono inserite le comunità provenienti dai Paesi balcanici (rumeni, bulgari, ceceni, bielorusi). Ancor più recente, è la presenza di manodopera proveniente da Paesi africani.

L'analisi della superficie aziendale, secondo l'utilizzazione dei terreni, ha messo in luce che circa il 40% è coperto da formazioni boschive. Questo tipo di copertura è in buona parte naturale e, per il resto, frutto di imboschimenti e rimboschimenti realizzati, in massima parte, tra il 1950/60.

I seminativi ed i prati permanenti e pascoli occupano quasi il 50% della SAU, il resto è occupato dalle colture legnose agrarie, tra le quali è nettamente predominante l'olivo.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto orto-frutticolo

La coltivazione di specie ortive interessa una miriade piccoli appezzamenti la cui produzione è destinata essenzialmente all'autoconsumo. Generalmente, non si fa ricorso ad uso di prodotti fitosanitari, ottenendo prodotti sostanzialmente "biologici" che spesso riescono ad alimentare anche i mercati locali, soprattutto nel periodo estivo. Accanto a questa "micro-orticoltura", tipica delle zone più interne, esiste anche un'orticoltura realizzata su più ampie superfici, in particolare nei fondovalle dei fiumi Mesima e Marepotamo, che riesce a trovare sbocchi commerciali importanti anche al di fuori del territorio provinciale. Anche in questo caso, tuttavia, il comparto risulta abbastanza statico e, per il suo rilancio, sarebbe opportuno ampliare le superfici investite con specie ortive "tardizie", da collocare sul mercato in piena estate. Inoltre, le particolari condizioni ambientali di queste zone, permetterebbero di ampliare l'offerta di prodotti "biologici", senza particolari difficoltà nel processo di riconversione aziendale.

Poco significative appaiono le coltivazioni frutticole: gli impianti specializzati e di una certa estensione si ritrovano sostanzialmente nel fondovalle del Mesima, dove, tra la fine degli anni '80 ed i primi anni '90, sono stati realizzati alcuni albicoccheti, actinidieti e feijoieti. Nelle aree collinari e montane, invece, è diffusa una frutticoltura basata su impianti, per lo più promiscui, di vecchie cv di melo, pero, susino, ciliegio, fico, castagno, noce e nocciolo.

La selezione e valorizzazione del germoplasma frutticolo e orticolo locale potrebbe sicuramente costituire un punto di partenza per il rilancio di questo comparto sul territorio in esame.

Comparto olivicolo

Nel territorio, l'olivo rappresenta la coltura più importante, impegnando una superficie di oltre 4.000 ha, che rappresenta circa l'85% della superficie interessata alle colture legnose agrarie ed oltre il 40% dell'intera SAU. Le aziende che praticano questa coltivazione sono circa 4.000; di queste, soltanto 200 presentano dimensioni tecnico-economiche apprezzabili e sono in gran parte localizzate nella fascia collinare dell'alto Mesima. I comuni con le maggiori superfici olivetate sono Gerocarne, Soriano, Monterosso Calabro, Acquaro, Dinami e Dasà. A differenza degli altri comparti, l'olivicoltura della zona manifesta un'ottima produttività, comparabile con quella delle più importanti aree regionali. La produzione locale, per circa i 2/3, viene raccolta da piccoli commercianti che afferiscono soprattutto al mercato di Lamezia Terme.

Risultano, comunque, di fondamentale importanza per lo sviluppo del comparto olivicolo gli interventi mirati all'ammodernamento degli impianti per consentire l'introduzione della raccolta meccanizzata e alla scelta di cultivar adeguate alla vocazionalità dell'ambiente e alle richieste del mercato. Occorre, altresì, promuovere la costituzione di forme organizzative necessarie per la valorizzazione del prodotto locale e per l'incentivazione delle attività di trasformazione in loco. Buona parte della produzione locale viene realizzata attraverso metodi ecocompatibili, assimilabili ai metodi di produzione "biologica": questa condizione potrebbe essere meglio organizzata e strutturata anche attraverso il recupero di alcuni antichi frantoi, che garantirebbero una lavorazione tradizionale del prodotto.

Comparto cerealicolo

A cavallo tra gli anni '80/'90 del secolo scorso, la coltivazione dei cereali ha registrato un'impennata sul territorio: ancora oggi è quella che incide maggiormente sul totale dei terreni destinati a seminativi, arrivando a coprire quasi un terzo dell'intera SAU. La specie più ampiamente coltivata è il frumento, che occupa circa la metà della superficie investita a cereali. In genere, le tecniche di coltivazione sono tradizionali e, per certi versi, antiche, per quanto riguarda la scelta varietale e per quanto concerne l'uso dei concimi; al contrario, le tecniche di lavorazione del terreno e quelle di raccolta sono moderne ed adeguate. In linea di massima, per il frumento le rese risultano molto basse (circa 20 q/ha). In un prossimo futuro, potrebbe verificarsi una considerevole riduzione della superficie attualmente destinata a cereali, a favore di specie foraggere che garantirebbero una più efficace ed efficiente utilizzazione delle superfici. Infatti, attualmente le coltivazioni foraggere coprono superfici limitate, concentrate in alcune zone della bassa collina. L'ampliamento della superficie foraggera si collegherebbe allo sviluppo dell'attività zootecnica, consentendo una minore dipendenza dal mercato esterno per l'approvvigionamento di alimenti per il bestiame.

Comparto zootecnico

Le aziende con allevamenti zootecnici sono quasi 300, ma poche di esse rappresentano realtà produttive di un certo rilievo. Solo in alcuni comuni (Gerocarne, Serra S. Bruno, Simbario, Dinami, S. Nicola da Crissa), gli allevamenti assumono una certa importanza sia sotto l'aspetto quantitativo che qualitativo. Nel complesso, sono presenti sul territorio circa 10.000 capi di bestiame, con una netta prevalenza degli ovi-caprini (oltre l'80% del totale). Tra le maggiori problematiche del settore, soprattutto per quanto concerne l'allevamento bovino, si registra la presenza di sistemi di allevamento inadeguati e la mancanza di produzioni foraggere aziendali, fattore, quest'ultimo, che

comporta il ricorso a mangimi industriali e a foraggi prodotti in altri territori, con notevolissima incidenza sui costi di produzione.

Comparto forestale

Il paesaggio delle Serre è caratterizzato da altopiani a pascolo e boschi di alto fusto; i boschi occupano circa il 60% della superficie classificata come montana.

Sul versante occidentale, tra i 500 e gli 800 m di quota si affermano boschi di castagno che l'intervento umano ha, spesso, trasformato in cedui.

Sul versante orientale, le quote si abbassano rapidamente e l'influsso del mar Jonio si manifesta con la comparsa delle sclerofille, a prevalenza di leccio, fino a quote relativamente alte.

Nelle zone più alte, i boschi sono costituiti da fustaie pure di abete bianco o di faggio o da boschi misti di latifoglie con presenza di tasso, ontano, aceri e frassini.

I boschi rappresentano una componente tradizionalmente connessa all'attività agricola e dalla quale si traggono, direttamente o indirettamente, ricavi accessori, quali legna e prodotti per alimentazione bestiame. L'introduzione di colture arboree da legno, invece, è un'attività di recente diffusione nelle aziende agricole.

Comparto agriturismo e multifunzionalità

L'attività agrituristica rappresenta una interessante opportunità per le aziende agricole che, come già detto, insistono su un territorio le cui caratteristiche di naturalità rappresentano una risorsa intrinseca. Di fatto, le leggi regionali che regolamentano l'esercizio dell'attività agrituristica considerano di particolare importanza le aree interne ai Parchi, mettendo in evidenza lo stretto rapporto che può e deve sussistere tra agricoltura e tutela del territorio.

Negli ultimi anni, i cambiamenti indotti dalla globalizzazione del mercato e dalle modificate abitudini umane, hanno trasformato anche l'agricoltura, da settore primario concentrato nella produzione di beni alimentari, a "distretto economico" che svolge un ruolo "multifunzionale". Quindi, anche nel territorio delle Serre, particolarmente nell'ultimo decennio, le aziende condotte dagli operatori più giovani hanno sviluppato attività diverse, orientate alla produzione di beni e servizi, tra i quali: la salvaguardia del territorio, la protezione/conservazione di specie animali e vegetali, la produzione di energia rinnovabile, la fornitura di servizi per la collettività (di utilità sociale e ludico-ricreativi).

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Fagiola russa-janca

Questo ecotipo di fagiolo, riferibile al "borlotto bianco", è conosciuto anche come "Fagiola bianca di San Nicola da Crissa", e viene coltivato in una ventina di aziende ubicate nella parte più alta del territorio comunale, ad una quota tra i 600/650 m. Le produzioni si aggirano sui 30 q/anno.

Nel 2009, la fagiola bianca di San Nicola da Crissa ha acquisito la De.Co. ed è stato emanato un disciplinare di produzione, unitamente ad una "etichettatura" registrata. Essa è divenuta oggetto di particolare interesse, anche a livello nazionale, per le sue particolari qualità organolettiche e per la presenza di sostanze che la rendono utile nella prevenzione di alcune malattie cronico-degenerative (obesità, diabete, affezioni cardio-vascolari). Un altro elemento di popolarità è stato rappresentato dalla presentazione di alcune ricette, a base di questo prodotto, in importanti programmi televisivi nazionali. Si può acquistare direttamente dai produttori o nei mercati locali; inoltre, anche grazie alla presenza di una attiva comunità di origine Sannicolese, ha trovato sbocchi commerciali anche in alcuni locali di Roma e Toronto.

Fagiola a pusiedhu

Questo ecotipo di fagiolo, i cui frutti hanno una forma sferica che ricorda quella dei piselli, di colore biancastro e dalla buccia molto sottile che lo rende particolarmente digeribile, è detto anche

“*sujaca di la Serra*”, denominazione che deriva dal fatto che la sua coltivazione, forse, è stata avviata a seguito dell’insediamento della comunità Certosina. Il microclima di questa zona fa sì che questi fagioli maturino in ritardo rispetto alla produzione usuale di leguminose. Ciò contribuisce a qualificare il prodotto che, tra l’altro, presenta un contenuto zuccherino molto più alto rispetto al maggior parte delle varietà, tanto da risultare più dolce al palato. Questo fagiolo viene coltivato tra i 700 e i 1.200 metri s.l.m., in piccoli appezzamenti di terreno, ed è per lo più destinato all’autoconsumo. Da qualche anno a questa parte, vi è stata una sua riscoperta ed un ampliamento delle superfici coltivate, grazie all’iniziativa di una Associazione socio-culturale che opera in un contesto di recupero e valorizzazione delle attività tradizionali e di economia solidale (progetto “Terramargia”).

Nocciola tonda calabrese

La nocciola tonda calabrese, oggi iscritta nel registro delle varietà di fruttiferi locali (Decreto Mipaaf 25.2.2020) è una coltura storica ricadente nei comuni di Cardinale, Torre di Ruggiero e Simbario, dove è stata introdotta verso la fine del 1700 e dove attualmente sono presenti circa 500 ha di superficie a nocciolo. Attraverso le azioni promosse dall’ARSAC, in collaborazione con il Consorzio della Nocciola, finalizzate al miglioramento qualitativo del prodotto locale attraverso il metodo biologico, la coltura sta conoscendo una fase di espansione anche in altri territori, come Brognaturo, Serra S. Bruno e Vallelonga. La nocciola tonda calabrese, naturalmente adattata all’ambiente caratteristico della Valle dell’Ancinale, riesce a dare un reddito remunerativo anche in zone considerate marginali, poiché la richiesta di prodotto da parte dell’industria di trasformazione è notevolmente aumentata in questi ultimi anni.

Piana di Gioia Tauro - Rosarno

L'area denominata "Piana di Gioia Tauro - Rosarno" comprende 19 Comuni: Anoaia; Candidoni; Cinquefrondi; Cittanova; Feroletto della Chiesa; Galatro; Giffone; Gioia Tauro; Laureana di Borrello; Maropati; Melicucco; Polistena; Rizziconi; Rosarno; San Ferdinando; San Giorgio Morgeto; San Pietro di Caridà; Serrata; Taurianova.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 17 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata Gioia Tauro (RC).

LO SCENARIO

Il comprensorio della "Piana di Gioia Tauro - Rosarno" è situato a Nord-Ovest della provincia di Reggio Calabria, delimitato dal bacino del fiume Mesima a nord, dal fiume Petrace a sud, dalle pendici pre-aspromontane ad est e dal mar Tirreno ad ovest. Presenta un clima caldo-umido caratterizzato da una temperatura media nel corso dell'anno che raramente scende al di sotto dei 10°C con inverni miti ed estati calde e siccitose. Nell'ambito del comprensorio si rilevano diversi microclimi a seconda delle zone e dell'altitudine, con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte e pericolo di gelate sia precoci che tardive. Dal punto di vista pedologico, i terreni in maggior parte sono di origine alluvionale, sciolti e profondi, ricchi di sostanza organica, tendenzialmente acidi o neutri con calcare attivo assente o comunque inferiore al 4%. La morfologia e l'esposizione del territorio della Piana di Gioia Tauro, abbinata alla presenza di terreni di tipo alluvionali, fanno di questa zona un agro-ecosistema estremamente fertile.

Nei comuni dell'area la struttura fondiaria risulta più elastica che in passato, grazie alla diversificazione della forma di possesso dei terreni, indirizzata verso l'affitto o la gestione a titolo gratuito. Negli ultimi 10 anni si è registrato, infatti, un aumento della SAU in affitto di oltre il 400% (da 329 ettari a 1.839); nel resto della Calabria l'incremento è stato più basso (160%). L'aumento è giustificato in parte dalla nascita di nuove aziende, incentivata con le misure previste dalla PAC. Tuttavia, la forma prevalente di possesso dei terreni rimane ancora oggi la proprietà, che annovera il 96% delle aziende, che detengono una quota pari al 92% della SAU.

In linea con l'andamento regionale è la riduzione della SAU (-1.67%), della SAT (-6.3%) e del numero di aziende (-6.33%); quest'ultime hanno incrementato la loro ampiezza media passando da 2.78 a 2.9 ettari (+4,3%), a fronte del trend nazionale che da 5 ha raggiunto i 7.9 ettari per azienda. Si registra un maggior numero di aziende medio grandi (10-50 ettari i SAU) e un calo di quelle oltre i 50 ettari.

Per quanto riguarda l'analisi delle principali filiere produttive, si registra un progressivo calo del numero di frantoi, conseguenza del processo di riconversione colturale, in corso da almeno una decina di anni, a favore di colture considerate più remunerative rispetto all'olivo. La tecnologia di trasformazione prevalente è quella a ciclo continuo, adottata dalla maggior parte degli impianti, che consente anche di ottenere, tutto sommato, un prodotto di buon livello qualitativo, considerando le condizioni della materia prima, non sempre ottimali, a causa dei tempi e delle tecniche di raccolta. Inoltre, la limitata capacità di stoccaggio degli opifici costituisce un limite importante: in molti casi comporta la vendita immediata di prodotto con considerevole perdita di valore aggiunto.

Un ruolo importante per l'economia dell'area è assunto da alcune imprese di lavorazione del legno di olivo, utilizzato per la produzione di parquet e mobili. Il legno può essere utilizzato in loco oppure destinato all'esportazione nei paesi extraeuropei, sia come tronchi che come semilavorato in tavolame e listelli. Il legno di olivo che alimenta questa industria è ottenuto dall'estirpazione di oliveti destinati alla riconversione colturale (a norma della legge sulla Tutela del patrimonio olivicolo della Regione Calabria LR n. 48 del 30/10/12).

Per quanto attiene l'agrumicoltura, sul territorio sono presenti sia imprese di piccole dimensioni per l'estrazione del succo naturale a partire dalla materia prima, sia imprese di dimensioni medio-grandi che, oltre ad estrarre il succo naturale, procedono anche alla concentrazione e

pastorizzazione. Attualmente, si conferiscono alle industrie prevalentemente agrumi di scarto, perché i costi elevati per la raccolta, a fronte del basso prezzo pagato dalle industrie di estrazione del succo, determinano la scarsa convenienza alla raccolta di agrumi specificamente destinati alla trasformazione industriale. Inoltre, l'industria di estrazione ricorre sempre più di frequente all'importazione di prodotti semi-lavorati da paesi intra- ed extracomunitari, abbassando ulteriormente i prezzi del prodotto fresco locale.

