

La melanzana rossa di Rotonda, rarità botanica e gastronomica lucana

La melanzana rossa di Rotonda è una rarità botanica coltivata sul versante lucano del Parco del Pollino. Probabilmente introdotta in Italia alla fine dell'800, è stata «riscoperta» nel 1993 da un gruppo di ricercatori di Bari. Il suo frutto è piccolo, tondeggiante, delle dimensioni di una mela e simile, nella forma, ad un pomodoro. Ve la presentiamo insieme allo straordinario territorio in cui si coltiva

Il Parco Nazionale del Pollino comprende quasi 200.000 ettari di superficie e 56 comuni, distribuiti nelle province di Cosenza, Potenza e Matera. Il Parco racchiude siti interessanti dal punto di vista geologico, come la Timpa delle Murge, la Falconara, la gola della Garavina, la fiumara del Sarmento, oltre a boschi di faggio e di abete bianco e ad ampi pianori dove si pratica la pastorizia tradizionale. Tanti paesi arroccati sulle alture conservano castelli e resti di mura, testimonianze delle antiche dominazioni longobarde (VI-VIII secolo) e normanne (XI-XII secolo) e del dominio di Federico II di Svevia (1194-1250).

Per il suo sviluppo il Parco ha puntato molto sulla valorizzazione dell'offerta dei prodotti tipici e sulla gastronomia locale. Tra i tanti prodotti del paniere del Parco, uno veramente singolare è la melanzana rossa di Rotonda. Per questo ortaggio, coltivato nel territorio del comune di Rotonda, sede del Parco Nazionale del Pollino, e nelle zone limitrofe, è stato avviato il riconoscimento della Dop (Denominazione d'origine protetta). L'iniziativa è stata promossa, fra gli altri, dal Consorzio dei produttori e dall'Alsia, l'Agenzia lucana per lo sviluppo agricolo.

LA MELANZANA ROSSA È ORIGINARIA DELL'AFRICA

La melanzana rossa di Rotonda è stata «riscoperta» nel 1993 da un gruppo di ricercatori del Cnr (Consiglio nazionale delle ricerche) di Bari. È solo «cugina» delle comuni melanzane. Infatti, mentre la melanzana comune corrisponde alla specie botanica *Solanum melongena*, quella rossa appartiene a una specie diversa, *Solanum aethiopicum*, anche se all'interno dello stesso genere *Solanum* (quello cui appartengono tanti ortaggi estivi, come peperone e pomodoro).

La melanzana rossa è di origine africana, a differenza di quella comune che invece proverrebbe dall'Asia. Probabilmente è stata introdotta in Italia da qualche soldato reduce delle guerre coloniali di fine '800. Le testimonianze raccolte



La melanzana rossa di Rotonda è di origine africana, a differenza di quella comune, che invece proverrebbe dall'Asia. È piccola, tondeggiante, delle dimensioni di una mela e simile, nell'aspetto, ad un pomodoro



Come raggiungere la zona. Autostrada A3 uscita Mormanno, poi imboccare la S. 19; poco prima di Castelluccio Inferiore girare a destra in direzione Rotonda



1



2

1-Vista la vigoria della pianta, il sesto di impianto delle coltivazioni è ampio, circa 50 centimetri sulla fila e 70 centimetri tra le file. 2-La melanzana rossa di Rotonda è di colore arancio con sfumature verdi all'inizio della maturazione, mentre alla fine della maturazione assume un colore rosso più acceso

tra gli anziani del paese, infatti, dimostrano la sua presenza ben prima della guerra d'Etiopia (1936). Più rustica della melanzana comune per la resistenza al freddo e alle malattie, è usata per il miglioramento genetico. È una pianta vigorosa: se non cimata raggiunge altezze notevoli, non comuni nella melanzana tradizionale. Per queste caratteristiche è usata anche come pianta ornamentale.

È DIFFICILE REPERIRE IL SUO SEME

La melanzana rossa è coltivata in tutti gli orti di Rotonda, ad un'altitudine intorno agli 800 metri, ancora secondo una tecnica tradizionale.

Le piantine ottenute in semenzaio sono concimate con la «lavanda», un miscuglio di liquame di origine animale allungato con l'acqua.

Quando raggiungono gli 8-10 centimetri di altezza, di solito a maggio, le piantine vengono trapiantate in piena terra. Vista la vigoria della pianta, il sesto di impianto è ampio, circa 50 centimetri

sulla fila e 70 tra le file. Per la concimazione è ancora preferito il letame.

Il raccolto inizia ad agosto e continua, scalarmente, fino ai primi freddi. La produzione varia tra i 2 ed i 5 chilogrammi per pianta. Non è semplice trovare i semi della melanzana rossa, perché è coltivata solo a livello familiare. Dopo la recente «riscoperta», inoltre, c'è una certa ritrosia a diffondere il seme di questa vera rarità.

