

AGRICOLTURA TUTTA AL FEMMINILE

Donne alla riscoperta del pomodorino perduto

di GRAZIANA CAPURSO

Dal blu del mare di Taranto alla terra arsa e rossa di Manduria. Una terra di Sud, fatta di confini, sapori e colori persi e ritrovati. Il ritorno e la valorizzazione delle nostre radici passa anche da un percorso di ricerca della biodiversità nascosta e a rischio estinzione.

Come nel caso del pomodorino di Manduria, presidio Slow Food, un prodotto tipico della nostra terra caduto in disuso a favore della produzione intensiva del classico datterino e che ora, grazie ad un esercizio di memoria tutto al femminile, è ritornato ai suoi antichi fasti. Questa è la storia di due giovani contadine-imprenditrici Chiara D'Adamo e Lucia Barnaba che sono riuscite a recuperare i semi di questa rara e antica coltivazione (custoditi gelosamente da pochissimi agricoltori del luogo) e a metterli a frutto, in tutti i sensi.

«Il pomodorino di Manduria è un'orticola particolare: non prevede quasi mai l'irrigazione - ci spiega Lucia che dopo gli studi di Marketing a Roma, ha deciso di mollare tutto e rientrare nel suo paese di origine, reinventandosi come agricoltore fondando la Apulia Farm, totalmente bio - per questo è perfetta per le nostre aree agricole mediterranee, ormai sempre più aride». «Questo pomodorino ha delle caratteristiche organolettiche uniche - sottolinea Chiara proprietaria dell'azienda Agricola D'Adamo - grazie anche all'aiuto di C.A.P. Salento e con il supporto di [Fondazione Con il Sud](#) siamo riuscite a riprendere in mano un piccolo tesoro della nostra terra. Solo così possiamo valorizzare

la ricchezza e l'identità del territorio di Manduria». Le due determinate imprenditrici producono nelle loro rispettive aziende un prodotto fresco e trasformato, scontrandosi anche con una realtà rurale non proprio a misura di donna. «I contadini sono quasi tutti uomini, ma noi, grazie alle nostre famiglie, portiamo avanti con orgoglio le nostre tradizioni, sensibilizzando anche i più piccoli alla tutela dei prodotti biologici». Una linea di pensiero integralmente



TESORO I rari semi del pomodoro manduriano [Foto G. Ciardo]

sposata da [Fondazione Con il Sud](#) che non si occupa solo di tutelare i prodotti tipici del territorio, ma guarda oltre. Un esempio è il progetto «Stazione Ninfeo» selezionato con il bando congiunto della Fondazione e del Comune di Lecce per la gestione e valorizzazione di Masseria Tagliatelle che verrà trasformata in un hub di comunità, con un ostello sociale, uno spazio di co-working e un punto di ristoro in cui lavoreranno alcuni giovani del territorio. Con queste attività il passato e il presente si rinsaldano, guardando sempre più verso il futuro.