L'occupazione nel settore agricolo è legata alla stagionalità dei lavori di campagna che si concentrano soprattutto nella fase di raccolta del prodotto e di potatura delle piante, lavori che non possono essere soddisfatti dalla sola manodopera familiare, anche nelle aziende più piccole. A ciò si aggiunge la concentrazione temporale della raccolta dei prodotti: olive, agrumi e kiwi da ottobre a febbraio. Pertanto, è d'obbligo seguire percorsi di reclutamento ed inserimento di forza lavoro straniera, sia intra- che extracomunitaria, da impiegare soprattutto per la raccolta del prodotto. Nella piana di Gioia Tauro, i lavoratori stagionali immigrati sono figure sociali fortemente rappresentative e parte integrante del processo di globalizzazione, occupando un ruolo fondamentale nel contesto socio-economico del territorio. Discorso diverso per la manodopera impiegata nella fase di potatura che, necessitando di figure specializzate o per lo meno più preparate, è quasi esclusivamente composta da lavoratori del luogo.

Sul territorio operano quattro Organizzazioni di Produttori: OP Monte, OP Natura, OP Orizzonti e OP Spagnolo, che si occupano della lavorazione e commercializzazione di una parte notevole della produzione di agrumi e di kiwi. Per questi ultimi, ci riferiamo al kiwi verde "Hayward" e giallo "Soreli"; invece, la varietà di kiwi giallo "Jintao" è soggetta a contratti con i consorzi del Nord Italia (es: Kiwigold). I paesi in cui si esporta (soprattutto kiwi) sono principalmente extracomunitari: Taiwan, America, Australia, Arabia Saudita, Emirati Arabi, ecc. Da qualche anno, dopo l'approvazione dei protocolli di commercializzazione da parte dei rispettivi Ministeri, si esporta anche in Cina e Corea.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

La Piana di Gioia Tauro-Rosarno rappresenta un comprensorio olivicolo di grande importanza per l'intera Regione, sia in termini di superfici che di potenzialità produttiva. La porzione più rappresentativa è quella collocata in pianura, l'altra olivicoltura caratteristica è quella estesa sui territori collinari e pre-montani. Le varietà più diffuse sono la "Sinopolese" (60%) e l' "Ottobratica" (30%), con presenza anche di "Ciciarello" e "Tombarello". Le piante spesso hanno età secolare ed uno sviluppo eccezionale, tale da rendere il paesaggio olivicolo di questa zona unico al mondo: un vero e proprio "*bosco di ulivi*". Nei vecchi impianti, considerata la notevole mole delle piante, la potatura viene effettuata ad intervalli molti lunghi (7-10 anni e più) con notevoli costi di manodopera; la raccolta avviene per lo più da terra con l'uso di macchine raccogliatrici nelle zone in piano e con reti nelle zone acclivi, risultando molto onerosa. Nella parte bassa della Piana, i sesti di impianto sono molto ampi, con un ridotto numero di piante per ettaro (50-70); nella fascia collinare e pedo-montana i sesti sono più stretti e superano le 100 piante per ettaro. In molti comuni della fascia bassa, è usuale la consociazione con gli agrumi, in altri è stato effettuato il rinfittimento. Dal punto di vista fitosanitario, la mancata areazione all'interno degli oliveti ed il conseguente eccessivo ristagno di umidità, ha comportato lo sviluppo di malattie definite ormai endemiche di questa zona, in particolare la lebbra, che contribuisce ad aumentare la produzione di olio "lampante". Negli ultimi anni, considerata la notevole produzione di questo olio scadente, molti olivicoltori stanno operando una vera e propria ristrutturazione della chioma degli alberi al fine di adattare le piante alla raccolta meccanizzata; negli ultimi dieci anni si è notevolmente diffuso l'uso dello scuotitore, coadiuvato dall'utilizzo delle tradizionali macchine raccogliatrici a terra. E' anche in atto una lenta riconversione degli oliveti tradizionali con nuovi impianti che prevedono sia schemi colturali più vicini ad una olivicoltura moderna e razionale, sia l'introduzione di nuove cultivar, quali

“Roggianella”, “Leccino”, “Itrana”, “Cassanese”, ecc. Oltre a queste varietà, si sperimenta la diffusione di cloni locali resistenti alla lebbra, tra i quali la cv. “Ottobratica Calipa”. Non risultano diffuse varietà impiegate esclusivamente per la produzione di olive da tavola: a seguito delle misure di sostegno previste in passato dalla politica regionale a favore dell’olivicoltura da mensa, sono stati creati nuovi impianti meccanizzabili ed irrigui, con varietà a duplice attitudine quali: “Nocellara Messinese”, “Nocellara del Belice”, “Carolea”, le cui produzioni, tuttavia, solo in minima parte sono state destinate ad olive da tavola.

L’olivo, è specie ad elevato valore ecosistemico e paesaggistico, in modo particolare per le zone di alta collina caratterizzate da una eccessiva pendenza. In queste aree, in passato l’olivicoltura si è insediata grazie alla larga disponibilità di manodopera e tuttora rimane dipendente dalla presenza dell’uomo, essendo difficile, oltre che pericoloso, l’utilizzo dei mezzi meccanici. Le aree olivetate marginali interessano principalmente le zone di alta collina o pedemontane, a ridosso del massiccio dell’Aspromonte. Si tratta di realtà che, sebbene dal punto di vista economico possano essere considerate marginali, rappresentano l’unica forma di utilizzazione produttiva di comprensori altrimenti destinati all’abbandono, con tutte le conseguenze che ne deriverebbero a livello ambientale e paesaggistico, oltre che di salvaguardia del territorio dai fenomeni erosivi.

Comparto agrumicolo

Nella piana di Gioia Tauro, il comparto agrumicolo segue, in ordine d’importanza, quello olivicolo. Gli agrumi, soprattutto clementine e arance, vengono destinati al consumo fresco; in secondo piano vengono destinati alla trasformazione industriale per la produzione di concentrati e succhi naturali e/o per la lavorazione della buccia da destinare a canditi per l’industria dolciaria. Interessante è anche la destinazione del prodotto, soprattutto mandarino comune, verso l’industria profumiera per l’estrazione dell’essenza.

Le varietà di arance maggiormente coltivate sono: “Navelina” e “Washington navel”, cultivar a polpa bionda ombelicate che maturano rispettivamente nel mese di novembre e da metà dicembre a marzo; “Tarocco” e “Moro”, cultivar pigmentate che maturano, a seconda della zona di coltivazione, da metà dicembre ad aprile; “Valencia”, cultivar a maturazione tardiva aprile-maggio; “Biondo”, destinata esclusivamente all’industria di trasformazione ed i cui impianti sono da considerare obsoleti e non remunerativi. Le varietà di mandarini sono: “Mandarino comune”, che matura a dicembre ma generalmente, considerata la quasi assenza di commercializzazione per il fresco, viene raccolto ancora acerbo nei mesi di settembre-ottobre per l’estrazione degli oli essenziali da destinare all’industria dei profumi; “Mandarino Tardivo di Giaculli”, detto “marzolo”, che matura a marzo; “Clementine comune”, che matura da novembre in poi ed è destinato esclusivamente al mercato del fresco sia nazionale che internazionale (paesi dell’est in particolare). Al gruppo mandarini, oltre a queste varietà tradizionali, negli ultimi anni si sono aggiunte alcune nuove cultivar con epoca di maturazione precoce o tardiva. Anche nell’ambito delle arance, negli ultimi 4-5 anni si sta puntando su nuove varietà, quali arancio “New wall” precoce (da inizio novembre a dicembre) e arancio “Lane-Late” tardivo (da metà gennaio ad aprile).

Il settore agrumicolo da qualche anno attraversa una profonda crisi dovuta a molteplici cause, non per ultimo il crollo dei prezzi a fronte del forte aumento del costo dei mezzi tecnici, quali concimi, carburante agricolo ecc.; pertanto necessita di interventi strutturali ed economici adeguati, con azioni volte a:

- identificare e qualificare le produzioni tipiche attraverso opportune strategie di promozione e di marketing, ricorrendo ad esempio alla creazione di marchi, alla costituzione di Consorzi di valorizzazione e tutela, etc.;
- potenziare la presenza dell’IGP “Clementine di Calabria”;
- qualificare il vivaismo agrumicolo soprattutto in riferimento alla certificazione sanitaria del materiale venduto;
- potenziare la ricerca e sperimentazione, i Servizi di Sviluppo e le strutture di supporto;
- qualificare gli operatori agricoli e favorire l’insediamento dei giovani.

Comparto orticolo

Il comparto orticolo appare in costante crescita, soprattutto per quanto attiene la coltivazione di ortaggi in tunnel ed in serra. I prodotti orticoli sono destinati in larga parte al mercato locale e/o all'ingrosso di Taurianova e della provincia di Vibo Valentia. Nel territorio si segnalano alcune aziende che coltivano e distribuiscono funghi (champignon, pleuroto, pioppini, cardoncelli, ecc.).

Per questo comparto sarebbe opportuno:

- progettare un programma di informazione e aggiornamento rivolto agli operatori agricoli;
- effettuare appropriate indagini di mercato al fine di orientare il produttore verso una graduale specializzazione culturale in funzione delle dinamiche di mercato;
- attuare un'aggregazione dell'offerta attraverso l'istituzione di cooperative o consorzi;
- individuare adeguati canali di commercializzazione dei prodotti.

Comparto frutticolo

In questo comparto, il ruolo più importante è sicuramente quello assunto dall'actinidia (kiwi). Circa 10 anni fa, dei 632 ha di actinidia coltivata in Calabria, ben 418 ricadevano nella piana di Gioia Tauro. Oggi, la superficie coltivata ad actinidia nella piana è più che triplicata, superando i 2.000 ettari. Lo sviluppo di questa coltura è da imputare ad una serie di circostanze, tra cui la crisi agrumaria e la bassa remunerazione dell'olio di oliva hanno giocato un ruolo chiave, convincendo gli agricoltori a riconvertire le loro aziende verso un prodotto che potesse garantire un reddito accettabile. I comuni maggiormente interessati alla coltivazione dell'actinidia sono: Rosarno, Gioia Tauro, Melicucco, Rizziconi, Taurianova, Polistena, Anopia e Cittanova. Nell'ambito di *Actinidia deliciosa*, con polpa verde, le varietà più diffuse sono: "Hayward", "Hayward clone 8", "Bo.Erica"; mentre la più diffusa varietà di *Actinidia chinensis*, a polpa gialla, è la "Jintao", seguita da "Soreli", "Zespri G3" e "Dori". Le ottime qualità organolettiche e nutrizionali del kiwi della piana di Gioia Tauro, giustificano una serie di interventi mirati a identificare e qualificare la produzione del kiwi, con costituzione del consorzio di valorizzazione e tutela del prodotto, attraverso la creazione del marchio IGP di Calabria. Occorrerà, inoltre, definire il rapporto tra varietà e richiesta di mercato, così da poter orientare il produttore verso una graduale specializzazione culturale in funzione delle dinamiche di mercato.

Nell'ambito del comparto frutticolo, altre specie che suscitano un sufficiente interesse sono: il melograno, coltivato sia per uso sia industriale (succo) che per consumo fresco; i piccoli frutti (fragole, more, lamponi, mirtilli, ecc.) destinati quasi esclusivamente alle grandi Organizzazioni di Produttori del nord Italia; pesche, nettarine e pesche tabacchiera, destinate al mercato locale e, in qualche caso, ai mercati all'ingrosso regionali e/o extra regionali.

Comparto cerealicolo

La cerealicoltura è praticata da circa 450 aziende su una superficie complessiva di circa 1.050 ha. Sono 71 le aziende produttrici di frumento tenero e spelta che, con una superficie investita di circa 150 ettari, è il cereale più coltivato insieme all'avena (177 ha).

Comparto zootecnico

In merito all'attività zootecnica si evidenzia non solo l'importanza economica che essa riveste soprattutto nelle zone interne, ma anche la funzione di salvaguardia dell'ambiente. Tuttavia, nel corso degli anni il numero delle aziende impegnate in attività zootecniche si è più che dimezzato, passando da circa 400 a 195, con effetti negativi sull'occupazione, sull'economia e sull'ambiente. Circa il 45% delle aziende attualmente presenti sul territorio sono interessate all'allevamento bovino; l'allevamento di ovini e caprini interessa il 31% delle aziende, con una produzione indirizzata principalmente verso i formaggi i quali, tuttavia, non vengono adeguatamente valorizzati e pubblicizzati per alimentare un mercato regionale più remunerativo.

Comparto floro-vivaistico

Nell'area sono presenti una decina di aziende vivaistiche, iscritte al Registro Ufficiale degli Operatori Professionali (R.U.O.P.), che si occupano soprattutto della produzione e vendita di piante di agrumi, olivo, kiwi, frutticole e orticole. Inoltre, esistono alcune realtà floricole dedite soprattutto alla coltivazione di crisantemi, venduti sia come fiore reciso che in vaso.

LE PRODUZIONI DI “NICCHIA”

Produzioni DOC, DOP, IGP

In questa area non si rilevano specifici prodotti a marchio, tranne quelli a valenza regionale quali: clementine di Calabria IGP, Olio di Calabria IGP e quattro prodotti DOP rientranti nella categoria carni trasformate (capocollo, pancetta, salsiccia e soppressata di Calabria).

Prodotti tipici locali

Nell'area sono presenti molti dei prodotti a diffusione regionale, indicati nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), ossia peculiari di un territorio e di nicchia, riconosciuti ufficialmente dal MIPAAF quali: conserve sott'olio di funghi, peperoni, pomodori secchi, peperoncino; olive in salamoia, olive schiacciate e olive nere infornate; marmellate di arance, clementine, limone, mandarino, ecc.; germogli di pungitopo sott'olio detti “*Vruscula*”, tipici del comune di San Pietro di Caridà; broccoletti selvatici detti “*Misimisi*” o “*Amareddi affucati*”, tipici dell'area della piana di Gioia Tauro; miele, in particolare miele di arancio della piana di Gioia Tauro.

Come prodotto tipico locale, tra i legumi c'è la cosiddetta “*Vaianera*”, diffusa su tutto il territorio, una varietà di fagiolo i cui baccelli teneri, raccolti prima che il seme si gonfi all'interno dello stesso, si usano per preparare un primo di pasta molto apprezzato.

Di particolare interesse per le sue caratteristiche organolettiche è un'antica varietà di grano tenero chiamata localmente “*Russilla*”, coltivata soprattutto nell'area di Laureana di Borrello e di San Pietro di Caridà.

Basso Tirreno Reggino

L'area denominata "Basso Tirreno Reggino" comprende 14 Comuni: Bagnara; Cosoleto; Delianuova; Melicuccà; Molochio; Oppido Mamertina; Palmi; S. Eufemia d'Aspromonte; Seminara; Sinopoli; San Procopio; Scido; Terranova S.M.; Varapodio.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 19 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Palmi (RC).

LO SCENARIO

Il territorio è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo con buona piovosità annua, concentrata nei mesi invernali. I dati inerenti la distribuzione altimetrica delle superfici, riferiscono che i comuni del comprensorio sono in parte classificati come collinari ed in parte come montuosi.

I suoli presentano un notevole grado di omogeneità. In linea di massima, si tratta di terreni di buona fertilità, tendenzialmente sciolti e ricchi in potassio, limitati però da una scarsa dotazione in fosforo assimilabile, da un pH decisamente acido, dalla scarsa capacità di ritenzione idrica e dalla limitata componente organica.

Il territorio si estende su una superficie complessiva di circa 355,5 km² e vi risiedono circa 54.000 abitanti, con una densità demografica complessiva di poco superiore ai 140 ab/km². Fanno eccezione i comuni rivieraschi di Palmi e Bagnara, dove la densità demografica è rispettivamente di 578 e 396 ab/km². Una considerazione specifica va fatta in riferimento al trend demografico, che è in continua e costante decrescita in tutti i comuni del comprensorio: nel periodo compreso tra il 2001 ed il 2018 si è avuto saldo negativo complessivo di circa il 9%, mentre nello stesso periodo a livello nazionale il saldo ha registrato un attivo di circa il 5%. Questi valori indicano l'alto grado di sfiducia che la popolazione locale nutre sulle possibilità di sviluppo e di crescita del territorio.

