

Focus

MEPLASUS, ricerca e sperimentazione sulle piante officinali nell'ottica della sostenibilità

Il progetto di cooperazione transnazionale è stato approvato dalla Regione Basilicata nel 2020, e punta a modelli innovativi e di economia circolare



Campo di melissa.

Data: 07 lug 2021

Il cambiamento dello stile di vita dei consumatori, da alcuni anni orientati all'uso di prodotti salubri e salutari e più attenti alla sostenibilità ambientale, ha fatto registrare la riscoperta del sapere, delle tradizioni e degli antichi sapori che li inducono all'uso di prodotti naturali, Piante Officinali (PO) incluse, per scopi estetici, terapeutici e nutrizionali.

Una crescente attenzione nei confronti delle PO si è registrata anche in Basilicata, regione che vanta oltre 400 specie di erbe officinali autoctone, tra coltivate e selvatiche, che caratterizzano molti paesaggi, rappresentano buone realtà produttive e sono un elemento essenziale delle tradizioni alimentari, gastronomiche e produttive locali, legandosi alla storia e alla cultura di numerosi luoghi. Il recente decreto legislativo n. 75 del 21 maggio 2018 - *Testo unico in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali* ([Clicca Qui](#)) ha introdotto nuove regole per la coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle PO, considerate a tutti gli effetti attività agricole, e previsto l'istituzione di un «Registro» nel quale sono elencate le varietà ammesse alla commercializzazione.

Il maggiore coinvolgimento degli agricoltori lucani a coltivare e/o trasformare tali specie e, quindi, lo sviluppo di una filiera delle officinali, è legato all'azione dell'Agenzia lucana ALSIA che, di concerto con il TAVOLO PO nazionale ed il CREA, ha sperimentato tecniche di coltivazione adatte alle aree interne della Basilicata, in particolare alle aree parco, puntando alla valorizzazione di specie erbacee spontanee locali, quali la salvia, il rosmarino, la genziana, il carciofo selvatico, l'origano, la menta puleggio, la bardana e la melissa, che spesso si caratterizzano per un altissimo contenuto di principio attivo. Tale azione ha spinto un gran numero di coltivatori a partecipare a progetti candidati a finanziamento, ad associarsi tra di loro e ad incrementare le superfici coltivate. Quest'ultimo aspetto emerge sia dal confronto dei dati ISTAT (nel decennio 2000-2010 alla contrazione del 83,3% del numero di aziende si è contrapposto l'aumento del 51,9% della superficie dedicata, tradottosi in un aumento considerevole della superficie media per azienda, da 0,26 a 2,36 ettari, di poco inferiore alla media nazionale pari a 2,45 ha/azienda) sia dai dati di monitoraggio eseguito dell'ALSIA Basilicata nel 2019 che ha rilevato incrementi sia del numero di aziende (oltre il 400%) sia della superficie coltivata (circa il 239%).

In Basilicata operano due principali forme organizzate di operatori: la **Cooperativa Sud-Officinale** di Irsina (MT), con 16 ettari di terreni irrigui nella piana del fiume Bradano a circa 120 metri s.l.m., e la **Lucana Officinali Soc. Coop.** con circa 70 ettari di superficie situati prevalentemente nel Pollino. Quest'ultima, dal 2016 è stata certificata secondo lo standard ISO 22005 per la rintracciabilità di filiera che prevede l'applicazione di criteri di agricoltura integrata. Inoltre, nel 2017, grazie all'aggregazione di circa 270 aziende, è nata la rete d'impresa **Orti lucani piante officinali (O.L.P.O.)**, finalizzata ad incentivare le coltivazioni di PO e aumentare la capacità innovativa e competitiva delle imprese partecipanti attraverso la collaborazione tra le imprese, la condivisione di informazioni, lo svolgimento di attività in comune e gli scambi di prestazione e l'esercizio in comune di una o più attività.

La microfiliera delle PO lucane coinvolge la società EVRA Italia di Lauria (PZ), una delle poche realtà innovative italiane in cui si lavorano piante coltivate o spontanee. L'impianto EVRA che realizza l'intero ciclo di estrazione e lavorazione degli estratti lavora su due linee di estrazione di principi attivi e trasformazione di una trentina di specie che generano prodotti finiti di qualità superiore tra integratori alimentari a matrice vegetale ed estratti in polvere ([Clicca qui](#)). Alcuni prodotti hanno ottenuto anche riconoscimenti, generando, conseguentemente, ricadute positive sugli agricoltori che conferiscono la materia prima.

