

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“FRAGOLA DELLA BASILICATA”
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ART. 1

DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta “Fragola della Basilicata” è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di produzione.

ART. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'Indicazione Geografica Protetta “Fragola della Basilicata” designa i frutti della fragola coltivata (*Fragaria x ananassa*), del genere *Fragaria*, famiglia delle *Rosaceae*, ed è riservata ai frutti di fragola derivanti da coltivazioni effettuate nella zona geografica delimitata dal presente Disciplinare, distinta per una produzione a partire da novembre fino a tutto giugno, di un'ampia gamma di varietà di seguito indicate:

Sabrosa, Inspire, NSG 203, NSG 465, NSG 207, Sabrina, Melissa, Marisol, Flavia, Ardea, Arvem, Elide, Flaminia, Koinè, Ligea, Limvalnera, Marielouise, Medì, Nabila, Partenope, Primavera, Red Sayra, Red Samantha, Red Shaida, Red Sara, Renewal, Pajaro, Tudla, Thetis.

Caratteristiche dei frutti

- Forma Conico allungata
- Colore Rosso chiaro, intenso, brillante.

Caratteristiche qualitative

- Sapore naturalmente dolce e fruttato
- Frutti provvisti di calice
- Gradi brix non inferiori a 7,5°
- Acidità titolabile non superiore a 9 meq/100 g
- Consistenza non inferiore 550 g/cmq.

Calibro

I frutti destinati al consumo fresco devono avere un calibro minimo di 25 mm.

Caratteristiche sanitarie ed estetiche dei frutti:

- Integri e senza danni
- Puliti, privi di sostanze estranee visibili
- Sani, esenti da marciumi e da residui visibili di prodotti fitosanitari
- Esenti da parassiti.

ART. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Fragola della Basilicata” comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico, Tursi.

ART. 4

PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna il prodotto in entrata e in uscita. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori (e dalla tenuta dei registri di produzione e condizionamento). Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5

METODO DI OTTENIMENTO

Possono fregiarsi della denominazione “Fragola della Basilicata” le produzioni ottenute con tecniche di coltivazione ordinarie. La coltivazione avviene sia in coltura protetta sia in pieno campo, in suolo e fuori suolo.

Le piante devono rispettare i requisiti relativi alla certificazione fitosanitaria e genetica del materiale di propagazione. Si possono utilizzare le tipologie di pianta a radice nuda/pianta fresca, cima radicata e frigoconservata.

I sestri di impianto devono essere quelli ordinariamente adottati atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta, oltre a una normale areazione e soleggiamento della stessa. La densità di piante è variabile fino a un massimo di 80.000 piante/ha in pieno campo e serra-tunnel serra, e 150.000 piante/ha nel fuori suolo. La produzione unitaria massima consentita di “Fragola della Basilicata” è fissata in quintali 500 per ettaro in pieno campo e serra tunnel e in quintali 1000 per ettaro per la coltivazione in fuori suolo.

Gestione del suolo

Nella gestione del suolo si assicura un equilibrio pedologico volto a salvaguardare la fertilità del suolo adeguata per la coltivazione.

Irrigazione

L'irrigazione deve essere effettuata in maniera localizzata tramite ali gocciolanti disposte sotto la pacciamatura; l'apporto di acqua è in base alle condizioni climatiche ed alla fase fenologica della coltura.

Controllo delle infestanti

Il controllo delle infestanti viene assicurato grazie all'uso della pacciamatura ed è ammesso anche il diserbo tra le file.

Difesa fitosanitaria

La difesa fitosanitaria viene condotta secondo le metodologie previste dalla Produzione Integrata Obbligatoria per il controllo di patogeni e parassiti (Direttiva europea 2009/128/CE).

Raccolta

Il periodo di raccolta della “Fragola della Basilicata” è compreso tra il mese di novembre e quello di giugno. Nella raccolta si selezionano i frutti che presentano uno stadio di maturazione omogeneo e rispettano le caratteristiche dei frutti e qualitative di cui all’art. 2, previste per la commercializzazione. La raccolta deve essere effettuata manualmente e i frutti devono essere provvisti di calice.

Le tecniche di coltivazione in suolo e fuori suolo, come la gestione della fertilizzazione, del controllo dei parassiti e patogeni, le tecniche di forzatura, sono le medesime; l’unica differenza sta nell’uso del substrato colturale. In coltura fuori suolo si possono utilizzare i seguenti substrati:

- fibra di cocco
- lana di roccia
- perlite.