Un ulteriore dato meritevole di considerazione è quello relativo alla presenza di stranieri, che complessivamente si aggira intorno al 4% della popolazione residente: meno della metà rispetto al dato nazionale, ad esprimere l'estrema debolezza occupazionale del sistema produttivo.

Fino a qualche anno fa, vi era una equilibrata ripartizione tra la manodopera locale e quella di provenienza extracomunitaria. A seguito delle nuove norme assistenziali (in particolare, l'assegnazione del reddito di cittadinanza) si è avuta una forte contrazione della componente locale. Anche le nuove norme sul contrasto all'immigrazione hanno avuto profonde ripercussioni sulla disponibilità di manodopera in agricoltura. Le pesantissime sanzioni amministrative e la trasformazione in reato penale (come favoreggiamento all'immigrazione clandestina) per chi utilizza lavoratori che non siano in regola con il permesso di soggiorno, ha sostanzialmente eliminato il ricorso a questa tipologia di braccianti. Di fatto, nell'ultima stagione produttiva, i lavoratori nei campi erano soltanto italiani, già percettori di altri redditi, o comunque provenienti da famiglie in cui non si aveva diritto al reddito di cittadinanza.

Le aziende agricole del Basso Tirreno Reggino si presentano come strutture produttive di piccole dimensioni, con alta specializzazione produttiva ma bassa capacità commerciale.

La reazione degli agricoltori alla perdurante crisi di mercato dei prodotti agricoli, il cui prezzo non compensa nemmeno i costi vivi di produzione, ha determinato il diffondersi di un'agricoltura "assenteista", con interventi colturali ridotti all'indispensabile solo per non pregiudicare la potenzialità produttiva futura. Per tale motivo, risultano ridotti all'indispensabile anche gli interventi di potatura, fertilizzazione, lavorazioni del terreno e difesa fitosanitaria.

Nel territorio, le filiere produttive sono ridotte ai frantoi per l'estrazione olearia ed a piccole realtà artigianali volte alla produzione di insaccati e prodotti dolciari. Il mercato di riferimento è sempre quello locale, stante la mancanza di politiche commerciali che determinino una concentrazione di prodotto ed una relativa stabilizzazione qualitativa e quantitativa dell'offerta. Una significativa eccezione riguarda l'ortofrutta di provenienza aspromontana, che raggiunge i mercati ortofrutticoli di Catania e Fondi.

Allo stato attuale, intere comunità dell'entroterra aspromontano - Cosoleto, Scido, Delianuova, Molochio, Melicuccà, Oppido M., San Procopio, Seminara, Terranova S.M. e Varapodio - che vivevano quasi esclusivamente di olivicoltura, si trovano senza un presente produttivo e con il pessimo presagio di essere anche senza un futuro. Questa condizione determina una diffusa sensazione di pessimismo che si traduce in una propensione all'abbandono delle pratiche agricole.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

Nella gran parte dei comuni del comprensorio, quello olivicolo è il principale, se non l'unico, comparto produttivo. La coltivazione dell'olivo può definirsi come la matrice base dell'agricoltura locale, nella quale di tanto in tanto si innestano realtà produttive diverse: agrumi e ortofrutta. Dal punto di vista orografico, l'olivo occupa i terreni scoscesi e/o terrazzati che degradano dalle alture aspromontane fino alla parte bassa del comprensorio, che è delimitato dalla sponda sinistra del fiume Petrace. Si tratta di terreni con superfici spesso molto acclivi, che non si prestano ad una completa meccanizzazione delle operazioni colturali.

Nell'areale è diffusa una cultivar autoctona, la "Sinopolese", spesso consociata con la cultivar "Ottobratica". L'inserimento di cultivar a duplice attitudine - promosso con il piano olivicolo dei decenni passati - non hanno avuto la diffusione sperata. Gli impianti moderni rimangono esempi isolati, testimonianza dei vari tentativi attuati per preservare l'importanza economica ed occupazionale del comparto.

Il problema principale è rappresentato senza dubbio dalla difficoltà a reperire la manodopera stagionale necessaria per lo svolgimento di alcune operazioni colturali, prima tra tutte la raccolta. Il costo della manodopera, tra l'altro, spesso supera il valore della PLV.

I frantoi oleari, ben rappresentati nel territorio, sono largamente inutilizzati, nonostante gli sforzi finanziari ed organizzativi sostenuti per renderli rispondenti alle innovate disposizioni normative. Assistiamo al paradosso di aver ammodernato gli impianti, al fine di ottenere una produzione di oli pregiati di alta qualità, per poi scontrarsi, una volta raggiunto l'obiettivo, con una inaudita crisi di mercato che ha reso sconveniente la produzione di olive e di olio. In più, la perdita di significatività economica della produzione olivicola ha influenzato in senso negativo l'intero tessuto economico del comprensorio, con gravissime ripercussioni occupazionali, sociali e finanziarie.

La strada da seguire per uscire da questo stato di crisi è senza dubbio quella di avviare operazioni di confezionamento, distribuzione e marketing che diano valore aggiunto al prodotto finito, bypassando la vendita all'ingrosso e fornendo all'olio del Basso Tirreno Reggino una sua autonomia ed una connotazione qualitativa tale da renderlo competitivo sul mercato nazionale ed internazionale.

Comparto agrumicolo

Come coltura specializzata, l'agrumicoltura è presente nelle aree limitrofe ai corsi d'acqua, concentrandosi soprattutto nei comuni di Varapodio e Oppido Mamertina. Risalendo le pendici aspromontane, l'agrumicoltura passa da coltura specializzata a coltura consociata con l'olivo, fino a sparire alle quote più alte.

Dal punto di vista qualitativo, le produzioni agrumicole risentono molto della "condizione limite" in cui vengono realizzate, sia per quanto attiene al contenuto in acidi organici dei succhi, sia per le caratteristiche organolettiche dei frutti. Va peraltro rilevato che il panorama varietale è tendenzialmente datato, con numerosi vecchi impianti di arancio biondo comune e clementine. I nuovi impianti hanno introdotto varietà precoci ("Washington Navel") e tardive ("Biondo di San Giuseppe" e "Valencia Late"). Di recente, sono comparsi anche impianti di limone e di bergamotto. Come per il comparto olivicolo, anche l'agrumicoltura risente dei bassi prezzi di mercato e della difficoltà di reperimento di manodopera, condizioni che in molti casi hanno portato all'abbandono degli impianti o al tentativo di riconversioni produttive dall'esito incerto.

Comparto ortofrutticolo

L'orticoltura, a parte piccoli appezzamenti situati nei comuni di Palmi, Varapodio e Oppido, trova il suo "optimum" sugli altipiani aspromontani del comune di Sant'Eufemia d'Aspromonte. Le produzioni più interessanti riguardano la patata, il fagiolino, le cucurbitacee e le insalate. Tuttavia, in senso generale, il settore soffre per la ridottissima superficie media delle aziende, che pregiudica l'accesso alle economie di scala. Manca, inoltre, una valida associazione dei produttori per concentrare le produzioni e provvedere alla loro commercializzazione (confezionamento, deposito, frigoconservazione, trasporto verso i mercati generali). Gli sbocchi commerciali più significativi dei prodotti orticoli aspromontani vanno oltre il mercato locale e, oltre ad interessare i vicini mercati di Reggio Calabria e Taurianova, si spingono fino ai mercati generali siciliani ed al grande smistamento di Fondi (LT). Si può affermare che l'orticoltura, tra tutti i comparti agricoli, è quello che attualmente mantiene una certa potenzialità di miglioramento ed un rilevante riscontro economico.

La frutticoltura è praticata in tutto il comprensorio, sebbene in maniera non intensiva. Tra le produzioni più specializzate, si ricorda il kiwi, spesso subentrato agli agrumeti, ritenuti scarsamente remunerativi. I tendoni di actinidia, presenti soprattutto a bassa quota, sono gestiti da agricoltori con spiccate capacità imprenditoriali, che spesso si associano a cooperative del centro-nord, commercializzando con profitto prodotti di eccellente qualità, sia per pezzatura che per caratteristiche organolettiche.

Altre piccole realtà produttive sono rappresentate dai meleti di Delianuova e dai ciliegeti di Sant'Eufemia d'Aspromonte. In diversi comuni, negli ultimi anni si è assistito ad audaci tentativi di riconversione, puntando su colture innovative quali il melograno, il bergamotto da succo, il cakimela, ecc.

Va fatto osservare che la diffusione della frutticoltura richiede cure colturali specifiche e particolari, sia in termini di interventi di difesa fitosanitaria, sia di fertilizzazione. Inoltre, essa non può prescindere da un notevole consumo d'acqua, necessario per le irrigazioni. Se le risorse idriche non saranno ben gestite, in un prossimo futuro si correrà il rischio di stravolgere il già delicato equilibrio ecosistemico basato sulla risorsa acqua.

Comparto viticolo

Nel corso degli ultimi decenni si è avuto un progressivo ed inesorabile affievolimento della viticoltura locale. I fasti di un tempo, ancora testimoniati dalle tante e antiche cantine diffuse soprattutto nei comuni litoranei di Palmi, Seminara e Bagnara, sono ormai un ricordo per anziani. Piccole testimonianze colturali si riscontrano ancora nella zona di Bagnara e Palmi, ma complessivamente è letteralmente scomparso il patrimonio vitivinicolo che caratterizzava l'area.

Questa scomparsa è la riprova di quanto deleterio possa essere il misoneismo e l'incapacità di cogliere le sfide dei tempi moderni utilizzando al meglio le soluzioni innovative che la scienza e la tecnologia ci mettono a disposizione. Viticoltori che producevano ingenti quantità di vino venduto all'ingrosso, che non hanno saputo cogliere le opportunità offerte dal ricorso all'imbottigliamento privato, dal marketing, dalla vendita al dettaglio, dalla valorizzazione delle tipicità, dal legame tra prodotto e territorio, hanno visto letteralmente svanire una coltura millenaria molto radicata nella società e nelle tradizioni popolari. Un danno immenso sia di natura economica che di natura sociale e culturale.

Comparto zootecnico

Il settore degli allevamenti è praticamente scomparso dall'areale. Fino a qualche tempo fa, persistevano alcune aziende dedite all'allevamento avicolo e ovi-caprino. Attualmente, rimangono soltanto piccoli allevamenti ovi-caprini isolati sulle pendici aspromontane.

Comparto forestazione

A partire dalle quote più elevate, la fascia olivicola lascia il posto a quella castanicola e a quella dei

boschi cedui. Tuttavia, nonostante la consistente superficie investita a bosco, mancano nell'area industrie volte all'utilizzazione dei proventi legnosi. Solo nel comune di Sant'Eufemia d'Aspromonte sussistono impianti per la selezione e la commercializzazione di pali di castagno ad uso recinzioni e come tutori per giovani impianti arborei e orticoli.

Tutto il comparto risente della crisi derivata dall'avvento di materiali alternativi con cui produrre manufatti destinati all'edilizia (infissi interni ed esterni, tettoie, mobili) ed al commercio (cassette per ortofrutta e contenitori vari).

LE PRODUZIONI DI “NICCHIA”

Prodotti biologici

Nel comprensorio in esame, le produzioni biologiche assumono grande rilevanza, addirittura prevalente rispetto alle produzioni convenzionali. La produzione biologica ha rappresentato l'ultimo dispendioso tentativo posto in essere per cercare di superare la crisi dei mercati agricoli. Ma si è trattato di un superamento effimero e ben presto i prodotti ottenuti in biologico hanno raggiunto prezzi al ribasso paragonabili a quelli delle colture tradizionali. A compensare i maggiori costi della produzione in biologico è rimasto soltanto l'aiuto comunitario, anch'esso insufficiente. Produrre in biologico, ovvero senza far ricorso all'uso di prodotti chimici per trattamenti fitosanitari, diserbo, concimazioni, ecc., è molto difficile e richiede tecniche alternative molto costose. Invece, esso ha finito per rappresentare per agricoltori locali un “pretesto” per lavorare il meno possibile e abbandonare le colture, piuttosto che adottare tecniche di coltivazione innovative e dispendiose che, abbinate ad un calo quantitativo delle produzioni, rendono la produzione biologica remunerativa solo se venduta a prezzi decisamente più elevati rispetto alle coltivazioni tradizionali.

Produzioni DOP, IGT e IGP

Sebbene l'area sia solidamente ancorata alla produzione di un olio extravergine d'oliva di qualità decisamente elevata e con frequenti picchi di altissimo pregio, non si rilevano Denominazioni d'Origine Protetta volte a tipicizzare il prodotto e ad evidenziarne il legame con il territorio d'origine. Come tutti gli oli prodotti in Calabria, anche quelli del Basso Tirreno Reggino rientrano nel disciplinare di produzione dell'IGP “Olio di Calabria”, ma non si rilevano particolari iniziative per lo sfruttamento del marchio.

I comuni di Palmi, Seminara e Bagnara rientrano nella base territoriale del vino IGT “Costa Viola”, ma le produzioni sono praticamente scomparse. Come già detto, il premio per l'estirpazione dei vigneti, la mancata innovazione dei sistemi produttivi e di commercializzazione, il mancato investimento in azioni di marketing e promozione, hanno determinato la fine di un comparto produttivo che nell'aerea aveva radicamento consolidato da secoli.

Nel comune di Bagnara si producono dei torrioni particolari, che hanno avuto il riconoscimento IGP “Torrone Di Bagnara”. Si tratta, in particolare, del torrione “Martiniana” (copertura con zucchero in grani) e del torrione “Torrefatto glassato” (copertura con cacao amaro).

Canestrato d'Aspromonte

Nella parte alta del comprensorio si produce un buon formaggio caprino, meglio conosciuto come “Canestrato d'Aspromonte”, ma l'esiguità e la discontinuità produttiva non consentono di ipotizzare futuri sbocchi commerciali.

Prugne dei frati

Una particolare produzione del comprensorio, riguarda le cosiddette “prugne dei frati” che si producono a Terranova Sappo Minulio e che, pur non avendo grande significatività economica, rappresentano un eclatante esempio di valorizzazione dei prodotti locali attraverso la creazione di un marchio che li contraddistingua. Infatti, quella delle “prugne dei frati” è la prima De.Co. della provincia di Reggio Calabria. Si ritiene che questa varietà sia stata introdotta dai monaci benedettini

intorno al 1500 e padre Giovanni Fiore da Cropani, nel suo “Della Calabria Illustrata”, già nel 1691 annotava l’esistenza delle prugne “ *...dette dei frati, quali sono molto nobili e delicate*”.

Miele

Il miele viene prodotto in tutti i comuni del comprensorio, ma con volumi di produzione talmente bassi da non assumere concreta valenza economica.

Melograno e kiwi a polpa gialla

Impianti pionieristici per la produzione di melograno e kiwi a polpa gialla hanno ormai superato la fase di introduzione e si trovano in piena produzione. Le melagrane, oltre alla vendita diretta, sono indirizzate alla trasformazione per l’estrazione del succo, particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche e salutistiche. I kiwi gialli sono molto richiesti dal mercato nazionale e sono ritenuti più pregiati rispetto ai più diffusi frutti a polpa verde.

Area dello Stretto

L'area denominata "Area dello Stretto" comprende 13 comuni: Calanna; Campo Calabro; Cardeto; Fiumara; Laganadi; Montebello Jonico; Motta San Giovanni; Reggio Calabria; San Roberto; Sant'Alessio in Aspromonte; Santo Stefano in Aspromonte; Scilla; Villa San Giovanni.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 20 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Reggio Calabria.

LO SCENARIO

Il territorio in esame si estende su una superficie di 52.000 ettari e si sviluppa lungo il versante sud-occidentale dell'Aspromonte, con diramazioni che si spingono fino al mare. L'eterogeneità morfologica, pertanto, risulta piuttosto marcata, originando una netta divisione in fasce (costiera, intermedia e montana), ognuna delle quali presenta differenti caratteristiche sia per quanto riguarda l'uso del suolo, sia per l'organizzazione funzionale del territorio.