Negli ultimi dieci anni i Piani di Sviluppo Rurale della Basilicata, nell'attuazione degli obiettivi della politica europea, hanno attivato processi innovativi volti ad accrescere la competitività e la sostenibilità

delle filiere e ad incrementare le produzioni, ponendo maggiore attenzione anche alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari lucani, al fine di valorizzarli e potenziarne il loro peso contrattuale. In tale processo sono state finanziate le filiere dei maggiori comparti agricoli (Cerealicoltura, Ortofrutticoltura, Zootecnica da carne, Zootecnica da latte, Vitivinicoltura, Olivicoltura) e quelle cosiddette “filiere minori” in grado di influire altrettanto positivamente sullo sviluppo socio-economico di alcune aree lucane. Nell’attuale fase di programmazione 2014-2020 delle 19 filiere agroalimentari lucane finanziate (Misura 16.0 “Valorizzazione delle filiere agroalimentari”) il 21%, ovvero 4, sono “filiere minori” e una di queste, la **Filiera Lucana delle Erbe Officinali (F.L.E.O.)**, è relativa alla produzione e trasformazione.

Il partenariato F.L.E.O. finanziato nell’ambito del “consolidamento delle filiere regionali”, mira a stimolare ed incentivare la creazione di una rete stabile tra aziende di produzione, lavorazione e trasformazione delle erbe officinali da conferire prevalentemente al mercato locale dell’azienda Lucano 1894 s.r.l. Il progetto F.L.E.O. intende “caratterizzare e valorizzare i prodotti della filiera con il territorio di origine” e “migliorare la competitività delle aziende di produzione e lavorazione mediante la realizzazione di impianti sperimentali e/o di investimenti materiali ed immateriali e/o la definizione ed attuazione di un disciplinare di produzione nonché realizzare un *marchio di certificazione* di prodotti trasformati o semi lavorati (alimentari, cosmetici, liquori) orientata al *mercato turistico*”. Il partenariato, di nuova costituzione, è formato da 53 partner di cui 3 pubblici, che operano sull’intero territorio regionale con particolare riferimento all’area del Lagonegrese-Pollino. L’analisi della distribuzione per fasi della filiera evidenzia una prevalenza degli operatori della produzione (25), seguiti da quelli della trasformazione (18) e da quelli della commercializzazione. Sono presenti anche 5 operatori che forniscono altri servizi connessi al progetto di filiera, di cui 3 tra università e centri di ricerca. Il partner capofila è l’azienda agricola Pasquale Vena con sede legale a Ferrandina (MT) produttrice del noto Amaro Lucano la cui ricetta prevede l’impiego di numerose erbe officinali.

Il partenariato F.L.E.O., arricchitosi di altri membri ha candidato, nell’ambito della sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”, il progetto “Valorizzazione di Piante Officinali attraverso un prodotto con alto profilo Territoriale (VAL.P.O.T.)”. Il progetto, è stato ammesso a finanziamento nel mese di luglio del corrente anno.

Quello delle PO, però, rimane ancora un comparto di nicchia. Al fine di ottenere il suo massimo rendimento è necessario continuare nelle azioni di ricerca e sperimentazione. In questa logica di sostenibilità si inserisce il progetto di cooperazione transnazionale **MEPLASUS** (MEDicinal PLAnts in a SUSTainable Supply chain. Experience of land-use practices), approvato dalla regione Basilicata nel dicembre del 2020. Al MEPLASUS partecipano enti di ricerca stranieri (Università di Belgrado – Facoltà di Agraria e Institute of Plant Breeding and Genetic Resources Hellenic Agricultural Organization – DEMETER) e lucani, CREA Politiche e Bioeconomia (capofila), UNIBAS e ALSIA, e numerosi stakeholder (tra i quali EVRA Italia) operanti in Basilicata, nei diversi step che caratterizzano la filiera produttiva. Il progetto, inoltre, in una logica sistemica prevede **produzioni di PO secondo modelli innovativi** di filiera, **anche di economia circolare ovvero** orientati al recupero, valorizzazione e riutilizzo degli scarti di produzione e trasformazione (sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie “verdi”) che favoriscono la competitività economica dei produttori e trasformatori di PO e la loro sostenibilità ambientale, attraverso la realizzazione di una piena integrazione tra mondo della ricerca e mondo produttivo.

Le diverse progettualità in atto consentono il rafforzamento delle microfiliere locali delle PO presenti in regione per rispondere ad una maggiore e qualificata richiesta da parte dei consumatori di prodotti con elevati standard qualitativi da poter adoperare come alimenti, integratori alimentari, cosmetici, farmaci, mangimi e prodotti veterinari, agro-farmaci, ma anche prodotti per l'industria tintoria, conciaria e per la casa.

Maria Assunta D'Oronzio

Ricercatrice CREA Politiche e bioeconomia

Carmela Sica

Agronomo, dottore di ricerca in Genio Rurale

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it