

Parte I  
LEGGI, DECRETI E REGOLAMENTI  
DELLA REGIONE

---

Legge regionale 4 gennaio 1999, n. 1.

**PRODOTTI A BASE DI LATTE TRADIZIONALMENTE FABBRICATI.**

IL CONSIGLIO REGIONALE  
ha approvato

IL COMMISSARIO DEL GOVERNO  
ha apposto il visto

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE  
promulga

La seguente legge:

ART. 1

In attuazione dell'art. 8 paragrafo 2 della direttiva 92/46/CEE e della decisione 97/284/CEE del 25/4/97, la Regione Basilicata sancisce il riconoscimento di prodotti a base di latte, storicamente riconosciuti oppure fabbricati secondo criteri tecnici o metodi di fabbricazione codificati, che presentano caratteristiche tradizionali.

ART. 2

I prodotti di cui al precedente art. 1 sono quelli i cui criteri tradizionali, metodi di fabbricazione e tecniche di lavorazione, sono indicati

nelle Tabelle I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, allegate alla presente legge.

ART. 3

La presente legge è dichiarata urgente ai sensi dell'art. 127 della Costituzione ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione sul B.U.R.

E' fatto obbligo a chiunque spetti, di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Basilicata.

Potenza, 4 gennaio 1999

DINARDO

## TABELLA ]

## (ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	<b>PADRACCIO</b>
<i>Area di produzione:</i>	Falde del Pollino
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di capre al pascolo
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	Il latte crudo di capra si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 85-90°C in una caldaia di rame stagnato (caccavo); quando la temperatura è scesa a 36-38°C si aggiunge il caglio di capretto o di agnello aziendale. Dopo circa 30' la cagliata è pronta per essere rotta con il ruotolo o scuopolo di legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare la si raccoglie sotto siero, quindi i pezzi di cagliata vengono estratti e lavorati con le mani fino a fargli assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (padda) del diametro di 10-25 cm. Le forme dopo una leggera saslatura vengono di norma consumate fresche.
<i>Locali di stagionatura:</i>	
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma è cilindrica o ovoidale del diametro di 10-25 cm, con pasta morbida; viene consumato fresco. La pasta è di colore bianco.
<i>Periodo di produzione:</i>	Giugno- settembre
<i>Note:</i>	E' un prodotto da consumo fresco
<i>Riferimenti storici:</i>	1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>

## TABELLA • I

(ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	CASIEDDO anche CASIEDDU
<i>Area di produzione:</i>	Moliterno e comuni limitrofi
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di capre al pascolo ; foglie di "nepeta" <i>Calamintha nepeta Savi</i>
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	Il latte crudo di capra si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 85-90°C in una caldaia di rame stagnato (caccavo); durante il riscaldamento viene immesso nella caldaia della "nepeta" e quando la temperatura è scesa a 35-38°C si aggiunge il caglio di capretto o di agnello aziendale. Dopo circa 30' la cagliata viene rotta con il ruotolo o scuopolo di legno, in modo violento, fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di un chicco di riso. Dopo averla lasciata riposare la si raccoglie sotto siero, quindi i pezzi di cagliata vengono estratti e lavorati con le mani fino a fargli assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (padda) del diametro di circa 10 cm. Le forme dopo una leggera salatura vengono avvolte in felci fresche intrecciate e legate con legacci di ginestra.
<i>Locali di stagionatura:</i>	
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma, cilindrica o ovoidale del diametro di circa 10 cm, viene avvolta in foglie fresche di felce tenute insieme con legacci di steli di ginestre La pasta è di colore bianco con aromi derivanti anche dalle felci e dalla "nepeta"
<i>Periodo di produzione:</i>	Giugno-settembre
<i>Note:</i>	E' un prodotto da consumo fresco.
<i>Riferimenti storici:</i>	1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i> 2. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i> , 1992

**TABELLA I**  
**(ART. 2)**

Tipo di prodotto:	CACIOCAVALLO
Area di produzione:	Montagna e collina lucana
Materia prime:	Latte crudo di razza Podolica o suoi incroci, o, comunque, di vacche al pascolo
Attrezzature di lavorazione:	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno
Tecnica di lavorazione:	<p>Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 35-36°C nella caldaia di rame stagnato (caccavo). Trasferito nel tino di legno, viene aggiunto caglio in pasta di vitello o capretto. Dopo 30-40' dall'aggiunta del caglio si procede alla rottura spinta della cagliata che viene lasciata riposare per 15-20'. Si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si versa il sieroinnesto (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) o "cizza", e poi, il siero caldo girando la pasta col ruotolo di legno. Si toglie, quindi, il siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta. La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirla in modo da mantenere una temperatura che favorisca la maturazione. Questa avviene in 4-5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando prelevato un pezzetto di pasta e immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata. Viene, quindi, prelevata dal tino e poggata sul tavolo spersore in legno (tompagno), tagliata a croce e lasciata riposare per altri 30' circa. Per poterla filare si taglia a pezzetti in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, lavora fino ad ottenere una unica striscia. Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni che lavorate con le mani acquisiscono la forma tipica del caciocavallo. Appena prodotto, il caciocavallo viene immerso in acqua fredda per circa 2-3 ore e, quindi, in una salamoia satura per circa un giorno e mezzo (12 ore di permanenza per chilogrammo di prodotto). Dopo la salatura i caciocavalli vengono fatti asciugare in genere nello stesso locale di lavorazione per alcuni giorni, fino ad assumere una colorazione dorata, quindi sistemati nel locale di stagionatura.</p>
Locali di stagionatura:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno
Caratteristiche del prodotto finito:	Altezza e diametro variabile; peso 2-3 kg; forma ovoidale con appendice strozzata chiusa all'apice; crosta sottile, liscia, lucida, di colore bianco alabastro; pasta friabile, scagliosa quando è ben stagionato, a volte porosa di giallo intenso; sapore decisamente piccante se fatto con caglio di capretto
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento
Riferimenti storici:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i></li> <li>2. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, 1992</li> <li>3. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II</i></li> <li>4. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i></li> <li>5. <i>Il Principato di Melfi nella prima metà del seicento - Volume I</i></li> </ol>

**TABELLA · I**  
**(ART. 2)**

<i>Tipo di prodotto:</i>	SCAMORZA
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di vacca
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	<p>Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 35-38°C nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>). Trasferito nel tino di legno, viene aggiunto caglio in pasta di vitello. Dopo 30-40' dall'aggiunta del caglio si procede alla rottura spinta della cagliata che viene lasciata riposare per 15-20'. Si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si versa il sieroinnesto (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) o "cizza", e poi, il siero caldo girando la pasta col <i>ruotolo</i> di legno. Si toglie, quindi, il siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta. La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirla in modo da mantenere una temperatura che favorisca la maturazione. Questa avviene in 4-5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando prelevato un pezzetto di pasta e immerso in acqua bollente <i>fila</i>, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata. Viene, quindi, prelevata dal tino e poggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e lasciata riposare per altri 30' circa. Per poterla filare si taglia a pezzetti in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, lavora fino ad ottenere una unica striscia. Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni che lavorate con le mani acquisiscono la forma tipica della scamorza. <i>Appena</i> prodotta, la scamorza viene immersa in acqua fredda e, <i>quindi</i>, in una salamoia satura per circa 1 ora. Dopo la salatura le scamorze vengono fatte asciugare in genere nello stesso <i>locale</i> di lavorazione per alcuni giorni, fino ad assumere una <i>colorazione</i> dorata.</p>
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotato di tavole in legno
<i>Caratteristiche prodotto finito:</i>	Ha forma sferoidale con testina (diametro 8-10 cm, altezza 14-16 cm); superficie liscia di colore bianco. La pasta è morbida e pastosa senza occhiature. Il sapore è dolce ed il profumo delicato.
<i>Periodo di produzione:</i>	Tutto l'anno
<i>Note:</i>	E' un prodotto a maturazione rapida (15gg)
<i>Riferimenti storici:</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i></li> <li>2. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, 1992</li> <li>3. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811</i> - Tomo II</li> </ol>

