

MANDURIA DOPO TRE ANNI ESAURITA L'ESPERIENZA PORTATA AVANTI DA SLOW FOOD E PARTITA NEL 2015

Chiude il progetto dedicato a pescatori e agricoltori

Con Cap Salento ripresa la coltura del «pomodorino»

NANDO PERRONE

● **MANDURIA.** Dopo oltre tre intensi anni, si chiude il progetto "Cap Salento", grazie al quale Slow Food ha creato la comunità degli agricoltori e pescatori salentini. Sostenuto dalla **"Fondazione con il Sud"** nell'ambito del bando "Ambiente 2015", "Cap Salento" ha avuto come capofila la condotta Slow Food dell'Alto Salento e come partners la Fondazione Slow Food per la Biodiversità, le Aree Marine Protette di Torre Guaceto e Porto Cesareo e i Parchi naturali e regionali di Ugento e del Litorale Tarantino Orientale.

Fondata sulla sinergia tra l'associazione capofila e le aree protette del Salento, ha promosso e pienamente raggiunto la sua mission: tutelare il territorio con la riscoperta e valorizzazione delle buone pratiche, in agricoltura e in pesca, nell'ottica della sostenibilità e della tutela del lavoro degli addetti e del prodotto ottenuto.

E' stato così possibile perfezionare, replicare ed esportare il modello di pesca attuato a Torre Guaceto (avviato nel 2005 e che con l'uso di reti a maglia larga, regolando e tutelando la crescita della più giovane popolazione it-

tica) e il ritorno della coltura del "pomodorino di Manduria", a rischio di estinzione. Protezione del mare e della terra: ecco casa è stato Cap Salento che è riuscito a portare a termine il suo compito attraverso la concretizzazione di macroattività che dalla carta son divenuti realtà realizzando dei disciplinari di produzione/raccolta condivisi e preservazione delle tecniche di coltura e allevamento, sostenibili; quattro presidi slow food, che da questo momento potranno essere raccolti, catalogati e descritti nel paniere dei prodotti dei parchi del Salento.

Si sono affiancate nel tempo inoltre laboratori di educazione alimentare e ambientale nelle scuole di tre province con lo scopo di trasferimento, alle nuove generazioni, del valore del gusto autentico e della tradizione.

Per Manduria, il presidio del pomodorino è ormai un dono fatto alla comunità, sensibilizzata alla sua tutela, promozione e consumo anche grazie all'animazione territoriale svolta dalle associazioni locali che si sono spese con dedizione e passione per la realizzazione delle numerose attività di progetto, come Apulia Activa, Profilo Greco e Slow Food Manduria - Terre Del Primitivo.



RITORNO

A destra i «pomodri di Manduria» che il progetto Cap Salento ha permesso di coltivare nuovamente



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.