

## LA BIODIVERSITA' DEL PARCO DEL POLLINO AL SALONE DEL GUSTO A TORINO

**(infoParco) - TORINO** – Nell'anno della biodiversita', il Parco Nazionale del Pollino pone l'accento, anche a **Torino**, al **Salone Internazionale del Gusto**, sulla tutela delle sue innumerevoli specie, anche quelle di interesse agro-alimentare, presentate durante una conferenza stampa tenuta durante la kermesse più importante del settore in corso di svolgimento dal 21 al 25 Ottobre.



Al centro dell'incontro svoltosi al Lingotto venerdì pomeriggio, al quale hanno preso parte il direttore dell'Ente Parco, **Annibale Formica**, il Commissario straordinario dell'Alsia (Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura), **Domenico Romaniello** e il suo funzionario **Ippazio Ferrari**, sono stati il **catalogo commerciale "I prodotti del**

**Pollino"** e **"Gli antichi fruttiferi del Pollino"**.

Il Parco - che al Salone è presente con un suo spazio espositivo nel Padiglione 3 all'interno dell'area-mercato della Calabria - ha dato vita insieme con Alsia e Camera di Commercio di Potenza ad un catalogo commerciale che 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.

Un catalogo, ha spiegato Formica, "frutto di un intenso lavoro di cui il Parco è stato promotore tenace", avviato con la creazione del Marchio del Parco che ha avviato "un processo che punta alla tutela della biodiversità". Un "patrimonio di tutti", ha evidenziato il commissario dell'Alsia, Romaniello che sarà fruibile anche

***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



in rete attraverso un portale di e-commerce, come è stato illustrato dal dott. Ferrari che ha fatto riferimento a “prodotti non di grandissima quantità ma di grandissima qualità”, che punta a creare un vero e proprio “mercato virtuale permanente”.

Conservazione e valorizzazione della biodiversità, dunque, che passano anche e soprattutto per il progetto “**Gli antichi fruttiferi**” svolto dall'Alsia e dall'Ente Parco d'intesa con la Regione Basilicata e in collaborazione con l'Università della Basilicata e CNR di Bari i cui risultati sono stati pubblicati in un “quaderno” dell'Alsia. Il tutto è parte di un impegno più vasto che riguarda anche le specie orticole e cerealicole. 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. Attraverso il metodo eco-geografico, integrato dalla collaborazione di una rete di “**agricoltori custodi**” confluita in un'associazione, denominata Vavilov, è stata effettuata una ricognizione e mappatura dei “cultivar autoctoni” al fine di creare un “Campo Catalogo” per la conservazione ex-situ delle cultivar autoctone e “creare un network di agricoltori/produttori custodi” per la conservazione in situ e per l'attuazione degli interventi previsti dal PSR 2007-2013.

Sono state esplorate tutte le componenti paesaggistiche del Parco. Ogni specie frutticola è 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.

“Due lavori - ha dichiarato il presidente del Parco Nazionale del Pollino, **Domenico Pappaterra** - che rappresentano degli importanti modelli che consentono ancora una volta di affermare l'area protetta calabro-lucana come area pilota nello studio del suo territorio e delle sue peculiarità, studi che permettono di intraprendere le giuste azioni per la loro conservazione”.

Durante l'incontro è stato ricordato l'impegno di Parco, Alsia Basilicata e Arssa Calabria per l'istituzione dei **Presidi Slow Food** della **Lenticchia di Mormanno**, avviato quest'anno, e della **Melanzana Rossa di Rotonda**, attivo dal 2002 che ha portato alla richiesta del riconoscimento della DOP. Per la lenticchia, invece, un inizio, come hanno sottolineato il sindaco di Mormanno **Guglielmo Armentano** e il referente dei produttori del Presidio, **Francesco Armentano**, che ci si augura possa implementare una produzione di qualità e unica. Il progetto di recupero e rilancio, è stato avviato con la consulenza del dott. **Luigi Gallo** dell'Arssa Calabria e con la collaborazione dell'Istituto di Genetica Vegetale del CNR di Bari e dell'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Pontecagnano.

**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