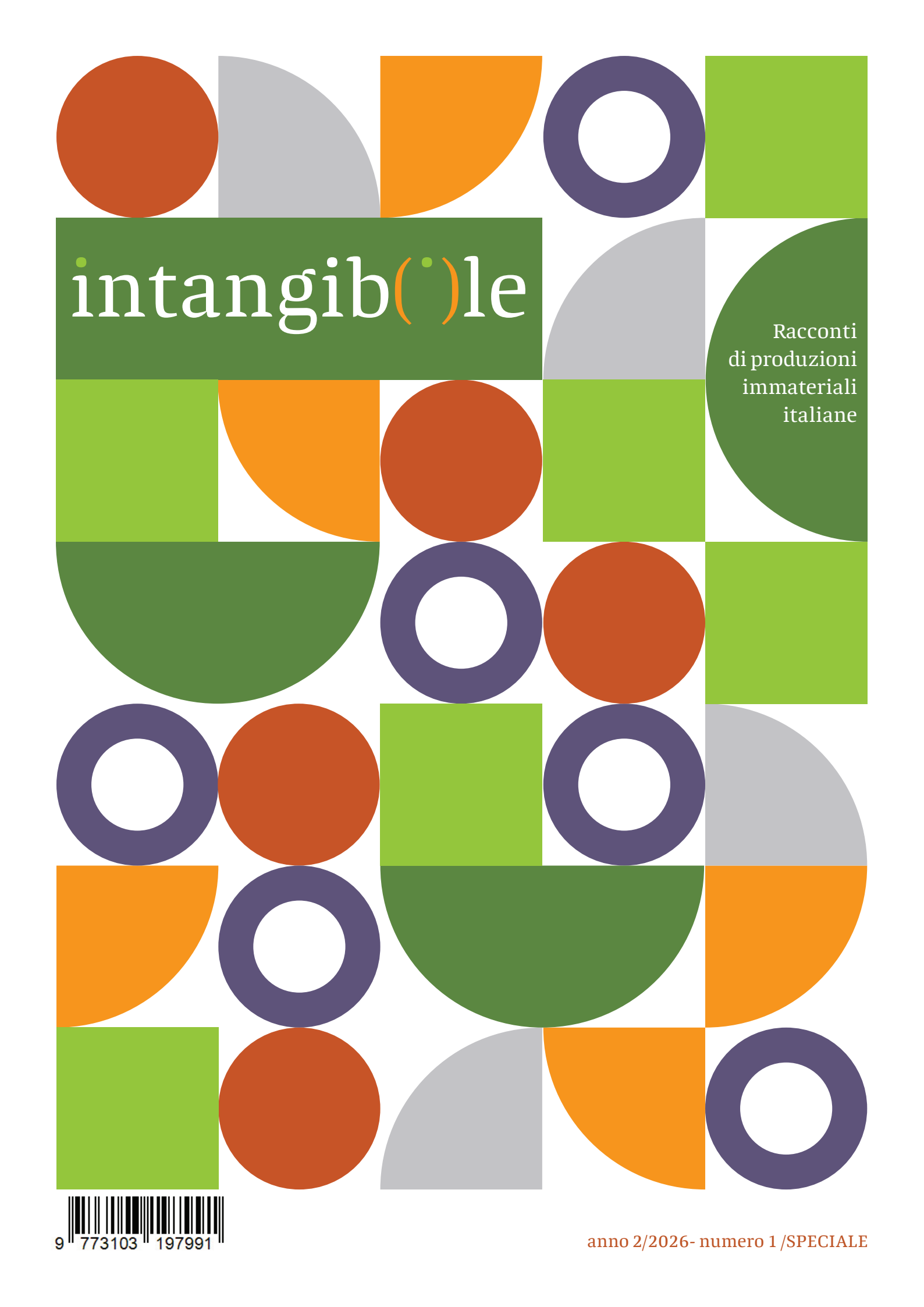




intangib()le

Racconti
di produzioni
immateriali
italiane



9 773103 197991

anno 2/2026- numero 1 /SPECIALE

intangib(i)le
Racconti di produzioni
immateriali italiane

Anno 2/2026 Numero 1/SPECIALE
Settembre 2026

ISSN 3103-197

Editore: Alos s.a.s.
di Fabrizio Masucci & C.
Via G. Carducci 42
80121, Napoli

© Tutti i diritti riservati – è vietata
la riproduzione dei testi senza
l'autorizzazione espressa
dell'editore e la citazione
bibliografica di pubblicazione.

