

Dalla Calabria una melanzana buona anche nei dolci. La violetta di Longobardi diventa Presidio Slow Food

4 Dicembre 2025

di Redazione



LONGOBARDI – Dicembre, mese di melanzane. Proprio così: quella coltivata a Longobardi, tremila abitanti in provincia di Cosenza, è così dolce che si usa candita anche nella preparazione dei panettoni.

L'idea è venuta qualche anno fa a **Claudio Vilella**, membro calabrese dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, ma non è certo questo l'unico modo per valorizzare in cucina il più recente dei Presidi Slow Food: scopriamo, allora, la melanzana violetta di Longobardi.

Longobardi, una ventina di chilometri a sudovest di Cosenza, è un borgo collinare affacciato sul Tirreno, ma il suo territorio copre una vasta area che va dal mare agli oltre millecinquecento metri di altitudine del monte Cocuzzo.

“Ci troviamo in un’area piuttosto turistica, benché ancora oggi prevalentemente agricola” spiega **Alberto Carpino**, referente regionale dei Presidi Slow Food in Calabria. Cipolle rosse, fichi dottati bianchi e pomodori, oltre a fagioli e aglio, sono le colture più diffuse a Longobardi, se si esclude la melanzana, che da queste parti è una vera e propria istituzione.

“La violetta, così chiamata per il colore, è storicamente legata al nostro territorio e ancora oggi gli abitanti le sono particolarmente affezionati – sottolinea **Andrea Porco**, referente dei sette produttori che aderiscono al Presidio e che gli anni scorsi si sono riuniti in una cooperativa agricola chiamata, non a caso, Lady Violetta -. Trovare un solo longobardese che prediliga un’altra melanzana è praticamente impossibile”.

Di forma allungata, con buccia sottile, pochi semi, polpa soda e poco acquosa, la melanzana violetta ha pezzature che vanno dai 250 ai 350 grammi. La coltivazione, grazie all’uso di tutori in legno, ferro o spago, avviene in verticale e le piante possono raggiungere il metro e mezzo d’altezza. Ognuna produce dai due ai tre chili di frutti: «Complessivamente parliamo di 150 quintali di melanzane all’anno – spiega Andrea -. Il trapianto in campo avviene tra maggio e giugno, la raccolta varia tra i sessanta e i novanta giorni ma, tempo permettendo, riusciamo ad avere un prodotto eccellente fino a novembre».

“Siamo felici dell’avvio del Presidio – prosegue Alberto -. Merito anche del lavoro di diversi cuochi del territorio, che da tempo apprezzano le qualità della melanzana violetta di Longobardi e la scelgono per i propri piatti». La preparazione simbolo sono le melanzane sott’olio, «un must della gastronomia tradizionale calabrese, preparata da quasi tutte le famiglie”.

Ma la violetta si presta a diverse lavorazioni: può essere fritta, stufata, cotta al forno, arrostita, perfino essiccata, oltre che come detto anche candita.

“Le ricette della tradizione? Le polpette, le melanzane ripiene oppure fritte, la pasta con la salsiccia, e poi la calabresella, una millefoglie con uova e formaggio di capra – aggiunge Andrea -. Ci vorrebbe un ricettario intero per riportarle tutte”.

Il Presidio della melanzana violetta di Longobardi è sostenuto dalla Regione Calabria nell’ambito del progetto “Presidiamo la Calabria”, che prevede l’avvio di sei Presidi Slow Food e la catalogazione di dieci prodotti dell’Arca del Gusto. Il progetto è a cura di Slow Food Italia

e Slow Food Calabria, sostenuto dall'assessorato all'Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione della Regione Calabria, attraverso il Fondo Sviluppo e Coesione 21-27.

“La Calabria, con la sua straordinaria biodiversità, ha tanto da offrire in termini di eccellenze e qualità agroalimentare – sottolinea l'assessore ad Agricoltura, risorse agroalimentari e forestazione della Regione Calabria, **Gianluca Gallo** – e l'avvio del Presidio Slow Food della melanzana di Longobardi ne è una concreta testimonianza”.