

▶ **ROTONDA** IL POLLINO DEI SAPORI CON LA MELANZANA ROSSA E I FAGIOLI BIANCHI

La creatività degli chef del futuro a colpi di prodotti dop dell'area

● Ha preso il via a Rotonda l'evento «Il Pollino dei Sapori: il Bianco e la Rossa sfidano la creatività degli chef del futuro» il primo concorso gastronomico nazionale che vedrà come protagoniste due eccellenze del agroalimentare made in Italy: i Fagioli Bianchi e la Melanzana Rossa di Rotonda Dop. Una due giorni, che si svolge (ieri e oggi) nell'Hotel Santa Filomena di Rotonda suddivisa in parte teorica e pratica. Ieri c'è stato il Focus sulle due Dop del Pollino - Dalla terra alla tavola. Oggi invece l'aspetto pratico con la gara. I Fagioli Bianchi di Rotonda Dop particolarmente preziosi per l'organismo umano, soprattutto per gli sportivi e per chi pratica diete vegetariane. «Famosi per l'alto valore in proteine nobili ben superiore ai fagioli cannellini e borlotti - ha detto Luigi Franzese, del Consorzio di Tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda - i Fagioli Bianchi di Rotonda DOP hanno un'altra caratteristica distintiva: la buccia sottilissima, in termini tecnici tegumento, che determina una drastica riduzione dei tempi di ammollo prima e di cottura poi per la preparazione di ricette tipiche». La Melanzana Rossa di Rotonda Dop, a primo impatto, potrebbe trarre in inganno ed essere scambiata per un pomodoro a causa della sua forma e del suo colore arancio tendente al rosso vivo. «La nostra melanzana - ha detto Vincenzo Pandolfi del Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda Dop - si differenzia dalle



IL BIANCO E LA ROSSA I fagioli e la melanzana

altre tipologie di melanzana non solo per la forma e il colore. Il suo profumo, molto fruttato, richiama quello del Ficodindia mentre al gusto è piccante, gradevolmente amara sul finale. Inoltre è l'unica specie a non scurire dopo il taglio, grazie al basso contenuto di acido clorogenico. Con la Melanzana Rossa vengono preparati degli speciali integratori alimentari ideali per chi pratica sport».