Direttore responsabile:
Marco Izzolino

Redazione:
Maria Cristina Comite
Bruno Crimaldi
Ivana Gaeta
Marco Izzolino
Simone Valitutto
Ester Vollono

Graphic design
Ivana Gaeta

Social media manager
Ester Vollono

Coordinamento editoriale:
Bruno Crimaldi

Editor
Alessandra Bove
Costanza Crimaldi

Contatti:
intangibile25@gmail.com

intangib(i)le è un progetto editoriale dedicato al patrimonio culturale immateriale della Campania. La rivista racconta le ricchezze intangibili della regione e come farne esperienza tramite musei locali e contatti diretti con le comunità e i luoghi in cui esse vivono. Darà voce agli abitanti stessi e al loro “saper fare” e creare cultura. Uno spazio aperto a sguardi diversi, che coinvolge tutto il territorio, soprattutto quello interno e periferico, per dare forma a un museo diffuso dell'intangibile.

Speciale su Rotonda

- 03 I prodotti della terra come
“condensati culturali”: la terra,
il rito e i saperi condivisi**
Marco Izzolino
- 05 Appunti da Rotonda**
Simone Valitutto
- 08 La Melanzana Rossa di Rotonda
DOP**
Un artefatto bioculturale
tra memorie africane e gesti
d'Appennino
- 11 Il Fagiolo Bianco di Rotonda
DOP**
La custodia dell'acqua e della terra:
l'ecologia del “Poverello”
- 14 Usi gastronomici tradizionali
e tecniche di trasformazione.**
Pratiche di cucina,
conservazione e sistemi
di sussistenza a Rotonda.



I prodotti della terra come “condensati culturali”: la terra, il rito e i saperi condivisi

di Marco Izzolino

Mettere alla prova una metodologia narrativa e di indagine in un contesto estraneo ai confini geografici in cui è nata è sempre un esercizio di verifica fondamentale. Per questo numero speciale, *intangib(i)le* esce dai margini amministrativi della Campania per spingersi nel cuore dell'Appennino lucano, a Rotonda, nel Parco Nazionale del Pollino. Un passaggio che non rappresenta una frattura, ma una naturale continuità: i confini delle espressioni culturali, dei saperi contadini e delle ritualità non coincidono mai con le linee tracciate dalla cartografia burocratica.

Le aree interne dell'Appennino meridionale condividono un'unica grammatica profonda, fatta di contiguità territoriali, transumanze, movimenti di persone e affinità nei tempi della terra – si pensi alla centralità della cultura dei fagioli alimentata lungo tutta la dorsale appenninica.

L'invito a raccontare due eccellenze straordinarie come la **Melanzana Rossa DOP** e il **Fagiolo Bianco DOP** di Rotonda attraverso le pagine di una rivista dedicata al patrimonio culturale immateriale – anziché su una testata di settore enogastronomico – costituisce un riconoscimento preciso e una responsabilità critica. Quando si parla di produzioni agroalimentari, il rischio dominante è la riduzione del cibo a mera merce da consumo o a pura esperienza organolettica. Sebbene non si pretenda che ogni atto alimentare debba trasformarsi in una lezione di storia, concentrarsi esclusivamente sul gusto rischia di amputare il valore reale di ciò che abbiamo nel piatto.

I frutti della terra non sono semplici risorse da commercializzare; non basterebbe una macchina per automatizzare la semina nella valle del Mercure e moltiplicarne la resa. La Melanzana Rossa e il Fagiolo Bianco sono il risultato di un'invisibile filiera densissima di saperi e pratiche tramandate per generazioni. Da un lato c'è la storia singolare della Melanzana Rossa, frutto di un eccezionale processo di acclimatamento e di una sapienza conservativa che culmina nell'intreccio delle tradizionali *'nzerte*; dall'altro c'è la delicatezza e la pazienza richieste dal Fagiolo Bianco, la cui coltivazione si unisce indissolubilmente con la gestione delle acque e la selezione manuale del seme. Entrambi richiamano una conoscenza minuta del suolo, il riconoscimento del momento esatto della semina, l'attenzione quasi empatica nel curare la pianta, le modalità manuali della raccolta e, non ultimo, il sapere culinario accumulato per tentativi, perfezionato nel tempo e intessuto nelle relazioni con gli altri ingredienti del luogo. •

A confermare questa visione sono gli appunti dal campo di Simone



Valitutto sul rito arboreo di Sant'Antonio, contenuti in questo speciale. Osservando la Pitu e la Rocca unificarsi nella piazza di Rotonda attraverso la forza e la tecnica della comunità, si comprende come a guidare questo territorio sia un'unica matrice: il legame profondo tra la comunità, la terra e la dimensione spirituale che tiene uniti gli abitanti. Tra il gesto corale che solleva l'albero e la mano contadina che intreccia le melanzane o seleziona il seme di fagiolo corre lo stesso filo rosso.

