

ROTONDA IL MINISTERO HA REVOCATO LE FUNZIONI DI TUTELA E PROMOZIONE

Melanzana, il consorzio chiude i battenti poche le aziende produttrici

Nell'organismo rimaste solamente in quattro

MARIAPAOLA VERGALLITO

● **ROTONDA.** Il Ministero delle Politiche Agricole Forestali, Alimentari e del Turismo ha di fatto revocato le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione e informazione al Consorzio che riuniva i produttori di Melanzana Rossa di Rotonda. La revoca è arrivata per la mancanza del numero minimo di aziende che devono necessariamente far parte del Consorzio.

«Considerato - è scritto nella disposizione - che la condizione richiesta (...) relativa ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela, non è soddisfatta in quanto il Ministero ha accertato che la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria "produttori agricoli" nella filiera "ortofruttilicoli e cereali non trasformati" (...), non rappresenta almeno i due

terzi della produzione controllata dall'Organismo di Controllo nel periodo significativo di riferimento».

La verifica in questione «è stata eseguita sulla base dell'elenco soci presentato dal Consorzio a fronte di richiesta ministeriale e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo CSQA Srl in data 23 giugno 2018». Quindi, rispetto alle verifiche degli anni passati, verso la fine di giugno l'organo preposto ha appurato che il Consorzio, il cui presidente era l'imprenditore Franco Bruno, non soddisfaceva più le condizioni previste per assolvere ai compiti stabiliti dalla legge.

Il decreto di revoca risale al 20 agosto, ma i suoi effetti sono entrati in vigore in seguito alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale avvenuta lo scorso 26 settembre. E pensare che un mese fa il Consorzio aveva promosso a Rotonda la

fiesta de «Il bianco e la rossa», che aveva visto come ospite lo chef Alessandro Borghese. Quest'anno, però, l'iniziativa non era stata organizzata con il supporto dell'Alsia, l'Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, come era avvenuto per le precedenti edizioni. Ovviamente la revoca dell'attività consortile non condiziona la Dop (denominazione d'origine protetta) di questo particolare prodotto lucano, che gode di questa certificazione assieme ad un altro prodotto locale, il fagiolo Bianco di Rotonda.

La zona di produzione della Melanzana Rossa di Rotonda DOP interessa i comuni di Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore e Castelluccio Inferiore, in provincia di Potenza, nella regione Basilicata. Attualmente le aziende certificate Dop sono 12 in totale. Di queste solo 4 erano rimaste nel Consorzio.



MELANZANA ROSSA
Il consorzio chiude. La revoca è arrivata per la mancanza del numero minimo di aziende che devono necessariamente far parte del Consorzio

POTENZA CULTO

Dalla Regione stanziati 301 mila euro per interventi su nove chiese lucane

● La Regione Basilicata ha messo a disposizione risorse pari a 301 mila euro per interventi di urgenza «su edifici di culto di valore storico, ambientale ed artistico». Per quanto riguarda la provincia di Potenza, 30 mila euro saranno affidati al Comune di Tito, per lavori di adeguamento della Chiesa di Sant'Antonio da Padova. Una cifra pari a 40 mila euro, invece, sarà assegnata a Rionero in Vulture, per la Chiesa Madre di San Marco Evangelista, mentre 45 mila euro toccheranno al Comune di Tolve, per i lavori riguardanti il Santuario di San Rocco. Due, gli interventi che interesseranno la città di Venosa, che saranno finanziati con 38 mila euro, per il complesso monastico «Boscomonte» e con 44 mila euro per la Chiesa di San Rocco. Per le opere di messa in sicurezza della Chiesa Maria Santissima di Costantinopoli di Barile, saranno erogati infine 37 mila euro.

Nel materano i contributi riguarderanno il Comune di Grassano, che riceverà 30 mila euro per gli interventi di urgenza sulla Chiesa della Madonna del Carmine, la comunità di Grottole, che otterrà 15 mila euro per la Chiesa Madre di Santa Maria Maggiore e la città di Bernalda, che percepirà 22 mila euro per la Chiesa del Sacro Cuore di Gesù. I provvedimenti con i quali vengono assegnati i finanziamenti sono stati pubblicati sull'odierno Bollettino ufficiale della Regione Basilicata.

POTENZA POLIZIA

Vuole soldi dai clienti di un supermarket e aggredisce gli agenti Arrestato un nigeriano

● Un nigeriano 35enne senza fissa dimora è stato arrestato ieri dalla polizia a Potenza per oltraggio e resistenza a pubblico ufficiale.

