



Cozza nera di Taranto presidio Slow Food: "Frutto della cura, del tempo e di oltre due secoli di esperienza"

di Raffaella Capriglia

A Bari, nella sede dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia si è svolta la presentazione dell'iniziativa, alla quale hanno aderito decine di mitilicoltori tarantini: definite le procedure per la produzione, con standard che garantiscono la qualità e la tracciabilità del prodotto e, al contempo, prevedono il rispetto dell'ecosistema attraverso una maggiore attenzione alla produzione dei rifiuti.



28 APRILE 2022 ALLE 16:34

2 MINUTI DI LETTURA

È ufficiale: la cozza nera tarantina è presidio **Slow Food**. A Bari, nella sede dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia si è svolta la presentazione dell'iniziativa, alla quale hanno aderito decine di mitilicoltori tarantini. "Color rosa tenue, morbide e dal gusto pieno e dolce - scrive la Regione Puglia - Un tributo alle peculiarità del prodotto: la pulizia delle valve, l'uniformità della taglia e la conformazione, frutto della manodopera, del tempo e di oltre due secoli di esperienza dei mitilicoltori tarantini".

Per il presidente regionale **Slow Food Marcello Longo** il presidio - il ventitreesimo di **Slow Food** in Puglia - è un risultato "che parla di sostenibilità e di giustizia sociale". Nell'incontro, è stato illustrato il disciplinare tecnico del "Presidio **Slow Food** della cozza nera tarantina" che, per la prima volta, definisce le procedure per la produzione, con standard che garantiscono la qualità e la tracciabilità del prodotto e, al contempo, prevedono il rispetto dell'ecosistema attraverso una maggiore attenzione alla produzione dei rifiuti.

Il disciplinare tratteggia una moderna impresa di mitilicoltura, ecosostenibile e attenta all'ambiente. Sono intervenuti, con una

VIDEO DEL GIORNO

Inter, la papera di Radu a Bologna che può costare lo scudetto ai nerazzurri

I Quartieri Di Bari

Leggi anche

Da operaio aeronautico a pasticciere, la scelta di Roberto: "L'ho fatto per la famiglia. Poi preparare dolci è una scienza, sono abituato al lavoro di precisione"

delegazione delle decine di imprenditori e produttori della mitilicoltura tarantina che hanno aderito al presidio e delle associazioni di categoria, l'assessore regionale all'Agricoltura e Risorse e Industria agroalimentari **Donato Pentassuglia**, una rappresentanza del Comune di Taranto, il presidente **Slow Food** Puglia, Marcello Longo, il direttore generale **Slow Food** Italia, **Serena Milano**, **Magda di Leo** dell'Istituto di Ricerca sulle Acque Cnr Taranto ed **Andrea Di Stefano** per Novamont. Il presidio rientra nel progetto "ReMar Piccolo: natura e tradizioni per rivivere il mare", realizzato dal Comune di Taranto grazie a un finanziamento Por Puglia e da **Slow Food** Puglia; segue le finalità dell'"Ecomuseo Palude La Vela e Mar Piccolo" e del "Parco regionale naturale del Mar Piccolo".

Il riconoscimento, spiega il presidente regionale **Slow Food** Longo, rappresenta la riconquista della "dignità per i mitilicoltori, per la città di Taranto e per il valore dello stesso prodotto. Con il presidio, vogliamo valorizzare il prodotto - già buono di per sé, voglio ricordare che le acque del secondo seno del Mar Piccolo sono state classificate come buone, e lì le cozze possono stabulare; vogliamo promuovere la sostenibilità ambientale, con un'attenzione a tutta la filiera; vogliamo soprattutto inviare un messaggio di giustizia sociale. I mitilicoltori tarantini sono stati per anni messi in ginocchio dai problemi legati alle questioni ambientali e del mercato. Oggi, anche grazie al presidio **Slow Food**, hanno la loro rivincita. Abbiamo notato nei loro occhi, la loro commozione e il loro entusiasmo. Con il presidio e l'"etichetta narrante", riusciranno a comunicare la bontà ed il valore del proprio prodotto".

Intanto, per una giornata, il Mar Piccolo di Taranto è diventato una grande aula universitaria a cielo aperto. Ventuno studenti del primo anno dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, promossa da **Slow Food**, hanno visitato il Mar Piccolo, in un viaggio didattico organizzato da **Slow Food** Puglia. La tappa tarantina è stata coordinata dal biologo **Marco Dadamo**, direttore della Riserva Naturale regionale Palude La Vela e coordinatore di Eco.Pa.Mar, "Ecomuseo Palude La Vela e Mar Piccolo", che, insieme a **Gianni De Vincentiis**, presidente del Wwf Taranto, ha accolto gli studenti descrivendo loro la straordinaria biodiversità del bacino. Alcuni mitilicoltori hanno poi illustrato la storia e le tecniche di coltivazione della cozza nera tarantina, accompagnando gli universitari in barca a visionare gli impianti e i "citri", le sorgenti sottomarine di acqua dolce che contribuiscono a conferire al prodotto un sapore unico. È stato infine illustrato il Discipinare tecnico del nuovo presidio.

Taranto, commessa rimprovera due clienti della gelateria: minacciata e aggredita, finisce in ospedale

Energia, a Taranto inaugurato il parco eolico in mare da 80 milioni. Giorgetti: "Apre la strada alle rinnovabili"

Newsletter



GIORNALIERA

Buongiorno Rep:

Tutte le mattine prima del caffè la newsletter del direttore Maurizio Molinari e nel weekend la selezione dei contenuti più interessanti della settimana

ACQUISTA