LA MELANZANA ROSSA È SIMILE A UN GROSSO POMODORO

Il frutto è piccolo, tondeggiante, delle dimensioni di una mela e simile, nell'aspetto, ad un pomodoro. Per questa caratteristica la melanzana rossa è chiamata in dialetto «merlingiana a pummadora». Il peso medio è intorno all'etto. Il colore è arancio con sfumature verdi all'inizio della maturazione, mentre alla fine della stessa diventa rosso più acceso. Il profumo intenso ricorda quello del fico



d'India. Questa specie ha un sapore più deciso e piccante rispetto alla melanzana comune: alla fine lascia in bocca un gradevole retrogusto amarognolo.

Un'altra particolarità: non annerisce dopo essere stata tagliata, a differenza delle melanzane comuni.

ECCO COME GUSTARLA

La melanzana rossa è gustata soprattutto sott'olio e sott'aceto.

I piccoli frutti si possono conservare per qualche settimana «inzertati», cioè legati a grappolo come si fa con i pomodorini e con un altro ortaggio tipico lucano, il peperone di Senise (vedi Risposta ai lettori pubblicata sul n. 12/2006, pag. 24). La lavorazione dell'ortaggio, condotta per anni a livello familiare, è ora affidata anche a piccole aziende.

Se vi trovate nelle vicinanze di Rotonda vi suggeriamo di acquistare qualche chilogrammo di melanzane rosse, per poter realizzare a casa la gustosissima «merlingiana sott'aceto a crudo», di cui riportiamo di seguito la ricetta originale.

Pelate e tagliate a fettine dello spessore di 4-5 millimetri le melanzane, disponetele in una casseruola a strati alternati con sale grosso e lasciatele riposare per 24 ore.

Strizzate le melanzane per liberarle dall'acqua in eccesso ed immergetele per 24 ore in aceto di vino bianco. Scolatele e sistematetele in un colapasta ove sotto la pressione di un peso perderanno l'aceto in eccesso prima della seconda strizzatura. Conditte con aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino piccante e menta e conservate in vasetti di ve-



Il marchio dei prodotti tipici del Pollino

Il Parco Nazionale del Pollino ha deciso di valorizzare i prodotti alimentari tipici e, attraverso questi, il territorio e la cultura locale, con la creazione di un marchio (vedi qui a sinistra) dei prodotti agroalimentari. Il progetto, che ha coinvolto molti soggetti istituzionali, è stato guidato dall'Alsia, l'Agenzia lucana per lo sviluppo agricolo. Il progetto ha visto la nascita di quattro associazioni di filiera: ortofrutta, prodotti da forno, formaggi e salumi. Per ogni filiera sono stati realizzati

disciplinari tecnici di produzione, controllati da un organismo di certificazione. I consumatori possono così trovare sul mercato tanti prodotti, tra cui la melanzana rossa, che riportano in etichetta il marchio del Parco, il quale garantisce sia l'origine dei prodotti che i metodi utilizzati per la produzione stessa.

Per maggiori informazioni contattate la segreteria commerciale Pollino c/o Alsia - Via Vittorio Emanuele, 35 - 85048 Rotonda (Potenza) - Tel. e fax 0973 667649 - E-mail: scom.pollino@alsia.it



Il pino loricato è una specie tipica del Parco Nazionale del Pollino.

Il suo nome deriva dal fatto che la corteccia ricorda le loriche (corazze) degli antichi romani. Questo albero, che cresce su rupi e in vallate, assume forme caratteristiche quando muore

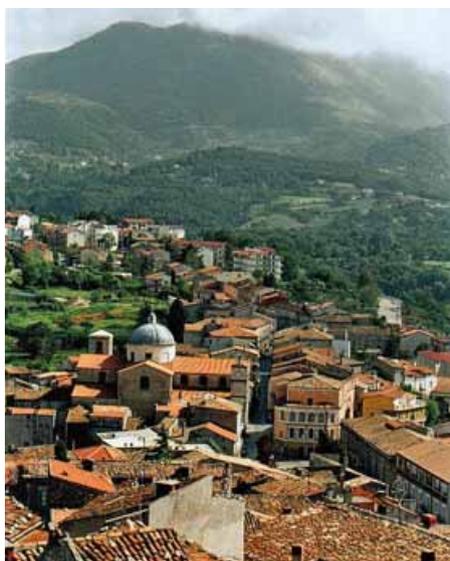
tro con ulteriore aggiunta di olio.

Vi informiamo che il 25 agosto si tiene a Rotonda la «Sagra della melanzana rossa di Rotonda», un percorso storico-gastronomico con assaggio e degustazione di ricette a base di melanzana rossa e con possibilità di acquisto dei tipici prodotti agroalimentari della zona (per maggiori informazioni contattate il numero di tel. 0973 667545).

I LUOGHI DA VISITARE

Il centro storico di Rotonda si presenta come un percorso in salita verso la rupe, dalla quale si può osservare il paesaggio della Valle del Mercure, definita la Valle degli Elefanti perché 500 mila anni fa qui vivevano elefanti ed ippopotami. Il Museo Naturalistico del Pollino (per maggiori informazioni contattate l'Ufficio turismo del Comune di Rotonda, tel. 0973 661005), che ha sede nel paese, racchiude i reperti fossili di un intero *Elephas antiquus italicus*, risalente al Pleistocene medio-superiore (400.000-700.000 anni fa).

