

T P I SOSTENIBILITÀ



Puglia Green

La sostenibilità è Donna

“Le prime coltivazioni del pomodorino di Manduria sono servite per produrre i semi utili alle semine successive.”

RISPETTANDO L'AMBIENTE Aderendo alla condotta Slow Food, Chiara, Lucia e Barbara hanno deciso di cambiare vita per valorizzare la loro Terra con l'agricoltura e la pesca sostenibili

CARMEN BAFFI

La Puglia detiene un patrimonio agroalimentare vastissimo, frutto del binomio tradizione-innovazione e di storie di relazioni tra uomini e terra. Anzi, donne. Barbara Orlando, Lucia Barnaba e Chiara D'Adamo hanno deciso di restare nella loro terra con l'obiettivo di proteggerla e valorizzarla. Nel giro di pochi anni hanno cambiato le loro vite precedenti scommettendo sul futuro e credendo nelle opportunità che una regione ricca di risorse può offrire. Tutte e tre hanno aderito alla condotta Slow Food, che opera da molto tempo nel contesto pugliese, ricco di biodiver-

sità, attraverso una rete di attivisti che, individuando e realizzando sul territorio dei presidi, sviluppano progettualità per la tutela territoriale. Ogni presidio si impegna a tramandare tecniche di produzione e mestieri, si prende cura dell'ambiente e valorizza il paesaggio. Con questo obiettivo, nel 2015 è partito il progetto Cap Salento (Comunità degli agricoltori e pescatori), sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud** e realizzato da Slow Food e da quattro parchi naturali del Salento. Obiettivo principale del progetto è il coinvolgimento delle comunità dei pescatori e degli agricoltori presenti nelle aree protette, al fine di tutelarne la biodiversità, frenare il depauperamento degli stock ittici di interesse naturale e

commerciale, favorire un rapporto sempre più stretto fra produttori e consumatori per rendere più trasparente il lavoro di chi produce cibo e dare dignità al lavoro degli operatori della piccola pesca e dell'agricoltura.

Un pomodorino rispettoso

Tre anni fa, mentre il mondo si fermava a causa della pandemia da Covid-19, un gruppo di volontari del presidio Slow Food ha iniziato a cercare le sementi di una specie antica di pomodorino, simbolo della tradizione pugliese: il pomodorino di Manduria. Negli anni Settanta, i vicini campani arrivavano in Puglia alla ricerca di questa specie unica per importare la coltivazione nella loro terra. Ma con il passare degli anni, la semente originaria è stata contaminata per incrementare la produzione, a discapito dell'ambiente e della vera natura di questa specie. «Il pomodorino di Manduria si coltiva in aridocoltura, non ha bisogno di acqua. Proprio perché richiede solo l'acqua piovana, sfrutta al massimo il terreno, conservando un sapore più acidulo e

delle caratteristiche organolettiche uniche», spiega Chiara, la quale precisa che «tutte le operazioni sono svolte manualmente, smuovendo il più possibile il terreno. Conosciamo un solo modo per proteggere i filari dalle infestanti: braccia, zappa e tanta volontà, perché non utilizziamo diserbanti chimici». Quella del pomodorino di Manduria è una produzione biologica. Tuttavia, come spiega Chiara, non è ancora certificata, «perché da disciplinare, ogni anno siamo, costretti a cambiare terreno», precisa. Un metodo, anche questo, recuperato dalla tradizione agricola, che prevedeva una rotazione dei terreni e la non coltivazione dello stesso appezzamento per almeno due anni, in modo da permettere alla terra di recuperare le sue proprietà nutritive. Nel 2020, Chiara, insieme a sua sorella Anna Lucia, ha deciso quindi di «dare una svolta all'azienda di famiglia». Dopo una laurea all'Università di Firenze in Commercializzazione dei vini, ha scelto di tornare in Puglia, dove, dopo aver collaborato con diverse aziende, ha capito di avere tutto ciò di cui aveva bisogno a portata di mano. «Mio padre aveva una piccola azienda e dei terreni, quindi ho deciso di recuperarli. Mi sono ritrovata per caso nei campi, non sapevo di preciso dove fossero collocate le nostre terre», racconta Chiara. Anna Lucia, invece, lavorava in un ufficio. Ora, si alternano alla guida del trattore e da sole si occupano di semina e raccolti. «Assumiamo manodopera solo per la raccolta dell'uva», precisa Chiara. Agricola D'Adamo, l'azienda che ha messo su, infatti, non si occupa solo della produzione del pomodorino di Manduria: «Già prima mi ero avvicinata alla condotta di Slow Food - Terre del Primitivo, abbiamo infatti un vigneto e degli ulivi, grazie ai quali da poco abbiamo iniziato a produrre l'olio». Lucia Barnaba, invece, prima di aprire l'Apulia Farm, si è laureata in Marketing. «Ho iniziato lavorando in un'azienda di informatica e poi in una startup svizzera. Vivevo a Roma con mio marito», ma a ripensarci adesso - dice - non riuscirebbe più a vivere nella Capitale. Lucia ha ereditato la passione per la terra da suo nonno. Era lui che, trent'anni fa, coltivava proprio il pomodorino di Manduria: «Quando ho sentito che c'era un gruppo di persone che stava recuperando le se-