La fascia costiera comprende una serie di colline e di zone pianeggianti che si estendono lungo il corso delle fiumare. La fascia intermedia, compresa fra i 500 e i 900 m. s.l.m, non è facilmente accessibile ed è potenzialmente esposta a fenomeni di dissesto idrogeologico. I suoi ripidi pendii si interrompono a circa 900 metri di quota, oltre i quali si passa alla fascia montana, caratterizzata da una serie di altopiani.

Il territorio è interessato da precipitazioni scarse lungo i versanti meridionali, ma intense e concentrate nelle zone ad altitudine più elevate. Questa diversità climatica si traduce in una notevole variabilità delle coltivazioni effettuate. Infatti, lungo le coste e i corsi delle fiumare prevale l'agrumicoltura; nelle zone dove il territorio si presenta acclive è diffusa l'olivicoltura; nelle zone collinari, per lo più pianeggianti o terrazzate, è sviluppata la viticoltura.

Gli orti familiari sono presenti un po' ovunque. Di fatto, l'orticoltura specializzata, che riguarda la coltivazione della patata, del pomodoro, della melanzana e del broccolo, è praticata solo in alcuni comuni, primo tra tutti S. Stefano in Aspromonte.

Negli ultimi anni, hanno assunto importanza due attività agricole molto redditizie per le aziende agricole situate lungo la fascia costiera. La prima di esse riguarda la coltivazione del bergamotto, definito "Re degli Agrumi" o "Oro Verde", e dal quale si estrae l'olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria DOP, elemento primario dell'industria profumiera internazionale. La seconda riguarda la coltivazione dell'annona, frutto esotico che recentemente ha ottenuto la De.Co.

L'Area dello Stretto è l'unico territorio europeo dove sussiste un particolare microclima che rende possibile la crescita dell'annona, la cui produzione sta conquistando quote di mercato sia locale che nazionale.

Per il resto, le filiere agroalimentari presenti su questo territorio riguardano i tre classici comparti produttivi del settore primario: gli agrumi, l'olivo e la vite.

Nell'Area dello Stretto, la micro-impresa resta la forma assolutamente prevalente anche se in alcune zone esistono delle realtà produttive molto importanti, caratterizzate da aziende agrumicole e frutticole le cui dimensioni sono decisamente rilevanti. La forma di conduzione diretta del coltivatore è quella prevalente. Le giornate di lavoro standard prestate dalla manodopera aziendale familiare rappresentano la percentuale maggiore, mentre quelle prestate da manodopera straniera costituiscono solo il 25% del lavoro extra-aziendale.

Nel comprensorio, in linea di massima, si registra un andamento instabile dei profitti delle aziende agricole, dovuto alla mancanza di informazioni adeguate sulla possibilità da parte degli agricoltori di poter usufruire di strumenti finanziari che abbattano i costi di produzione e di una semplice ma efficace politica di marketing necessaria per valorizzare e consentire un adeguato collocamento dei prodotti agricoli sul mercato locale e nazionale.

La maggior parte dei comuni ricade nelle zone interne del territorio, dove si assiste allo spopolamento delle zone agricole e alla mancanza di interesse da parte degli operatori a realizzare

sistemi produttivi innovativi e competitivi. Pertanto, è necessario intervenire aderendo ai programmi comunitari (PSR) e sfruttando i fondi strutturali e ordinari, al fine di fornire risposte adeguate per lo sviluppo dell'economia di queste aree attualmente svantaggiate.

I mezzi tecnici adottati nell'ambito di numerose aziende ad indirizzo di tipo convenzionale rientrano nell'ambito di una agricoltura integrata, che dà priorità soprattutto a tecniche a minore impatto ambientale. A questo va aggiunto che un cospicuo numero di aziende hanno adottato il metodo di produzione "biologico". Si tratta, tuttavia, di un sistema produttivo oneroso, che deve necessariamente essere incentivato. In questo ambito, l'Unione Europea, attraverso la misura 11 del PSR - sostegno allo sviluppo e la prosecuzione nel tempo di pratiche di agricoltura biologica - garantisce un sostegno economico agli agricoltori e alle associazioni di agricoltori che praticano il biologico.

Il panorama agricolo del territorio in esame, infine, è caratterizzato da molti prodotti tipici ed identitari, che però alimentano principalmente i mercati locali. Si tratta, in particolare, di prodotti freschi (ortaggi, come la patata dell'Aspromonte), ma anche prodotti degli allevamenti, come carni, formaggi e salumi, che vedono protagoniste per lo più realtà a conduzione familiare che non hanno convenienza ad espandere la propria rete di commercializzazione. Per alcuni prodotti, quali miele, marmellate, conserve e zafferano, si può contare su qualche azienda più strutturata, che produce buoni quantitativi e si appoggia ad una rete commerciale di negozi di specialità alimentari della provincia i quali, a loro volta, collocano il prodotto sull'intero territorio nazionale attraverso la vendita on-line. Discorso analogo riguarda i prodotti imbottigliati (succo di bergamotto), l'olio, i vini ed i liquori alle erbe.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto agrumicolo

L'agrumicoltura è presente prevalentemente lungo la fascia costiera. A nord del perimetro urbano, nei fondovalle dei torrenti Gallico e Catona, sul versante occidentale dell'Aspromonte, le aree agrumetate si estendono fino a 350 m s.l.m., ed occupano circa 700 ettari. Circa il 70% degli agrumeti riguardano coltivazioni di arance varietà "Belladonna", mentre nel resto degli agrumeti si coltivano arance cv. "Firindolo", "Biondo comune", "Tarocco" e mandarino "Tardivo di Ciaculli". La varietà "Belladonna", conosciuta anche come "Arancia di San Giuseppe" è una cv. a maturazione tardiva caratterizzata da pregevoli qualità organolettiche, che la rendono particolarmente apprezzata e richiesta dal mercato.

Le superfici investite a bergamotto si estendono per circa 150 km a partire dal comune di Scilla fino a Monasterace, con le varietà "Femminello", "Castagnaro" e "Fantastico". Dopo un lungo periodo di declino, da oltre un decennio la coltivazione del bergamotto sta subendo un'espansione con risultati eccellenti. Il rilancio della coltivazione del bergamotto è stato reso possibile attraverso l'attuazione di politiche di sviluppo del settore da parte delle istituzioni nazionali e regionali, le quali, con la concessione di risorse finanziarie, hanno reso possibile un'importante opera di miglioramento strutturale del comparto basata essenzialmente sulla ristrutturazione dei vecchi bergamotteti e sulla creazione di nuovi impianti. Inoltre, la scoperta di nuovi e diversi utilizzi del frutto ha determinato una diversificazione della filiera che ha portato i bergamotticoltori ad aprirsi nuovi spazi di mercato. Così, se fino ad un decennio fa l'unico sbocco rimaneva quello dell'essenza destinata alle industrie della profumeria, oggi, grazie alla scoperta delle importanti proprietà nutrizionali ed organolettiche del frutto fresco, il bergamotto trova un largo impiego in numerosi ambiti che spaziano da quello salutistico a quello gastronomico. Anche il riconoscimento comunitario, con l'attribuzione del marchio DOP "Bergamotto di Reggio Calabria" oltre ad aver accresciuto il valore economico della produzione, ha decisamente contribuito ad aumentare l'interesse da parte di molti operatori agricoli già attivi, ma anche di molti giovani agricoltori al primo insediamento, il cui ingresso nel comparto ha rappresentato un elemento di rinnovamento del management aziendale in grado di fornire un forte impulso alla introduzione di innovazioni lungo

tutte le fasi della filiera.

Comparto olivicolo

L'olivicoltura è diffusa soprattutto nelle aree collinari dei comuni di Calanna, Montebello Jonico e Motta San Giovanni. Il panorama varietale è costituito in prevalenza dalle cultivar "Ottobratica" e "Sinopolese". Altre varietà locali sono l'"Imperiale Ogliarola" del comune di Motta San Giovanni e la "Nostrana" e "Ciciarello" dei comuni di Calanna e San Roberto. Nell'ultimo decennio, il panorama varietale si è arricchito con l'introduzione di ulteriori varietà, quali la "Carolea", la "Cassanese", la "Nocellara del Belice" e la "Messinese".

La struttura produttiva presenta marcati caratteri di arretratezza. La forma di conduzione è diffusamente part-time e le aziende, di dimensioni molto ridotte, ospitano piante secolari con sestri di impianto molto ampi ed irregolari. Ne deriva che, sotto il profilo economico, il comparto è abbastanza penalizzato.

Per ciò che concerne la qualità dell'olio, resta ancora minoritaria la produzione di olio EVO rispetto alla produzione di olio vergine e lampante. La commercializzazione, nell'area di riferimento, costituisce un ulteriore elemento di criticità, in quanto a tutt'oggi non vengono attuate strategie di valorizzazione con conseguente aumento del valore aggiunto del prodotto finito. La produzione di olio dell'area viene infatti commercializzata prevalentemente sotto forma di olio sfuso venduto direttamente al consumatore.

Comparto viticolo

Nel comprensorio ricade l'area della Costa Viola, la "Montagna a mare", territorio vitato completamente terrazzato che si estende tra Villa San Giovanni e Seminara. Si tratta di un'area tutelata (Legge n. 34/86) che, pur non riuscendo ancora ad esprimere pienamente le proprie potenzialità, è zona di produzione di alcuni vini qualitativamente interessanti, quali il Cerasuolo di Scilla, la Malvasia di Scilla e lo Zibibbo.

La presenza di ulteriori superfici destinate alla viticoltura si rilevano nella zona di Arghillà e Sambatello e nella zona di Pellaro, entrambe rientranti nell'area di produzione disciplinata dall'IGT "Calabria". Ulteriore diffusione della viticoltura si rileva nel comune di Motta San Giovanni, dove la coltivazione della vite è di tradizione.

Nonostante la forte vocazione del territorio, gli imprenditori vitivinicoli che praticano forme di agricoltura razionali ed efficienti restano una minoranza, sebbene da alcuni anni si assiste ad un lieve, ma continuo, miglioramento in tale direzione. Le varietà più rappresentate sul territorio sono: "Alicante", "Malvasia", "Moscato bianco e nero", "Nerello". La gran parte delle uve prodotte viene conferita ad alcune cantine vinicole che storicamente si occupano della loro trasformazione.

Comparto frutticolo

All'interno del territorio, la frutticoltura non riveste importanza economica, essendo molto rari gli impianti specializzati. Nell'ultimo decennio, tuttavia, si è assistito ad un incremento della coltivazione dell'annona come valida alternativa al bergamotto. In alcune aree si è diffusa la coltivazione di nespolo del Giappone e di avocado, mentre nelle aree collinari si rilevano nuovi impianti di ciliegio e susino. Infine, nella fascia altimetrica montana, una certa importanza riveste ancora oggi la presenza di castagno da frutto, soprattutto nel comune di Cardeto e di Montebello Jonico.

Comparto orticolo

La coltivazione di ortive non assume significato dal punto di vista economico, se non per alimentare l'autoconsumo o alcuni mercatini locali. Tuttavia, l'introduzione del concetto di multifunzionalità e la conseguente possibilità di diversificare le attività aziendali, ha generato un forte impulso allo sviluppo della vendita direttamente in azienda o nei grandi mercati, aumentando le possibilità di sbocco sul mercato delle produzioni locali contribuendo, nel contempo, alla tutela e salvaguardia

degli ecotipi locali.

Comparto zootecnico

La zootecnia praticata nell'area è in larga misura di tipo marginale, ove la necessità di adattamento alle particolari condizioni orografiche del territorio ha indirizzato gli allevatori verso la scelta di razze rustiche, adatte alla transumanza in terreni impervi con disponibilità di pascoli autunnali ed invernali nella fascia collinare ed estivi a quote più alte. Ci si riferisce, in particolare, all'allevamento ovi-caprino, rappresentato soprattutto da pecore di razza "Comisana" e dalla "Capra d'Aspromonte". La pastorizia sussiste in funzione dell'attività di trasformazione casearia per la produzione di formaggi (ricotte, pecorini e caprini), che però ancora oggi vengono commercializzati quasi esclusivamente nei mercati locali, senza un'adeguata strategia di valorizzazione in grado di fornire la giusta remunerazione. Anche la produzione di carne è molto limitata e rappresenta una produzione tipicamente stagionale, legata alle tradizioni.

L'allevamento di bovini non costituisce una quota significativa della PLV zootecnica. Esso è generalmente orientato alla produzione di latte, trasformato in aziende attive nella produzione di formaggi, anch'essi commercializzati in forma diretta presso propri spacci o in mercatini locali.

Nelle zone più elevate, soprattutto nei comuni di Cardeto, Montebello Jonico e Calanna, sussistono aziende di piccole dimensioni dove vengono allevati suini destinati alla produzione di salumi ottenuti con metodi artigianali tradizionali. Da segnalare anche la presenza di allevamenti di suino nero.

Molto diffusa è l'apicoltura, la cui produzione di miele viene commercializzata direttamente presso punti vendita aziendali o destinata all'industria dolciaria locale.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

IGT Arghillà

La zona di produzione per l'ottenimento dei mosti e dei vini IGT "Arghillà" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Calanna, Campo Calabro, Fiumara, Villa San Giovanni e parte del territorio del comune di Reggio Calabria (frazioni di Archi, Arghillà di Catona, Arghillà di Salice, Concessa, Arghillà di Villa San Giuseppe, Diminniti di Sambatello, Ortì, Rosali, Sambatello, San Giovanni di Sambatello, Terreti e Vito). I vini IGT "Arghillà" sono prodotti nelle tipologie di rosso e rosato.

IGT Costa Viola

La Costa Viola è caratterizzata da costoni rocciosi a strapiombo sul mare su cui sono presenti innumerevoli piccoli terrazzamenti sorretti da "armacie" (muretti di pietra a secco), nei quali sono disposti i vigneti. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara. Le tipologie dei vini possono essere bianco, rosso (anche nella tipologia novello), rosato (anche nella tipologia novello) o con la specificazione del nome di un vitigno.

IGT Pellaro

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini IGT "Pellaro" comprende l'intero territorio del comune di Motta San Giovanni e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria (frazioni di Bocale, Lume di Pellaro, Macellari, Occhio di Pellaro, Oliveto, Paterriti, Pellaro, San Filippo e Valanidi); le tipologie dei vini prodotti possono essere rosso (anche nella tipologia novello) e rosato.

IGT Scilla

La zona di produzione per l'ottenimento dei mosti e dei vini comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Scilla; le tipologie dei vini prodotti possono essere rosso (anche nella

tipologia novello) e rosato. La coltura della vite è condotta su piccoli terrazzamenti scavati sull'asperità della montagna e sorretti dalle caratteristiche "armacie", ideali per la coltivazione di varietà come "Nocera", "Calabrese" e "Prunesta".

Bergamotto DOC

Con Legge nazionale n. 39 del 25 febbraio 2000 è stata riconosciuta la D.O.C. in attesa del riconoscimento D.O.P. che, su proposta del Ministero delle Politiche Agricole Italiano, è avvenuto con Regolamento (CE) N. 509/2001 della Commissione europea che ha iscritto nel Registro delle denominazioni di origine protetta il *Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale (DOP)*. Il prodotto, usato nell'industria profumeria e cosmetica, viene utilizzato per fissare il bouquet aromatico dei profumi e armonizzare le altre essenze in essi contenute. Inoltre, trova largo uso anche nell'industria farmaceutica per il suo potere antisettico e antibatterico. Entra nelle preparazioni gastronomiche locali, alcune delle quali riconosciute ed inserite nell'elenco nazionale dei P.A.T. (liquore di bergamotto, marmellata di bergamotto, pasta di mandorle al bergamotto).

De.Co. Arancia di San Giuseppe e Annona di Reggio

A livello locale, in un percorso di sviluppo e marketing territoriale, sono state riconosciute due De.Co. (già inserite nell'elenco nazionale dei P.A.T.) con i relativi Disciplinari di produzione. La De.Co. "Arancia di San Giuseppe - Città di Reggio Calabria" riguarda la varietà Belladonna coltivata e diffusa tra le vallate delle fiumare Gallico e Catona ed in particolare nella frazione di Villa San Giuseppe. Il frutto è utilizzato per la produzione di succhi e marmellate ed entra nelle preparazioni dolciarie tradizionali. L'"Annona di Reggio - Città di Reggio Calabria" riguarda le varietà commerciali spagnole "Fino de Jetes" e "Campas" e varietà locali diffuse lungo la fascia costiera del comune di Reggio Calabria. I frutti sono collocati soprattutto allo stato fresco sui mercati locali, ma sono anche richiesti per alcune preparazioni gastronomiche (gelati, sorbetti, dessert, ecc.).