## TABELLA I

(ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	TRECCIA DURA O TRECCIONE
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di vacca
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	<p>Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 35-38°C nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>). Trasferito nel tino di legno, viene aggiunto caglio in pasta di vitello. Dopo 30-40' dall'aggiunta del caglio si procede alla rottura spinta della cagliata che viene lasciata riposare per 15-20'. Si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si versa il sieroinnesto (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) o "<i>cizza</i>", e poi, il siero caldo girando la pasta col <i>ruotolo</i> di legno. Si toglie, quindi, il siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta. La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirli in modo da mantenere una temperatura che favorisca la maturazione. Questa avviene in 4-5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando prelevato un pezzetto di pasta e immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata. Viene, quindi, prelevata dal tino e poggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e lasciata riposare per altri 30' circa. Per poterla filare si taglia a pezzetti in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, lavora fino ad ottenere una unica striscia. Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni che lavorate con le mani acquisiscono la forma tipica della treccia. Appena prodotta, la treccia o treccione viene immerso in acqua fredda e, quindi, in una salamoia satura per circa un quarto d'ora.</p>
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno
<i>Caratteristiche prodotto finito:</i>	Pasta intrecciata lunga 13-16 cm, diametro 6-7 cm, lunga anche 1 metro ( <i>treccione</i> ) avvolta su se stessa. La superficie è liscia di colore bianco. La pasta è dura e fibrosa senza occhialure.
<i>Periodo di produzione:</i>	Tutto l'anno
<i>Note:</i>	E' un prodotto a maturazione rapida (15gg)
<i>Riferimenti storici:</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto struttura: I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, 1992</li> <li>2. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811</i> - Tomo II</li> </ol>

## TABELLA I (ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	MOZZARELLA
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di vacca
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	<p>Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 37-38°C nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>). Trasferito nel tino di legno viene aggiunto caglio di vitello e scottainnesto della lavorazione del giorno precedente (2-3 litri / 100 lt di latte). Dopo 30' dall'aggiunta del caglio si procede ad una prima rottura a croce ed al riposo della cagliata per 10'. Segue una seconda rottura a cubetti, dopo la quale si lascia maturare la pasta per 3-4 ore nello stesso tino. Dopo la maturazione, che si evidenzia con il test della filatura, la pasta viene appoggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e fatta riposare per altri 10-15' circa. Quindi, viene tagliata a pezzettini e filata in un altro tino di legno con un bastone, aggiungendo acqua bollente e un pò di sale. Ottenuta una unica striscia di pasta filata, la si mozza fino a far assumere ai vari pezzi la forma a sfera oppure a treccia o a nodo. Appena prodotta, la mozzarella viene immersa in acqua fredda cambiata più volte che si utilizza, poi, come liquido di governo.</p>
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	Ha forma sferoidale (diametro 8-12 cm), a treccia (diametro 4-5 cm) o a nodo con struttura a sfoglie sottili. La superficie è liscia, lucente e di colore bianco; la pasta ha consistenza morbida ed elastica, senza occhiature. Al taglio si nota la fuoriuscita di siero lattiginoso dal caratteristico aroma lattico.
<i>Periodo di produzione:</i>	Tutto l'anno
<i>Note:</i>	E' un prodotto da consumo fresco, addirittura giornaliero.
<i>Riferimenti storici:</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, 1992</li> <li>2. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II</i></li> <li>3. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i></li> </ol>

## TABELLA I

(ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	<b>MANTECA</b> (burro avvolto in pasta di caciocavallo)
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di razza Podolica o suoi incroci, o, comunque, di vacche al pascolo
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Il burro viene prodotto a partire dalla ricotta ottenuta durante la lavorazione del caciocavallo, lasciata acidificare dal giorno prima in teli di cotone; questa si sbatte a mano in un tino di legno con la graduale aggiunta di acqua fino ad ottenere la separazione del grasso. Raccolto in forma sferica, viene lasciato consolidare in acqua fredda in attesa del rivestimento con la pasta di caciocavallo. Questa, in genere, si lascia maturare dal giorno precedente in modo da risultare più fibrosa e, una volta filata, si avvolge attorno alla sfera di burro. La sua permanenza in salamoia è di circa 4-5 ore, dopo le quali si lascia asciugare come il caciocavallo e, eventualmente, stagionare.</p> </div>
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	Ha forma più o meno pinforme con caratteristica testina al di sotto della quale si realizza una legatura con refia o sferica. Esteriormente si presenta con crosta sottile, liscia ed uniforme; il colore è giallo tenue che a maturità raggiunta diviene giallo. La pasta non ha occhiature, è morbida, pastosa e racchiude all'interno una sfera di burro. Il sapore è dolce, burroso e leggermente aromatico
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Riferimenti storici:</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i></li> <li>2. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i></li> </ol>



**TABELLA I**  
**(ART. 2)**

<i>Tipo di prodotto:</i>	<b>RICOTTA</b>
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Siero proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino .
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi si rimette il siero sul fuoco a legna. A 60-65°C si può aggiungere del latte (2-10%). Si continua a riscaldare a 80-85°C fino alla comparsa in superficie dei flocculi, i quali, raccolti delicatamente e messi nelle fuscelle vanno a costituire la ricotta da consumare fresca.
<i>Locali di stagionatura:</i>	
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma è cilindrica o tronco-conica. E' di colore bianco; la pasta è bianca, morbida, con un sapore delicato.
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Note:</i>	E' un prodotto da consumo fresco. In alcune aree della regione la ricotta si lascia acidificare per due giorni, aggiungendovi sale e peperoncino piccante, dopo i quali si impasta fino ad ottenere una crema omogenea. Si conserva in barattoli di vetro per alcuni giorni e prende il nome di <i>Ricotta al peperoncino</i> .
<i>Riferimenti storici:</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i> , 1992</li><li>2. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i></li><li>3. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811</i> - Tomo II</li><li>4. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811</i> - Tomo III</li></ol>

TABELLA I  
(ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	<b>RICOTTA SALATA</b>
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Siero proveniente dalla lavorazione del pecorino, del pecorino misto e del caprino
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi si rimette il siero sul fuoco a legna. Dopo la comparsa in superficie dei flocculi si lascia ancora sul fuoco per almeno 5 minuti fino ad un massimo di 10-15'. Raccolta nelle fuscelle si lascia riposare per 24 h, dopo le quali si effettua la salatura a secco e si mette a stagionare. Se deve essere consumata tal quale si stagiona per almeno 10 - 15 gg, se destinata alla grattugia per almeno un mese.
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma è tronco-conica. Il colore è bianco avorio e la pasta dura ed uniforme; il sapore è intenso e gradevolmente saporito.
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Riferimenti storici:</i>	1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i> 2. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i> , 1992

