

**MANDURIA** IL PROGETTO SI CHIAMA CAP SALENTO. VI ADERISCONO DUE PARCHI NATURALI E DUE AREE MARINE PROTETTE

# Agricoltori e pescatori uniti per tutelare la biodiversità

## Come favorire un rapporto più stretto fra produttori e consumatori

**NANDO PERRONE**

● **MANDURIA**. Agricoltori e pescatori di due parchi naturali (Riserve Naturali del Tarantino Orientale e Riserve di Ugento) e due aree marine protette (Torre Guaceto e Porto Cesareo), insieme per tutelare la biodiversità, salvaguardando i prodotti delle terra a rischio di estinzione da un lato (come ad esempio il pomodorino di Manduria), e per frenare il depauperamento degli stock ittici di interesse naturale e commerciale dall'altro. Un progetto, denominato "Cap Salento", che mira a favorire un rapporto sempre più stretto fra produttori e consumatori per rendere più trasparente il lavoro di chi produce cibo.

Nell'ambito di questa iniziativa, che ha come ente capofila la condotta slow food "Alto Salento" e come partner a livello nazionale la [Fondazione con il Sud](#) per le biodiversità di Milano, l'altro ieri sera le associazioni del posto coinvolte nel progetto (Apulia Activa, Profilo Greco e Slow Food), hanno coinvolto diverse decine di turisti in una speciale ciclo passeggiata.

«Non solo hanno avuto modo di apprezzare le bellezze del nostro territorio» afferma Alessandro Mariggiò, direttore delle Riserve Naturali, «ma hanno avuto l'opportunità di assistere alla raccolta del

pomodorino di Manduria e, poi, di degustarlo, insieme alle friselle e a formaggi locali (che molti di loro non conoscevano) presso masseria "Scorcora".

Abbiamo riscontrato un notevole entusiasmo da parte dei turisti, molti loro coinvolti grazie alla sensibilizzazione degli operatori della rete di B&B. La peculiarità di questo progetto sta nella sfida di coniugare, in una rete di aree naturali protette caratterizzate da alto potenziale di biodiversità naturale e culturale, la protezione dell'ambiente con la riscoperta e la valorizzazione di pratiche agricole e di pesca sostenibili, tutelando i piccoli produttori e aiutandoli a salvare i prodotti a rischio di estinzione, utilizzando tecniche sostenibili».

Questa è solo la prima fase del progetto, che poi proseguirà in autunno con dei laboratori sull'alimentazione nelle scuole ("Orto in condotta").

«Agricoltori e pescatori collaboreranno per creare piatti in cui saranno utilizzati il pesce di Porto Cesareo e il pomodorino di Manduria» aggiunge Mariggiò. «Sarà creato di un paniere di prodotti dei parchi del Salento: saranno raccolte le tipicità agro-alimentari, quelle legate alla piccola pesca costiera e le eccellenze del gusto attraverso il "Paniere dei prodotti tipici dei Parchi del Salento". Tipici perché legati a tecnologie di produzione precise e codificate, nate da una tradizione documentata che utilizza solo materie prime locali».



**TUTELA**  
Turisti nei campi di pomodorini; a sinistra, pomodorini di Manduria

