

LA FRAGOLA DELLA BASILICATA: una storia lunga più di mezzo secolo, verso il prestigioso riconoscimento IGP



14 maggio 2024, ore 19 – Via Nizza 56 – Roma

L'evento si inserisce nel programma "Conoscere la Basilicata", finalizzato a raccontare la Basilicata contemporanea e il territorio, attraverso le sue eccellenze.

La nostra Associazione guarda con attenzione ai fenomeni di crescita di una Basilicata contemporanea, spaziando in diversi ambiti, evidenziando eccellenze lucane e percorsi virtuosi, tecniche innovative e best practice dell'impresitoria lucana anche in agricoltura.

I nostri ospiti **Aniello Crescenzi**, *Direttore dell'ALSIA*, e **Salvatore Pecchia**, *Coordinatore Comitato Promotore IGP*, ci faranno conoscere un importante prodotto dell'economia lucana, la Fragola della Basilicata, la sua storia lunga più di mezzo secolo e l'ambizione al prestigioso riconoscimento IGP.

Parleremo di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, del ruolo e dei servizi dell' **ALSIA – Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura**, con particolare riferimento alle **Produzioni Agroalimentari di Qualità**, fra cui rientra la **Fragola della Basilicata**; della nascita del Comitato Promotore e del Progetto per il riconoscimento IGP presso l'Unione Europea, dell'importante lavoro di ricostruzione storica, economica e tecnica sulla presenza della fragola in Basilicata, che è stato necessario per la stesura del fascicolo di candidatura, in cui è evidenziato il passaggio dalla tradizione alla produzione; dei ritorni positivi in termini economici, sociali e di reputazione, attesi dal riconoscimento IGP.

Dopo la conferenza, degustazione di fragole offerte dai produttori.



[SCARICA LA LOCANDINA](#)

Programma

Saluti: Eleonora Locuratolo, presidente Associazione dei Lucani a Roma

Sviluppo e Innovazione in Agricoltura: Aniello Crescenzi, Direttore di ALSIA

L'oro rosso della Basilicata verso l'IGP: Salvatore Pecchia, Coordinatore Comitato Promotore IGP

Degustazione: Fragole della Basilicata

Al termine Cena (*facoltativa*) al vicino ristorante RIVER

Info e prenotazioni: info@lucaniroma.it

Per saperne di più su **questa eccellenza lucana** rimandiamo all'articolo dell' **ALSIA** [La-Fragola-della-Basilicata-verso-l'IGP](#) riportato di seguito

“Colore rosso chiaro e brillante, sapore dolce fruttato e intenso, polpa consistente, allietta i palati dei consumatori da novembre a maggio. E' la Fragola della Basilicata, ... Prodotto eccellente e oro rosso della Basilicata - afferma Aniello Crescenzi, direttore dell'Alsia - per il quale l'Agenzia ha contribuito, insieme al Comitato Promotore e al CNR, alla stesura del fascicolo di candidatura per il riconoscimento IGP presso l'Unione Europea. Un lavoro di ricostruzione storica, economica e tecnica sulla presenza della fragola in Basilicata in cui è evidenziato il passaggio dalla tradizione alla produzione. L'avvio della coltura della fragola in Basilicata, infatti, risale al 1961 e avviene a **livello sperimentale** nei diversi territori indicati dalla tradizione (**Vulture, Val d'Agri, Metapontino, Lagonegrese**). Anche la provenienza degli addetti alla raccolta la identifica come una **coltura che appartiene a gran parte dei lucani**, infatti, molti di loro provenivano non solo dalle aree del metapontino, **ma anche dall'area Sud della Basilicata, dai comuni di**

Castelsaraceno, San Chirico Raparo, Roccanova, Castelnuovo Sant'Andrea, Noepoli, Senise, San Giorgio Lucano.

Poi le favorevoli condizioni pedo climatiche del Metapontino e la maggiore predisposizione dei suoli alla coltura e l'elevata qualità dei frutti hanno determinato il consolidamento della produzione nei comuni del Metapontino, **raggiungendo standard qualitativi elevati grazie alle conoscenze e competenze maturate dagli imprenditori agricoli, ma sempre senza perdere l'identità collettiva di un prodotto culturalmente e tradizionalmente "della Basilicata".**

La Fragola della Basilicata è il fiore all'occhiello del comparto ortofrutticolo. Occupa una superficie di coltivazione di **1100 ettari, 10.000** sono i lavoratori impiegati nei comuni dell'areale di coltivazione, **500.000** i quintali di vendita per un fatturato generato di **130 milioni di euro**, di cui il **65%** commercializzato attraverso il sistema delle O.P. Numeri importanti che consolidano il posizionamento della nostra eccellenza sul mercato e che costituiscono il **22% del PIL agricolo**. "Grazie alla grande capacità imprenditoriale delle OP - conclude Aniello -, oggi la Fragola della Basilicata viene commercializzata in Italia e anche all'estero, principalmente in Germania e Svizzera ed è presente nei maggiori mercati della GDO dove viene acquistata a costi superiori rispetto alla concorrenza, perché garanzia di qualità e bontà." Dopo la riunione di pubblico accertamento convocata dal Masaf lo scorso 9 aprile 2024, in cui è stato letto e approvato il disciplinare della Fragola della Basilicata IGP, la documentazione verrà pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale Italiana e trasmessa agli uffici competenti a Bruxelles per ulteriore valutazione prima del riconoscimento ufficiale, generando sul territorio un impatto molto positivo a livello economico, reputazionale e sociale."