**TABELLA I**  
**(ART. 2)**

<i>Tipo di prodotto:</i>	<b>RICOTTA FORTE</b>
<i>Area di produzione:</i>	Collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Siero proveniente dalla lavorazione del pecorino e del pecorino misto
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco; recipienti rettangolari in legno ( <i>martore</i> ); recipienti di argilla ( <i>otri</i> ).
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi si rimette il siero sul fuoco a legna fino alla comparsa dei flocculi di ricotta. Raccolta nelle fuscelle si lascia spurgare in appositi recipienti di legno ( <i>martore</i> ) e tenuti in locali freschi e arieggiati. Quando, dopo un mese circa, si ricopre di una abbondante muffa, viene trasferito in appositi recipienti di argilla ( <i>otri</i> ) e tenuti per 3 mesi in locali a temperatura di 25°C. Quando le screpolature superficiali diventano marcate viene di nuovo reimpastata in modo omogeneo. Quando il sapore ha conseguito un gusto forte e pungente, è pronta per il consumo.
<i>Locali di stagionatura:</i>	Locali freschi e arieggiati nel primo mese, a 25°C nei successivi 3 mesi
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La crosta è inesistente; Il colore della pasta è giallo-rosa; il sapore è piccante e forte.
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Riferimenti storici:</i>	1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i> 2. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i> , 1992 3. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II</i>

## TABELLA I

### (ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	CACIORICOTTA
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte di capre al pascolo
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	<p>Il latte si riscalda sul fuoco a legna fino alla bollitura in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>). Quando la temperatura scende a 37 - 38 °C si aggiunge il caglio di capretto. Dopo circa 30' la cagliata è pronta per essere rotta con il <i>ruotolo</i>, o <i>scuopolo</i> di legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, <i>fugandola</i> (pressandola con le dita) per favorire la veloce fuoriuscita del siero, e la si lascia sul <i>tompagno</i> a dissierare fino al giorno dopo. Quindi, si toglie dalla fuscella e si sala a secco, ponendo successivamente la forma ad asciugare in locali freschi. Si consuma fresco dopo circa 20 giorni di stagionatura; se si protrae ulteriormente si ottiene un prodotto duro da grattugia.</p>
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma è cilindrica con una colorazione bianco avorio, pasta morbida e compatta con occhiatura fine ed uniforme, il sapore sapido e leggermente piccante quando il prodotto è fresco. Colorazione dall'ocra al bruno con crosta dura, pasta di consistenza tenace e sapore molto sapido e piccante quando il prodotto è stagionato.
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Note:</i>	In genere negli allevamenti misti ovi-caprini la produzione di cacioricotta subentra al pecorino dopo l'entrata in asciutta delle pecore nel periodo caldo. In alcune zone della regione prende il nome di <i>Casiello</i> quando viene bollito solo il latte della sera e la cagliata è lavorata in forma sferica della grandezza di un pugno.
<i>Riferimenti storici:</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i></li> <li>2. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, 1992</li> </ol>

## TABELLA I

(ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	PECORINO
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di pecore al pascolo
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	<p>Il latte si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 36 - 40 °C in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), temperatura alla quale si aggiunge il caglio di caprétto e/o agnello. Dopo circa 30' la cagliata è pronta per essere rotta con il <i>ruotolo</i> o <i>scuopolo</i> di legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, <i>fugandola</i> (pressandola con le dita) per favorire la veloce fuoriuscita del siero. Dopo la produzione della ricotta la forma nella fuscella viene immersa nella scotta per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15 - 20 minuti e, quindi, sistemata sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) fino al mattino dopo quando inizia la salatura. Questa viene eseguita a secco o in salamoia. Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto prima di sistemarle nei locali di stagionatura per un tempo variabile da circa 2 mesi fino ad oltre 1 anno.</p>
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma è cilindrica. La crosta è spessa e va dal giallo intenso al bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta con poche occhiature di piccole dimensioni. Il sapore è intenso, pastoso e leggermente piccante, specialmente se è stato utilizzato il caglio di capretto e la stagionatura è avanzata.
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Riferimenti storici:</i>	1. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811</i> - Tomo II 2. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811</i> - Tomo I

## TABELLA I

## (ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	PECORINO MISTO
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di pecore e capre al pascolo
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	<p>Il latte si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 36 - 40 °C in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), temperatura alla quale si aggiunge il caglio di capretto e/o agnello. Dopo circa 30' la cagliata è pronta per essere rotta con il <i>ruotolo</i> o <i>scuopolo</i> di legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, <i>fugandola</i> (pressandola con le dita) per favorire la veloce fuoriuscita del siero. Dopo la produzione della ricotta la forma nella fuscella viene immersa nella scotta per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15 - 20 minuti e, quindi, sistemata sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) fino al mattino dopo quando inizia la salatura. Questa viene eseguita a secco o in salamoia. Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto prima di sistemarle nei locali di stagionatura per un tempo variabile da circa 2 mesi fino ad oltre 1 anno.</p>
<i>Locali di stagionatura:</i>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma è cilindrica e reca impressa la forma giuncata della fuscella. La crosta è spessa e va dal giallo intenso al bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta con poche occhiature di piccole dimensioni. Il sapore è intenso, pastoso e leggermente piccante, specialmente se è stato utilizzato il caglio di capretto e la stagionatura è avanzata.
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Note:</i>	In alcune zone della regione il pecorino o il caprino prodotto in piena estate, quando gli animali pascolano sulle ristoppie, prende il nome di <i>Formaggio dei "Zaccuni"</i> .
<i>Riferimenti storici:</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I.N.S.O.R.: <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i></li> <li>2. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, 1992</li> <li>3. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II</i></li> <li>4. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i></li> </ol>

**TABELLA I**  
**(ART. 2)**

*Tipo di prodotto:*

CAPRINO

*Area di produzione:*

Montagna e collina lucana

*Materie prime:*

Latte crudo di capre al pascolo

*Attrezzature di lavorazione:*

Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco

*Tecnica di lavorazione:*

Il latte si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 36 - 40 °C in una caldaia di rame stagnato (*caccavo*), temperatura alla quale si aggiunge il caglio di capretto. Dopo circa 30' la cagliata è pronta per essere rotta con il *ruotolo* o *scuopolo* di legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, *fugandola* (pressandola con le dita) per favorire la veloce fuoriuscita del siero. Dopo la produzione della ricotta la forma nella fuscella viene immersa nella scotta per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15 - 20 minuti e, quindi, sistemata sul *tompagno* (tavolo spersore in legno) fino al mattino dopo quando inizia la salatura. Questa viene eseguita a secco o in salamoia. Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto prima di sistemarle nei locali di stagionatura per un tempo variabile da circa 2 mesi fino ad oltre 1 anno.

*Locali di stagionatura:*

Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.

*Caratteristiche del prodotto finito:*

La forma è cilindrica.  
La crosta è spessa e va dal giallo intenso al bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è di colore avorio, compatta con poche occhiate di piccole dimensioni. Il sapore è intenso, pastoso e leggermente piccante, specialmente se la stagionatura è avanzata.