Susumelle di Reggio Calabria e Torrone "a poglia" di Reggio Calabria.

La Camera di Commercio di Reggio Calabria, nell'ambito della promozione dei prodotti agroalimentari di elevata tipicità e valenza economico-culturale, ha riconosciuto il marchio collettivo "Tradizioni Reggine - saperi e sapori" ed il relativo disciplinare di produzione a due dolci tipici del territorio: *Susumelle di Reggio Calabria* e *Torrone "a poglia" di Reggio Calabria*. Entrambi vengono prodotti sull'intero territorio amministrativo della provincia di Reggio Calabria secondo quanto stabilito dai rispettivi disciplinari; i produttori ed i confezionatori sono iscritti nell'apposito elenco che garantisce la conformità e la tracciabilità dei prodotti.

Capicollo "Azze Anca" Grecanico

Nell'ottica di sostenere le produzioni di nicchia per valorizzare territori, antichi mestieri e tradizionali tecniche di lavorazione, è stato riconosciuto il presidio Slow Food "Capicollo Azze Anca Grecanico" prodotto nell'intera area grecanica, che comprende anche i comuni di Motta San Giovanni e Montebello Jonico. Il capicollo è trasformato secondo uno specifico disciplinare di produzione; i produttori, inoltre, sono anche allevatori e gestiscono gli allevamenti suinicoli secondo un rigoroso disciplinare di allevamento, sviluppando sul territorio l'intera micro filiera.

Alta Locride

L'area denominata "Alta Locride" comprende 16 Comuni: Bivongi; Camini; Caulonia; Gioiosa Ionica; Grotteria; Mammola; Marina di Gioiosa Ionica; Martone; Monasterace; Pazzano; Placanica; Riace; Roccella Ionica; S. Giovanni di Gerace; Stignano; Stilo.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 18 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata Marina di Caulonia (RC).

LO SCENARIO

Il comprensorio è racchiuso tra il Parco Nazionale dell'Aspromonte, il Mar Jonio e il Parco Regionale Naturale delle Serre e si estende lungo la Costa dei Gelsomini. Nell'area si osservano ambienti costieri, collinari e montani, che caratterizzano il territorio, oltre che da un punto di vista fisico, anche dal punto di vista sociale ed economico. Si tratta di un sistema agroambientale, in cui la creazione di un rapporto sinergico fra agricoltura ed ambiente e la valorizzazione del territorio, come area di grande interesse naturalistico, rappresentano gli elementi fondamentali per uno sviluppo integrato. Di fatto, il territorio presenta una varietà di importanti ecosistemi e paesaggi. Sono presenti numerose aree di interesse naturalistico, soggette a differenti vincoli, come le aree del Parco dell'Aspromonte (Comune di Mammola) e del Parco delle Serre (Comuni di Bivongi e Stilo), nonché due Siti di importanza comunitaria (SIC). La Vallata dello Stilaro (SIC), che prende il nome dall'omonima fiumara, ricade nei Comuni di Bivongi, Pazzano, Stilo e Monasterace. Si caratterizza per la presenza di una natura incontaminata e per una vasta biodiversità floristica e faunistica. Inoltre, essa si contraddistingue per la presenza di chiese, monasteri, grotte, ruderi dell'epoca bizantina. Il bosco è un altro elemento caratterizzante il territorio, come il Bosco di Stilo (SIC), che si estende fino al confine provinciale, alle quote più alte delle Serre. All'interno di questo fitto bosco si trova il complesso della Ferdinanda.

Il territorio in esame è fortemente caratterizzato dalla presenza di numerose fiumare, corsi d'acqua che hanno per lo più un carattere torrentizio. Alcune fiumare hanno portate e dimensioni più contenute (Precariti, Amusa), mentre poche altre possono raggiungere dimensioni dell'alveo e portate ragguardevoli (Assi, Stilaro, Allaro e Torbido). Nell'area esiste un esiguo numero di laghetti artificiali, la cui esistenza è di particolare importanza, visto che all'inizio della stagione secca garantiscono un minimo di risorse idriche utilizzabili.

L'area dell'Alta Locride si caratterizza, come gran parte del territorio provinciale e regionale, per il forte contrasto tra aree interne e fascia costiera. I comuni delle aree interne sono quelli più numerosi. Essi registrano gli indici più elevati di disoccupazione, i livelli reddituali più bassi, la mancanza di infrastrutturazione produttiva e logistica, un fenomeno costante di spopolamento (dovuto sia all'emigrazione che al trasferimento di parte della popolazione dai centri interni verso la fascia litoranea costiera) e invecchiamento della popolazione locale. In questi contesti, la conservazione delle attività agricole riveste un importante ruolo in termini di "sopravvivenza" demografica, ma anche di presidio territoriale, per la difesa e valorizzazione dell'ambiente. Infatti, le aziende agricole montane, con le loro produzioni agricole di qualità, la pastorizia e la silvicoltura, mantengono vivo un patrimonio paesaggistico e naturalistico particolarmente ricco dal punto di vista della biodiversità, in particolare nelle aree protette.

Negli ultimi 10 anni, si è registrato un calo costante della SAU, a causa del consumo di suolo agricolo nelle aree costiere e dell'abbandono nelle aree interne. La superficie agricola utilizzata si attesta intorno ai 14.607 ettari che sono suddivisi tra 4.277 aziende agricole con una SAU media di circa di 3,41 ha. Riguardo la struttura fondiaria, emergono notevoli fenomeni di frammentazione, la cui causa è da imputarsi spesso a questioni ereditarie. Si osservano numerosissime aziende di dimensioni complessive assai ridotte, piccoli appezzamenti di meno o poco più di un ettaro, dove l'attività agricola è realizzata su scala ridottissima, con un ruolo predominante della forza lavoro familiare e in cui i conduttori spesso affiancano all'attività aziendale altre attività lavorative. In

queste aziende, una parte consistente della produzione è destinata al solo autoconsumo familiare. Tuttavia, accanto a queste realtà, operano aziende in cui l'attività produttiva è realizzata su scala più ampia. Va comunque sottolineato che nel territorio dell'Alta Locride, il mercato del lavoro si caratterizza per l'altissima quota di popolazione attiva priva di occupazione. Prevalgono gli addetti al settore primario, in prevalenza uomini, anche se è presente una quota abbastanza elevata di occupazione femminile, soprattutto per la raccolta delle olive e per le operazioni colturali nelle serre. Un ulteriore importante aspetto è rappresentato dalle classi di età dei conduttori agricoli. Oltre il 50% dei coltivatori diretti ha un'età superiore ai 55 anni, di cui oltre la metà sono ultrasessantacinquenni. C'è da evidenziare che il ricambio generazionale degli ultimi dieci anni, sostenuto anche da politiche e finanziamenti pubblici, ha rappresentato un vero e proprio salto di qualità dal punto di vista della formazione: sono diminuiti in termini percentuali i capi azienda senza un titolo di studio e sono aumentati coloro che hanno conseguito almeno una formazione di base o specialistica, soprattutto per quelli di età inferiore ai 35 anni.

I lavoratori stranieri rappresentano una buona percentuale della forza lavoro non familiare. La presenza straniera costituisce, attualmente, un elemento molto rilevante del vissuto rurale, fenomeno in fortissima crescita che ha assunto ormai una natura strutturale. Da evidenziare che dalla fine degli anni Novanta, esperienze "virtuose" di accoglienza di migranti hanno interessato alcuni comuni del comprensorio (Badolato, Riace e, successivamente, Caulonia, Stignano, S. Caterina dello Jonio), allo scopo di fronteggiare i processi di abbandono e spopolamento, favorendo l'integrazione con un approccio che vede una risorsa per lo sviluppo locale nei migranti, con i quali allearsi per costruire alternative di vita che diano centralità alla prossimità sociale, incrinando gli stereotipi che, invece, li rappresentano come una minaccia oppure come semplici vittime da accudire temporaneamente. Aderendo alla rete nazionale del Sistema di Protezione per Richiedenti Asilo e Rifugiati (SPRAR), nei comuni sopra citati sono stati avviati dei progetti di sviluppo locale di tipo partecipato, riguardanti attività agricole (agricoltura sociale), extra-agricole e servizi di base. In particolare con il Centro SPRAR (ora SIPROIMI) di S. Caterina dello Jonio, l'ARSAC ha avviato da alcuni anni un rapporto di collaborazione per la realizzazione di percorsi formativi al fine di favorire l'inserimento in campo agricolo dei richiedenti asilo.

Per quanto concerne la commercializzazione dei prodotti, il canale di vendita più seguito è quello diretto presso l'azienda e nei mercati locali. Nella zona, attualmente non esistono cooperative di conduzione di terreni e pochi sono i gruppi di coltivatori associati. Da evidenziare, in questi ultimi anni, l'attiva presenza sul territorio di GOEL Bio, gruppo cooperativo che aggrega le aziende agricole biologiche che si oppongono alla 'ndrangheta e costruiscono uno sviluppo sostenibile del territorio. Ai produttori di GOEL Bio viene corrisposto un prezzo equo che rispetta i diritti dei lavoratori. I prodotti sono biologici e valorizzano le tipicità locali: agrumi, olio extravergine di oliva, trasformati di frutta e verdure. Un altro passo in avanti nel percorso di sviluppo economico dell'agricoltura biologica dell'area, ad opera di GOEL Bio, è rappresentato dalla nascita di uno stabilimento per il confezionamento degli agrumi biologici. Lo stabilimento, sito in contrada Socrà nel comune di Caulonia, è l'unico attivo nella confezione di agrumi "biologici" sulla costa jonica meridionale della Calabria. In un'ottica di cooperazione e di non competizione, GOEL ha messo a disposizione lo stabilimento anche per lavorazioni conto terzi, destinate ad altri produttori biologici dell'area, nell'intento di incrementare le produzioni biologiche agrumicole del territorio. Oltre agli agrumi, si può affermare che il comprensorio conta almeno 160 aziende agricole, interessate prevalentemente alla coltivazione dell'olivo, che hanno adottato il regime di produzione biologico. Questo numero continua ad aumentare, grazie anche agli incentivi comunitari. Tuttavia, malgrado gli alti volumi di produzione biologica, persistono criticità nella commercializzazione del prodotto "bio", spesso considerato alla stessa stregua dei prodotti convenzionali. L'olio biologico rappresenta un esempio emblematico: l'estrema frammentazione della filiera olivicolo-olearia funge da ostacolo alla valorizzazione della qualità del prodotto biologico, tra l'altro difficilmente commercializzato a livello regionale, anche a causa del ruolo minore giocato dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) e dalla scarsa presenza di negozi specializzati nel biologico. Ciò

scoraggia le aziende a rivolgersi ai frantoi con linee di trasformazione biologica al fine di certificare la produzione, rappresentando, comunque, un costo in più. Bisogna, inoltre, sottolineare che l'accesso agli aiuti per il biologico non prevede, allo stato attuale, alcun vincolo di commercializzazione delle produzioni.

Relativamente alle aziende che producono prodotti di qualità, nel territorio di riferimento sono presenti complessivamente 26 aziende produttrici di prodotti DOP e IGP, in particolare nel comune di Stilo, con 9 aziende impegnate nella produzione di uva da vino DOC.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto agrumicolo

L'Alta Locride, per le sue caratteristiche climatiche, è un'area dove tutte le specie e varietà agrumicole trovano ottime possibilità di diffusione, garantendo produzioni di straordinario interesse, con caratteristiche quantitative e qualitative eccezionali. Attualmente, la SAU investita ad agrumi è di circa 804 ha.

Alla vocazione agrumicola dell'area si contrappone, ormai, una storica sofferenza del mercato, particolarmente per le principali varietà tradizionali di arancio e mandarino (saturazione del mercato e produzioni estere ed extracomunitarie a basso costo). Un rinnovato interesse, accompagnato da un valore positivo del prezzo medio di vendita, si rileva per il limone e il bergamotto. Tali coltivazioni hanno infatti subito un sostanziale incremento delle superfici investite, sia attraverso la realizzazione di nuovi impianti specializzati, sia in seguito alla conversione varietale (reinnesto). Di particolare interesse, tra le cv. di arancio, riveste il "Biondo di Caulonia", varietà locale tardiva a rischio di estinzione, conosciuta ed apprezzata in passato su tutti i mercati nazionali ed esteri per le sue caratteristiche commerciali ed organolettiche. Recentemente, con Decreto Ministero Agricoltura del 25 febbraio 2020, essa è stata iscritta nel registro nazionale delle varietà delle piante da frutto storiche e autoctone calabresi.

E' auspicabile che l'avviato processo di rinnovamento varietale venga implementato nei prossimi anni. Tale processo dovrà essere accompagnato da una capillare diffusione delle moderne tecniche colturali (soprattutto quelle volte a contrastare le fitopatie), in grado di ottimizzare le risorse e ridurre gli input esterni, nonché dall'applicazione di idonee strategie di commercializzazione e promozione dei prodotti.

Maggiore attenzione merita il bergamotto, la cui zona di elezione per la coltivazione si trova in provincia di Reggio Calabria, più esattamente lungo la fascia costiera che va da Villa San Giovanni fino a Monasterace. Come già evidenziato, negli ultimi anni, grazie ad un rinnovato interesse del mercato, sia nei confronti del prodotto fresco, sia per quello destinato alla produzione dell'essenza, le superfici investite sono aumentate considerevolmente. Le cv più diffuse sono "Femminello" e Fantastico" che vengono privilegiate rispetto alla cv "Castagnaro". Tra i portainnesti utilizzati il *Citrangé* e il *Troyer*, stanno dando buoni risultati sulla qualità dell'essenza prodotta e sulla protezione dalle avversità fitosanitarie. La produzione vede il prodotto fresco di qualità collocato sui mercati nazionali ed internazionali, la rimanente parte è destinata all'industria di trasformazione per la produzione di succhi ed essenza, impiegati per gli usi più svariati: gastronomia, pasticceria, confetture, liquori, profumeria e nutraceutica (es.:, integratori alimentari a base di estratto del succo di bergamotto per il controllo del colesterolo).

Comparto olivicolo

L'olivicoltura, con 3.859 ha, occupa un posto preminente tra le colture arboree del territorio, rappresentando a tutt'oggi un'importante volano economico, oltre che per le aziende specializzate del settore, anche per numerosi nuclei familiari che dalla coltivazione (contoterzisti, potatori, raccoglitori), o dal prodotto principale che se ne ricava, traggono una importante fonte di sostentamento. La coltivazione dell'olivo è presente in tutto il comprensorio, dove la varietà maggiormente diffusa è la "Grossa di Gerace o Geracese", la cui destinazione produttiva è

prevalentemente quella della produzione di olio. Sono inoltre presenti altre varietà autoctone calabresi, come la “Carolea” e la “Roggianella” e varietà di provenienza extra regionale: “Nocellara messinese”, “Nocellara del Belice”, “Coratina”, “Leccino” e “Frantoio”.

Negli ultimi anni, grazie anche agli interventi pubblici in campo divulgativo e finanziario, il comparto olivicolo locale è stato interessato dall'introduzione di numerose innovazioni, sia di tipo colturale (recupero di oliveti senescenti; adozione di sesti adatti al contesto agronomico; scelta varietale; adozione di tecniche di potatura razionali; impiego di impianti irrigui e tecniche agronomiche che mirano alla riduzione del consumo idrico, etc.), sia di tipo tecnologico (meccanizzazione delle operazioni di raccolta). Analogamente, il comparto oleario è stato interessato da un diffuso ammodernamento degli impianti di trasformazione e gestione del prodotto e sono stati avviati interventi di promozione e valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva, anche grazie alla nascita del marchio IGP Calabria.

