LOCOROTONDO- Si conclude domani, domenica 3 giugno, nella storica e suggestiva Masseria Ferragnano dell'Istituto Agrario "Basile-Caramia", (Via Cisternino), la "Tre Giorni, di Cultivar 2012, sulla biodiversità in agricoltura, promossa dal Gruppo d'Azione Locale "Valle d'Itria", nell'ambito del progetto dell'Associazione Cultivareventi, in collaborazione con il C.R.S.A. e i Gal – Terra dei Trulli e di Barsento; Ponte Lama, le Città di Castel del Monte, Sud Est Barese e Terre di Murgia.

La terza edizione di "Cultivar", è iniziata con un convegno di studio, moderato dal giornalista Giuseppe Campanella, sulla salvaguardia della biodiversità e l'impegno della Regione Puglia, nel corso del quale è intervenuto Dario Stefàno, Assessore Regionale alla Risorse Agrolimentari della Puglia.

Stefàno, ha messo in risalto i risultati conseguiti nei vari settori agroalimentari pugliesi, nel piano d'insediamento dei giovani e nella valorizzazione e tutela delle coltivazioni autoctone. Hanno portato il saluto, Bepi Povìa dell'Associazione Cultivareventi; Angelo Costantino, Vice Presidente del Gal "Valle d'Itria", Vito Nicola Savino, Presidente del C.R.S.A. "Basile-Caramia"; l'Assessore Comunale all'Agricoltura, Angelo Palmisano e il Sindaco di Martina Franca, Franco Ancona. Ha svolto la relazione introduttiva, Luigi Trotta, Dirigente dell'Area delle Politiche per lo Sviluppo Rurale della Regione Puglia; sono seguiti i contributi scientifici, sulle specie frutticole, olivicole e viticole (Pierfederico La Notte); le specie orticole (Pietro Santamaria) e sulle leguminose da granella e dei cereali (Luigi Tedone).

Il Convegno è stato preceduto dalla visita agli stands della mostra-mercato delle piante orticole, fruttifere e dei prodotti agroalimentari tipiche ed enogastronomiche della regione, da parte dell'Assessore Stefàno, il quale si soffermato con tutti gli oltre quaranta espositori presenti, raccogliendo notizie sulle loro attività e suggerimenti per una ulteriore valorizzazione del comparto agricolo pugliese. Gli stands, allestiti nell'ampio spazio antistante la Masseria, potranno essere visitati anche oggi. Attentamente seguito anche lo workshop tematico "La biodiversità che unisce i territori dei GAL", coordinato da Francesco Mastrogiamico, responsabile dell'Asse IV del PSR della Regione Puglia 2007-2013, nonché la presentazione delle piante erbacee spontanee commestibili. a cura di Rocco Mariani e gli eventi dello show coking, con lo chef Domenico Maggi.

Domani, conclusione, con un articolato programma di avvenimenti. Si inizia alle ore 17 con apertura della Mostra-Mercato; alle ore 18.00 "Diamoci alla macchia" – laboratorio Sensoriale sulla macchia mediterranea a cura dell'Assessorato all'Ecologia della Regione Puglia e CEA di Cisternino; ore 19.00 preparazione piatto dallo chef Beppe Zullo ; ore 19.30 presentazione evento "Radiciwine"; ore 20.00 presentazione del libro "Le gemme di gravina " di Valentino Valentini –coordina il preside dell'I.I.S.S "B. Caramia" Ruggiero Marcello; ore 20.30 show cooking a cura dei GAL (pane altamura, cicerchie e ceci neri, degustazione vini valle d'Itria); ore 21.00 preparazione piatto dallo chef Pierluca Ardito; ore 22.00 "La salute vien mangiando"- i semi oleosi - Associazione La Valle del Biolocco.