

Concluso il progetto Cap Salento «Valorizzare i prodotti locali»

● Chiusura del progetto Cap Salento: «Slow Food ha creato la comunità degli agricoltori e pescatori salentini». Un progetto avviato circa tre anni fa, Cap Salento giunge a conclusione portando alla creazione della «Comunità degli agricoltori e dei pescatori del Salento».

È un progetto sostenuto dalla **Fondazione con il Sud**, nell'ambito del bando ambiente 2015, con capofila la condotta Slow Food dell'Alto Salento e 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 Tarrantino Orientale. Da quanto è emerso, Cap Salento, dunque, si può definire un grande successo. Fondato 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.

È 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 ittica) 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 pre-

servazione 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.

A queste attività seguirà la creazione di un'alleanza dei cuochi con i Parchi del Salento da cui scaturirà l'inserimento dei presidi nei menù dei ristoranti locali. Si sono affiancati nel tempo, 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.

«Il progetto si è concluso – dichiara Angelo Massaro, fiduciario di Slow Food Aleto Salento – ma, l'attività portata avanti sul territorio dalla condotta, con sede a San Vito dei Normanni, e da Slow Food Puglia, non finisce qui. Grazie alle basi poste dal Cap Salento, avvieremo altre iniziative che sono una dichiarazione d'amore alla terra e al mare. Soddisfatti per i risultati ottenuti, non rimane che continuare il lavoro svolto, seguendo i principi del sano, pulito e corretto». Pertanto vietato scrivere la parola fine. Per Manduria, il presidio del pomodorino, è ormai un dono fatto alla comunità, sensibilizzata ormai 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 Asd Activa, Profilo Greco e Slow Food Manduria – Terre del Primativo.

MANDURIA

Si è concluso il progetto Cap Salento con agricoltori e pescatori