L'olivicoltura dell'area in esame è caratterizzata da situazioni di efficienza e alta remuneratività contrapposte a situazioni in cui necessita di interventi di ristrutturazione se non addirittura assume carattere di marginalità. Quest'ultimo caso è tipico delle aree collinari, dove i costi di gestione risultano spesso molto onerosi a fronte di produzioni scarse e alternanti. In tali aree, tuttavia, la presenza degli olivicoltori assicura l'azione di presidio contro i fenomeni di degrado ambientale, quali gli incendi dolosi, il sovra-pascolamento, l'erosione, il taglio e l'estirpazione illegale degli olivi, la perdita di biodiversità, ecc.

Per quanto riguarda le tecniche colturali, gli impianti tradizionali sono strutturati con sesti d'impianto molto ampi, da m 10 x 10 a m 15 x 15 e anche di più, con un numero di piante per ha variabili da 60 a 120. Una simile densità, se in epoche remote aveva una sua logica gestionale, in quanto consentiva l'utilizzo complementare del suolo attraverso la consociazione con numerose coltivazioni erbacee o foraggere da pascolo, allo stato attuale rappresenta un limite alla competitività della coltura. Pertanto è auspicabile, laddove possibile, la realizzazione di rinfittimenti che rendano razionale utilizzo del suolo e consentano di abbattere i costi di esercizio. Molti impianti realizzati negli anni '80 sulla spinta propulsiva dei finanziamenti concessi in base al numero di piante messe a dimora, sono invece caratterizzati dal problema opposto, ovvero quello della eccessiva fittezza, con sesti che spesso arrivano anche a m 4 x 4 a prescindere dal portamento e dalla vigoria tipica della varietà e dal grado di fertilità del terreno. Tale situazione ha prodotto oliveti fortemente penalizzati dalla competizione generatasi tra le piante per le principali risorse (luce, acqua, elementi nutritivi, aria). La potatura, nella maggior parte dei casi, non viene eseguita con regolarità. Le aziende più dinamiche ed aggiornate hanno avviato nell'ultimo decennio una conversione dalla classica forma a globo a quella a vaso regolare o a vaso policonico, perseguendo il duplice obiettivo di abbassare i costi di gestione e incrementare il livello produttivo e qualitativo delle produzioni. La concimazione viene eseguita in maniera differenziata a seconda del livello professionale delle aziende. Molte aziende oramai fanno concimazioni mirate, praticata anche sotto la guida di tecnici specializzati. La difesa fitosanitaria, quando effettuata, è rivolta essenzialmente alla lotta contro la *Bactrocera oleae*, al cicloconio e recentemente al *Liotrips oleae*, che da qualche anno condiziona il livello produttivo di molti oliveti della locride. L'approccio principale è di tipo convenzionale, ma negli ultimi anni si è sempre più diffuso il metodo della lotta biologica. La raccolta, oltre che tradizionalmente eseguita da terra con pertiche e con l'ausilio di reti, sfrutta spesso abbacchiatori ed agevolatori elettrici, a scoppio o pneumatici. Non mancano le aziende che fanno ricorso alla raccolta meccanica con scuotitore (avvalendosi spesso del contoterzismo). Alcuni piccoli produttori, che destinano il prodotto all'autoconsumo, ed effettuano la raccolta esclusivamente con la collaborazione dei familiari, praticano la brucatura, soprattutto per la raccolta di olive a duplice attitudine, in quanto parte del raccolto è destinato alla produzione di olive da mensa. L'epoca di raccolta, in passato avviata a novembre, attualmente si svolge dai primi di ottobre a dicembre. La qualità dell'olio prodotto nell'area è senza dubbio ottima; tuttavia, i prezzi del prodotto collocato sfuso sul mercato locale sono alquanto bassi, risentendo sia dell'andamento del mercato nazionale (su cui grava la massiccia presenza di prodotto estero ed extracomunitario

introdotto a basso costo), sia della mancata caratterizzazione e valorizzazione della produzione locale, sebbene alcune aziende abbiano avviato una linea di imbottigliamento autonoma, conquistando un loro spazio sul mercato.

Comparto viticolo

La superficie investita a vigneti è di circa 193 ha, occupando prevalentemente i terreni argillosi collinari. La viticoltura del comprensorio è quasi interamente indirizzata alla produzione di uva da vino. La filiera assume una certa rilevanza economica soprattutto nell'area di produzione del Bivongi DOC, riconoscimento ottenuto da parte dell'Unione Europea nel 1996. Il vino Bivongi si produce sul versante orientale della Catena delle Serre, nella bassa valle del torrente Stilaro, a ridosso dei comuni di Bivongi, Caulonia, Monasterace, Riace e Stilo nella provincia di Reggio Calabria, e nel comune di Guardavalle sito nella provincia di Catanzaro, territori culla della città di Kaulonia nel 700 aC. Le principali varietà autoctone coltivate sono: "Gaglioppo", "Greco nero", "Nero calabrese", "Magliocco" (a bacca nera); "Greco bianco", "Mantonico bianco", "Malvasia", "Insolia" (a bacca bianca). L'uva prodotta viene utilizzata per uso familiare, commercializzata a privati, conferita alla Cooperativa Enopolis di Bivongi (Camini) e/o a Cantine private. Il Bivongi è un vino DOC relativamente leggero, in quanto a gradazione alcolica totale che varia dal 10% (bianco) fino al 12,5% (rosso riserva). Alcune cantine riescono ad avere anche gradazioni intorno al 14,0%.

Comparto orto-frutticolo

Nel comprensorio in esame, sono sempre più numerose le aziende che si specializzano nella coltivazione di pomodoro, zucchino e fagiolino. Sono coltivati anche gli ortaggi invernali, che impegnano discrete superfici soprattutto nei comuni di Marina di Gioiosa, Monasterace e Riace. In quest'ultimo comune sono famose le tradizionali colture di primizie di fave e piselli. Le coltivazioni (in particolare primizie di pomodoro) in serra sia fredda che riscaldata sono attuate nei comuni di Camini e Stilo.

Per quanto riguarda i fruttiferi, le piantagioni sono spesso costituite da miscugli di piante di più specie e varietà, talvolta di origine incerta o auto propagate. Le produzioni sono destinate prevalentemente all'autoconsumo ed ai mercati locali. Poche aziende si dedicano alla coltivazione intensiva soprattutto di drupacee (susino, pesco, albicocco, ciliegio) e pomacee (pero e melo). Sono inoltre presenti alcune coltivazioni specializzate di melograno. Particolarmente ricco, soprattutto nelle aree interne, è il panorama varietale autoctono a rischio di estinzione di pere estive. Sporadica e quasi sempre ad uso familiare è la presenza di altri fruttiferi: actinidia, diospiro, melo, giuggiolo, nocciolo. In alcune aziende si ritrovano piccole coltivazioni di specie subtropicali.

Nell'area montana, è ben rappresentata la coltivazione del castagno da frutto, con le due varietà autoctone: "nzerta" e "curcia".

La valenza della frutticoltura potrebbe assumere un ruolo più incisivo. Le condizioni di clima e terreno consentirebbero un adeguato sviluppo della frutticoltura specializzata, il cui unico limite è imposto dalla disponibilità delle aree irrigue.

Comparto cerealicolo

Il settore cerealicolo si incentra soprattutto sulla produzione di frumento duro. Sono presenti circa 275 aziende, localizzate soprattutto nei comuni di Riace, Stilo, Caulonia, Placanica e Stignano. Il frumento tenero, interessa gli areali localizzati nelle zone collinari; discreta risulta la produzione di avena, orzo e mais. Alcune aziende hanno introdotto, nei propri avvicendamenti colturali, l'antica varietà "Senatore Cappelli", un frumento duro che rappresenta un prodotto di pregio per le sue riconosciute qualità organolettiche. La lavorazione del prodotto avviene presso alcuni mulini artigianali distribuiti nel comprensorio.

Comparto zootecnico

Il patrimonio zootecnico dell'alta locride risulta costituito prevalentemente da bovini ed ovi-caprini, il cui allevamento viene a tutt'oggi condotto in maniera tradizionale e con uno scarsissimo livello di tecnologia. Come in altre zone della Calabria, nell'ultimo decennio le aziende zootecniche dedite all'allevamento bovino hanno subito una drastica riduzione. Purtroppo, anche il ricambio generazionale non ha avuto l'effetto benefico auspicato, in quanto spesso gli allevatori giovani sono rimasti ancorati a forme tradizionali di allevamento e di conduzione dell'azienda. E' pressoché assente l'impianto di mungitura meccanica, che potrebbe migliorare di molto anche la qualità della vita degli allevatori, costretti a sopportare ore di mungitura manuale che addirittura risulta nociva per l'apparato mammario dei capi. La presenza delle donne nelle attività zootecniche di base è molto scarsa, ma si registra un certo aumento di manodopera femminile legata alla fase di lavorazione del latte. Le aziende vengono gestite a livello familiare nella quasi totalità dei casi; circa il 20% di esse si avvale della manodopera di extracomunitari. Nei comuni montani, lo sfruttamento dei pascoli consente un abbassamento dei costi di produzione. Per quanto concerne gli ovi-caprini, generalmente allevati allo stato brado, la situazione risulta peggiore rispetto all'allevamento dei bovini, soprattutto per quanto concerne l'approvvigionamento alimentare, spesso insufficiente e di scarsa qualità. Sia per i bovini che per gli ovi-caprini, si ricorre all'introduzione di razze non autoctone, che nella maggior parte dei casi sono soggette a notevoli problemi sanitari, oltre a contribuire alla diffusione di patologie prima assenti da questo comprensorio. Un caso in netta controtendenza si osserva nel comune di Bivongi, ove insiste l'unica azienda dell'area che alleva la razza "Podolica" in purezza certificata (100 fattrici).

Per quanto concerne le produzioni di formaggi e ricotta, non esiste un solo prodotto che venga contraddistinto dal marchio di tutela della qualità.

I capi di suino nero sono notevolmente diminuiti e solo nei comuni di Stilo e Mammola esistono ancora 3 aziende dove esso viene allevato, sebbene non in purezza, per il consumo familiare. Al contrario, il suino comune viene largamente allevato, adottando tecniche di allevamento razionali, sia dal punto di vista dell'alimentazione che da quello sanitario: solo in agro di Stilo, la presenza di suini si aggira intorno ai 2000 capi.

L'allevamento delle api presenta grandi potenzialità nell'area in esame, stante il suo peculiare patrimonio floristico, in grado di fornire elevate e pressoché ininterrotte produzioni di miele. Si può affermare che l'area in oggetto sia, attualmente, una delle più interessanti realtà apistiche regionali, con particolare riferimento ai territori di Caulonia, Stilo, Stignano, Bivongi, Camini e Monasterace. Tuttavia, l'apicoltura della locride è ancora oggi caratterizzata da una pluralità di medie e piccole aziende e, quindi, da un'eccessiva polverizzazione dell'offerta. Inoltre, pur esistendo delle realtà professionali molto valide, la maggior parte degli apicoltori opera spesso in modo isolato, adottando tecniche di allevamento e metodi di difesa non adeguati e perciò inefficaci. Si rileva, altresì, l'assenza di cooperative, indispensabili per avviare ogni processo di valorizzazione e commercializzazione del prodotto.

Comparto floro-vivaistico

La zona, per il clima favorevole, si presta particolarmente alla produzione di fiori. Attualmente, il comparto floricolo interessa una piccola superficie, sia in pieno campo che sotto serra, soprattutto nei comuni di Gioiosa Jonica, Camini e Monasterace. In questi ultimi due ha operato, per oltre 30 anni, l'azienda floro-vivaistica italo-olandese Van Zanten Plant. Sono stati proprio gli olandesi a scoprire le potenzialità produttive del territorio della locride, sia a livelli quantitativi che qualitativi. La Van Zanten Plant produceva oltre 50 milioni di piantine all'anno, soprattutto talee di crisantemi, con un assortimento di 230 varietà. Purtroppo, attualmente questa azienda si è trasferita nei Paesi dove la manodopera costa poco: Brasile, Argentina, Thailandia e Turchia, privando il territorio in esame di una vera e propria eccellenza produttiva.

Comparto forestazione

Il territorio dell'Alta Locride detiene un grande patrimonio boschivo e la forestazione ha rappresentato e rappresenta ancora oggi una delle attività economico-imprenditoriali più interessanti per la gestione e la valorizzazione delle aree interne e montane del comprensorio, riferendoci a tutte le operazioni di rimboschimento effettuate nel corso degli anni, soprattutto con specie resinose. Nella fascia altimetrica fra 800 e 1200 metri di quota, le querce, insieme al castagno, rappresentano le specie più diffuse. Il castagno, in particolare, copre vaste superfici sia con formazioni a ceduo che a fustaia. Al di sopra di tale fascia climatica, si estende quella dominata dal faggio, con presenza anche di abetine e di pinete, che giungono fino ai pascoli primari delle montagne più alte. La fascia collinare, inoltre, è caratterizzata da significative estensioni di eucalipto, che venne introdotto, in un primo momento, nelle zone di bonifica con l'errata convinzione che potesse servire a prosciugare i terreni paludosi, in quanto è di crescita rapida e assai avido di acqua; poi (fine anni '50), si sperava potesse "frenare" il fenomeno delle frane e i dissesti causati dall'alluvione del '51. Attualmente l'eucalipto viene ancora introdotto in molte zone di versante, come pianta da legname e frangivento, ma sfruttato anche per la produzione di miele.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

I comuni della fascia pedemontana sono i maggiori fornitori di prodotti tipici di qualità, sia tra i derivati della carne che del latte. La salumeria potrebbe maggiormente contare su una materia prima di grande qualità, il maiale nero calabrese, razza autoctona diffusa in Aspromonte e sulla Sila. L'area, come tutto il territorio regionale, è inclusa nel disciplinare di produzione delle quattro DOP calabresi derivati dalla carne di maiale, ovvero la soppressata, il capocollo, la salsiccia e la pancetta di Calabria.

Sull'altopiano della Limina, particolare importanza assume la produzione della ricotta, proposta in varie versioni (fresca, salata, infornata, affumicata, etc.), e dei caprini della Limina, valorizzati dall'inserimento nell'Atlante dei prodotti tipici dei Parchi italiani di Slow Food. Sono formaggi di particolare pregio e tipicità, ma la produzione limitata non riesce a soddisfare interamente la richiesta. Si cita, in particolare, la ricotta affumicata di Mammola, Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), a base di latte di capra.

Pregiato anche il miele, prodotto in quantitativi limitati e riservati quasi esclusivamente alla trasformazione, per il confezionamento di dolci e torroni.

Il territorio è rinomato anche per la produzione dello stoccafisso, il pesce per eccellenza dell'entroterra, che da tempo ha trovato la sua patria d'elezione a Mammola come "Stocco di Mammola".

L'olio per eccellenza è il Geracese della Locride, la cui zona di produzione si estende oltre la vallata dell'Allaro, dove è diffusa la coltivazione autoctona dell'oliva "grossa di Gerace". Il prodotto è già inserito nell'elenco nazionale dei PAT, mentre la richiesta della DOP è in corso di istruttoria.

Come già detto, la Calabria è il maggior produttore mondiale di bergamotto. Nel 2001, l'olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria ha ottenuto la DOP ed il bergamotto è dal 2002 anche presente nell'Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani di Slow Food. Cospicuo anche l'uso alimentare del bergamotto: la tradizione gastronomica locale è ricca di prodotti realizzati con questo agrume, quali confetture e gelatine, liquori, bevande dissetanti e dolciumi.

Particolarmente rinomata nell'area è la pasticceria, che spazia fra torroni, dolci di pasta di mandorle, "susumelle" ricoperte di cioccolato, gelati artigianali (tipico è il "pezzo duro" di Gioiosa Ionica). A Marina di Gioiosa Ionica, a dicembre, si svolge l'evento denominato il "Torrone più lungo del mondo", che nel 2003 ha fatto entrare la produzione locale nel Guinness dei Primati.

Per quanto riguarda i vini, oltre al già citato DOC Bivongi, l'area è interessata alla produzione del vino IGT Locride.

Locride

L'area denominata "Locride" comprende 23 comuni: Africo; Agnana Calabria; Antonimina; Ardore; Benestare; Bianco; Bovalino; Bruzzano Zeffirio; Canolo; Caraffa del Bianco; Careri; Casignana; Ciminà; Ferruzzano; Gerace; Locri; Platì; Portigliola; Samo; San Luca; Sant'Agata del Bianco; Sant'Ilario dello Ionio; Siderno.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 21 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Locri (RC).

