

Saluti

Gianluigi Armiento
Presidente Pro-Loco di Tolve

Pasquale Pepe
Sindaco del Comune di Tolve

Interventi tecnici

Giuseppe D'Agrosa
Dipartimento Agricoltura S.R.E.M. - Regione
Basilicata

Paolo Galante
Commissario ALSIA

Giovanni Figliuolo
Università degli Studi di Basilicata

Francesco Perillo
Presidente GAL - Sviluppo Vulture Alto Bradano

Rocco Moles
Assessore Agricoltura
Comunità Montana Alto Bradano

Testimonianza storica

Conclusioni

Vito De Filippo
Presidente della Regione Basilicata

Moderatore
Tonino Venezia



C.so Garibaldi 17
85017 Tolve (PZ)



Agenzia Lucana
di Sviluppo
e di Innovazione in
Agricoltura.
A. A. S. D.
Pantano di Pignola (PZ)



REGIONE BASILICATA



Comune di Tolve



Comunità Montana
Alto Bradano



GAL
Sviluppo Vulture Alto Bradano

Convegno di studi
**La biodiversità un patrimonio
per lo sviluppo del territorio**

Nella circostanza sarà presentato

**"Il pomodoro secco
Ciettaicàle di Tolve"**

Prodotto tradizionale



Enti promotori
Pro-Loco di Tolve – ALSIA

TOLVE

Auditorium Scuola Media
Domenica 15 Marzo 2009
Ore 17,30

Segreteria organizzativa
Gianni Infantino
tel. 339/2210790
e-mail: deangelis@basilicatanet.it

Il pomodoro, originario del Sud America, approda in Europa grazie a Cristoforo Colombo. Fino al 1700 viene coltivato per uso ornamentale, per le piccole bacche di forma sferica e dai colori vivaci, che i nostri progenitori consideravano velenose.

Come tutti gli addetti agricoli italiani, anche i contadini tovesi iniziano a coltivare quest'ortaggio, selezionando le varietà migliori e che meglio si adattano all'ambiente e al territorio locale, caratterizzato da un clima asciutto e da un terreno piuttosto arido.

Si giustifica così l'esistenza di questa varietà divenuta "autoctona", che resiste bene alle calde e siccitose estati, crescendo appunto *all'assicch'* (in assenza di acqua).

Pianta

Robusta, vigorosa, non troppo alta

Frutto

Ha la forma di una prugna, buccia sottile, polpa soda, croccante e carnosa

Colore

Arancione acceso e lucido con sfumature verdognole nella parte peripeduncolare

Attitudini ed utilizzo

Oltre ai consueti usi, sia freschi che trasformati, si presta bene all'essiccazione ed alla conservazione in olio extra vergine di oliva

Alla fine del XIX secolo gli effetti dell'emigrazione verso le lontane Americhe, e nel dopoguerra la ripresa del fenomeno, anche se in direzione del Nord Italia e del Nord Europa, e l'avvento dell'industrializzazione e la fuga dalle campagne hanno contribuito all'abbandono degli usi civici, dei costumi e della fruizione del patrimonio genetico di tante specie animali e vegetali, che i nostri avi con grande amore e sacrificio hanno selezionato in modo naturale.

Il 22 novembre 1976 si spegne prematuramente Lucia Aicale (*Ciettaicàle*), la quale, sin dagli anni Trenta è dedita all'agricoltura ed è appassionata di orticoltura.

Nella sua dispensa vengono rinvenute diverse campionature di semi, tra queste una latta contenente i semi del pomodoro autoctono, denominato nan'ì (*nano*) o *all'assicch'* (*seccagnolo*) nel locale dialetto.

Da allora, la famiglia non ha mai smesso di coltivare questo pomodoro, continuandone la selezione, preservandone la purezza della specie e diventandone, senza saperlo, custode di biodiversità.

Il Pomodoro Secco *Ciettaicàle* di Tolve è stato iscritto nell'elenco dei Prodotti Tradizionali della Regione Basilicata con determina dirigenziale n. 1526 dell'11 novembre 2008

La Pro-Loco di Tolve, con la collaborazione e l'assistenza dell'Alsia, intende promuovere la costituzione di un'associazione di "produttori custodi" per la salvaguardia e la valorizzazione del pomodoro ecotipo *Ciettaicàle*.



darà
un saggio culinario sulla bontà
del pomodoro *Ciettaicàle*

Nessuna notte è così lunga
da impedire al sole di risorgere

Y. Mishima