

TARANTO

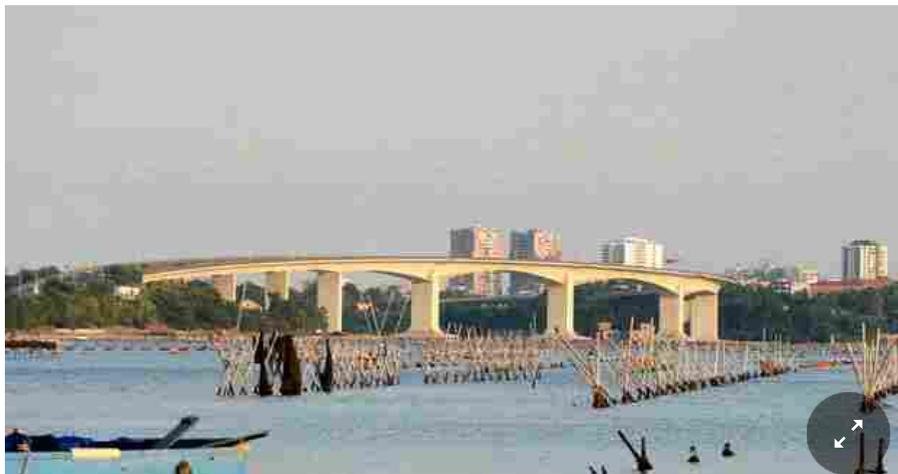
Giovedì 28 Aprile - agg. 14:42

adv

La Puglia e la sua biodiversità: dal Piemonte studenti alla scoperta di citri e cozze nere

TARANTO

Giovedì 28 Aprile 2022



adv



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.



Enpa, festa del cane: ecco i consigli



DALLA STESSA SEZIONE



Lite in strada per mancata precedenza: prende a pugni e accoltella pedone

APPROFONDIMENTI



TARANTO

Qualità e attenzione all'ambiente: così la cozza...



LA POSSIBILITÀ

Cozze non tarantine: presto il divieto di immissione nelle acque di...

L'evento

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».

Ultimo aggiornamento: 14:42
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Amianto nell'edilizia e malattia: dati allarmanti a Taranto



Operaio ex Ilva morì precipitando dalla gru: a processo sette dirigenti e l'azienda ArcelorMittal



Minaccia e perseguita la ex fidanzata: arrestato 30enne

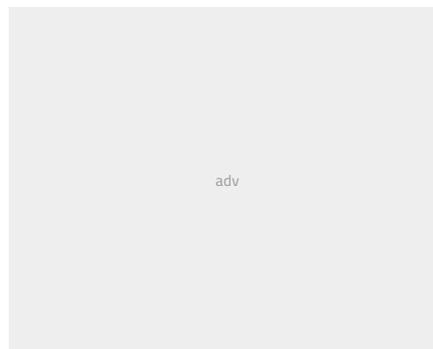


Barcellona e Malaga, Taranto va a scuola di turismo

VIDEO PIU VISTO



Basket, Brindisi e i playoff scudetto: giusto sognare? Il punto con l'esperto



MoltoFood



Non solo sushi, la ricetta della tempura

GUIDA ALLO SHOPPING