LO SCENARIO

Il territorio comprende 23 comuni costieri e pedemontani che si estendono tra Bruzzano Zeffirio a sud e Siderno a nord, lungo la fascia jonica della provincia di Reggio Calabria.

In questo comprensorio convivono ambienti caratterizzati da specifici connotati agro-ambientali: da un lato domina il massiccio aspromontano; dall'altro, la costa, dove si alternano spiagge incontaminate ed aree urbanizzate.

La conformazione morfologica è quella tipica del versante jonico della provincia di Reggio Calabria, caratterizzato da una fascia pianeggiante litoranea, parallela alla S.S. Jonica 106, con altitudine compresa tra 0 e 200 m. s.l.m., seguita da una fascia retrostante collinare dell'ampiezza di circa 10-15 Km, con pendenze variabili. Infine, all'interno, domina la zona montana che, con la vetta del Montalto, in territorio di San Luca, raggiunge 1955 m s.l.m.

Il sistema insediativo, se si escludono Locri e Siderno, è rappresentato da centri e nuclei di piccola e media dimensione, alcuni dei quali abbandonati in parte o totalmente.

Dal punto di vista naturalistico, questo territorio assume una valenza particolare, in quanto buona parte della fascia montana ricade entro il perimetro del Parco Nazionale dell'Aspromonte, che custodisce ambienti incontaminati di alto pregio ecosistemico. La ricchezza di habitat è riconosciuta a livello comunitario, ed ha portato all'istituzione di 14 Siti di Importanza Comunitaria (SIC) e 1 Zona di Protezione Speciale (ZPS). L'area agricola, invece, occupa sia la fascia collinare, caratterizzata dalla presenza di oliveti e vigneti, sia le pianure irrigue, destinate principalmente alla coltivazione di agrumi, ortaggi e alberi da frutto. Qui, come in altre zone del reggino, è in forte espansione la coltivazione del bergamotto.

Complessivamente, le aziende agricole della Locride sono circa 7.280, pari al 20% di quelle provinciali. Il numero di aziende agricole è decisamente diminuito nel corso degli anni, considerato che le aziende erano oltre 12.200 nel 1990. Questo dato conferma la tendenza allo spopolamento tipica delle zone rurali. La superficie totale (SAT) delle aziende agricole è pari a oltre 35.000 ettari; la superficie agricola utilizzata (SAU) è pari a poco più di 30.000 ettari.

L'analisi sull'utilizzazione delle superfici agrarie mette in evidenza la predominanza delle coltivazioni olivicole e agrumicole, che occupano poco meno di 10.000 ettari, pari a circa il 33% della SAU. Il 14,7% è utilizzato come seminativo e circa il 51% come prati e pascoli. Solo una piccola percentuale di SAU è destinata alla coltivazione di vite e ortive.

Le superfici a seminativi sono presenti soprattutto nei comuni di Platì, Careri, Ciminà, Casignana, Ardore, Bianco, Antonimina e Locri, dove sommano circa il 55% della SAU complessiva del territorio investita a seminativi.

I comuni maggiormente vocati alla coltivazione della vite sono Bianco, Stilo, Casignana, Locri, Caraffa del Bianco e Gerace. Il 55% della SAU a vite si concentra a Bianco e Casignana, dove vengono prodotti vini di qualità, quali il "Greco di Bianco passito" DOC.

Relativamente all'età dei conduttori agricoli e all'auspicato ricambio generazionale, questo processo è ancora lungi dal potersi considerare significativo. Mostrano una percentuale di giovani conduttori superiore alla media i Comuni di Casignana, Bianco, Locri, Sant'Ilario dello Ionio e Ardore.

La struttura agricola è incentrata prevalentemente sulle aziende gestite direttamente dal conduttore.

La maggior parte delle aziende impiega esclusivamente manodopera familiare, essendo estremamente ridotta la percentuale di aziende condotte con salariati e/o in compartecipazione. Nonostante il carattere di ruralità, la natura di area periferica di alcuni comuni e le difficoltà di sviluppo socio-economico, il territorio interessato mostra, per i principali indicatori di occupazione, andamenti che confermano un elevato dinamismo. Prevalgono gli attivi del settore primario con circa il 30%, mentre il settore terziario aggrega circa il 29% degli attivi. I comuni di San Luca, Platì e Bovalino sono quelli che hanno il maggior numero di occupati nel settore primario.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

La superficie investita ad olivo nella Locride è di circa 8.600 ha, rappresentando il 17% dell'olivicoltura reggina. Le caratteristiche pedoclimatiche di questo comprensorio favoriscono la diffusione della coltura dell'olivo e la produzione di un olio extravergine di particolare pregio, tanto che nel 2002 esso è stato inserito nell'elenco nazionale delle produzioni tipiche locali del Ministero dell'Agricoltura e, attualmente, è in attesa del riconoscimento del marchio DOP.

Nella zona collinare, la cultivar maggiormente rappresentata, soprattutto nei vecchi impianti secolari, è la "Grossa di Gerace". Negli impianti più recenti, generalmente irrigui, si è fatto ricorso anche ad altre varietà autoctone calabresi ("Carolea" e "Roggianella"), oltre che a varietà di provenienza extra regionale ("Nocellara messinese", "Nocellara del Belice", "Coratina", "Leccino", "Frantoio", ecc.) Nelle zone interne sono presenti due varietà locali, ovvero la "Ottobratica" e, più sporadicamente, la "Sinopolese".

Le problematiche evidenziate in merito al comparto olivicolo, nell'area della Locride, sono del tutto simili a quelle rilevate nell'area adiacente dell'Alta Locride, alla quale si rimanda per ogni approfondimento.

Comparto agrumicolo

Nell'area in esame, la superficie investita ad agrumi raggiunge circa 1.400 ha, concentrati prevalentemente nei comuni di Ardore, S. Ilario, Gerace, Locri. Sebbene la Locride costituisca un'area di elezione per la produzione di agrumi di qualità, da destinare prevalentemente al consumo fresco, da molti anni si registrano sofferenze di mercato inerenti alla commercializzazione delle varietà tradizionali di arancio e mandarino, imputabili alla saturazione del mercato da parte di produzioni estere ed extracomunitarie a basso costo. A fronte di quanto detto, si rileva un rinnovato interesse per le produzioni di limone e bergamotto. Tali coltivazioni, infatti, hanno subito un sostanziale incremento delle superfici investite, sia attraverso la realizzazione di nuovi impianti specializzati, sia a seguito della riconversione varietale (reinnesto). In particolare, gli impianti di bergamotto attualmente interessano una superficie stimata tra i 600 e 700 ha, ossia circa la metà dell'intera superficie investita a bergamotto in Calabria.

E' auspicabile che nei prossimi anni venga implementato il processo di rinnovamento varietale relativo alle arance e ai mandarini, anche attraverso estirpazione e reimpianto di colture ormai senescenti. Tale processo dovrà essere accompagnato da una capillare diffusione delle moderne tecniche colturali, in grado di ottimizzare le risorse e ridurre gli input esterni, nonché dall'applicazione di idonee strategie di commercializzazione e promozione dei prodotti.

Comparto viti-vinicolo

La superficie investita a vite da vino risulta pari a circa 500 ha, rappresentando circa il 30% dell'intera viticoltura reggina. I comuni dove la coltura è più diffusa sono Bianco, Casignana e Locri. Negli ultimi anni, in virtù di un crescente interesse del consumatore verso le produzioni enologiche locali, si è assistito ad una crescita delle superfici investite e, sull'impulso degli incentivi pubblici, alla nascita di piccole aziende viti-vinicole, a volte associate ad agriturismi, che producono vini destinati al mercato nazionale ed estero.

Tecniche colturale e varietà sono simili a quelle rilevate nell'area Alta Locride.

Nel comprensorio viene prodotto il vino "Greco di Bianco" DOC, per il quale bisogna evidenziare uno stato di crisi permanente per i problemi legati sia alla estrema polverizzazione delle superfici vitate e alla senilizzazione dei vigneti, sia alla carenza di realtà associative in grado di collocare efficacemente il prodotto sul mercato.

Comparto orto-frutticolo

La superficie investita ad ortive è di circa 447 ha. Attualmente, questo comparto è in forte espansione e sono sempre più numerose le aziende che si dedicano alla coltivazione specializzata di pomodoro, zucchino, fagiolino e fragole, prodotti destinati alla grande distribuzione organizzata ed alla vendita oltre i confini regionali. Sono presenti anche coltivazioni in serra, sia fredda che riscaldata, con utilizzo di tecnologie innovative di livello medio-alto, che coinvolgono aziende qualificate ed organizzate sia a livello produttivo che di mercato.

Per quanto riguarda i fruttiferi, la superficie investita è pari a circa 100 ha. Le produzioni sono destinate prevalentemente all'autoconsumo ed ai mercati locali. Negli ultimi tempi, sono stati realizzati nuovi impianti di fico e mandorlo.

Per il resto, vale quanto detto per l'area Alta Locride.

Comparto cerealicolo

La superficie investita a cereali si attesta intorno ai 2.000 ha, distribuiti soprattutto nei comuni di Antonimina, Benestare, Bianco, Caraffa del Bianco, Careri, Casignana, Ciminà, Ferruzzano, Gerace, Locri, Platì e Samo, a dimostrazione che la coltivazione di cereali si concentra nelle aree collinari e pedemontane dell'Aspromonte. Particolare importanza, tra i cereali, riveste il frumento duro e quello tenero, al quale sono destinati circa 850 ha. Significativa è la superficie destinata alla coltivazione di avena: circa 470 ha, di cui 100 nel solo comune di Casignana.

Va fatto rilevare che, nel comprensorio in esame, la superficie a seminativi (cereali) è diminuita nel corso degli anni e attualmente si presenta molto ridotta rispetto a quella interessata dalle foraggere permanenti (prati e pascoli), a testimonianza di una tendenza all'abbandono delle colture più impegnative e all'affermarsi di tipologie colturali di tipo più estensivo.

Comparto zootecnico

L'attività zootecnica rappresenta, nell'ambito del settore primario, uno dei comparti con maggiori potenzialità, che può contribuire in modo significativo ad un equilibrato sviluppo del territorio, valorizzando le superfici agrarie e forestali disponibili. Le produzioni zootecniche della Locride sono orientate sia alla produzione di carne che a quella del latte, quasi esclusivamente destinato alla caseificazione. Da questo punto di vista, le aziende casearie sono costantemente impegnate in azioni volte ad esaltare le caratteristiche qualitative dei prodotti e a garantire la loro igiene e sanità.

Per quanto attiene l'allevamento bovino da latte, presente lungo la fascia costiera e collinare, esso è attuato ricorrendo alle razze "Podolica", "Frisona" e "Pezzata Rossa". La filiera latte è organizzata in modo che i singoli produttori conferiscano il latte ad alcuni caseifici artigianali presenti sul territorio, alimentando un fiorente mercato di formaggi freschi e stagionati, ricotta e specialità a pasta filata, come fiordilatte e caciocavalli. Sul territorio si stanno diffondendo anche piccoli caseifici aziendali.

L'allevamento bovino da carne viene condotto alle quote più elevate, adottando la cosiddetta "linea vacca-vitello", che permette di ottenere carne di alta qualità, ma con basse rese al macello.

Per quanto riguarda l'allevamento ovi-caprino, esso sfrutta le razze autoctone locali (es.: capra aspromontana) che, per le loro caratteristiche di rusticità, risultano ottime pascolatrici e si adattano perfettamente alle caratteristiche del territorio, utilizzando terreni marginali o abbandonati. Il problema principale è quello di assicurare agli animali la necessaria quantità di pascolo per soddisfare le loro esigenze nutritive. Per tale motivo, le aziende più efficienti si sono evolute verso forme di allevamento semi-stanziale. Tuttavia, il pascolamento allo stato brado rimane la forma più

diffusa ed economica, anche se sovente viene eseguito irrazionalmente, lasciando pascolare le greggi sugli appezzamenti senza che gli stessi siano stati preventivamente suddivisi in parcelle. Il latte ovi-caprino viene di norma trasformato in azienda, in locali appositamente destinati alla caseificazione.

Nel comprensorio, la suinicoltura si presenta con due diverse tipologie di allevamento. La prima, più diffusa, è quella tipica familiare, destinata all'autoconsumo o alla vendita diretta dei suini pronti per il macello. L'altro modello di allevamento è quello che prevede l'ingrasso degli animali per scopi commerciali. In particolare, viene allevato il suino "pesante", per la preparazione degli insaccati e dei prosciutti, e il suino "leggero", per il consumo diretto. Le razze allevate sono: "Large White" e "Landrace". Le razze locali, in particolare il suino "Nero Calabrese", si ritrovano sporadicamente nell'area montana, dove sono allevate allo stato semi-brado.

Comparto foraggere e forestazione

Le foraggere sono presenti soprattutto a San Luca, Samo e Platì.

Il patrimonio boschivo del territorio ricade quasi totalmente nel Parco dell'Aspromonte ed è, pertanto, soggetto a tutela.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Il comprensorio, caratterizzato dalla coesistenza di ambienti costieri e montani, è particolarmente ricco di produzioni agroalimentari tradizionali. I comuni aspromontani forniscono principalmente i prodotti tipici della terra e i derivati del latte e della carne, mentre le zone costiere, oltre alle produzioni agricole, forniscono alcune specialità tipicamente marine.

La norcineria aspromontana può contare su una materia prima di grande qualità, il maiale nero calabrese, razza autoctona diffusa in Aspromonte e sulla Sila. I salumi ottenuti secondo il disciplinare di produzione possono vantare il marchio di qualità "salumi DOP di Calabria", attribuito a soppressata, capocollo, salsiccia e pancetta, produzioni che qui trovano una delle zone maggiormente vocate della Regione.

Particolare importanza tra i prodotti tipici del territorio rivestono i formaggi, tra i quali spicca il "Caciocavallo di Ciminà", eccellenza gastronomica a marchio De.C.O., riconosciuto Presidio della Fondazione Slow Food. L'area di produzione ricade nei comuni di Ciminà, Antonimina e parte del territorio dei comuni di Platì, Ardore e Sant'Ilario dello Ionio. La stagionatura minima è di un mese ma può essere consumato anche fresco, destinandolo per lo più alla griglia.

Nelle stesse zone si produce, in piccolissime quantità, il "Caciotto di Cirella di Platì", di latte vaccino intero e dalla tipica forma a pera, mentre il "Canestrato dell'Aspromonte" è diffuso, con piccole varianti, in tutto il territorio. Per le sue qualità organolettiche e la lavorazione tradizionale, il canestrato dell'Aspromonte è inserito nell'Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani di Slow Food.

I funghi e i prodotti del sottobosco sono un'altra delle risorse della zona meritevoli di valorizzazione. Pregiato anche il miele prodotto in Aspromonte, in quantitativi limitati e riservati quasi esclusivamente alla trasformazione, per il confezionamento di dolci e torroni.

Come già riferito per l'area dell'Alta Locride, anche qui viene prodotto l'olio EVO "Geracese della Locride" inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, nonché l'olio di bergamotto DOP "Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale".

Altri prodotti tradizionali ampiamente diffusi nell'area sono le conserve, gli ortaggi e le verdure sott'olio, le salse, le marmellate e le confetture. Da non dimenticare i prodotti spontanei di grande pregio qualitativo, come l'origano selvatico, i capperi, le lumache, gli asparagi, i carciofini selvatici, le erbe spontanee edibili e i frutti da consumo fresco o da trasformazione, le bacche di mirto da cui si ricava un ottimo digestivo.

Tra i prodotti da forno tradizionali, si segnala il pane di segale di Canolo, localmente "*Pani jermanu*".

La vitivinicoltura del comprensorio vanta la produzione a denominazione di origine controllata del Greco di Bianco passito DOC, un vino di antichissime origini, prodotto in quantità limitate e di notevoli qualità organolettiche. L'area della locride è inoltre zona di produzione dei vini appartenenti alla categoria IGT Locride.

Nei paesi di marina abbondano le preparazioni e le conserve a base di pesce come le acciughe e le sarde piccanti sotto sale. I prodotti tipici e la gastronomia tradizionale vengono esaltati nell'ambito di feste e sagre ad essi dedicate, come ad esempio ad Agnana Calabria, dove si celebra la sagra della pasta casereccia condita con sugo piccante a base di carne di capra.