menze di questo seme antico ho chiesto a mio marito di trovarli: li volevo anch'io». In questo modo, ha incontrato Chiara e i volontari del presidio Slow Food, grazie ai quali tre anni fa ha aperto una piccola azienda a conduzione familiare. «Il primo anno abbiamo coltivato i pomodorini per produrre i semi. Dall'anno successivo, siamo passati alla produzione vera e propria. Abbiamo fatto solo 25 barattoli di pomodorino di Manduria semisecco sott'olio e in tre giorni siamo riusciti a venderli, quindi quest'anno abbiamo triplicato la produzione. Vediamo se nonostante la siccità riusciamo a produrre più vasetti, perché è un pomodorino buonissimo anche lavorato, non solo fresco», dice Lucia. La mancanza di acqua, anche per il po-



Il presidio nell'area protetta di Porto Cesareo è il primo in Italia che tutela il processo di pesca e non il prodotto

modorino di Manduria, ha rappresentato un problema. La stagione della pioggia, che in Puglia è solita nel mese di marzo, a differenza degli anni passati è stata scarsissima, costringendo la pianta ad adattarsi pur di sopravvivere. Come hanno spiegato le due imprenditrici, infatti, le piante sono cresciute meno, dando frutti più piccoli del dovuto. Una "bomba d'acqua" estiva, inoltre, non farebbe che rovinare il raccolto, perché il pomodorino si spaccerebbe. Vista la siccità e la mancanza di acqua degli ultimi mesi, «le altre colture le annaffiamo il minimo necessario per portare le piante a produzione. Cerchiamo il più possibile di rispettare l'ambiente, evitando gli sprechi», conclude Lucia.

Pescatrice per passione

Barbara Orlando invece ha scelto di dedicarsi a un'attività, come lei stessa

dice, inconsueta per una donna. È infatti capobarca e pescatrice, ma non da sempre. A quindici anni ha frequentato la scuola di parrucchieri. Dopo, ha aperto un salone tutto suo. «Avevo anche diversi dipendenti, ma poi ho deciso di chiudere e seguire mio marito in mare». Una scelta arrivata dopo la nascita dei due figli, che oggi, ormai cresciuti, seguono mamma e papà a bordo dello "Sparviere". «Il maggiore quando faceva il secondo superiore ha abbandonato gli studi e ha comprato una barca, adesso anche lui è capobarca a comando di un gruppo di pescatori», racconta Barbara. Lei, che del mare è innamorata quanto di suo marito, sa bene che «va rispettato: rispettalò e lui ti rispetta», e ammette addirittura di soffrire di mal di mare, «ma non ci penso, perché per me il mare è vita, è passione». Barbara e suo marito hanno aderito come Chiara e Lucia alla condotta Slow Food, in particolare quella della piccola pesca di Porto Cesareo e praticano sia la pesca professionale che il pescaturismo. «Ogni estate portiamo i turisti a pesca. Si divertono molto e noi con loro. A bordo gli insegniamo le tecniche del mestiere e a fine traversata gli facciamo cucinare e degustare il pesce che loro stessi hanno pescato», racconta Barbara. Quest'attività è per loro fondamentale. Il presidio in cui operano si trova in un'area protetta. È il primo in Italia che tutela il processo di pesca e non il prodotto e prevede per questo l'impiego di reti particolari, in grado di selezionare il pesce ed evitare il depauperamento delle acque. Barbara e suo marito infatti si impegnano per sensibilizzare la pesca sostenibile e la vendita del pesce povero, che comprende specie meno conosciute. «Stiamo cercando di far capire ai commercianti e ai ristoratori che il pesce povero è solo meno valorizzato, ma per l'uomo ha tantissimi benefici, al pari delle specie più pregiate», spiega Barbara. Tuttavia, la difficoltà nel convincere i pescivendoli ad accogliere sui loro banchi il pesce povero resta: «Stanno facendo degli sforzi, va detto. Ma il più delle volte non riescono a venderlo e capita, quindi, che la volta successiva lo scartino e noi siamo costretti a portarlo a casa o a regalarlo», conclude. ●

093688