La Melanzana Rossa e il Fagiolo Bianco “non sono dunque riducibili a mere voci di catalogo”, né bastano un'analisi nutrizionale o un veloce assaggio per esaurirne il senso. Essi agiscono come veri e propri ambasciatori bioculturali: sono sintesi che condensano la storia, l'evoluzione e la cura di una comunità per il proprio paesaggio. Custodiscono un invito implicito e silenzioso: non limitarsi a consumare un prodotto, ma venire a scoprire la terra e le persone che lo hanno reso possibile.

Appunti da Rotonda

di Simone Valitutto

Il testo, in forma di nota di campo, è stato scritto a conclusione di tre giorni di ricerca (11 – 13 giugno 2022, anche le foto sono state scattate in quell'occasione) alla festa di Sant'Antonio a Rotonda. La celebrazione, come in altri paesi della Basilicata per altri santi, è caratterizzata da un rito arboreo, che consiste nell'unire due alberi (nel caso di Rotonda la Pitu è un faggio e la Rocca è un abete bianco) tagliati in due località montane differenti e trasportati con la forza umana ed animale in paese.

La base e la cima seguono percorsi diversi, diventando espressione delle anime comunitarie, e attraversano alcuni luoghi centrali (entrando anche in chiesa) del paese. S'incontrano in un grande innesto, a sua volta issato in aria dagli uomini, diventando un nuovo albero dai molteplici significati. L'unione celebra così il santo, ma anche il legame dei rotondesi con la montagna, con la Natura, con il proprio sentirsi appartenenti a questo angolo di mondo, eredi di un rito antichissimo che fa i conti con la modernità.

È un racconto a più voci che ha il ritmo degli Oooh forza!, i versi dei vualani, l'unisono di uomini, il richiamo della montagna. Questo

