



MANDURIA
In questa terra si coltivano anche ortaggi, la cui unicità è stata tutelata dal rischio dell'estinzione



Nella terra del Primitivo cresce il pomodorino

La varietà si fregia del riconoscimento di presidio Slow Food

BARBARA POLITI

● Manduria non è soltanto terra di grandi vini: intuitivo, infatti, il collegamento con l'iconico Primitivo che prende il nome dalla città messapica posizionata nella culla geografica in cui le province di Taranto, Brindisi e Lecce s'incontrano, come in un grande abbraccio.

In questa terra si coltivano anche ortaggi, la cui unicità è stata tutelata dal rischio dell'estinzione. Stiamo parlando del "Pomodorino di Manduria", presidio Slow Food dal 2018, il cui mantenimento del seme antico è stato affidato ai piccoli produttori del luogo, che lo lavorano sia come frutto fresco che nelle conserve destinate a ogni parte del mondo.

Alla base di questo lavoro, il rispetto di un rigido disciplinare al quale tutti devono attenersi, grazie al quale è stata riportata in vita una coltura molto antica.

Il merito di questo recupero va riconosciuto ai giovani produttori manduriani, che dai semi custoditi dai nonni hanno tratto uno scrigno di sapori e di profumi che era andato perduto.

Fra loro, Chiara D'Adamo dell'azienda agricola "D'Adamo" e la stessa Lucia Barnaba, che con la sua "Apulia Farm" aveva scelto di coltivare la terra di suo padre. Cap Salento (Comunità degli agricol-

tori e dei pescatori del Salento), **Fondazione con il Sud** Condotta Slow Food Manduria, insieme, hanno riportato in vita un gioiello dell'agricoltura pugliese.

«Tradizionalmente la semina viene fatta in questo periodo, o poco prima della Fiera Pessima, che con le sue piogge aiuta i semi a germogliare -; racconta Giampiero Spina, portavoce della Comu-

LA STORIA

Dai semi custoditi dai nonni uno scrigno di sapori e di profumi che era andato perduto

unità dei produttori del Pomodorino di Manduria - è importante dire che il nostro pomodorino viene coltivato e raccolto con i metodi del passato. Una pianta produce soltanto un chilo di prodotto, un quantitativo che era considerato poco redditizio dagli agricoltori d'un tempo. Ricordiamo Lucia, in un momento sentito, che rappresenta un pezzo prezioso del nostro patrimonio».

Bontà e sapore intenso sono le peculiarità di una tradizione locale che i protagonisti portano avanti più «per una questione affettiva che economica», come spes-

so aveva raccontato la stessa Lucia.

«Da quest'anno, il mese di marzo per la nostra comunità avrà un doppio significato. Oltre la tradizionale semina del prodotto, durante la Fiera Pessima, ricorderemo la forza e il coraggio profuse da Lucia Barnaba nel progetto del presidio -; ha spiegato Adelmo Renna, fiduciario Slow Food Manduria - tanti giovani produttori come lei hanno raccolto la sfida di recuperare una tradizione che era andata persa. Ci auguriamo che la sua determinazione possa fungere da esempio per i nostri figli e nipoti».

Un seme antico ricco di memoria, dalla forte personalità, custode di ricordi d'infanzia da tramandare di generazione in generazione. Piccolo, ovale, buccia liscia e spessa, colore rosso vivo: sono i tratti distintivi del Pomodorino di Manduria, che spesso presenta una piccola punta alla base. Il gusto è più acidulo rispetto al datterino, ma molto intenso e profumato. E poi c'è la ricchezza dei semi: pensate, secondo la tradizione con il succo di un solo pomodorino si può condire un'intera frisa.

La sfida è collettiva, avvincente, a volte difficile, come quando nei mesi passati la peronospera ha messo in ginocchio tantissimi produttori pugliesi.



LA MEMORIA DEL PRESIDIO SLOW FOOD Lucia Barnaba con la sua "Apulia Farm" aveva scelto di coltivare la terra di suo padre