

**Nuovo presidio Slow Food**

# «Ecologica e pulita», la cozza tarantina ha il suo brand



Il progetto presentato in Regione

**L**a cozza tarantina diventa presidio Slow Food. «La regina nera di Taranto verso la transizione ecologica», dice il presidente di Slow Food Puglia, Marcello Longo. Sono 23 in totale quelli pugliesi e più di 600 quelli riconosciuti nel mondo, ma realizzare un progetto del genere in una città come Taranto ha un valore diverso. «Le soluzioni che funzionano di più sono quelle che spazzano e guardano altrove e voi a Taranto lo state facendo», afferma Serena Milano, direttore generale di Slow Food Italia che, alla presenza degli studenti di Scienze gastronomiche di Pollenzo e dei

mitilicoltori tarantini, con la benedizione dell'assessore regionale Donato Pentassuglia, ha ripercorso il viaggio iniziato nel 2019 quando il Comune di Taranto ha scelto di sposare la filosofia del «buono, giusto e pulito». Attivare un presidio serve a valorizzare un prodotto, ma questo non è altro che lo strumento per fare un progetto su un territorio con le persone e per mettere insieme storia, ambiente, aspetti sociali. Insomma, per Slow Food la parola chiave è rispetto, dell'ambiente e della cultura del sapere. (m.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

