

CORRIERE DELLA SERA

## CORRIERE DEL MEZZOGIORNO / CRONACA



L'INIZIATIVA



## La cozza nera di Taranto diventa Presidio Slow Food: hanno già aderito quaranta mitilicoltori

Presentato il disciplinare di produzione. E nel capoluogo ionico 21 studenti piemontesi di Scienze gastronomiche hanno fatto un viaggio per studiare il prodotto

di Cesare Bechis



Allevamenti di cozze in Mar Piccolo

Da oggi la cozza nera tarantina, nettamente distinguibile dai prodotti spagnoli e greci che invadono il mercato, è Presidio Slow Food. E' un importante passo avanti per la valorizzazione di un prodotto tipico di alta qualità proveniente da allevamenti sostenibili, ma anche per la difesa del lavoro e della legalità. La mitilicoltura, a Taranto, rappresenta una fetta dell'economia locale e soffre molto la concorrenza sleale delle produzioni estere che, spesso, vengono importate, rimesse nelle acque del mar Piccolo e poi spacciate come cozze locali.

### Il disciplinare di produzione

Il disciplinare a cui ora devono attenersi scrupolosamente gli allevatori definisce le procedure con determinati standard che garantiscono la tracciabilità e la qualità del prodotto a favore dei compratori e dei consumatori, elemento fondamentale per operare sui mercati globalizzati sempre più attenti a questi fattori. I mitilicoltori che aderiscono al disciplinare potranno utilizzare sui loro prodotti anche il marchio Slow Food riconosciuto a livello internazionale. La presentazione del Presidio Slow Food, che punta al recupero e alla salvaguardia delle produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dal degrado ambientale e dall'omologazione con altri prodotti, è stata fatta questa mattina a Bari nella sede dell'assessorato regionale all'Agricoltura. Vi i hanno aderito circa quaranta mitilicoltori.

All'inizio dell'iter che sarebbe approdato al Presidio il rappresentante della categoria per **Confcommercio**, Luciano Carriero, commentò che si trattava di «una data storica per la mitilicoltura tarantina che segna l'inizio di un cambiamento che avrà importanti riflessi sul piano ambientale, sociale ed economico». Il disciplinare è attento anche all'ambiente e prevede l'impiego delle retine compostabili per la coltivazione dei mitili al posto di quelle di plastica tradizionale, un prodotto innovativo di Novamont, azienda italiana leader nel settore delle bioplastiche, che permette di ridurre le matrici inquinanti. Nella gestione del "Presidio Slow Food della cozza nera tarantina" saranno coinvolti Slow Food Puglia, il Comune di Taranto, l'Istituto di Ricerca sulle Acque CNR - Taranto e il Parco regionale del Mar Piccolo.

### L'assessore regionale Pentassuglia

«Oggi - ha commentato l'assessore regionale Donato Pentassuglia - aggiungiamo un altro tassello di un mosaico molto più importante che riguarda sia la difesa e la valorizzazione del comparto della pesca e dell'acquacoltura sia la

Iscriviti alla newsletter

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO  
Puglia

Le news principali sulla Puglia  
Ogni giorno alle 12, a cura della redazione

ISCRIVITI

I PIÙ VISTI

 Corriere della Sera

costruzione di un futuro sostenibile per una città che merita un mare pulito con prodotti di qualità certificati. Questo a vantaggio dei consumatori, consapevoli di scegliere in sicurezza, e a tutela di un'intera filiera che riconosce il grande passo in avanti che si sta facendo. I pescatori oggi dimostrano grande acume e sensibilità: è un segnale della voglia di dare prospettiva alle loro famiglie e ai loro figli, in particolare, perché possano tornare a svolgere questa straordinaria ed essenziale attività. Credo che la risorsa mare – ha concluso – abbia ancora tanto ancora da dare, in termini economici, ma anche occupazionali, culturali e sociali». «Questo è un Presidio speciale, che va molto oltre il prodotto - ha sottolineato la **direttrice di Slow Food Italia, Serena Milano** - è una scommessa sul futuro di questa città. Insieme ai miticoltori, Taranto guarda alla sua risorsa più importante, il mare, e mette insieme rispetto dell'ambiente e rispetto per il lavoro, per la cultura e per il sapere di molte generazioni. Una sfida importante che, se si vince qui, in un contesto così complesso, può diventare un esempio, un simbolo per molte altre aree del Paese».

### Viaggio didattico di 21 studenti del Piemonte

La biodiversità del Mar Piccolo, la storia e le tecniche di coltivazione della cozza nera tarantina, la visita agli impianti nei quali il mitile viene coltivato e alle sorgenti di acqua dolce, i «citri», che influiscono sul suo sapore. Tutto questo è stato al centro del viaggio didattico di 21 studenti piemontesi, della facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), che hanno scoperto Taranto e il suo prodotto più importante e noto. L'evento, organizzato da **Slow food** Puglia, è stato coordinato dal biologo Marco Dadamo con il presidente del WWF di Taranto, Gianni De Vincentiis, e si è svolto in mare. In barca gli studenti hanno raggiunto gli impianti per la coltivazione delle cozze, dove hanno incontrato i miticoltori che hanno illustrato loro il disciplinare tecnico del nuovo «Presidio **Slow Food** della cozza nera tarantina».

### La newsletter del Corriere del Mezzogiorno - Puglia

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie della Puglia iscriviti gratis alla newsletter del Corriere del Mezzogiorno. Arriva tutti i giorni direttamente nella tua casella di posta alle 12. Basta cliccare [qui](#).

28 aprile 2022 | 16:35

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGI I CONTRIBUTI  0

SCRIVI

ALTRE NOTIZIE SU CORRIERE.IT

I PIÙ LETTI

Abbiamo a cuore la tua privacy

Continua senza accettare

Come indicato nella [cookie policy](#), noi e alcuni partner selezionati nonché gli intermediari del mercato pubblicitario facciamo uso di tecnologie, quali i cookie, per raccogliere ed elaborare dati personali dai dispositivi (ad esempio l'indirizzo IP, tracciamenti precisi dei dispositivi e della posizione geografica), al fine di garantire le funzionalità tecniche, mostrarti pubblicità personalizzata, misurarne la

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.