Area Grecanica

L'area denominata "Area Grecanica" comprende 11 comuni: Bagaladi; Bova; Bova Marina; Brancaleone; Condofuri; Melito Porto Salvo; Palizzi; Roccaforte del Greco; Roghudi; San Lorenzo; Staiti.

Nell'area si colloca il Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 22 dell'ARSAC, la cui sede è ubicata a Melito Porto Salvo (RC).

LO SCENARIO

Il comprensorio si estende su una superficie di circa 460 Km², procedendo dal basso Jonio reggino sino all'Aspromonte, comprendendo così porzioni di territorio rivierasco, pedemontano e montano. L'area è caratterizzata da due tipologie di insediamenti. La prima, che è la più antica, è localizzata nella fascia tra i 300 e gli 800 m s.l.m., dove si osservano paesi arroccati su speroni rocciosi o edificati nei pressi delle fiumare. La seconda, più recente, comprende i paesi localizzati lungo la fascia costiera e collegati attraverso la SS 106. Stante la morfologia preminentemente acclive che caratterizza questo territorio, più del 50% dei terreni presenta pendenze superiori al 30%. La fascia costiera costituisce la porzione di territorio in cui si localizza gran parte dell'agricoltura produttiva. Essa è costituita da terreni in piano, solo leggermente acclivi, spesso situati nelle vallate e sottratti ai letti dei corsi d'acqua. I suoli, frequentemente di origine alluvionale, sono dotati di una discreta fertilità. Le aziende ivi presenti sono irrigue: l'acqua è garantita dalla sufficiente dotazione dei subalvei delle fiumare e viene distribuita dalla gestione consortile oppure resa disponibile attraverso pozzi privati. La maggior parte della superficie agricola è occupata dagli agrumi, bergamotto in particolare, ma sono presenti anche piccoli appezzamenti investiti ad annona e, con minore frequenza, colture ortive, anche sotto serra o tunnel. La fascia collinare comprende il territorio situato all'incirca tra i 300 ed i 600 metri s.l.m.. I terreni, scarsamente approvvigionati da punto di vista irriguo, vengono destinati prevalentemente alla coltivazione dell'olivo (circa 3.700 ettari). A cavallo tra la fascia costiera e quella collinare sono presenti numerosi vigneti, la cui produzione, abbastanza rinomata, ha ottenuto il riconoscimento IGT. Da considerare in secondo piano rispetto all'olivo, ma spesso importanti economicamente per le aziende del posto, sono le coltivazioni di foraggiere e di cereali. Infine, si raggiunge la fascia montana, situata a quote comprese tra 600 e 1.200 m. s.l.m., caratterizzata dalla predominanza di boschi di conifere, latifoglie e pascoli.

Nelle aziende agricole dell'area, è assolutamente prevalente la forma di conduzione diretta che si avvale di manodopera familiare. Il lavoro extra familiare viene svolto soprattutto da avventizi (operai a tempo determinato), che negli ultimi anni sono sempre più rappresentati da extracomunitari. Va fatto osservare che la presenza dei migranti nelle aree agricole sta producendo importanti trasformazioni funzionali e costituisce un elemento molto rilevante del vissuto rurale. Nel complesso, i residenti impiegati in agricoltura sono pari al 23% circa della popolazione totale attiva. In tutto il territorio è molto diffusa anche la conduzione "part-time" delle aziende.

Il quadro evolutivo dell'agricoltura del territorio grecanico rispecchia il trend osservato in molte altre zone della Calabria: negli ultimi tre decenni è stato caratterizzato per il calo del numero delle aziende agricole (-34%) e della superficie agricola utilizzata (-24%). Le aziende, prevalentemente di piccole dimensioni, fanno ricorso limitato all'impiego di mezzi tecnici (fertilizzanti, fitofarmaci, mangimi, ecc.), utilizzandoli anche in modo poco razionale e senza adeguate conoscenze in materia. Più recentemente, per effetto delle nuove normative comunitarie sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, numerosi agricoltori ed operatori del settore frequentano i corsi per perseguire l'abilitazione all'acquisto e impiego dei fitofarmaci, acquisendo le indispensabili informazioni sull'uso corretto e sui relativi pericoli legati all'impiego di questi prodotti. Ulteriori sforzi dovranno essere indirizzati verso la ricerca e la divulgazione di soluzioni ammesse in agricoltura biologica, efficaci per il controllo delle patologie e dei parassiti, con le quali ottenere anche un miglioramento quali-quantitativo delle produzioni.

La mancanza di associazionismo e la scarsa cultura di impresa sono gli elementi cardine su cui ruota l'insuccesso produttivo della maggior parte delle aziende agricole. Si può affermare che la polverizzazione della proprietà rimane il vincolo maggiore per lo sviluppo di un'agricoltura moderna e competitiva. Si avverte il limitato ricorso all'uso di marchi tipici e certificazioni di qualità dei prodotti locali che, proprio per questo motivo, non sempre riescono a spuntare prezzi remunerativi e ad essere commercializzati in mercati diversi da quello locale. Inoltre, la mancanza di strategie di filiera in tutti i settori produttivi, determina una scarsa attenzione verso il cliente finale ed una bassa qualità dei servizi offerti, che non permette di attribuire alcun valore aggiunto ai prodotti, salvo qualche rara eccezione.

Nell'area grecanica, le risorse naturali, espresse soprattutto dal Parco Nazionale dell'Aspromonte, sono la vera ricchezza da valorizzare. Insieme all'agricoltura ed all'artigianato di pregio, il turismo è una delle risorse economiche endogene di più grande significato su cui puntare per lo sviluppo dell'area. Punti di forza sono rappresentati dalla permanenza, specie nelle aree interne, di molte tradizioni locali, dalla presenza di minoranze etniche e linguistiche, dal radicato senso dell'ospitalità e dalla presenza di associazioni culturali e ambientaliste. Di recente, si è andata riaffermando una visione dinamica della conservazione del patrimonio culturale agricolo, visto anche come leva per uno sviluppo locale sostenibile, e sono state sviluppate iniziative finalizzate alla riattivazione dei fattori culturali, che hanno stimolato il senso del luogo e l'azione comunitaria sull'uso delle risorse ambientali e culturali locali a partire dalla produzione agroalimentare, favorendo la presenza di numerose aziende che producono con il metodo biologico. Sono aumentate, inoltre, le iniziative di diversificazione dell'attività agricola secondo il principio della "multifunzionalità", quali circuiti agrituristici, enogastronomici, fattorie didattiche, ecc.: tutte iniziative che permettono di entrare direttamente a contatto con le realtà rurali e riscoprirne il valore intrinseco.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

Comparto olivicolo

La coltivazione dell'olivo viene praticata in tutti i comuni dell'area, tra i 150 ed i 750 metri s.l.m, soprattutto San Lorenzo e Bagaladi. Le varietà più coltivate sono la "Sinopolese" e la "Ottobratica", e solo di recente sono state introdotte nuove varietà, quali la "Carolea", la "Cassanese", la "Nocellara del Belice", ecc. La superficie olivicola media per azienda è di circa un ettaro; pertanto, la conduzione prevalente è il "part-time". La maggior parte degli oliveti è costituita da alberi secolari, di grandi dimensioni, con sestri d'impianto ampi e irregolari. E' molto diffuso, inoltre, il pascolo nelle superfici olivetate. Nonostante l'importanza che riveste questo comparto, pochi sono effettivamente gli impianti moderni e razionali. L'irrigazione è effettuata solo nei giovani impianti, mentre gli interventi fitosanitari sono limitati alla lotta contro la mosca dell'olivo. La meccanizzazione aziendale è sempre carente, spesso affidata al contoterzismo per le lavorazioni del terreno. La raccolta delle olive inizia a novembre e si protrae fino a maggio-giugno. Se in passato si aspettava la cascola naturale sulle reti, oggi sempre più aziende ricorrono alla raccolta meccanica o agevolata con gli scuotitori portatili. La maggior parte della produzione di olive viene trasformata in zona nei numerosi frantoi (la maggior parte di essi ricade nei comuni di Condofuri e S. Lorenzo). La commercializzazione dell'olio per lo più viene effettuata in azienda al dettaglio o al commerciante all'ingrosso.

Comparto agrumicolo

La coltivazione degli agrumi è localizzata prevalentemente nella fascia costiera ed in parte nei fondovalle delle fiumare, occupando una superficie complessiva di circa 1500 ettari. La specie più diffusa è il bergamotto, con oltre 1000 ha. L'area grecanica rappresenta uno dei pochi areali di coltivazione italiani e mondiali di bergamotto. Nonostante le numerose vicissitudini negative, contraddistinte da forti flessioni delle superfici sottratte dall'urbanizzazione e dalla caduta dei prezzi dell'essenza, ritenuta dai francesi cancerogena, la coltivazione del bergamotto conserva in

questa parte di territorio calabrese tradizioni consolidate da tempo. Uno degli aspetti positivi legati alla coltivazione di questa specie è la diffusione di industrie di trasformazione dell'essenza: nella zona costiera ne sono presenti circa dieci, la maggior parte delle quali site nel comune di Melito Porto Salvo. Nel comune di Brancaleone esistono due società cooperative che, oltre all'estrazione dell'essenza, ne curano anche la commercializzazione. Infatti, se fino a poco tempo fa la concentrazione dell'offerta e la sua commercializzazione era assicurata soltanto dal Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria, negli ultimi anni, la crescita del numero dei produttori come risposta all'aumento della domanda di prodotto, ha stimolato la nascita di nuovi centri di estrazione e commercializzazione, sia in forma associata che in forma singola. Fino a qualche anno fa, la produzione di bergamotto era quasi interamente destinata alla trasformazione industriale per l'estrazione dell'essenza, ingrediente indispensabile di molti prodotti di profumeria, ma oggi, viste le sue straordinarie proprietà, il bergamotto ha trovato impieghi alternativi sia in campo aromatico (canditi, the, liquori, prodotti di gelateria e pasticceria) sia in campo farmaceutico, come antisettico e antibatterico e per la cura del colesterolo. Il bergamotto fresco è presente in tutte le principali insegne della grande distribuzione, nei punti vendita al dettaglio e anche nei mercati all'ingrosso. Il 10% del prodotto fresco va all'estero, con interessanti prospettive di sviluppo. Numerose sono le imprese che si sono specializzate nella produzione di liquori, amari e bibite dissetanti. Infine il "pastazzo", costituito dal residuo della lavorazione del frutto, viene impiegato in zootecnia per l'alimentazione del bestiame.

Comparto viticolo

La vite, in passato assai diffusa sul territorio, ormai occupa un ruolo marginale, registrandosi una forte contrazione delle superfici, avvenuta soprattutto a seguito delle politiche comunitarie indirizzate a fornire premi all'estirpazione. Dalla modestissima ampiezza delle aziende viticole (circa 0,5 ettari) si deduce che la viticoltura nella zona è un'attività sostanzialmente complementare e per lo più destinata all'autoconsumo. Fanno eccezione i comuni di Palizzi e Bova, dove si concentra oltre il 65% dell'attuale superficie vitata e dove si produce un ottimo vino che da alcuni anni ha ottenuto la denominazione I.G.T. "Palizzi", incentivando la costituzione di associazioni di produttori e la nascita di cantine sociali.

Comparto orticolo

Nell'area grecanica, l'orticoltura rappresenta certamente una realtà emergente e suscettibile di un forte sviluppo, anche in considerazione del clima ad essa favorevole e della buona disponibilità irrigua del territorio. Così, se da un lato si assiste ancora alla presenza di piccole aziende (circa 0.3 ettari in media), dove le produzioni orticole sono destinate in prevalenza all'autoconsumo, dall'altro lato, lungo la fascia costiera, esistono aziende progredite di piccole e medio-grandi dimensioni, dove l'orticoltura specializzata viene condotta ad alti livelli sia tecnologici che imprenditoriali, avvalendosi di serre e serre-tunnel, soprattutto per la produzione ortaggi destinati al mercato del prodotto fresco del Centro e del Nord Italia, e spesso anche ai mercati esteri.

Comparto cerealicolo

Le superficie destinata alle colture cerealicole è circa un terzo della S.A.U. dell'intero comprensorio ed è occupata per la maggior parte dal frumento duro. I cereali sono coltivati soprattutto nelle zone collinari, dove le aziende vi destinano in media circa 1,6 ettari della loro superficie. Il prodotto è destinato prevalentemente all'autoconsumo; la produzione destinata all'esterno dell'azienda rappresenta solo il 6% circa della produzione lorda vendibile.

Comparto zootecnico

Gli allevamenti ovi-caprini, soprattutto di razza "Comisana", hanno una consistenza media di circa 90-110 capi, ma le aziende hanno a disposizione superfici che generalmente non sono sufficienti a soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali. Pertanto, è uso comune il ricorso all'affitto di

superfici pascolive e, in alcuni casi, si pratica il pascolo errante. Il solo pascolo, comunque, risulta inadeguato al fabbisogno nutrizionale degli animali, ma la dieta non viene mai integrata con mangimi. L'allevamento bovino è presente in piccole aziende, che ospitano circa 8-10 capi. La razza "Pezzata rossa" e la "Podolica", per le loro caratteristiche di rusticità, sono quelle che si sono adattate meglio nelle zone costiere e di bassa collina. Sul territorio sono presenti anche allevamenti suinicoli ed avicoli e molto comuni sono gli allevamenti di api, ma in genere si tratta di attività di modeste dimensioni, a carattere familiare ed hobbistico.

Comparto floricolo

Sul territorio esistono alcune aziende dedite alla coltivazione di fiori e piante ornamentali e d'appartamento (garofano, crisantemo, ciclamino, gerbera, kentia, ecc.), praticate in serre e serre-tunnel, con un'estensione complessiva di circa 20 ha, dislocati lungo la fascia costiera. Il grado di professionalità in questo settore è da considerarsi medio-alto. Le produzioni sono collocate sui mercati locali, nazionali ed esteri.

Comparto agriturismo

La legge regionale del 30 aprile 2009, n. 14 disciplina l'esercizio dell'attività agrituristica, didattica e sociale nelle aziende. La Regione, in armonia con i programmi di sviluppo rurale dell'Unione Europea e dello Stato, con i propri strumenti di programmazione, sostiene l'agricoltura anche mediante la promozione di forme idonee di turismo nelle aree rurali. Turismo rurale e agriturismo sono termini di uso comune: riflettono gli orientamenti che una parte di turisti manifesta a vantaggio di forme di vacanza svolte nelle località rurali. L'agriturismo è una pratica abbastanza diffusa tra le aziende agricole e ha ampiamente dimostrato di dare un apporto significativo al sostegno dell'agricoltura e all'avvio nelle aree rurali di processi di sviluppo sostenibili ed endogeni, volti a salvaguardare i valori che esse rappresentano e a valorizzarne le risorse presenti in un'ottica non più soltanto agricola e produttivistica, ma integrata e multifunzionale. Fra le conseguenze immediate di questa evoluzione dell'azienda agricola vi sono il mantenimento del presidio umano nelle aree rurali, molte delle quali ancora interessate da forti fenomeni di spopolamento, e l'avvio di modalità di gestione delle risorse locali e di dinamiche territoriali nuove. Il rapporto che si instaura tra attività agricola-turistica e territorio seleziona i modi di impiego delle risorse, in quanto fa riferimento a valori, norme e modalità d'azione atipici rispetto a quelli della precedente organizzazione esclusivamente agricola delle aziende e dell'area in cui queste sono localizzate. Lo stretto rapporto tra comunità insediata e territorio e valorizzazione delle risorse endogene (naturali, paesaggistiche, architettoniche, culturali, storiche, produzioni agroalimentari tipiche, gastronomiche, ecc.) che la pratica dell'agriturismo implica, pone questa attività come uno degli strumenti più efficaci nel ridefinire l'azione della società locale nel suo produrre e strutturare il territorio.

LE PRODUZIONI DI "NICCHIA"

Si ricordano i già citati "Bergamotto DOP"; "Salumi di Calabria DOP"; "Olio extra vergine di oliva di Calabria IGP"; "Vino di Palizzi IGT". Tra le produzioni zootecniche, particolare menzione va data alla De.C.O. "Caprino D'Aspromonte", prodotto nel comune di Roccaforte del Greco.