

LE CITTÀ DELL'OLIO

## Ferrandina (MT)

La pianta che ha reso famosa Ferrandina anche all'estero è l'Olio. Tra i tanti il Patriarca, il maestoso olivo maiatica di Ferrandina che ha duemila anni. E' considerato l'olivo più vecchio della Basilicata e se anche ce ne fosse qualche altro più anziano di lui, certo dall'alto dei suoi oltre mille anni e dei suoi 8 metri di circonferenza rimane uno degli olivi più grandi della Basilicata per età e dimensioni. Già dal IV secolo a.C. si imponeva per ciascun appezzamento di terreno la messa a dimora di almeno quattro piante di olivo così come riportato nelle tavole bronzee eraclesi ritrovate nel greto del torrente Salandrella-Cavone. Le prime notizie documentate sulla coltivazione dell'olivo nel territorio di Ferrandina, si hanno nella relazione della visita pastorale di mons. Saraceno del 1544. La coltura dell'oliveto si è sviluppata maggiormente a ridosso dell'abitato, scelta dovuta probabilmente ai contratti per l'uso del terreno, che hanno assicurato stabilità di rapporto tra coltivatori e la terra coltivata, necessaria a garantire un'agricoltura meno precaria. In seguito gli oliveti si sono estesi su tutta la zona collinare, che costituisce la condizione climatica ottimale per la produzione dell'olio. Fin dagli inizi dell'800 l'olio di Ferrandina aveva superato i confini della Regione, in quanto, come riporta la delibera comunale del 14/02/1815, ".....l'olio che si estrae dagli olivi nei trappeti di questo comune, è arrivato a quella perfezione che si desiderava, di modo tale che viene adoperato nelle mense più delicate.....". Oltre alla produzione dell'olio, Ferrandina ha raggiunto notorietà internazionale per la produzione delle famose olive "informate", molto pregiate e richieste. Infatti, l'oliva Majatica di Ferrandina è una cultivar a duplice attitudine, utilizzata quindi, sia per produrre olio, di colore giallo oro con riflessi verdi ed un sapore particolarmente delicato e debolmente fruttato, sia come prodotto da mensa, diventando uno dei principali prodotti tipici della Basilicata che, insieme ad altri quattro prodotti lucani, rientrano nei "Presidi Slow Food", i progetti di promozione e salvaguardia delle produzioni tipiche portati avanti dalla "Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus". Le prime testimonianze scritte sulle olive informate prodotte a Ferrandina risalgono al 1700.



### Come raggiungere

#### IN AUTO

Versante tirrenico: Dall'Autostrada A3 Salerno/Reggio Calabria uscire allo svincolo Sigignano/raccordo autostradale SS 407 Basentana; percorrere 51 Km e raggiungere Potenza; proseguire per altri circa 75 km fino allo svincolo per Ferrandina. Versante adriatico: Dall'Autostrada A14 Bologna/Taranto uscire allo svincolo per Bari; percorrere la SS 96 in direzione Altamura per 45 km e la SS 99 in direzione Matera per 15 Km; proseguire per Ferrandina

#### IN AUTOBUS

Concessionari linee Regionali - Matera e provincia (Linee che attraversano Ferrandina)

#### IN TRENO

Ferrovie dello Stato Linea Taranto/Potenza/Salerno/Roma con fermata a Ferrandina (Stazione di Ferrandina/Pomarico/Miglianico)

#### IN AEREO

Aeroporto Internazionale di Bari "Karol Wojtyła" (L'aeroporto di Bari è collegato a Matera con un servizio pubblico di trasporto terrestre in funzione tutto l'anno). Aeroporto Internazionale di Napoli "Capodichino"