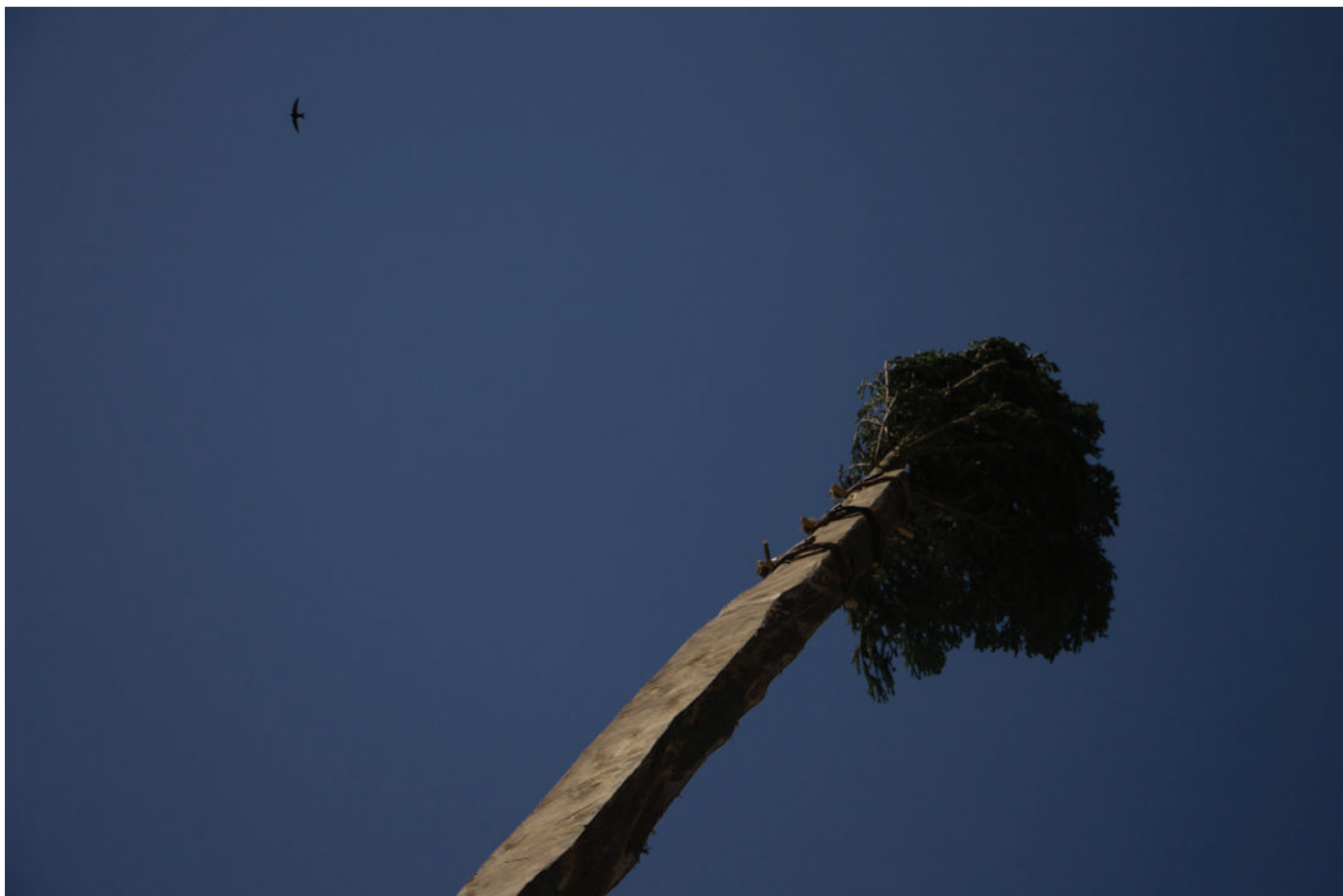


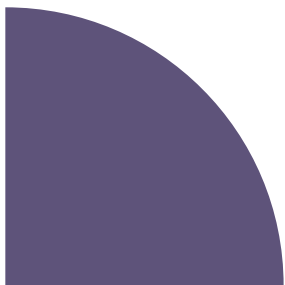


racconto primordiale ogni anno si rinnova, non fai in tempo ad ascoltarne un pezzo che ti accorgi che ce n'è già un altro, poi un altro ancora e ancora. Narrato a ogni sosta, a ogni spinta, a ogni decorazione, a ogni devozione di cibo e di alcolici freschi, chiunque lo racconti con una sola voce sbaglia. L'incipit è di sicuro la montagna, quella per pochi e quella per tutti, che cambia paesaggio ogni trenta passi, che dona al paese i suoi alberi più belli. A Rotonda non arrivano da soli gli esemplari più belli dei boschi del Pollino, hanno bisogno di spalle e garresi, di mani e gioghi, questo viaggio che segna la strada trasforma la Natura in qualcosa a cui l'uomo può dare forma. Rassicurandolo (che sentirsi sicuri è sinonimo di forza e tenerezza).

Si può dare colore alla Natura, vestirla a festa, e per Sant'Antonio, addomesticarla negli spazi tolti alla collina, abitati e antropizzati. I buoi, seppur abituati, sembrano essere quelli più selvatici, eccitati e recalcitranti. Nello spazio di chi resta e di chi torna, oltre ai paesani, arrivano gli alberi che lo conquistano, ne ribaltano la geometria della piazza, irrompono attendendo in chiesa. La piazza e la chiesa, ciò che rende un luogo un paese, risuonano degli alberi che li attraversano, che gli ricordano che deve accelerare i battiti del cuore, non vedere più niente, sentire solo decine e decine di voci per ritornare bosco. Rassicurarsi (che sentirsi sicuri è sinonimo di perdersi e ritrovarsi).

La Pitu e la Rocca, partiti dai bordi dei boschi, in paese si scoprono complementari, s'incastrano grazie a forme disegnate dagli uomini, si issano spinti da braccia, corde e puntelli che a loro volta erano alberi. Di albero, ora, ce n'è uno solo. Ha il tronco quadrato e la cima potata, puoi vederlo tra le case, puoi chiederti il perché, puoi provare a raccontarlo. Ciò che resta è la libertà che vedi scriversi da sola nel cielo, stare in piedi anche senza radici, pure con una forma diversa. Rassicurarmi (che sentirsi sicuri è sinonimo di tremenda bellezza).





