

MANDURIA A CAUSA DELLA BASSA RESA, NONOSTANTE LE OTTIME CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, ERA STATO VIA VIA ABBANDONATO E SOSTITUITO DA COLTIVAZIONI INTENSIVE

Alla riscoperta del pomodorino

Tre giovani produttori hanno deciso con Slow Food di rilanciare il prodotto tipico

NANDO PERRONE

● **MANDURIA.** Tre produttori manduriani hanno deciso di investire nel rilancio del Pomodorino di Manduria. Si tratta di un prodotto tipico, eccellente come qualità, ma scarsamente remunerativo. «Il Pomodorino di Manduria ha una resa bassissima rispetto agli ibridi commerciali e richiede molto lavoro» conferma il presidio slow food «Pomodorino di Manduria» in una nota. «Per questa ragione, nonostante le ottime caratteristiche organolettiche (sia fresco, sia trasformato), è stato via via abbandonato e sostituito da coltivazioni intensive». Il seme è stato rintracciato dalla condotta dallo «Slow Food Manduria - Terre del Primitivo» grazie ad alcuni agricoltori anziani che lo avevano gelosamente custodito, e ora il presidio coinvolge tre produttori del territorio che hanno accettato di rispettare un rigido disciplinare di produzione e trasformazione: Chiara D'Adamo, Damiano Spina srl, Terra di Patuli.

«Il presidio è nato nell'ambito del progetto «C.A.P. Salento», finanziato da Fondazione per il Sud» rende noto il presidio slow food manduriano. «L'obiettivo prefissato inizialmente era salvare



MANDURIA I produttori del pomodorino

questa varietà, coinvolgendo nuovi produttori e stimolando soprattutto il mercato locale, attraverso il coinvolgimento della ristorazione.

A distanza di un anno da quando il Pomodorino di Manduria ha avuto il prestigioso riconoscimento di «Presidio Slow Food», si può dire che siamo

sulla strada giusta e per la prima volta il «Pomodorino di Manduria Presidio Slow Food» sarà reperibile anche in varie tipologie di trasformati.

I tre produttori hanno inoltre creato un marchio «Produttori Pomodorino di Manduria - Presidio Slow Food» a tutela e garanzia dei consumatori».

Nei prossimi giorni saranno impegnati nella promozione del «Pomodorino di Manduria Presidio Slow Food» ai Mercati della Terra e del Mare organizzati da «Slow Food Puglia» presso la riserva naturale di Torre Guaceto (dal 9 all'11 agosto). Il «Pomodorino di Manduria Presidio Slow Food» sarà inoltre presente nel ciclo di incontri «Tra le Torri del Primitivo» (25 luglio Torre Colimena, 8 agosto Torre Moline e 23 agosto Torre Palombara) e a Lizzano per l'evento Agritur (11-13 agosto).

«I presidii slow food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta» si chiude la nota. «Ad oggi 577 presidii slow food in tutto il mondo coinvolgono più di 13.000 produttori. Il nostro Pomodorino di Manduria è uno di questi».

