

MANDURIA CAP SALENTO

Un progetto per il recupero dell'antico pomodorino

● **MANDURIA.** “Cap Salento, il progetto del pomodorino “ritrovato”. Manduria si riappropria di un prodotto tipico: il pomodorino. Ciò è stato possibile grazie ad un progetto (promosso dalla “Comunità di Agricoltori e Pescatori Salento” e finanziato dalla **Fondazione con il Sud**), che ha permesso di recuperare i semi dell'antico pomodorino a rischio di estinzione, riproducendolo e conservandolo nei nuovi campi sperimentali all'interno dell'area protetta di Manduria.

La presentazione dei risultati di questo progetto è in corso di svolgimento presso masseria della marina Cuturi, a Manduria: tre giornate, a partire da ieri, che prevedono serate a tema dedicate ai presidi slow food presenti e futuri. Arricchiranno il programma gli interventi dei maggiori esperti scientifici del settore e rinomati chef che, attraverso la raffinatezza del gusto e i vini della tradizione locale, mostreranno come valorizzare un prodotto, ai più ancora considerato “povero”.

Dopo l'intensa giornata di ieri, aperta dai saluti istituzionali di Francesca Adelaide Garufi, commissario straordinario del Comune di Manduria e Autorità di Gestione delle Riserve Naturali, e proseguita con gli interventi di Gianluca Buemi, presidente dell'Ordine degli Agronomi Taranto, di

Adriano Pasculli De Angelis direttore del Consorzio di Tutela del Primitivo, di Angelo Massaro, fiduciario condotta Slow Food Alto Salento (capofila di progetto), di Alessandro Ciccolella, direttore del Consorzio di Gestione di Torre Guaceto e di Alessandro Mariggì, direttore delle Riserve Naturali del Litorale Tarantino Orientale, questa sera, alle 18, interverranno Paolo D'Ambrosio, direttore dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo, e di Vincenzo Bruno, presidente della cooperativa di pescatori Padre Pio (partner del Parco Naturale di Ugento). Il laboratorio del gusto sarà curato dallo chef Ernesto Palma dell'Antica Osteria La Sciabica.

Nell'ultima serata, domani (sempre alle 18), interverranno Marcello Longo, consigliere nazionale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, e Leonardo Beccarisi, ecologo e botanico. Il laboratorio del gusto sarà a cura di Francesco Cito, maestro casaro del caseificio Lanzillotti. Tutti i laboratori del gusto saranno guidati e coordinati dagli esperti di Slow Food Manduria - Terre del Primitivo.

Domani, a partire dalle ore 10, sarà offerta una visita guidata al Bosco Cuturi a cura delle guide dell'associazione “Profilo Greco”. Per info e prenotazioni: 320/1570633 e 393/0198960.

[n. per.]

