

Die rote Aubergine von Rotonda

Unbekannt in anderen Gegenden, stellt die *Melanzana Rossa* (*Solanum aethiopicum*) eine rustikalische Pflanze dar, die in allen Gärten von Rotonda gepflanzt wird und im Park des Pollinos auf einer Höhe von circa 500-600 Meter wächst. Sie ist ganz anders als die gewöhnliche Aubergine (*Solanum melongena*). Ursprünglich kommt sie aus Afrika, denn gegen Ende des XIX. Jhrd. Wurde sie eingeführt. Die Größe entspricht der eines Apfels und sie hat die Form einer Tomate: daher ist sie in der Region als "Tomaten-Aubergine" bekannt. Zu Beginn des Reifungsprozess bekommt die Frucht eine orangefarbene Farbe mit leichten Stichen ins Grün; am Ende der Reifung erhält sie eine rötliche Färbung mit höherer Intensität. Die Rote Aubergine wird nicht dunkel wenn man sie schneidet. Ihr starker Duft erinnert an den Feigenkaktus, während sie auf dem Gaumen eher



scharf schmeckt, mit einem wohligen bitteren Hintergeschmack wirkt. Sie wird gewöhnlich in Öl oder Essig eingelegt. Die kleinen Pflänzchen werden im Mai eingesetzt; die Lese beginnt dann im August und geht bis zur ersten Kälte. Für die Herstellung werden nur lokale Ökotypen verwendet. Für die Lagerung und Konservierung werden die kleinen Auberginen „*nzertate*“, was soviel bedeutet wie in Trauben oder Kränze, wie man es mit den Peperoni und den kleinen Tomaten tut, zusammengebunden, dann wer-

**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

den sie im Offenen zum Trocknen aufgehängt und überdacht. Für dieses Gemüse, das es nur in der Gegend des Pollino Parks gibt, ist die Prozedur bereits eingeleitet worden, um die Dop-Benennung zu bekommen. Die Initiative wurde unter anderem vom Konsortium der Hersteller und Alsia unterstützt.



Die Bohnen von Rotonda

Die Bohne Poverello von Rotonda, ist im Gegensatz zu seinem Namen („poverello“ heißt armselig) ein Reichtum innerhalb des Önologastro-

nomischen Guthaben der Basilicata sowie für den gesamten Gemüse und Obstsektor des Pollinos. Für diesen Hülsenfrüchtlern, sowie für die "weiße" Typologie, ist das Verfahren für die Zuweisung der Igp-Benennung eingeleitet worden. Die Poverello Bohne besitzt eine helle



Gelbe Hülse, gestreift und mit eierförmigen Samen, weiß und ohne Streifen. Sie bevorzugt die bergige und frische Luft und lebt nur dort, wo die maximale Temperatur im Sommer 30 Grad beträgt. Alle diese Bedingungen fördern ein langsames Wachstum. Das Produkt wird von September bis Oktober geerntet und, in Abhängigkeit von der Jahreszeit, kann es auf dem Markt frisch oder noch in der Hülse verkauft werden, oder auch getrocknet.