*Periodo di produzione:*

Stagione di pascolamento

*Riferimenti storici:*

1. I.N.S.O.R.: *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*
2. *La statistica del Regno di Napoli nel 1811* - Tomo I:

## TABELLA . I

(ART. 2)

<i>Tipo di prodotto:</i>	TOMA
<i>Area di produzione:</i>	Montagna e collina lucana
<i>Materie prime:</i>	Latte crudo di pecora o misto con capra al pascolo
<i>Attrezzature di lavorazione:</i>	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco
<i>Tecnica di lavorazione:</i>	La tecnologia è la stessa della produzione dei pecorini. Dopo aver raccolto la cagliata nelle fuscelle in giunco, la si lascia sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) a dissierare fino al giorno dopo. Il prodotto viene salato o meno in base alle richieste e va consumato entro pochi giorni.
<i>Locali di stagionatura:</i>	
<i>Caratteristiche del prodotto finito:</i>	La forma è cilindrica con pasta morbida, pastosa e senza occhiature. Il sapore è sapido e l'odore delicato.
<i>Periodo di produzione:</i>	Stagione di pascolamento
<i>Note:</i>	E' un prodotto da consumo fresco. In alcune zone della regione viene chiamato <i>Caciocotto</i> ed è prodotto con latte di pecora e/o di vacca.
<i>Riferimenti storici:</i>	1. C.N.R.: <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno; Progetto strategico - I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i> , 1992 2. <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i>



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3837.

**L.R. 26/96 "Interventi Regionali per la pace e la cooperazione tra i popoli" - Impegno della somma disponibile nel bilancio 98.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3838.

**L.R. 23/97 - Fondo per la montagna, ripartizione tra le CC.MM. delle risorse statali e regionali dell'esercizio 98.**

LA GIUNTA REGIONALE

*(omissis)*

DELIBERA

- a) di approvare la ripartizione delle risorse 98 del Fondo per la montagna per la complessiva somma di £. 8.382.000.000, di cui £. 1.000.000.000 quali risorse regionali e £. 7.382.000.000 quali risorse statali, in favore delle CC.MM. della Regione e del Comune di Potenza, il tutto come da prospetto contrassegnato dalla lettera A) e allegato, quale parte integrante, al presente atto;
- b) di notificare il presente atto alle CC.MM. interessate e al Comune di Potenza.

Atto non soggetto a controllo.

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel testo della deliberazione sono depositati presso il Dipartimento Presidenza che ne curerà la conservazione nei modi di legge.

PROSPETTO "A"

RIPARTIZIONE RISORSE 1998 FONDO REGIONALE PER LA MONTAGNA  
L.R. 19/05/1997, nr. 23 - Art. 17

DATA: 1/12/1998

REGIONE BASILICATA  
UFFICIO DELLE AUTONOMIE LOCALI

FONDI DISPONIBILI	
Risorse Regionali '98	1.000.000.000
Risorse Statali '98	7.382.000.000

<b>Totale</b>	<b>8.382.000.000</b>
---------------	----------------------

Nr. pr.	Comunità Montane	Dati di Base *		Coefficienti di Ripartizione			IMPORTI				Quota spese di funzionamento 5%
		Popolazione residente al 31.12.95 b=2/10	Sup. territoriale montana (Km <sup>2</sup> ) c=5/10	b	c	Popolazione b=2/10	Superficie montana c=5/10	Quota fissa ** b=3/10	Totale b+c+ta	Quota investimento 95%	
1	Vulture	43.505	588,82	0,1074	0,0922	180.045.000	344.500.000	179.614.000	704.159.000	668.651.000	35.208.000
2	Alto Bradano	24.235	558,20	0,0599	0,0780	100.416.000	326.898.000	179.614.000	606.928.000	576.592.000	30.346.000
3	Marmo Platano	24.488	454,94	0,0605	0,0838	101.422.000	267.386.000	179.614.000	548.422.000	521.001.000	27.421.000
4	Melandro	25.948	417,05	0,0641	0,0585	107.457.000	245.174.000	179.614.000	532.245.000	505.633.000	26.612.000
5	Alto Basento	38.028	615,95	0,0889	0,0863	149.032.000	381.683.000	179.614.000	690.329.000	655.813.000	34.516.000
6	Camstra Alto Sauro	12.881	515,61	0,0318	0,0723	53.310.000	303.009.000	179.614.000	535.933.000	509.136.000	26.797.000
7	Alto Agri	34.903	725,50	0,0862	0,1017	144.506.000	428.225.000	179.614.000	750.345.000	712.828.000	37.517.000
8	Medio Agri	11.725	255,38	0,0289	0,0358	48.448.000	150.038.000	179.614.000	378.100.000	359.195.000	18.905.000
9	Legonegrese	48.557	784,10	0,1223	0,1071	205.024.000	448.856.000	179.614.000	833.494.000	791.819.000	41.675.000
10	Alto Sinni	24.864	551,47	0,0609	0,0773	102.093.000	323.964.000	179.614.000	605.671.000	575.387.000	30.284.000
11	Alto Sarmento	5.515	255,78	0,0136	0,0358	22.799.000	150.038.000	179.614.000	352.451.000	334.828.000	17.623.000
12	Medio Basento	8.748	285,88	0,0241	0,0414	40.401.000	173.507.000	179.614.000	393.522.000	373.846.000	19.676.000
13	Collina Materana	14.964	543,80	0,0369	0,0762	61.859.000	319.354.000	179.614.000	560.827.000	532.786.000	28.041.000
14	Basso Sinni	20.847	422,79	0,0515	0,0592	86.335.000	248.107.000	179.614.000	514.056.000	488.353.000	25.703.000
15	Comune di Potenza	66.039	173,87	0,1630	0,0244	273.261.000	102.257.000	179.614.000	375.518.000	356.743.000	18.776.000
<b>Totale generale</b>		<b>405.059</b>	<b>7.134,84</b>	<b>1,0000</b>	<b>1,0000</b>	<b>1.676.408.000</b>	<b>4.190.996.000</b>	<b>2.514.596.000</b>	<b>8.382.000.000</b>	<b>7.962.601.000</b>	<b>419.100.000</b>

R. 382.000.000

\* Dati U.N.C.E.M.

\*\* POTENZA esclusa Art. 17 - L. R. nr. 23/97

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3839.

**Erogazione contributo di £. 30 milioni alla Caritas Diocesana di Potenza, per l'acquisto degli arredi della Casa della Pace di Girocastro (Albania).**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3840.

**Passatordi Antonio - Suprema corte di cassazione - Costituzione in giudizio.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3842.

**Costituzione del Comitato per la realizzazione del programma "1999 Anno Regionale per l'Ambiente".**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3844.

**POP-FESR 1994/1999 - 2° triennio - Comune di Colobraro - Lavori di ripristino e costruzione tronchi di rete fognante nell'abitato - Importo 400 milioni.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3845.

**POP Basilicata - Fondo FESR - D.C.R. n. 623/97 - C.M. "Medio Agri" - Impianto comprensoriale di smaltimento rifiuti - Importo £. 1.200.000.000.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3846.

