distanza di un metro

POTENZA LA BIODIVERSITÀ DELLA BASILICATA PRESENTE A «LEGUMINOSA» CON TRE AZIENDE AGRICOLE DI SARCONI, PIGNOLA E VALSINNI

Le eccellenze lucane nel campo dei legumi alla mostra di Napoli

PIERO MIOLLA

La biodiversità italiana e internazionale dei legumi parla anche lucano: tre produttori della nostra regione, infatti, hanno partecipato a Napoli alla seconda edizione di «Leguminosa», la mostra mercato organizzata da «Slow Food» Campania, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e del Comune di Napoli.

Si tratta dei titolari delle aziende agricole Bellusario di Sarconi, Giovanni Bianconi di Pignola e Domenico Mele di Valsinni. Tutte tre hanno contribuito ad arricchire l'offerta dell'evento napoletano, il cui obiettivo era quello di proteggere la biodiversità, dotto di luoghi presenti ondazione che da oltre tre milioni di anni permettono alla vita di adattarsi ai cambiamenti delle condizioni sulla terra, e costituisce il serbatoio da cui attinge l'evoluzione stessa per ottenere tutte le modificazioni genetiche e morfologiche che originano nuove specie viventi.

Il ruolo della Basilicata, in tale ambito, è dunque di rilievo visto a tutti l'importanza e la centralità ricoperta dal fagiolo igp di Sarconi, citato ripetutamente dalle famiglie contadine come testimonia la Statistica Murattiana del 1811, relazione amministrativa voluta da Gioacchino Murat. Alla fine dell'800 la produzione di fagioli a Pignola era tanta: 2 chilogrammi di prodotto a famiglia. Un'abbondanza che si ritrova anche nella produzione di Pignola e in misura non del comune di Abriola; tutti i produttori dell'area dal 2004 si sono riuniti in un'associazione di cofinanziati, con un progetto disciplinare di produzione e un marchio per preservare questa varietà di legume.

Dal 2000 il singolo nostro scrittore di Pignola è stato riconosciuto presidio Slow Food. Arrivati a Napoli, però, a Natale hanno fatto bella mostra di sé anche i legumi dell'area vesuviana, presentati dal vice presidente del presidio Slow Food «Fagiolo di Sarconi» Domenico Mele, assieme ai legumi della Basilicata coniugando sulla tavola un'antica tradizione a una moderna concezione di sostenibilità ambientale.

LUCANITÀ Domenico Mele, a sinistra, e Giovanni Bianconi, a destra, a Leguminosa di Napoli

POTENZA OGGI DALLE ORE 10, PRESSO LA CONCESSIONARIA «RUFF