



Agenzia d'informazione  
dell'Ente Parco Nazionale del Pollino  
a cura dell'Ufficio stampa



**"I PRODOTTI DEL POLLINO", IL CATALOGO CHE SARÀ PRESENTATO AL SALONE DEL GUSTO  
Illustrato, durante una conferenza stampa, anche il "quaderno" su "Gli antichi fruttiferi del Pollino"**

**(infoParco) - ROTONDA (PZ) - 13 OTTOBRE 2010** - Un catalogo commerciale, il primo di cui si dota il Parco del Pollino, per veicolare i suoi migliori prodotti tipici. La pubblicazione, che sarà presentata durante una conferenza stampa nazionale al Salone del Gusto, a Torino, **venerdì 22 Ottobre**, è stato presentato in anteprima alla stampa locale stamani, nella sala Consiglio dell'Ente Parco Nazionale del Pollino, a Rotonda.

Sono intervenuti il presidente e il direttore del Parco, rispettivamente on. dott. **Domenico Pappaterra** e ing. **Annibale Formica**, il commissario straordinario dell'Alsia, dott. **Domenico Romaniello**, il dirigente Area Sviluppo Agricolo, dott. **Sergio Gallo**, in rappresentanza della Camera di Commercio di Potenza il dott. **Franco Fucci**, direttore del Forim, il prof. **Giovanni Figliuolo**, dell'Università della Basilicata, il vice presidente del Parco, dott. **Franco Fiore** e la prof.ssa **Liliana Bernardo**, consigliera del Parco.



**Il catalogo commerciale "I prodotti del Pollino"** è stato realizzato con la partecipazione ed il contributo di Parco del Pollino, Alsia, Camera di Commercio di Potenza, I&D Consulting. Nell'occasione, così come avverrà anche al Lingotto di Torino, è stato presentato anche il quaderno dell'Alsia **"Gli antichi fruttiferi del Pollino"**, che documenta il progetto di tutela della biodiversità d'interesse agrario svolto dall'Alsia e dall'Ente Parco d'intesa con la Regione Basilicata.

«Il catalogo - ha detto **Domenico Pappaterra** - mette insieme le produzioni di qualità mentre il progetto degli antichi fruttiferi, nell'anno della biodiversità

rappresenta un importante tassello dell'opera di conservazione delle coltivazioni del Pollino. Si parte dall'idea avuta nel 2008 - ha proseguito Pappaterra - per allargare la strategia di collaborazione avviata con l'Alsia alla realizzazione di un portale e-commerce».

Per il Commissario straordinario dell'Alsia Basilicata, **Domenico Romaniello**, tre sono gli aspetti da sottolineare: quello culturale, quello scientifico e quello economico: «Tre leve - ha sottolineato Romaniello - che tutti gli enti dovrebbero sostenere quando si parla di biodiversità. Il modello realizzato - ha poi aggiunto il Commissario dell'Alsia - è un'opportunità che può essere messa a disposizione del territorio. Cercando anche di aggregare altri Enti, in particolare le Regioni e trovando le risorse economiche nei PSR 2007-2013».

**infoParco, testata giornalistica dell'Ente Parco Nazionale del Pollino  
a cura dell'Ufficio stampa - Giornalista Roberto Fittipaldi**

mobile +39 347 2509966 - tel. +39 0973 669328

parcopollino.it - [ufficiostampa@parcopollino.it](mailto:ufficiostampa@parcopollino.it)

85048 ROTONDA (PZ) - ITALIA - Complesso monumentale Santa Maria della Consolazione



Agenzia d'informazione  
dell'Ente Parco Nazionale del Pollino  
a cura dell'Ufficio stampa



Soddisfazione è stata espressa dalla Camera di Commercio per un lavoro - quello che ha dato vita al catalogo - svolto negli anni e che ora prende forma anche fisicamente. «E' rivolto - ha specificato il direttore del Forim, **Franco Fucci** - alle imprese e serve ad accompagnarle nell'approccio con i mercati. Si tratta di un prodotto tecnico, destinato agli operatori, che dà conto, tra l'altro, delle caratteristiche organolettiche, in maniera flessibile, con schede che possono essere aggiornate e ampliate».

**Sergio Gallo**, dell'Alsia, ha specificato che gli antichi fruttiferi è uno dei due progetti in corso con l'Ente Parco. Il secondo, che sarà presentato il 13 novembre a Rotonda, riguarderà le specie orticole. «E' un progetto - ha aggiunto Gallo - che parla anche di commercio elettronico. L'Agenzia ha mantenuto tramite l'Azienda del Pollino la sua presenza solida, nonostante la delicatezza del momento contingente e l'avvicinarsi di tre commissari».