**Approvazione accordo per la realizzazione del sistema cartografico di riferimento tra la Regione Basilicata e i Ministeri per l'Ambiente, Difesa, Finanze, Tesoro, Conferenza dei Presidenti delle regioni e province autonome e regione Veneto.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3847.

**Disimpegno somme non utilizzate per iniziative sanitarie a livello regionale - Legge 730/83.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3848.

**Utilizzazione e impegno di spesa di lire 500.000.000 per la gestione delle funzioni e attività socio-assistenziali.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3849.

**Cap. 3025 - Esercizio 1998 - Disimpegno somme non utilizzate per spesa diretta regionale.**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 3850.

**Cap. 3025 - Esercizio 1998 - Disimpegno somme non utilizzate per spesa diretta regionale.**

DIPARTIMENTO PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E FINANZIARIA - DETERMINAZIONE DIRIGENTE GENERALE 21 dicembre 1998, n. 697.

**Anticipazione dei rientri pomeridiani dei giorni 24 e 31 dicembre 1998 ai giorni 21 e 28 dicembre 1998.**

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA - DETERMINAZIONE DIRIGENTE GENERALE 1 dicembre 1998, n. 712.

**Pagamento trattamento missioni personale regionale impegnato per lo svolgimento del Programma di promodivulgazione dei prodotti agro-alimentari - Partecipazione 17<sup>a</sup> Fiera interregionale di Calitri.**

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA - DETERMINAZIONE DIRIGENTE GENERALE 1 dicembre 1998, n. 713.

**Pagamento trattamento personale Dipartimento Agricoltura impegnato in Progetti Speciali di ricerca e sperimentazione agricola finanziati all'A.A.S.D. Chiancalata di Matera - Progetto Speciale Miglioramento qualità olio.**

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA - DETERMINAZIONE DIRIGENTE GENERALE 1 dicembre 1998, n. 714.

**Pagamento trattamento personale Dipartimento Agricoltura impegnato in Pro-**

**getti Speciali di ricerca e sperimentazione agricoltura finanziati all'A.A.S.D. Incoronata di Melfi - Progetto Ricerca analisi fattori tipicità Pecorino Lucano.**

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA -  
DETERMINAZIONE DIRIGENTE GENERALE  
15 dicembre 1998, n. 792.

**Pagamento trattamento missioni personale Dipartimento Agricoltura impiegato per sopralluoghi connessi all'attuazione del POP Agricoltura (Dicembre 98).**

\* \* \*

### CONSIGLIO REGIONALE

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO REGIONALE 29 dicembre 1998, n. 156

**Difensore Civico - Elezione - Art. 6 - L.R. 14.6.1986, n. 11 e successive modificazioni.**

IL PRESIDENTE

DEL CONSIGLIO REGIONALE

*(omissis)*

DECRETA

- di eleggere Difensore Civico nella Regione Basilicata l'Avv. Giulio Stolfi.

Potenza, 29 dicembre 1998

IL PRESIDENTE

Giovanni Bulfaro

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE 9 dicembre 1998, n. 1002.

**Regolamento disciplinante l'attività ed i compiti dell'Osservatorio Turistico Regionale.**

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 3044 del 19.10.1998 con la quale si propone l'approvazione del Regolamento disciplinante l'attività ed i compiti dell'Osservatorio Turistico Regionale.

PRESO ATTO che, con l'allegata deliberazione n. 1880 del 22.6.1998, la Giunta Regionale ha istituito l'Osservatorio Turistico Regionale previsto dall'articolo 2 - comma 2 - della L.R. n. 34/1996;

VISTO il parere favorevole espresso dalla I Commissione Consiliare Permanente;

AD UNANIMITA' di voti: presenti 23, votanti 23, voti favorevoli 23,

DELIBERA

di approvare il Regolamento disciplinante l'attività ed i compiti dell'Osservatorio Turistico Regionale nel testo che si allega alla presente quale parte integrante e sostanziale della stessa.

---

CONSIGLIO REGIONALE DI BASILICATA

**REGOLAMENTO DISCIPLINANTE L'ATTIVITA'  
ED I COMPITI DELL'OSSERVATORIO  
TURISTICO REGIONALE**

## ART. 1

Il presente regolamento disciplina l'attività dell'Osservatorio Turistico Regionale (O.T.R.) istituito ai sensi del secondo comma dell'art. 2 della Legge Regionale 30 luglio 1996, n. 34 e della deliberazione della Giunta Regionale del 22 giugno 1998 n.1880.

## ART. 2

L'Osservatorio Turistico Regionale è composto:

- dall'Assessore Regionale AA.PP., o suo delegato, che lo presiede;
- dal Presidente dell'Amministrazione Provinciale di Potenza, o suo delegato;
- dal Presidente dell'Amministrazione Provinciale di Matera, o suo delegato;
- dal Presidente della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Potenza;
- dal Presidente della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Matera;
- dall'Amministratore Unico dell'Azienda di promozione Turistica regionale.

L'Osservatorio Turistico Regionale ha sede a Matera, negli Uffici della Regione Basilicata, Dipartimento Attività Produttive, Servizio Osservatorio.

Esso si riunisce almeno una volta ogni tre mesi, oppure ogni qualvolta il Presidente lo ritiene opportuno.

Il Presidente, inoltre, è tenuto a convocare l'O.T.R. qualora pervenga richiesta scritta in tal senso da almeno un terzo dei componenti dell'Organismo.

Di ogni riunione viene redatto apposito verbale.

Svolge la funzione di Segretario un funzionario del Dipartimento Attività Produttive della Regione.

## ART. 3

La Struttura operativa che assicura all'O.T.R. il supporto tecnico, amministrativo, funzionale e di assistenza è il Servizio Osserva-

torio di Matera del Dipartimento Attività Produttive.

## ART. 4

L'Osservatorio Turistico Regionale è preposto allo svolgimento di ricerche e studi delle problematiche turistiche finalizzate a fornire orientamenti e proposte operative prontamente applicabili ed utili agli operatori pubblici e privati.

In particolare, l'attività dell'O.T.R. dovrà concorrere a fornire un contributo alla programmazione regionale nel settore del turismo attraverso i seguenti compiti:

- monitoraggio dei fenomeni turistici e creazione di una Banca-dati informatica sulla domanda e sull'offerta;
- lettura ed elaborazione statistica dei dati raccolti nelle principali fonti ufficiali;
- redazione di una mappa territoriale per aree di interesse e flussi turistici, segmentate ed evidenziate per comune;
- individuazione di una matrice prodotti/destinazioni su base comunale di valenza turistica;
- promozione ed assistenza alle iniziative turistiche;
- valutazione dell'efficacia degli interventi regionali in materia di turismo;
- realizzazione di seminari, pubblicazioni e convegni di studio in materia di turismo;
- proposte alla Giunta Regionale di innovazione della normativa vigente per l'accesso ai nuovi mercati dell'Unione Europea.

## ART. 5

L'O.T.R. predispone entro il mese di Ottobre di ogni anno un programma di attività da svolgere nell'anno successivo, corredato anche da un apposito preventivo finanziario.

Il documento viene sottoposto alla valutazione della Giunta Regionale per la copertura della eventuale spesa.

## ART. 6

Il presente Regolamento è pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Basilicata.

IL PRESIDENTE  
Giovanni Bulfaro

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 1998, n. 1880.

