

MANDURIA

Tre serate su slow food e sulla pesca sostenibile

● Evento a Manduria sul progetto di Cap Salento sul pomodorino «ritrovato», aperte le prenotazioni per le visite guidate al Bosco Cuturi. Saranno tre gli appuntamenti per la presentazione del progetto Cap (Comunità degli agricoltori e pescatori del Salento), finanziato dalla Fondazione con il Sud, grazie al bando Ambiente 2015. Il progetto ha contribuito a fondare una comunità di agricoltori e pescatori «consapevoli» ed ha sancito il partenariato tra i Parchi del Salento, di cui fanno parte le Riserve del litorale tarantino orientale. L'evento si svolgerà il 23, 24 e 25 febbraio 2018, dalle 18 in poi, presso la masseria dei Cuturi, attigua all'omonimo bosco, facente parte dell'incantevole paesaggio delle Aree Protette di Manduria. Le serate a tema, saranno dedicate ai presidi slow food presenti e futuri e alla presentazione delle nuove pratiche di pesca sostenibile sperimentate dalle comunità salentine coinvolte.

Arricchiranno il programma gli interventi dei maggiori esperti scientifici del settore e riconosciuti chef che, attraverso la raffinatezza del gusto e i vini della tradizione locale, mostreranno come valorizzare un prodotto, ai più ancora considerato «povero». Il programma prevede il 23 febbraio, conferenza di apertura con i saluti della dottoressa Francesca Adelai de Garufi, commissario straordinario del comune di Manduria e autorità di gestione delle Riserve Naturali. Interverranno: dottor Gianluca Buemi, presidente Ordine degli Agronomi Taranto; dottor Adriano Pasculli De Angelis, direttore Consorzio di Tutela del Primitivo; avvocato Angelo Massaro, fiduciario condotta Slow Food Alto Salento, capofila di progetto; dottor Alessandro Ciccolella, direttore consorzio di gestione di Torre Guaceto; dottor Alessandro Mariggio, direttore delle Riserve Naturali.

Il laboratorio del gusto sarà a cura di Mario di Latte-ditta Calemone, custode del pomodorino fiaschetto di Torre Guaceto. Il 24 febbraio interverranno: il dottor Paolo D'Ambrosio, direttore dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo; Vincenzo Bruno, presidente cooperativa pescatori Padre Pio - partner del Parco Naturale di Ugento. Il laboratorio del gusto sarà curato dallo chef Ernesto Palma (Antica Osteria La Scibica).

L'ultima serata è prevista il 25 febbraio.