La Melanzana Rossa di Rotonda DOP

Un artefatto bioculturale tra memorie africane e gesti d'Appennino

Inquadramento e profilo botanico

Riconosciuta con la certificazione DOP nel 2010, la Melanzana Rossa di Rotonda (*Solanum aethiopicum*) è un'eccellenza unica nel panorama orticolo europeo. A differenza della comune melanzana viola (*Solanum melongena*), si presenta come una bacca piccola, tonda e costolata, il cui colore vira dal verde sfumato con striature scure delle prime fasi di maturazione ad un arancione vivo e infine a un rosso intenso quando raggiunge la piena maturazione. Caratterizzata da una polpa carnosa che non annerisce rapidamente dopo il taglio (grazie al basso contenuto di acido clorogenico), possiede un profumo fruttato e delicato che ricorda il frutto della passione e un gusto caratteristico, piacevolmente piccante con una nota finale amarognola e aromatica.

Biografia di un acclimatemento: la merlingiana 'a pummadora

La storia della sua presenza nel Pollino è un perfetto esempio di trasformazione di una specie botanica in memoria identitaria. La pian-





ta fu introdotta a Rotonda negli anni trenta del Novecento dai reduci rotondesi di ritorno dalle campagne coloniali in Africa Orientale. Trovando nel microclima della valle del Mercure – caratterizzato da un terreno fresco, profondo e ricco di sostanza organica e da estati calde con abbondante disponibilità idrica – un habitat ideale, la pianta si è naturalizzata rapidamente. La comunità locale l’ha accolta rinominandola nel dialetto locale *merlingiana* *’a pummadora*: una definizione che tradisce l’impatto visivo di un ortaggio che per forma, scanalature e colore arancio-rossastro somiglia incredibilmente a un pomodoro costoluto.

Il transfert conservativo: la ’nzerta e i saperi della conserva

L’evidente affinità estetica con il pomodoro ha generato un vero e proprio “transfert” di techniques conservative all’interno della cultura contadina. Mettendosi di fronte a un frutto del tutto nuovo, gli agricoltori di Rotonda hanno applicato alla melanzana rossa i medesimi gesti e i codici già sviluppati per la conservazione da serbo del pomodoro e dei peperoni: il picciolo robusto viene infilato con ago e spago vegetale per creare le tradizionali **’nzerte** (sfilze e corone). Appese ad asciugare sotto i loggiati, i balconi o nelle cantine esposte ai venti del Pollino, le *’nzerte* permettono ai frutti destinati a far da semente di completare la maturazione e conservarsi per le semine successive. Per il consumo invernale, invece, la sapienza contadina si esprime nella preparazione della conservazione sott’olio: le melanzane fresche, spurgate e sbollentate con aceto, vengono immerse nell’olio extravergine d’oliva aromatizzato con origano, aglio e mentuccia, garantendo la scorta ali-



mentare nei mesi freddi.

Dalla cura della terra alla tavola

La coltivazione segue ancora tecniche prevalentemente manuali: semina nei semenzai a febbraio, trapianto in campo a maggio e raccolta manuale con l'ausilio di forbici tra luglio e novembre. In cucina, la Melanzana Rossa esprime una versatilità straordinaria: consumata fresca e cruda condita con olio e sale, sfrigolata in padella, fatta ripiena con carne o pane ed erbe aromatiche, o utilizzata per arricchire primi piatti e conserve. Trattarla come un semplice ingrediente significa tuttavia ridurne la portata: la Melanzana Rossa di Rotonda è un **condensato culturale**, un piccolo seme che custodisce l'incontro tra storie d'oltremare e la capacità della comunità appenninica di addomesticare il paesaggio.

Micro-storie, aneddoti e memoria orale

le

Oltre al dato agronomico, la Melanzana Rossa custodisce racconti minimi che illuminano la creatività contadina nei periodi di penuria. Durante i bui anni della Seconda Guerra Mondiale e del dopoguerra, quando il cibo era scarso e contingentato, la comunità di Rotonda fece di questa pianta una risorsa totale di sopravvivenza: della melanzana non si consumavano solo i frutti, ma persino le foglie tenere, bollite e ripassate in padella come se fossero spinaci o verdure di campo. I semi arrivati dall'Etiopia nei bagagli di cartone delle famiglie emigrate vennero letteralmente "custoditi nelle tasche" come un bene prezioso, trasformando un ricordo di un'esperienza d'oltremare in un simbolo di rinascita agricola per l'intera comunità del Pollino.