**L.R. n. 34/1996, art. 2, comma 2 - Istituzione dell'Osservatorio Turistico Regionale.**

LA GIUNTA REGIONALE

*(omissis)*

DELIBERA

- **di istituire** l'Osservatorio Turistico Regionale finalizzato alla ricerca e allo studio delle problematiche turistiche nella regione Basilicata per perseguire lo svolgimento di attività di promozione ed assistenza alle iniziative turistiche, l'analisi dei flussi turistici, la costituzione di una Banca dati e lo sviluppo di un sistema statistico ed informativo sul turismo al fine di creare un indicatore del turismo quale originale strumento di conoscenza e di analisi economica del fenomeno di cui trattasi, con l'obiettivo di fornire orientamenti e proposte operative prontamente applicabili ed utili agli operatori pubblici e privati. L'Osservatorio è composto dall'Assessore Regionale AA.PP., o suo delegato, che lo presiede; dai Presidenti delle Province di Potenza e Matera, o loro delegati; dai Presidenti delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Potenza e Matera e dall'Amministratore Unico dell'A.P.T. regionale. Esso si riunisce almeno una volta ogni tre mesi per assolvere alle funzioni ed ai compiti che saranno disciplinati con apposito Regolamento da emanarsi entro novanta giorni dalla data di approvazione del presente provvedimento;
- **di stabilire** la sede dell'O.T.R. negli uffici del Servizio Osservatorio di Matera (incardinato nell'Ufficio Programmi del Dipartimento Attività Produttive della Regione Basilicata) il quale assicurerà il supporto tecnico, amministrativo, funzionale, di assistenza, documentazione e conservazione dati e atti relativi alla domanda e all'offerta dei servizi turistici.

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della presente deliberazione sono depositati presso il Dipartimento AA.PP. che ne curerà la conservazione nei modi di legge.

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE 15 dicembre 1998, n. 1005.

**Controllo ex art. 22 L.R. 22/95 - Consorzio di Bonifica Vulture Alto Bradano - Deliberazione del Consiglio dei delegati n. 3 del 23.6.1998: Statuto Consortile - Modifica art. 16 "Revisori dei Conti" e art. 22 "Rimborsi Indennità per Amministratori e Revisori dei Conti".**

IL CONSIGLIO REGIONALE

*(omissis)*

DELIBERA

- **di non approvare** ai sensi dell'art. 22 della L.R. 22/95, nei termini e per le motivazioni di cui all'allegato parere della II Commissione Consiliare Permanente, la deliberazione del Consiglio dei Delegati N. 3 del 23.6.1998 relativa alle modifiche agli articoli 16 e 22 dello Statuto Consortile Modifica art. 16 "Revisori dei Conti" e art. 22 "Rimborsi indennità per Amministratori e Revisori dei Conti";
- **di trasmettere** copia del presente provvedimento al Presidente della Giunta Regionale e al Consorzio di Bonifica Vulture - Alto Bradano per quanto di rispettiva competenza.

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE 15 dicembre 1998, n. 1009.

**D.G.R. n. 3119/98 - L.R. 37/80 - Piano per la pubblica lettura 1998 - Approvazione.**

IL CONSIGLIO REGIONALE

*(omissis)*

DELIBERA

- **di approvare** il Piano per la Pubblica Lettura 1998, così come proposto dalla Giunta Regionale con la deliberazione N. 3119 del 26.10.1998, che si allega alla presente come parte integrante e sostanziale.

## PIANO PER LA PUBBLICA LETTURA 1998

### PREMESSA

Con riferimento al piano per la pubblica lettura preventivato per il 1997 risultano realizzati gli obiettivi essenziali.

Nonostante le carenze di finanziamenti, che caratterizza il settore da tempo, è stata generalmente perseguita la linea di riorganizzazione delle biblioteche pubbliche sul territorio in attesa di potenziare il funzionamento e nella prospettiva di un nuovo modo di realizzare l'informazione bibliografica e di fare cultura utilizzando avanzate tecnologie.

### 1. SINTESI DELLE ATTIVITA' REALIZZATE DALL'UFFICIO ARCHIVI BIBLIOTECHE E MUSEI NEL 1997

#### 1.1 INFORMAZIONE BIBLIOGRAFICA

L'Ufficio A.B.M. nel corso del 1997 ha svolto attività di informazione bibliografica destinata alle Biblioteche di Enti Locali e Convenzionate, attraverso gli abbonamenti a riviste specializzate nel settore della bibliografia e biblioteconomia; ciò allo scopo di tenersi in linea con le principali tematiche che si svolgono a livello nazionale nel settore bibliotecario.

Ha attivato un sistema informativo sulle biblioteche degli Enti Locali finalizzato a supportare la programmazione degli interventi nel settore.

In allegato sub A si riporta la sintesi informativa per quelle biblioteche che con regolarità inviano al Servizio Archivi e Biblioteche le schede mensili predisposte per l'acquisizione di dati relativi ai prestiti erogati, alle presenze riscontrate ed agli iscritti.

#### 1.2 PROGETTO SBN

La risoluzione degli aspetti tecnologici del polo regionale fatto con la collaborazione dell'Ufficio CED non ha comunque ancora



consentito l'avvio in esercizio per le Biblioteche provinciali di Potenza e Matera e quindi per le Biblioteche Comunali del servizio SBN per via dell'innovazione che nel frattempo ha realizzato l'Ente Regione dell'intera rete telematica.

Per il 1998 potrà essere di conseguenza concretamente avviato il servizio SBN - Servizio Bibliotecario Nazionale - in collaborazione col Ministero dei Beni Culturali.

L'attivazione può definirsi in questa fase puramente tecnologica (ossia si è riusciti ad installare presso l'Ufficio CED l'hardware ed il software necessari all'avvio del polo regionale): bisogna ora rendere fruibile il servizio di ricerca telematica per il tramite dell'"INDICE" di SBN inizialmente in via sperimentale alle Biblioteche Provinciali di Matera e Potenza, già da tempo convenzionate, e successivamente a tutti coloro che vorranno partecipare al Polo Regionale.

Tutto ciò finalizzato alla creazione di una base dati relativa alle Sezioni Lucane presenti nelle biblioteche, che sarà messa a disposizione per il tramite dell'INDICE a tutti gli operatori nazionali.

### 1.3 EROGAZIONE CONTRIBUTI

Al fine di rendere la erogazione dei contributi finalizzata alla crescita del patrimonio librario, è stato determinato per il 1998 un criterio che tenesse conto dell'effettivo utilizzo del patrimonio librario e quindi del livello di servizio offerto dalle Biblioteche.

Sono stati raccolti i dati relativi alla rendicontazione dei contributi erogati alle Biblioteche negli anni precedenti.

### 1.4 ATTIVITA' FINALIZZATE ALLA CONOSCENZA DEL PATRIMONIO BIBLIOGRAFICO DELLA BASILICATA

Allo scopo di contribuire alla conoscenza dei prodotti bibliografici locali, il Servizio Archivi e Biblioteche ha sostenuto la partecipazione degli editori a rassegne bibliografiche nazionali quale quella di Firenze tenutasi a Fortezza da Basso con la pubblicazione del relativo catalogo.

Sono state realizzate iniziative varie comunque finalizzate

alla conoscenza del patrimonio storico, culturale della Basilicata.

