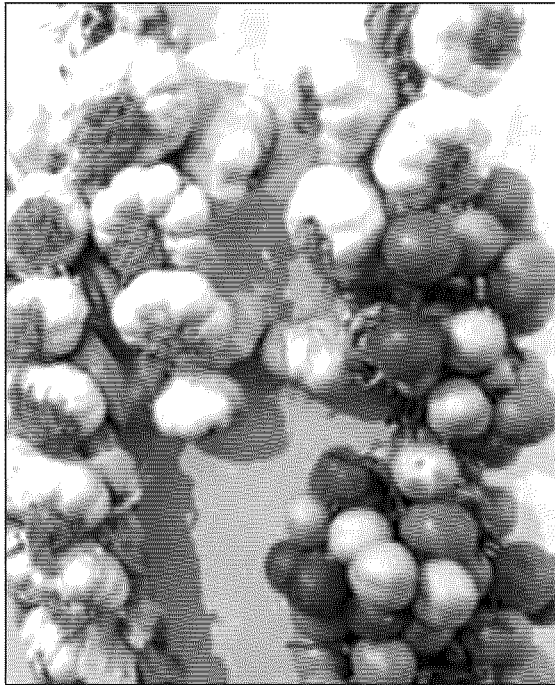


MANDURIA

Il progetto "Cap-Salento" strumento per valorizzare tanti prodotti "dimenticati"



● Progetto Cap-Salento, ottimi i risultati conseguiti. Un progetto "nostalgico" che vuol tornare a ciò che ha caratterizzato le identità dei luoghi e delle persone, tornando a voler bene alla terra e al mare come scandisce quasi a sillabe lo slogan che rappresenta l'anima dello stesso progetto e che per Manduria significa andare a recuperare un prodotto, il pomodorino, che l'ha resa nota col suo inconfondibile sapore.

Significa recuperare quei semi, le tecniche colturali e i ricordi di coloro che hanno ancora vivo nella memoria quel sapore deciso che negli anni è andato perdendosi incrociandosi con altre varietà. Per Manduria significa trasformare questo ricordo in "Presidio Slow Food".

E prima di giungere a questo risultato si è voluto rendere partecipe la comunità locale e i turisti che hanno vivacemente animato le attività della programmazione estiva del progetto con oltre 500 presenze. In questo periodo, le Riserve Naturali hanno realizzato sette attività volte all'insegna del turismo lento e sostenibile, quello capace di far assaporare i colori e i sapori della stagione che volge al termine. Attività ai confini dell'area protetta che, dal Bosco Cuturi, hanno condotto alle Masserie vicine, cuore pulsante di una civiltà agricola che avanza coi tempi.

Cicloescursioni, laboratori di educazione alimentare e degustazioni, escursioni in barca al tramonto di Torre Colimena, trekking in Salina e nel Bosco. Il tutto è stato possibile grazie alla preziosa collaborazione garantita dalle associazioni locali quali Apulia Activa Asd, Profilo Greco, Slow Food Manduria - Terre del Primitivo e la Lega Navale sezione Torre Colimena, e alla regia delle Riserve Naturali del litorale orientale tarantino, oltretutto dall'entusiasmo dei numerosi partecipanti alle iniziative.

Era il 2 febbraio 2015 quando l'ente "Fondazione per il Sud" pubblicò il bando ambiente 2015 rivolto alle aziende del terzo settore e del volontariato di Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Sardegna e Sicilia per presentare progetti atti alla prevenzione e riduzione dei rischi ambientali nell'ambito delle aree protette del Sud. Fu così che la condotta Slow Food Alto-Salento si propose di partecipare con il progetto "Comunità degli Agricoltori e Pescatori del Salento (Cap Salento)" avvalendosi della collaborazione della già esistente Rete dei Parchi del Salento di cui le nostre riserve naturali del litorale tarantino sono tra i partner fondatori.