La coltivazione protetta (serra, tunnel serra) rispetto al pieno campo prevede la stessa gestione tranne che per la copertura delle strutture con film plastici.

Conservazione

È ammesso l’utilizzo di celle frigorifere per la frigo-conservazione di massimo 3 giorni.

ART. 6

LEGAME CON L’AMBIENTE GEOGRAFICO

L’Indicazione Geografica Protetta “Fragola della Basilicata” si basa sulla qualità del prodotto e ha un pregresso nella storicità della coltivazione e dell’uso della fragola in Basilicata.

Qualità

La qualità è dovuta a fattori specifici della zona geografica, che favoriscono la coltivazione della fragola: pedologici, climatici e umani. Tali fattori agiscono in connessione tra loro ed hanno determinato la notorietà del prodotto rispetto al luogo, tanto da identificarlo con il nome di “Fragola della Basilicata”.

Il territorio di produzione è contraddistinto dalla presenza di terreni e condizioni climatiche particolarmente idonee, che influenzano direttamente la qualità dei frutti. In una vasta pianura alluvionale il terreno, con pH compreso tra 6,5 e 7,5, ben drenato, con sabbia, limo e argilla nelle medesime proporzioni, è perfettamente adatto alla coltivazione della fragola. A questo si aggiunge un’ottima qualità dell’acqua utilizzata per irrigazione, che presenta una conducibilità di 500 microsiemens/cm. La combinazione di questi parametri conferisce alla coltivazione della fragola condizioni colturali ottimali, accrescendo note positive nelle sue caratteristiche.

Il clima, mite anche nella stagione invernale (temperature medie di 10,5 °C e minime di 1,3 °C, che raramente si attestano al di sotto di 0°C), è caratterizzato da scarsi sbalzi termici e una piovosità media di circa 550 mm, distribuiti nei periodi autunno-vernini. La quantità di radiazione solare annua risulta tra le più elevate d’Europa e, tutti insieme, favoriscono un adeguato sviluppo vegeto-produttivo della fragola. Queste condizioni

determinano inoltre produzioni costanti nel tempo, da novembre a giugno, esaltando le caratteristiche qualitative e al consumo.

Infine, la lunga esperienza accumulata dagli agricoltori nella coltivazione della fragola ha permesso di valorizzare al meglio il rapporto vocazione territoriale/potenzialità delle diverse varietà, connubio fondamentale per l'ottenimento di frutti di qualità. L'assortimento varietale della "Fragola della Basilicata" di cui all'art. 2 è infatti ampio e deriva dalla sintesi equilibrata operata dai produttori sulla capacità di adattamento delle varietà all'ambiente di coltivazione.

L'elevata qualità della fragola è stata confermata dall'attività sperimentale condotta presso l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Pubblica "Pantanello" di Metaponto (ALSIA-Regione Basilicata), Unità Operativa nel Gruppo di Lavoro "Fragola" nell'ambito del Progetto finalizzato MiPAAF-Regioni *Liste di orientamento varietale dei fruttiferi (1993-2015)*. Complessivamente il quesato Progetto ha svolto valutazioni comparative su cinque regioni meridionali (Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna) nelle annate 2002-2008 e 2010-2014. Gli esiti sono stati pubblicati nei volumi della *Monografia di cultivar di fragola*, a cura di W. Faedi *et al.*, Roma, MiPAAF-CRA 2009 e 2015. Da questi risulta che la "Fragola della Basilicata" nelle sue varietà in coltivazione è di qualità superiore rispetto ad altri areali di coltivazione meridionali per consistenza, gradi Brix e minore acidità, riportate nell'art. 2 del presente Disciplinare.

Tali caratteristiche di qualità hanno portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che apprezzano la "Fragola della Basilicata" e in sede di acquisto ne riconoscono il maggiore prezzo rispetto a fragole di altra provenienza (fonti esterne: Ministero dello Sviluppo Economico-Osservatorio prezzi, ultima ricognizione 22 gennaio 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. - Mercato Agroalimentare di Milano; Veronamercato S.p.A. - Consultazione listini).