Il Consorzio di Tutela: presidio istituzionale e custode del disciplinare
Riconosciuto ufficialmente dal Ministero dell'Agricoltura per l'esercizio delle funzioni di tutela, promozione e valorizzazione, il **Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda DOP** rappresenta il punto di raccordo tra la comunità dei produttori e il mercato. Il Consorzio opera su un doppio binario: da un lato garantisce il rispetto del rigido disciplinare di produzione (dalla provenienza della semente nell'areale del Mercure fino alle modalità di confezionamento e tracciabilità), dall'altro agisce come presidio per evitare fenomeni di contraffazione o decontestualizzazione del prodotto. Attraverso la sua azione, la certificazione europea cessa di essere una fredda burocrazia per farsi strumento di tutela attiva di una filiera corta e comunitaria, supportando gli agricoltori locali nella trasmissione dei saperi e nella sostenibilità economica della coltivazione.

Il Fagiolo Bianco di Rotonda DOP

La custodia dell'acqua e della terra: l'ecologia del "Poverello"

Inquadramento e profilo botanico

Ottenuto il marchio DOP nel marzo 2011, il Fagiolo Bianco di Rotonda identifica la produzione di legumi appartenenti alle ecotipi locali di *Phaseolus vulgaris* L., storicamente distinti nelle varietà **Fagiolo Bianco** e **Tondino** o **Poverello Bianco**. Il prodotto si caratterizza per il baccello ceroso, di colore bianco tendente al giallo chiaro o all'avorio privo di venature, e per il seme di colore bianco puro (senza macchie), di forma tonda-ovoidale o cubica. In gastronomia si distingue per l'altissimo contenuto proteico (pari o superiore al 24%), per la buccia estremamente sottile – che ne riduce notevolmente i tempi di cottura e ne migliora la digeribilità – e per un sapore delicato, dal gusto dolce ed erbaceo.

L'origine e la selezione delle due varietà: il sapere degli occhi e delle mani
Come nasce la distinzione tra le due varietà? Non si tratta di incroci industriali, ma del risultato di una secolare **selezione massale empirica** condotta a mano dalle famiglie contadine della valle del Mercure:

- Come si ottiene il Fagiolo Bianco: selezionando i semi di forma più allungata e reniforme. È l'ecotipo coltivato per la produzione "cerosa" (il baccello fresco o *spollichino*): le piante vengono irrigate per





mantenere turgido il baccello, che viene raccolto a mano tra agosto e ottobre prima della completa essiccazione.

- Come si ottiene il Tondino o Poverello Bianco: selezionando e custodendo di anno in anno i semi più piccoli, tondi e privi di screziature. Questa varietà viene lasciata maturare ed essiccare interamente sulla pianta fino a fine autunno (novembre). La sgranatura e la successiva cernita manuale consentono di dividere i fagioli perfetti per la riserva secca invernale da quelli destinati a far da semente per la semina di maggio successivo. La riproduzione del seme avviene per autoconsumo ed è affidata all'occhio dell'agricoltore, che garantisce la purezza e la continuità genetica dei due ecotipi.

Il legume simbiotico con la Valle del Mercure

Il Fagiolo Bianco è il frutto di un'ecologia profonda che lega la geografia del Parco Nazionale del Pollino alle acque della valle del Mercure. Il terreno di coltivazione, formato da sedimenti lacustri vulcanici e alluvionali, sciolto, limo-sabbioso e ricco di sostanza organica, conferisce al legume le sue proprietà organolettiche e la delicatezza del tegumento esterno. Ma a fare la differenza è la gestione

manuale dell'irrigazione: l'acqua di sorgente del Pollino, impiegata con metodi tradizionali di scorrimento nei solchi, idrata la pianta senza dilavare i nutrimenti del suolo. Si tratta di una coltura che richiede una presenza costante sul campo, un dialogo continuo tra il contadino, la terra e i tempi biologici della montagna.

I gesti della coltivazione: pali di nocciolo e selezione manuale

Il valore immateriale del Fagiolo Bianco di Rotonda risiede nella fitta trama di gesti e manufatti legati alla sua produzione. Tra giugno e luglio, i campi di Rotonda si popolano di architetture vegetali temporanee: i filari vengono sostenuti mediante tradizionali tutori in legno, pali di nocciolo o castagno ricavati dai boschi vicini, attorno ai quali le piante rampicanti si sviluppano secondo il sistema locale a postarella. La semina avviene a maggio, mentre la raccolta si articola nei due momenti a seconda della destinazione (fresco o secco). Segue la fase delicatissima della sgranatura e della cernita a mano, in cui l'agricoltore seleziona i semi per la tavola e per il futuro impianto.

