

Il direttore dell'Ente, Annibale Formica: «Puntiamo alla tutela della biodiversità»

Il Pollino si mette in mostra

Al Salone del gusto di Torino è stato presentato un catalogo sui prodotti del Parco

POLLINO - Tutelare le specie presenti nel parco. Con questo imperativo il Parco si presenta a Torino nell'ambito del Salone Internazionale del Gusto. Al centro dell'incontro che si è svolto al Lingotto, 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 prodotte e 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 co-



Un incontro che si è tenuto a Torino

me 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 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 Polli-

no, 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.