Storicità della coltivazione e dell'uso

Dal punto di vista del pregresso della storicità nella coltivazione e nell'uso della fragola in Basilicata, esso si fonda e racchiude fattori:

- culturali (definizione di areali privilegiati in età greco-romana a cominciare proprio dal Metapontino, ossia la fascia costiera della Basilicata sul Mare Ionio);
- tradizionali (la fragola nell'alimentazione locale e nella farmacopea);
- sperimentali (l'introduzione della coltura nei territori regionali richiamati dalla tradizione);
- sociali (l'attrattiva delle aree di produzione su comunità distanti da esse, pur sempre entro i confini regionali ma coinvolte nella raccolta).

All'inizio, la facile deperibilità ne sconsiglia la commercializzazione su lunghe distanze. Il favore accordato nel XVII secolo al consumo del frutto e delle foglie accompagna la sua diffusione. Nell'area tradizionale del Vulture si tramanda, ancora agli inizi del XX secolo, la coltivazione della fragola in consociazione nei vigneti su terreni in pendenza. Le fragole sono piantate negli interfilari, sui bordi dei solchi usati per la raccolta e per il deflusso regolare delle acque di ruscellamento superficiale.

Rientrando in una cultura alimentare regionale fondata sul consumo prevalente di vegetali (cereali, legumi, ortaggi, vino, olio e frutta), si attribuiscono alla fragola proprietà salutari e medicamentose. Agli inizi del 1800, secondo la *Statistica* murattiana, frutti e foglie della fragola (citata per la Basilicata anche come *fragaria*), sono ufficialmente riconosciuti ad uso erboristico e ritenuti degni di menzione, perché «utili alle arti» medica e gastronomica

nei Comuni di Melfi e Rapolla. Si aggiungono Venosa e poi Barile, Ripacandida, Ginestra e Maschito, dove rimane la parola *arbëreshë* per indicarla (alb. *drethza*, 'fragola'; *La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811*, a cura di D. Demarco, t. III, Roma-Acc. Naz. dei Lincei 1988). A distanza di circa un secolo nello stesso comprensorio del Melfese vengono compiuti sia alcuni tentativi di coltivazione della fragola *Fragaria x ananassa*, suscitando l'attenzione delle cattedre ambulanti per ottenere fragole tardive; sia esperimenti per riuscire a conservare le fragole fino a quattro giorni dalla raccolta (*Rivista della stampa agraria*, in *L'Agricoltura del Melfese*, I, 1910).

Sulla costa ionica la coltivazione della fragola prende un deciso avvio intorno al 1961, con la provenienza dei lavoratori stagionali da diversi paesi della Basilicata dell'interno, dove si è praticata anche la raccolta della fragola selvatica come nel Lagonegrese. La sperimentazione condotta a Venosa, a Villa d'Agri (Marsicovetere) e poi a Rotonda, a Valsinni e nei comuni della costa ionica, da Bernalda a Nova Siri (ossia l'area geografica del Metapontino), portano nel 1969 l'allora Ufficio Provinciale dell'Agricoltura di Matera a introdurre nel linguaggio ufficiale la denominazione comune di "Fragola della Basilicata". Il Metapontino, nei comuni della zona di produzione di cui all'art. 3, si rivela da subito l'areale di coltivazione più idoneo alla sua coltivazione.

Questa scelta riconosce la cultura e la tradizione racchiuse nella denominazione. Riportata su confezioni della Grande Distribuzione Organizzata per linee di prodotti tipici della tradizione italiana, è espressa così: "Dal colore rosso brillante, le Fragole della Basilicata sono dolci, gustose e dalla polpa consistente e soda. La Basilicata, o meglio, il Metapontino, quel territorio pianeggiante baciato dal Mar Ionio e caratterizzato da estati calde e secche e da inverni miti e piovosi, costituisce l'ambiente ideale per la coltivazione delle fragole, tanto da essere soprannominato *California d'Italia*" (fonte esterna: Terre d'Italia).