L'uomo stazionava da alcuni giorni all'entrata di un supermarket in viale del Basento a Potenza, chiedendo soldi ai clienti con aria minacciosa dicendo che ne aveva bisogno per mangiare e che diversamente non avrebbe saputo cosa fare.

Dopo aver ricevuto più segnalazioni sulle molestie ricevute dai clienti, il direttore dell'esercizio commerciale è andato a chiedere all'uomo di cessare quel comportamento ma questi gli avrebbe risposto «picche» e che nessuno doveva dirgli cosa fare. A quel punto, dal negozio hanno chiesto l'intervento della polizia e una volante è giunta su posto all'incirca a mezzogiorno ed ha provveduto a controllare l'uomo. Il nigeriano aveva con sé solo una tessera sanitaria e dal documento è risultato comunque che si trattava di un richiedente asilo a cui era stata respinta la domanda ed era ora pendente il ricorso. Nel corso dei successivi controlli gli agenti gli hanno trovato anche un modesto quantitativo di «fumo».

L'uomo è stato così accompagnato in Questura per i successivi controlli e adempimenti nel corso dei quali avrebbe tentato di aggredire un agente dicendo di vole essere rilasciato. A quel punto è stato immobilizzato e dichiarato in arresto quindi, su disposizione del pm i turno, associato alla casa circondariale di rione Betlemme.

MOLITERNO LA PRODUZIONE DI QUEST' ANNO SUPERA LE TREMILA E CINQUECENTO FORME

Il formaggio «canestrato» brand di qualità per l'economia della valle

VINCENZO CARLOMAGNO

● La cittadina di Moliterno nell'Alta Val d'Agri è conosciuta in Italia e all'estero anche e soprattutto per il suo squisito «canestrato», il tipico formaggio pecorino che solletica il palato di tutti, grandi e piccoli. La storia di questo alimento risale, stando a studi effettuati, a due secoli addietro. Già allora, infatti, a Moliterno si produceva il saporito formaggio che veniva mandato anche in America, dove erano emigrate, vivevano non poche persone di origini moliternesesi. Perché si possa parlare di pecorino «canestrato» col marchio Igp di Moliterno impresso dal Consorzio di Tutela, sostengono i maestri casari moliternesesi, occorrono due elementi essenziali: il latte di pecora e capra allevate con le erbe profumate dell'area geografica ricadente nelle province di Potenza e Matera e i «fondaci» di Moliterno per la stagionatura. Il 70 per cento del latte lavorato deve essere di pecora e un buon 30 per cento di capra. La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei «fondaci», ampi locali divisi da arcate con volte piuttosto alte, con due porte, quella d'ingresso e l'altra per l'uscita, e il pavimento in pendenza per fare scolare la salamoia. In questi ambienti si creano le condizioni necessarie perché il formaggio acquisti col passare dei mesi il caratteristico sapore. Per i consumatori leggermente piccante è il prodotto «curato» cioè «stagionato» dopo un certo numero di mesi; ottimo quello a pasta fresca che si consuma a tavola. La produzione di quest'anno supera le tremila e cinquecento forme per un totale complessivo di 140 quintali circa.

La prezzatura è in genere di 3, 3,5 kg a forma. «La produzione di quest'anno ha detto tra l'altro il presidente del Consorzio di Tutela, Angelo Petrocelli, un agronomo che segue con interesse gli impegni del Consorzio di Tutela, le fasi produttive, di commercializzazione, è maggiore di quella degli anni passati. Dovrebbe, però, essere incrementata come potenziale volano di sviluppo economico nel rispetto della secolare tradizione moliternesese. Nel 2010 - ha aggiunto Petrocelli - col contributo del

Comune e dell'Azienda Galdo di Villa d'Agri dell'ALSIA il «canestrato» è diventato su 452 l'unico prodotto caseario italiano dotato dell'importante riconoscimento europeo Igp, il cui requisito di tipicità ed unicità gli è stato conferito per la stagionatura che deve avvenire esclusivamente a Moliterno nei «fondaci».

Oggi il «canestrato» di Moliterno è un «brand» di sicuro richiamo per lo sviluppo socio-economico non soltanto di Moliterno, ma dell'intera area.