## 2. OBIETTIVI DEL PIANO PER LA PUBBLICA LETTURA PER IL 1998

La trasformazione in atto nella ridefinizione del "servizio bibliotecario" a seguito della innovazione tecnologica costringe a ripensare il supporto che l'Ente Regione deve fornire alle biblioteche del suo territorio.

Si ritiene pertanto di poter definire, quali obiettivi per il 1998, quelli di seguito espressi.

2.1 Collegamento delle biblioteche provinciali e di alcune comunali col Servizio Bibliotecario Nazionale SBN attraverso il Polo regionale, al fine di consentire l'inserimento della Basilicata nel circuito di informazione bibliografica anche nella prospettiva europea; ciò attraverso la possibilità di consentire alle biblioteche di utilizzare il contributo ricevuto per incrementare il patrimonio librario e/o per dotarsi di apparecchiature multimediali finalizzate alla erogazione del Servizio SBN agli utenti della biblioteca stessa.

2.2 Sostegno a progetti innovativi, tesi a creare possibili sinergie tra biblioteche pubbliche locali, in raccordo con l'ente regione che utilizzando i mezzi della produzione bibliografica, contribuiscano alla diffusione e conoscenza del patrimonio bibliografico esistente in Basilicata.

2.3 Potenziamento delle biblioteche pubbliche sul territorio regionale con particolare riguardo alle biblioteche di recente istituzione.

## 3. DESCRIZIONE PROGETTO SBN (Servizio Bibliotecario Nazionale) E SUOI SPECIFICI OBIETTIVI

Il Progetto SBN ha assunto un ruolo primario nella programmazione che ha interessato il Servizio Archivi Biblioteche della regione in questi ultimi anni.

SBN è un progetto del Ministero per i Beni Culturali con l'obiettivo di creare una rete telematica nazionale su cui veicolare le informazioni relative al patrimonio librario di tutte le biblioteche

collegate alla rete. Nel 1993 è stata attivata una funzione denominata "indice".

Tale funzione consente di utilizzare la rete non solo per "consultare" il patrimonio librario delle altre biblioteche ma anche, per i nuovi utenti del sistema SBN per evitare di "catalogare" sul proprio sistema locale tutto quanto a livello nazionale è già stato memorizzato potendo "copiare" dall'"indice" la catalogazione già effettuata da una qualsiasi altra biblioteca e riportandola sul sistema locale.

I vantaggi di un collegamento al sistema SBN diventano quindi:

- possibilità di accedere per gli studiosi locali al patrimonio librario di tutte le biblioteche collegate al SBN;
- possibilità di creare la base-dati relativa al patrimonio librario locale a costi veramente contenuti (bisogna, infatti, caricare solo la "produzione locale" non ancora censita all'indice);
- possibilità di offrire alle Biblioteche Provinciali e a quante volessero aderire al progetto regionale un sistema standard di archiviazione e catalogazione con l'enorme vantaggio di ridurre i tempi per la creazione della base-dati della produzione locale da mettere a disposizione di tutti gli studiosi italiani.

## SCHEDA TECNICA SBN

### 3.1 Servizio bibliotecario Nazionale (SBN) PER LA BASILICATA -

#### 3.1.1 Obiettivi

- Inserimento on-line nella rete nazionale ed europea delle biblioteche che vorranno convenzionarsi con l'Ente Regione con possibilità per i cittadini lucani di accedere ad un vasto repertorio bibliografico, per attività di ricerca e studio
- Immissione immediata in rete nazionale dei dati bibliografici che riguardano le pubblicazioni stampate in Basilicata, supplendo ai ritardi storici e incentivando l'interesse per i prodotti dell'editoria locale.
- Formazione del personale (operatori di biblioteche).

### 3.1.2 Criteri e modalità per l'attivazione del SBN in Basilicata

In ottemperanza alla legge 7 agosto 1990 N° 241 artt. 12 e 14, alla L.R. 37/80, alla convenzione stipulata il 07/02/89 con il Ministero per i BB.CC.AA. e agli orientamenti che periodicamente sono espressi dal Comitato Paritetico tecnico-amministrativo per SBN presso l'ICCU in Roma, il Dipartimento Formazione Lavoro Cultura precisa criteri e modalità per l'attivazione del SBN cui le amministrazioni interessate devono attenersi, previa stipula di apposita convenzione tra le parti contraenti.

- Funzionamento a regime della biblioteca aderente al SBN  
attraverso: patrimonio librario non inferiore a 5.000 unità bibliografiche, cataloghi a schede tenuti secondo le norme, orario settimanale per il pubblico di almeno 25 ore, di cui 15 pomeridiane; organizzazione dei servizi bibliografici da estendere alle biblioteche gravitanti nell'area comprensoriale;
- Impegni delle amministrazioni aderenti al SBN  
Voce specifica e congrua in bilancio; locali idonei; personale addetto non inferiore a due unità a tempo pieno, di cui una preparata in biblioteconomia; disponibilità ad associarsi tra enti locali per la gestione dei servizi in cooperazione, in forza della legge 8 giugno 1990 N° 142 artt. 25 e 26.

## 4. ATTIVITA' L.R. 37/80

### SOSTEGNO E SERVIZI ALLE BIBLIOTECHE

- 4.1 Il sostegno destinato alle biblioteche per il 1998 è finalizzato alla erogazione di contributi destinati alla valorizzazione, l'incremento del patrimonio librario e l'informazione bibliografica.
- 4.2 Seminari a scopo formativo, per l'aggiornamento di bibliotecari e per la riorganizzazione funzionale delle biblioteche.
- 4.3 Sostegno finanziario per progetti finalizzati alla salvaguardia, alla prevenzione e alla conservazione del patrimonio librario posseduto dalle biblioteche.

- 4.4. Incentivazione destinata al funzionamento delle biblioteche di recente istituzione sul territorio regionale.
- 4.5. Allestimento e/o partecipazione a rassegne bibliografiche di rilevanza nazionale o internazionale.
- 4.6. Sostegno straordinario finalizzato alla realizzazione di progetti destinati alla valorizzazione e divulgazione del patrimonio bibliografico antico e moderno presente sul territorio regionale (Progetti a titolarità regionale e/o in collaborazione con istituzioni bibliotecarie).
- 4.7. Contributi per studi specializzati di informazione bibliografica, per ricerche nel settore archivi e biblioteche, e per pubblicazioni quali censimenti, inventari, indici e cataloghi e/o pubblicazioni che sviluppino come loro centralità tematica la conoscenza della Basilicata.
- 4.8. Seminari e/o iniziative varie purchè finalizzate alla promozione della pubblica lettura o prodotti bibliografici di rilievo. (progetti a titolarità regionale o in collaborazione con enti e istituzioni.)