Il prof. **Giovanni Figliuolo**, dell'Università della Basilicata, ha ribadito che il lavoro svolto sugli antichi fruttiferi è basato sul "rapporto col territorio". «E' una risorsa non rinnovabile e, in quanto tale va gestita e protetta. "Censire, contare, catalogare, tenendo da conto anche quanto attorno a questi alberi si muove, conoscendo gli attori sociali e trovando indicazioni per la gestione, attraverso il metodo eco-geografico, operando in situ" è il risultato principale dal progetto. Che adesso deve puntare ad arricchire l'associazione di "agricoltori custodi" e a conservare tutte le varietà rare in cataloghi botanici. L'Alsia Pollino - è stato detto - ha anche avviato dei campi di conservazione.

Il direttore del Parco, **Annibale Formica**, ha detto che il lavoro è una "mirabile sintesi delle attività del Parco: ambiente, cultura, economia – mercato". «Bisogna recuperare una cultura, quella civiltà contadina che pare scomparsa ma che non lo è, e utilizzare tali fattori "mediatori" verso l'esterno» per promuovere le caratteristiche uniche del Parco del Pollino. L'attività che sinora ha coinvolto in maggior parte la Basilicata - ha poi informato Formica - è previsto sia estesa anche alla Calabria.

Nel concludere, il vice presidente del Parco, **Franco Fiore** ha detto che il catalogo e il progetto hanno messo in evidenza "aspetti del mondo agricolo che vano salvati e verso il quale sono necessari investimenti a sostegno delle aziende agricole".

**Il catalogo commerciale** racchiude in più di 80 pagine, schede prodotto elaborate con l'intento di fornire una guida commerciale delle referenze disponibili. Le produzioni sono suddivise in sei categorie, antipasti e contorni, primi e secondi piatti, vini e liquori, prodotto da forno e per la colazione. Un'ulteriore categoria, classificata come "varie" comprende condimenti come l'olio e materie prime quali la farina.

**"Gli antichi fruttiferi"** riporta i risultati dell'indagine svolta dall'Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura da Aprile 2009 per un anno. Sono stati mappati tutti i comuni del Parco del versante lucano ed anche i comuni calabresi di Laino Borgo, Laino Castello e Mormanno. E' stato usato il metodo eco-geografico, integrato dalla collaborazione di una rete di "agricoltori custodi" confluita in un'associazione, denominata Vavilov. Sono state esplorate tutte le componenti paesaggistiche del Parco. Ogni specie frutticola e' stata fotografata e conservata per una successiva mostra: 41 le specie e 519 le varietà censite nei 119 siti di campionamento. Tra le specie studiate Pero, Melo, Olivo, Ciliegio, Susino, Pesco, Albicocco, Castagno, Gelso, Nocciolo, Nespolo, vitigni da vino e da tavola, piccoli frutti e piante ad uso domestico.

Al Salone Internazionale del Gusto di Torino, organizzato dall'Associazione Slow Food, il Parco del Pollino, che esporrà le sue peculiarità naturalistiche ed eno-gastronomiche in uno spazio all'interno dell'area dedicata alla Calabria (Pad. 3 di **Lingotto Fiere**), durante la conferenza stampa di **venerdì 22 Ottobre, alle ore 17 (Sala Bianca, Pad. 5 piano Mezzanino)** presenterà anche i **Presìdi Slow Food** della **Lenticchia di Mormanno** e

**infoParco, testata giornalistica dell'Ente Parco Nazionale del Pollino**  
**a cura dell'Ufficio stampa – Giornalista Roberto Fittipaldi**

mobile +39 347 2509966 – tel. +39 0973 669328

parcopollino.it - [ufficiostampa@parcopollino.it](mailto:ufficiostampa@parcopollino.it)

85048 ROTONDA (PZ) – ITALIA - Complesso monumentale Santa Maria della Consolazione



Agenzia d'informazione  
dell'Ente Parco Nazionale del Pollino  
a cura dell'Ufficio stampa



della **Melanzana Rossa di Rotonda** e quello del **Vino Moscato di Saracena** che ritornerà ad essere tale dopo qualche anno grazie alla riattivazione dei Presidi dei Vini decisa da Slow Food e che include solo pochi selezionati vini italiani.

Il **Salone del Gusto**, alla sua **ottava edizione**, è dedicato a chiunque abbia a cuore il cibo. Insieme a **Terra Madre**, il Salone del Gusto è forse l'unico luogo al mondo dove contadini e artigiani, il mondo della cultura accademica e i cuochi, grandi cultori dell'enogastronomia e "semplici" neofiti si possono incontrare, dando vita a scambi e amicizie.

È il luogo dove si realizza una fitta rete di relazioni nel nome di un cibo sostenibile, che sappia ancora trasmettere gioia, e a cui sia restituito il suo pieno valore.

***infoParco, testata giornalistica dell'Ente Parco Nazionale del Pollino  
a cura dell'Ufficio stampa – Giornalista Roberto Fittipaldi***

mobile +39 347 2509966 – tel. +39 0973 669328

parcopollino.it - [ufficiostampa@parcopollino.it](mailto:ufficiostampa@parcopollino.it)

85048 ROTONDA (PZ) – ITALIA - Complesso monumentale Santa Maria della Consolazione