

MANDURIA L'ORTAGGIO, PRESIDIO SLOW FOOD, A TORINO HA DATO LUSTRO ALLE RICCHEZZE DEL TERRITORIO

E il «Pomodorino» va al Salone del Gusto

Presentato alla biennale gastronomica del Lingotto

NANDO PERRONE

● **MANDURIA.** Il "Pomodorino di Manduria Presidio Slow Food" presentato ufficialmente alla biennale "Terra Madre - Salone del Gusto" tenutasi presso il Lingotto di Torino

La città di Manduria e il territorio limitrofo hanno una cartolina in più in giro per il mondo. Dal 9 luglio scorso il Pomodorino di Manduria è un Presidio Slow Food e questo grazie agli attivisti della condotta di "Manduria - Terre del Primitivo" e a due produttori che hanno sempre creduto nel progetto: Giancarlo Libardi, custode e donatore del seme che, insieme alla sua famiglia, ha continuato a mantenere la tradizione della coltivazione del Pomodorino di Manduria per il proprio fabbisogno domestico in questi anni che era del tutto scomparso dal mercato e l'azienda agricola "La Pigna d'Oro", azienda di giovani manduriani under 30 che hanno scommesso sulla propria terra coltivando seguendo le tradizioni del territorio.

Entrambi i produttori si sono riuniti in un'associazione e hanno dato vita ad un disciplinare fortemente legato alla tradizione del Pomodorino di Manduria, varietà ormai quasi estinta e soppiantata negli anni da altre molto più produttive.

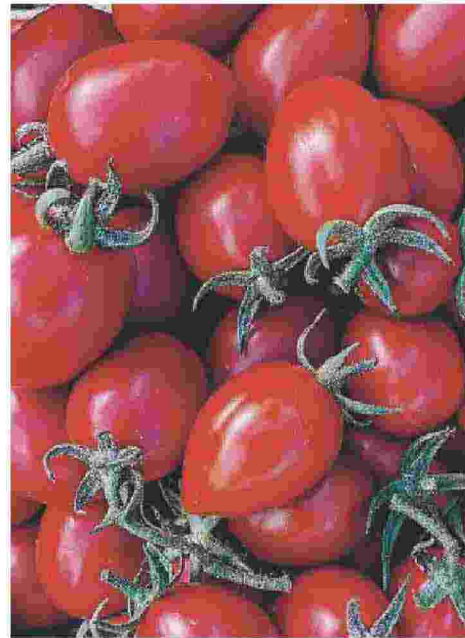
Il Pomodorino di Manduria, già riconosciuto dalla Regione Puglia come Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano), è fortemente legato alle tradizioni della città in quanto, come da disciplinare, viene seminato manualmente nel periodo dell'ultrasecolare Fiera Pessima e viene raccolto a partire dal periodo di Sant'Antonio. Le rese sono bassissime ed è prevista esclusivamente irrigazione di soccorso, il tutto seguendo le pratiche dell'agricoltura biologica.

Il "Pomodorino di Manduria Presidio Slow Food" è stato ufficialmente presentato alla biennale Terra Madre - Salone del Gusto tenutasi dal 20 al 24 settembre presso il Lingotto di Torino, in cui ha catturato numerose attenzioni tra la stampa nazionale ed estera, ristoratori di più parti del mondo e consumatori finali.

Il Pomodorino di Manduria potrà ora

contare sulla tutela e certificazione del Presidio Slow Food attraverso il quale si garantirà la sopravvivenza dello stesso e il recupero della sua economia.

Il progetto con il quale è stato realizzato il Presidio Slow Food parte nel 2015 con un progetto denominato Cap Salento (Comunità degli Agricoltori e Pescatori del Salento) finanziato da **Fondazione con il Sud**. I suddetti produttori hanno contribuito alla realizzazione del progetto investendo personalmente le loro risorse.



PROGETTO I pomodorini di Manduria



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093688