#### 5 PREVISIONE DI SPESA (L.R. 37/80)

- |  |                |
|--|----------------|
| 5.1. Sostegno destinato alle biblioteche pubbliche per la valorizzazione, l'incremento del patrimonio librario e l'informazione bibliografica,         | £. 130.000.000 |
| 5.2. Seminari a scopo formativo per aggiornamento dei bibliotecari, nonché acquisto materiale librario a scopo professionale didattico                 | £. 10.000.000  |
| 5.3. Sostegno finanziario per progetti finalizzati alla salvaguardia, prevenzione e conservazione del patrimonio librario posseduto dalle biblioteche. | £. 20.000.000  |
| 5.4. Gestione polo regionale SBN   | £. 10.000.000  |
| 5.5. Contributi per allestimento e/o partecipazione  |                |

- e rassegne bibliografiche a rilevanza nazionale o internazionale f. 20.000.000
- 5.6. Sostegno straordinario finalizzati alla realizzazione di progetti destinati alla valorizzazione e divulgazione del patrimonio bibliografico antico e moderno presente sul territorio (Progetti a titolarità regionale e/o in collaborazione con istituzioni bibliotecarie) enti locali e/o associazioni con finalità culturali, editoriali, bibliografiche f. 30.000.000
- 5.7. Acquisto pubblicazioni di qualità prodotte da autori e/o editori lucani che contribuiscano alla conoscenza del patrimonio storico e civile della Basilicata, nonchè finalizzati al miglioramento e all'incremento del materiale costituente la dotazione delle Biblioteche f. 20.000.000
- 5.8. Incentivi per studi specializzati di informazione bibliografica, per ricerche nel settore archivi e biblioteche, per pubblicazione di censimenti, inventari, indici e cataloghi e/o per pubblicazioni che sviluppino come loro centralità tematica la conoscenza della Basilicata e l'informazione Bibliografica; f. 10.000.000
- 5.9. Seminari e/o iniziative varie purchè finalizzate alla promozione della pubblica lettura e/o di prodotti bibliografici di rilievo (Progetti a titolarità regionale e/o in collaborazione con enti e istituzioni varie) f. 10.000.000
6. DISPOSIZIONI PER LA ASSEGNAZIONE DEI CONTRIBUTI RELATIVI AI PUNTI:  
5.3 e 5.7 DELLA PREVISIONE DI SPESA.
- A. L'ammontare del contributo per il punto 5.3 è stabilito nella misura del 50% del preventivo entro un limite massimo di f. 4.000.000 compatibilmente con la disponibilità del fondo regionale e nel rispetto dell'Ordine cronologico di arrivo delle istanze.

B. L'ammontare del contributo per il punto 5.7. è stabilito nel rispetto dell'ordine cronologico di arrivo delle istanze, privilegiando le pubblicazioni che enfatizzano la specificità della cultura lucana e che, superando una valenza localistica abbiano un respiro regionale e/o nazionale. L'importo massimo previsto è di 2.000.000 per ogni autore e/o editore.

**CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CONTRIBUTI ALLE BIBLIOTECHE DI ENTI LOCALI**  
(L.R. n° 37/80 artt. 18 e 19) - Punto 5.1 della Previsione di spesa

ENTITA' DEL CONTRIBUTO BASE £. 1.500.000

Il contributo base sarà incrementato degli importi determinati come di seguito esplicitato:

1. Orario settimanale A.M.

fino a 20 ore	£. 100.000
fino a 30 ore	£. 300.000
oltre 30 ore	£. 350.000
  
2. Orario settimanale P.M.

fino a 10 ore	£. 100.000
fino a 20 ore	£. 300.000
oltre 20 ore	£. 350.000
  
3. Contributo per n° di presenze annuali

fino a 500	£. 50.000
fino a 1000	£. 100.000
fino a 2000	£. 150.000
oltre 2000	£. 200.000
  
4. Contributo per n° prestiti annuali

fino a 500	£. 50.000
fino a 1000	£. 100.000
fino a 2000	£. 150.000
oltre 2000	£. 200.000

Il contributo sarà erogato alle biblioteche in regola con la rendicontazione

**OSSERVAZIONI CONCLUSIVE**

Le attività descritte solo in parte rappresentano ciò che potrebbe o meglio dovrebbe essere fatto per le biblioteche in particolare, e l'informazione più in generale, e comunque per il patrimonio documentario, archivistico presente sul territorio regionale.

REGIONE BASILICATA			
DIPARTIMENTO FORMAZIONE LAVORO CULTURA			
SERVIZIO ARCHIVI. BIBLIOTECHE			
DATI STATISTICI RILEVATI DAL SISTEMA INFORMATIVO BIBLIOTECARIO REGIONALE - SIBRE -			
		ANNO 1997	
		Prestiti	Presenze
1	Accettura	495	843
2	Acerenza	116	308
3	Armento	145	229
4	Atella	288	266
5	Avigliano Soc. O.	0	376
6	Banzi	304	442
7	Bernalda	459	1.354
8	Brienza	133	1.130
9	Cancellara	291	1.996
10	Castelsaraceno	419	2.382
11	Cersosimo	32	126
12	Chiaromonte	435	419
13	Ferrandina	600	2.074
14	Genzano di Lucania	1.335	3.590
15	Grassano	3.523	10.940
16	Grottole	95	1.276
17	Irsina	876	7.445
18	Lagonegro	121	2.065
19	Lavello	658	2.942
20	Marsiconuovo	167	0
21	Melfi (Nitti)	571	3.606
22	Moliterno	11.487	22.502
23	Montalbano Jonico	3.559	4.376
24	Montemilone	1.163	1.573
25	Montescaglioso	349	343
26	Nemoli	38	106
27	Nova Siri	1.922	1.402
28	Pignola	20	493
29	Pisticci	2.163	3.586



		REGIONE BASILICATA		
		DIPARTIMENTO FORMAZIONE LAVORO CULTURA		
		SERVIZIO ARCHIVI. BIBLIOTECHE		
DATI STATISTICI RILEVATI DAL SISTEMA INFORMATIVO BIBLIOTECARIO REGIONALE - SIBRE -				
		ANNO 1997		
		Prestiti	Presenze	
30	Pisticci Marconia	4.058	1.167	
31	Policoro	4.848	16.376	
32	Rapone	6	6	
33	Roccanova	776	6.661	
34	Rotonda	188	526	
35	Ruvo del Monte	196	2.119	
36	S. Arcangelo	611	663	
37	S. Giorgio Lucano	14	2.241	
38	S. Martino D'Agri	433	1.023	
39	S. Mauro Forte	3.669	4.456	
40	S. Paolo Albanese	908	2.926	
41	Salandra	2.167	2.167	
42	Satriano di Lucania	80	616	
43	Scanzano Jonico	141	445	
44	Spinoso	319	1.025	
45	Stigliano	2.221	2.074	
46	Tito	516	811	
47	Tramutola	1.233	3.044	
48	Tricarico	1.785	902	
49	Tursi	548	1.639	
50	Vaglio di Basilicata	488	780	
51	Valsinni	2.071	1.774	
52	Venosa	29	531	
53	Vietri di Potenza	120	118	
54	Viggianello	1.030	1.510	
55	Viggiano	1.297	1.395	

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE 15 dicembre 1998, n. 1015.

**Cessione a titolo oneroso in favore dell'A.L.S.I.A. di una quota di capitale posseduta dalla Regione Basilicata, quale socio della "Metapontum Agrobios" Srl.**

DIPARTIMENTO SEGRETERIA GENERALE DEL CONSIGLIO - UFFICIO AMMINISTRATIVO-CONTABILE E PROVVEDITORATO - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 21 dicembre 1998, n. 98.

**Proroga contratto Assistenza Sistematica Ditta CTA Srl.**