



IL BIANCO E LA ROSSA: LE DOP DI ROTONDA SI PRESENTANO



Il **Consorzio di tutela della Melanzana Rossa di Rotonda DOP** e il **Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP** hanno l'obiettivo di far crescere, soprattutto a livello nazionale e internazionale, la notorietà delle due produzioni ortofrutticole DOP di Rotonda, coltivate nell'areale della Valle del Mercure, nel cuore del **versante lucano del Parco nazionale del Pollino**. Produzioni che concorrono a salvaguardare l'identità rurale di un territorio interno e montano tra i più ricchi a livello europeo in termini di biodiversità.

La Melanzana Rossa e i Fagioli Bianchi di Rotonda DOP si identificano ormai come due tra le produzioni più rappresentative e significative dell'area, che nel settore agroalimentare presenta grandi potenzialità.

In dialetto la **Melanzana Rossa** è chiamata "merlingiana a pummadora", perché questo particolarissimo ortaggio assomiglia a un pomodoro per forma e colore. È una varietà di origine etiopica (*Solanum aethiopicum*) che cresce solo nella Valle del Mercure. La sua coltura in quest'area è nota da oltre un secolo, pur essendo stata localizzata scientificamente, per la prima volta, solo nel 1992. Fu introdotta all'inizio del secolo scorso da alcuni cittadini che, tornati dalla guerra d'Africa, portarono con loro alcuni esemplari di questa melanzana. Il profumo ricorda il fico d'India, mentre al palato è gradevolmente piccante, con un retrogusto un po' amarognolo. È sorprendente per l'originalità dei suoi usi, dagli arrostiti alla pizza, fino ai dolci.

I **Fagioli Bianchi** di Rotonda, varietà rampicante, sono baccelli bianchi allo stato fresco o semi bianchi allo stato secco della leguminosa appartenente alla specie *Phaseolus vulgaris L.*, negli ecotipi Fagiolo Bianco e Tondino (o Poverello Bianco). Il tegumento è molto sottile, qualità questa particolarmente interessante perché incide sia sul tempo di cottura sia sulla gradevolezza del prodotto cotto. Vengono consumati sia freschi sia secchi e hanno un alto tenore in proteine nobili. Rappresentano una fondamentale espressione della storia e della gastronomia di quest'area del Pollino...anche Giuseppe Garibaldi ne fu un grande estimatore e ne rimase così colpito da portarne una piccola quantità a Caprera.

Il sapiente lavoro realizzato negli anni dagli agricoltori, custodi del grande patrimonio di tradizioni produttive agroalimentari, e sostenuto dall'Ente Parco e dall'Agenzia regionale di sviluppo agricolo (ALSIA), ha gettato le basi per un percorso di rafforzamento dell'immagine e della riconoscibilità delle due DOP e del territorio.

Situata a un'altitudine media di 500-600 metri sul livello del mare, la **Valle del Mercure** comprende un territorio di circa 220 chilometri quadrati e una superficie agricola utilizzata di 6.000 ettari. Le due produzioni DOP interessano il territorio dei **4 comuni** della Valle del Mercure, all'interno del versante lucano del Parco nazionale del Pollino: **Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore e Castelluccio Inferiore**, che contano complessivamente una popolazione di circa 11 mila abitanti.

Lo sviluppo delle due colture, Fagioli Bianchi e Melanzana Rossa, è cresciuto di pari passo allo sviluppo agricolo del territorio, in tre fasi:

1. una prima fase, fino agli inizi degli anni '80, caratterizzata da un'agricoltura di sussistenza, il cui scopo principale era quello di soddisfare le esigenze della famiglia. Solo pochissime aziende riuscivano a collocare melanzane e fagioli secchi sul mercato locale e a vendere parte delle produzioni a commercianti calabresi;
2. una seconda fase, dagli anni '80 fino al 2005, in cui si è diffusa la pratica irrigua ed è iniziata l'attività di selezione degli ecotipi locali delle varietà orticole, grazie al supporto dell'ALSIA e al contributo del C.N.R. di Bari e dell'Università degli Studi della Basilicata per la realizzazione di "gene-banks" e programmi di miglioramento genetico. È in questa fase che si è presa coscienza del forte potenziale che il territorio e le sue produzioni possono esprimere;

3. una terza fase, in cui è stato avviato il percorso di valorizzazione delle due produzioni, in risposta alle congiunture negative di cui anche il settore agricolo ha risentito. Gli agricoltori dell'area hanno adottato un percorso di valorizzazione delle produzioni tipiche e si sono orientati verso modelli organizzativi di area e di prodotto. Il percorso si è concluso, **nel 2010**, con i **riconoscimenti comunitari delle due produzioni orticole di pregio**, che stanno determinando un progressivo aumento delle superfici agricole dedicate a queste coltivazioni e un cambio di indirizzo produttivo dell'intero comprensorio da zootecnico-cerealicolo a orticolo.

In questo contesto, inoltre, si è inserito il "Programma di promozione e valorizzazione il Bianco e la Rossa", che ha consentito di **coniugare le produzioni agroalimentari con la sostenibilità dell'ambiente e la tutela del territorio**, potendo così proporre la produzione di queste due DOP come valida alternativa ad altre forme di sviluppo economico, legate invece a visioni ormai superate di mero sfruttamento del territorio e prive di una reale prospettiva di crescita di lungo termine.

Nella realizzazione del Programma sono stati più che soddisfacenti i risultati ottenuti. A oggi il numero complessivo di imprese certificate è raddoppiato. L'ingresso di nuove aziende nei due Consorzi ha avuto come immediata conseguenza l'incremento delle superfici destinate alle due colture DOP e quindi un aumento della produzione. In tutti i casi le produzioni sono più che triplicate e il fatturato ha seguito lo stesso trend positivo.

È fondamentale poi il ruolo di queste due DOP nella più ampia crescita del territorio che rappresentano: in maniera significativa nel settore della ricettività turistica, strategico per l'area protetta, la Melanzana Rossa e i Fagioli Bianchi sono le produzioni che qualificano l'offerta gastronomica locale e "raccontano" delle tradizioni di un'antica cultura contadina.

Per questo i due Consorzi di tutela, in virtù della valenza del patrimonio culturale e produttivo del territorio della Valle del Mercure e del Pollino, sono impegnati a diffondere la conoscenza delle due produzioni DOP trasmettendo soprattutto i valori costitutivi dei prodotti, ovvero la cultura, la qualità e l'autenticità che li caratterizzano.

Aumentare la notorietà di marca dei Fagioli Bianchi DOP e della Melanzana Rossa DOP significa costruire un'identità collettiva di prodotto di eccellenza che riunisca le due produzioni intorno al comune legame con il territorio di origine e con la gastronomia lucana.

Ecco perché il progetto per la promozione e la valorizzazione della Melanzana Rossa di Rotonda DOP e dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP assume un significato e una valenza che vanno oltre la semplice promozione delle due produzioni agroalimentari e si configura come un processo più complesso, in grado di attivare sinergie volte a valorizzare tutte le potenzialità che il contesto territoriale e le comunità locali sono in grado di esprimere.