Cucina della sussistenza e cultura della condivisione

Storicamente denominato "Poverello" per la sua capacità di garantire un apporto nutrizionale fondamentale nelle economie contadine di sussistenza, il Fagiolo Bianco è diventato il perno della gastronomia locale e un simbolo di convivialità condivisa. In cucina non richiede ammolli prolungati grazie alla finezza della buccia; viene preparato tradizionalmente scarfato (riscaldato) con aglio e origano, unito alle scarole o alla pasta fatta in casa (come i cavatelli), oppure abbinato



proprio alla Melanzana Rossa in un dialogo di sapori che riassume l'intero paesaggio agricolo di Rotonda. Più che un semplice legume, il Fagiolo Bianco è un **condensato culturale**: un granello d'avorio che testimonia come la continuità di una comunità passi attraverso la pazienza della selezione, la custodia delle sorgenti e la trasmissione transgenerazionale dei saperi della terra.

Micro-storie, aneddoti e le due anime del "Poverello"

La memoria del Fagiolo Bianco si intreccia con le grandi vicende della storia risorgimentale e con le definizioni etno-botaniche locali:

- L'aneddoto garibaldino: la tradizione orale narra che il 2 settembre 1860 Giuseppe Garibaldi, di ritorno dalla Sicilia alla testa dei Mille, si fermò a dormire e accamparsi a Rotonda. Durante la sosta gli fu offerto un piatto di questi fagioli bianchi: ne rimase così conquistato da chiederne una scorta e portarne con sé una manciata di semi per coltivarli nella sua Caprera.
- La "carne dei poveri": tale denominazione o quella di "Poverello" si lega alla sua funzione sociale: nelle montagne del Pollino, dove la carne animale era una rarità riservata ai giorni di festa, la ricchezza proteica del fagiolo (fino al 27%) garantiva la tenuta fisica delle famiglie contadine.

Il Consorzio di Tutela: l'alleanza tra produttori e territorio

L'istituzione e l'operatività del **Consorzio di Tutela del Fagiolo Bianco di Rotonda DOP** nascono dalla volontà condivisa degli agricoltori della valle del Mercure di proteggere un patrimonio agronomico a rischio di erosione genetica e commerciale. Riconosciuto per le funzioni di vigilanza, promozione e valorizzazione, il Consorzio garantisce l'autenticità dei due ecotipi (Fagiolo Bianco e Tondino o Poverello) lungo tutte le fasi della filiera. Il suo ruolo strategico risiede nella capacità di unire la tutela dell'ecosistema idrico e pedologico del Pollino con la valorizzazione del lavoro manuale dei soci produttori. Il Consorzio opera così non soltanto come organo di controllo del marchio DOP, ma come vera e propria rete comunitaria che preserva la biodiversità locale e difende il valore economico e culturale della "carne dei poveri".

Usi gastronomici tradizionali e tecniche di trasformazione. Pratiche di cucina, conservazione e sistemi di sussistenza a Rotonda.

1. Funzione nutrizionale e sistema di sussistenza

Nelle economie interne dell'Appennino, la cucina di Rotonda si è strutturata come una tecnologia di adattamento per garantire l'apporto calorico e proteico in assenza di risorse animali. Più che un mero catalogo di ricette, l'intreccio sistemico tra leguminose, solanacee e cereali ha rappresentato per generazioni un dispositivo di sopravvivenza in grado di valorizzare integralmente la resa del suolo del Mercure.

2. L'alchimia del legume: *Laganeddre e fasuli* e *Fasuli scarfati*

La trasformazione del Fagiolo Bianco DOP si fonda sulla cottura lenta nelle pignate di terracotta. Nel piatto simbolo delle *Laganeddre e fasuli*, l'unione con la sfoglia d'acqua e farina tirata a mano senza uova realizza l'incastro nutrizionale perfetto tra grano e proteine vegetali. La prassi dei *Fasuli scarfati* (il ripassare in padella i fagioli il giorno successivo) costituisce invece una tecnica di maturazione organolettica: il riposo consente agli amidi di formare un'emulsione naturale con l'olio e l'origano, esaltando la cremosità dell'ecotipo Poverello.