Eventi e ricette

Nel 1969, l'indicazione geografica "Fragola della Basilicata" viene introdotta nel linguaggio comune per identificare il prodotto specifico nella zona geografica delimitata. Nel 1997 la dicitura "Fragola della Basilicata" compare nelle fatturazioni e oggi la si legge sulle confezioni di aziende e della grande distribuzione. Inoltre si moltiplicano le occasioni e gli eventi dedicati ad essa (Giornate FAI di Primavera; Fragola della Basilicata-Party a Policoro e Sagra della Fragola della Basilicata a Scanzano Jonico). L'apprezzamento nei trasformati è testimoniato da ricette dolciarie (crostata con crema pasticciera e confettura extra di "Fragola della Basilicata"; Frittelle, Geleè e Crumble) pubblicizzate sui mass-media, sul web e premiate nel 2025 con il Quality Award 2025 (fonte esterna: QA2025 Consumer test).

La "Fragola della Basilicata" è stata usata per confezionare la torta di fragole più lunga del mondo (60,48 m nel 2019 a Scanzano Jonico, e 105,25 m nel 2023 a Muro Lucano, battendo entrambe il precedente record francese di m 32,24). Inoltre è conosciuto il suo impiego in cucina, nella produzione di marmellate (Nonsolobuono-Gruppo Fini), note anche in Polonia, di tavolette di cioccolato con fragole (Marco Colzani) e di ghiaccioli (ricetta di Michela Coppa, influencer).

ART. 7

CONTROLLI

La verifica del rispetto del disciplinare dell'IGP "Fragola della Basilicata", come richiesto dall'art. 39 del Reg. UE n. 2024/1143, è effettuata da CCPB srl Viale A. Masini 36 40126 Bologna. Tel: 051 6089811 Fax 051 254842-mail: ccpb@ccpb.it - pec: dirccpb@legalmail.it.

ART. 8

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

La "Fragola della Basilicata" può essere immessa sul mercato solo con il simbolo europeo dell'Indicazione Geografica Protetta, figurante sulla confezione insieme al logo più avanti descritto. Parimenti sulle confezioni deve figurare in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta la denominazione "Fragola della Basilicata".

Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione "Indicazione Geografica Protetta". È vietata l'aggiunta all'indicazione di cui sopra di qualsiasi qualificazione o menzioni diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: Tipo, Fine, Superiore, Selezionato, Scelto, e similari.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché l'eventuale nome di aziende o di fragoletti dai quali effettivamente provengono le fragole. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione Geografica Protetta.

La commercializzazione della "Fragola della Basilicata", ai fini dell'immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

- Cassetta in cartone, legno e/o mdf o altri prodotti ecocompatibili
- Cestelli in plastica e/o cartone contenenti fino a 1 kg di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione; la pezzatura deve essere regolare).

Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore nonché il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P." Deve inoltre figurare la dizione "Prodotto in Italia" per le partite destinate all'esportazione.

La proposta grafica del logo nasce da una ricerca sulle tipologie di disegni e illustrazioni con cui negli antichi annali botanici erano rappresentati la pianta e il frutto della fragola.

L'intento è quello di sintetizzare e rileggere in chiave moderna tratti grafici troppo ricchi di dettagli per il linguaggio grafico contemporaneo, che è minimale e stilizzato.

L'attenzione si è concentrata su una veduta inusuale della fragola, non laterale, non sezionata, bensì dall'alto. Essa permette di apprezzare la superficie liscia e lucida del frutto e, al contempo, nella sua forma circolare, rievoca il sole lucano, determinante per la bontà della deliziosa fragaria.

Le tonalità pastello del rosso e del verde sono esaltate dal dorato degli acheni, a simboleggiarne la preziosità, trattandosi dei frutti veri e propri.

Al logo è abbinata una parte testuale contraddistinta dall'uso del classico "Goldoni Regular", un font tipografico "Serif", delicato eppure con carattere, che evoca la tradizione consolidata della produzione della fragola in Basilicata.

Inoltre tecnicamente la scelta di questo font, aggraziato e di facile lettura, trasmette un senso di fiducia e di sicurezza nei confronti del lettore.

Le due lettere "F" e "B" sono personalizzate e create con la composizione di piccole ogive che stilizzano delle foglioline.

I colori adoperati in quadricromia devono rispettare le seguenti tonalità:

- Rosso: M 4%, C 77%, Y 64%, K 0%
- Giallo: M 8%, C 25%, Y 66%, K 0%
- Verde: M 37%, C 28%, Y 49%, K 5%
- Nero: M 62%, C 53%, Y 68%, K 60%

Eventuali ridimensionamenti dell'immagine vanno effettuati scalando contemporaneamente logo e font, per lasciare inalterate le proporzioni stabilite.



