

## La Melanzana Rossa di Rotonda

Sconosciuta altrove, la Melanzana Rossa (*Solanum aethiopicum*) è una pianta rustica, coltivata in tutti gli orti di Rotonda, all'interno del Parco del Pollino, ad un'altitudine di circa 500-600 metri. È molto diversa dalla melanzana comune (*Solanum melongena*).

Di origine africana, la Melanzana Rossa fu introdotta verso la fine dell'800. Le dimensioni sono quelle di una mela e la forma assomiglia a un pomodoro: per questo localmente è conosciuta come "melanzana a pomodoro". All'inizio della maturazione il frutto ha un colore arancio con sfumature verdi; a fine maturazione assume gradazioni rossastre di maggiore intensità. La Melanzana Rossa non annerisce dopo il taglio.

Il profumo intenso ricorda il fico d'India mentre al palato è piccante, con un gradevole retrogusto amaro-



gnolo. Di solito è consumata sott'olio e sotto aceto. Le piantine sono poste a dimora a maggio; il raccolto inizia ad agosto per continuare fino ai primi freddi.

Per la produzione sono utilizzati solo ecotipi locali. Per la conservazione le piccole melanzane vengono "nzerotate", cioè legate a grappoli come si fa per peperoni e pomodorini, e quindi messe ad asciugare all'aperto, sotto tettoie. Per questo ortaggio, presente solo nell'area del

Parco del Pollino, è in corso la procedura per ottenere il riconoscimento della Dop.



**Comitato promotore  
per la registrazione  
della Dop Melanzana  
Rossa di Rotonda  
e della Igp Fagioli di Rotonda**

Contrada Piano Incoronata  
85048 Rotonda (PZ)  
Tel. 0973 661686

L'iniziativa è stata promossa, fra gli altri, dal Consorzio dei produttori e dall'Alsia.

Parco del Pollino, è in corso la procedura per ottenere il riconoscimento della Dop.



## I Fagioli di Rotonda

Il Fagiolo Poverello di Rotonda, a dispetto del nome, è una ricchezza unica per il patrimonio enogastrono-

mico della Basilicata e per la variegata filiera dell'ortofrutta del Pollino. Per questo legume, insieme all'altra tipologia "bianco", è stato avviato il percorso per il riconoscimento dell'Igp. Il Fagiolo Poverello si pre-



senta con un baccello di colore giallo chiaro striato e un seme ovale, bianco senza screziature. Preferisce l'aria fresca di montagna e privilegia per la sua crescita luoghi dove le temperature massime estive si aggirano sui 30 gradi. Tutto ciò favorisce una lenta maturazione. Il prodotto è raccolto a mano nei mesi di settembre e ottobre e, a seconda del periodo dell'anno, si può trovare sul mercato sia fresco in baccelli da sgusciare, sia secco in granello.