3. Mimesi e conservazione: *Melanzana 'mbuttita* e *sott'olio*

La morfologia globosa e costolata della Melanzana Rossa DOP ne ha favorito l'impiego per la *'mbuttitura* (farcitura): svuotata e riempita con pane raffermo, formaggio ovino e uova, la bacca viene stufata acquistando una consistenza vicina alle preparazioni di carne. Per la scorta invernale, la lavorazione "sott'olio" – con salagione, sbollentatura acida e immersione aromatica – rappresenta la tecnologia di stabilizzazione fondamentale per sottrarre il frutto al decadimento stagionale.

4. Cucina della penuria e uso integrale del fogliame

A dimostrazione di una gestione che azzerava gli sprechi biologici, la memoria orale registra il consumo alimentare delle "foglie apicali più tenere" della *Solanum aethiopicum*. Durante i periodi di crisi bellica e contrazione delle scorte, il fogliame veniva sbollentato e ripassato in padella come verdura da campo, estendendo la commestibilità all'intera struttura botanica prima della maturazione della bacca.

5. La minestra di convergenza stagionale

Nel passaggio autunnale, la sovrapposizione tra l'ultimo stacco della Melanzana Rossa e la sgranatura del Fagiolo Bianco secco genera una minestra d'unione. Questa preparazione sintetizza i due cicli agricoli di Rotonda, bilanciando la cremosità dolce del fagiolo Poverello con la nota aromatica, fruttata e lievemente amarognola della melanzana.



L'Arsenale di Napoli, laboratorio per la ri-creazione della memoria culturale campana, ha scelto di unirsi ad Alós e altri partner nella fondazione di **intangib(i)le** per dare voce al ricco patrimonio immateriale della regione. Convinti che la cultura intangibile sia un tesoro inestimabile che può essere preservato solo rispettandone la trasformazione, vogliamo promuoverne la conoscenza e valorizzarne l'evoluzione. **intangib(i)le** rappresenta per noi un'opportunità unica per connettere il passato, il presente e il futuro della cultura campana, incoraggiando, attraverso una narrazione autentica e coinvolgente, un turismo consapevole e sostenibile che valorizzi le comunità locali e il loro sapere.

Maria Cristina Comite
e Marco Izzolino,
L'Arsenale di Napoli

Alós, casa editrice nata 30 anni fa, per il progetto di valorizzazione della Cappella Sansevero e del suo massimo artefice Raimondo di Sangro, partecipa alla fondazione della rivista, fermamente convinta della necessità di ampliare la conoscenza e la trasmissione dei saperi e delle competenze umane che hanno ispirato la produzione di oggetti di rilevante interesse e le espressioni culturali e artistiche della Campania.

Il progetto di valorizzazione del patrimonio immateriale della Campania intende diffondere la memoria di luoghi, oggetti, saperi, tradizioni, eventi, per come l'attività delle comunità li connota o li rappresenta. **intangib(i)le**, spingendo con le riflessioni scritte alla esperienza diretta dei fenomeni di cui si parla, richiede la partecipazione attiva dei lettori, affinché i beni immateriali vengano conosciuti e interiorizzati e le comunità detentrici dei beni, in modo sostenibile, possano continuare ad arricchire le loro tradizioni attraverso lo scambio emozionale con i visitatori.

Bruno Crimaldi
Alós



ROTONDA

NEL CUORE DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO

CONSORZIO DI TUTELA DELLA
MELANZANA ROSSA DI ROTONDA D.O.P. E
CONSORZIO DI TUTELA DEI FAGIOLI
BIANCHI DI ROTONDA D.O.P.



FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA D.O.P.



MELANZANA ROSSA DI ROTONDA D.O.P.

IL SAPERE DELLA TERRA. IL SAPORE DI ROTONDA.

Tra paesaggio, comunità e tradizione agricola, Rotonda racconta un patrimonio che vive ancora oggi.

Nel cuore del Pollino, due eccellenze D.O.P. custodiscono una storia fatta di saperi, stagioni e cultura del territorio: la Melanzana Rossa di Rotonda D.O.P. e i Fagioli Bianchi di Rotonda D.O.P.

UN TERRITORIO DA VIVERE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Progetto finanziato con il contributo del Ministero
dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste
(decreto di concessione del contributo n.0672442 del 20.12.2024)



Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda D.O.P. e Consorzio di Tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda D.O.P.