FORMAGGIO IGP Il canestrato di Moliterno

SIONERO IN V. DALLA REGIONE 320 MILA EURO

L'Hospice dell'Irccs Crob sarà presto ammodernato

Per migliorare i livelli assistenziali

● La giunta regionale della Basilicata, con una delibera, ha stanziato 320 mila euro per l'ammodernamento delle tecnologie e delle attrezzature appartenenti all'Hospice gestito dall'Irccs Crob di Rionero in Vulture. Tra gli obiettivi del governo regionale, coerenti con il Piano dedicato ai servizi di cura per gli anziani, quello di garantire il miglioramento dei livelli assistenziali in una struttura che ospita pazienti in fase critica e con limitata aspettativa di vita.

«L'Hospice di Rionero in Vulture concorre alla rete regionale delle cure palliative e garantisce assistenza ai pazienti e supporto alle famiglie» commenta la vicepresidente e assessore alle Politiche per la persona della giunta regionale della Basilicata, Flavia Franconi. «Con questa ulteriore iniziativa, rivolta al nostro Istituto oncologico di ricovero e cura a carattere scientifico, affermiamo la necessità di valorizzare sempre più la dignità delle persone che affrontano la malattia, soprattutto quando i percorsi assistenziali e terapeutici a disposizione della comunità scientifica non sono più in grado di portare agli esiti sperati».

OSPEDALE L'Irccs Crob a Rionero



MELFI IERI CONSIGLIO GENERALE DELLA FIM CISL

Fca, «Basilicata ha risorse per un futuro di sviluppo»

Evangelista fiducioso sul piano industriale

● A Melfi si è riunito il consiglio generale della Fim Cisl Basilicata per fare un esame della situazione nelle principali aziende metalmeccaniche della regione. Ieri pomeriggio c'è stato pure un primo confronto tra Fca e il comitato esecutivo. Il segretario generale Gerardo Evangelista, in apertura dei lavori ha ribadito la sua fiducia nel nuovo piano industriale: «L'annuncio di John Elkann sulla volontà di Fca di lanciare una famiglia 500 con motori ibridi ed elettrici e i progetti in corso con Google sulle auto a guida autonoma - ha detto il sindacalista - vanno nella direzione da noi più volte auspicata, ovvero auto ecologiche e tecnologiche. Binomio che è alla base anche del rilancio produttivo di Melfi. Certo, ora non mancano le insidie, specialmente per le aziende dell'indotto. Il ricorso ai contratti di solidarietà attesta le difficoltà del momento, la preoccupazione c'è e si percepisce tra i lavoratori ma senza allarmismo», ha aggiunto Evangelista, sottolineando che «ora bisogna affrontare questo delicato momento con senso di responsabilità e fiducia nel futuro».

Il resto del comparto metalmeccanico lucano presenta un quadro molto frastagliato.

«La forza della nostra regione - ha aggiunto il segretario della Fim - non è solo il petrolio, ma anche le sue risorse umane, in particolare i tanti giovani diplomati e laureati che oggi faticano a trovare sbocchi e sono costretti a emigrare. Bisogna continuare la sfida di un Sud che ha dimostrato di saper fare industria di qualità. Per la Basilicata ci sarà una doppia sfida parallela: Melfi capitale dell'automobile e Matera capitale europea della cultura 2019. È su queste basi che la Basilicata può costruire il suo futuro di lavoro e sviluppo».

le altre notizie

OGGI SU RAIUNO
Le Dolomiti Lucane a «La prova del cuoco»

■ Castelmezzano e Pietrapertosa, «due dei borghi più belli d'Italia», protagonisti oggi su Raiuno, alle 11, della trasmissione «La prova del cuoco». Lo ha annunciato l'amministrazione provinciale di Potenza, spiegando che si tratta di «una nuova opportunità per presentare all'Italia intera un'altra caratteristica dei borghi delle Dolomiti Lucane già conosciuti per il Volo dell'Angelo».

OGGI EX MATTATOIO
Brienza, registrazioni all'anagrafe canina

■ Oggi dalle 15 alle 17 presso l'ex mattatoio sito in via Sasso a Brienza, sarà possibile applicare il microchip e registrare all'anagrafe canina i propri cani. Si ricorda che l'iscrizione dei cani all'anagrafe canina è obbligatoria. I cittadini dovranno presentarsi muniti di documento di riconoscimento e codice fiscale. Iniziativa organizzata dall'Associazione «Incrociamo Le Code» con l'Asp e il Comune di Brienza.