Fuori Rotonda si trova il Santuario di Santa Maria della Consolazione (1574) che aveva il duplice ruolo di luogo di culto e d'accoglienza per i viandanti che si



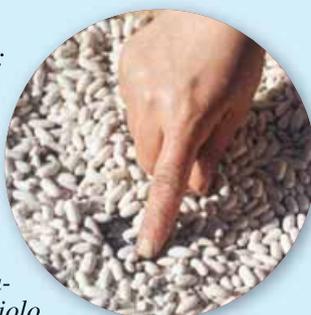
Rotonda e, sullo sfondo, uno scorcio del Parco Nazionale del Pollino

dirigevano verso la Calabria tirrenica.

Anche i dintorni di Rotonda offrono molte attrattive. A **Castelluccio Inferiore** da notare la chiesa matrice di S. Nicola di Mira che è di epoca barocca (XVII secolo) ma conserva resti della primitiva costruzione medievale. All'ingresso del

Il fagiolo Poverello Bianco

Rotonda è una vera isola dell'orticoltura tradizionale: oltre alla melanzana rossa, infatti, nel paese si coltivano altre particolari varietà di ortaggi, come il Pomodoro Costoluto o grosso di Rotonda. Un altro prodotto è il fagiolo Poverello Bianco, che viene coltivato anche nei comuni di Mormanno, Laino Castello e Laino Borgo, in provincia di Cosenza. Il fagiolo Poverello si presenta con un baccello di colore giallo chiaro striato; il seme è ovale, bianco, senza screziature. L'aria fresca delle zone di montagna, dove il fagiolo viene coltivato, favorisce una maturazione lenta. Il raccolto avviene tra settembre e ottobre. La coltivazione che fino a cinquant'anni fa copriva qualche centinaio di ettari, si è poi ridotta a pochissimi ettari. Da alcuni anni però, grazie al Parco del Pollino e alle Regioni Basilicata e Calabria, l'interesse per questo prodotto è in netta ripresa. Anche per il fagiolo Poverello è stato definito un progetto per il riconoscimento dell'Igp (Indicazione geografica protetta).



Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

Presentando la «Carta Verde» avrete diritto fino al 31-12-2007 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.

Carta Verde 2007
fascia all'abbonato

- **A' Civarra** - Contrada Valli, 5 - 85048 Rotonda (Potenza) - Tel. e fax 0973 669152. **Sconto del 5%**
- **Agriturismo Teresa Paladino** - Contrada Piè Valle, 16 - 85048 Rotonda (Potenza) - Tel. e fax 0973 661763.
- **Al Verneto** - Contrada Verneto - 87014 Laino Borgo (Cosenza) - Tel. 0981 82703. **Sconto del 10%**
- **Asklepios** - Contrada Barone, 9 - 85048 Rotonda (Potenza) - Tel. 0973 669290 - Cell. 347 2631462.
- **Bosco Principe** - Contrada Cornale - 85040 Viggianello (Potenza) - Tel. 0973 640891.
- **Calivino** - Contrada San Lorenzo - 85048 Rotonda (Potenza) - Tel. e fax 0973 661688. **Sconto del 20%**
- **Colloreto** - Contrada Virente - 87016 Morano Calabro (Cosenza) - Cell. 347 3236914 - Tel. e fax 0981 31255. **Sconto del 15%**
- **Oro Verde Tenuta di Arcieri** - Zona Arcieri - 85040 Viggianello (Potenza) - Tel. 0973 664101.
- **Parco Villa Elena** - Contrada Procitta - 87026 Mormanno (Cosenza) - Tel. 0981 80254 - Fax 0981 81350.

paese c'è un vero e proprio sistema di opifici, ormai quasi distrutti, che sfruttavano l'energia dell'acqua con mulini, filande e una piccola centrale elettrica.

A nord-est di Rotonda sono visibili i ruderi della «grancia» (insieme di edifici rurali edificati su terreni di un'abbazia) di Ventrile, del 1350. Il monastero fu sede di attività agricole e soprattutto della lavorazione dei latticini, ottenuti con il latte delle mandrie di bovini e ovini della vicina Abbazia del Sagittario, fondata nel 1202 e centro della colonizzazione agricola della zona.

A sud di Rotonda, in Calabria, c'è **Morano Calabro**, uno dei cento borghi più belli d'Italia. Da visitare il Museo di Storia dell'Agricoltura e della Pastorizia in uno dei più antichi edifici del paese, Palazzo Salmena.

Proseguendo ancora più a sud-est, consigliamo una visita a **Frascineto** e **Civita**, comunità di etnia storica albanese, e una passeggiata nel centro storico di **Castrovillari**.

Pier Francesco Lisi

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-5-2007