

in primo piano



**VALLE DELLA CUPA
TRA VILLE E GIARDINI**

PAG. 2 - 3

**L'EX DISTILLERIA
DE GIORGI**

da PAG. 4 - 5



**BIODIVERSITÀ
TESORI DA SCOPRIRE**

PAG. 8 - 11



TRA LE VILLE ED I GIARDINI DELLA VALLE DELLA CUPA

“Tu non conosci il Sud/ le case di calce/ da cui uscivamo nel sole /come numeri dalle facce di un dado...”

Scrivendo così, Vittorio Bodini, nostro grande poeta salentino, quando - un po' di anni fa - tornando dai suoi affascinanti soggiorni spagnoli, poneva mano a quell'autentico e pluripremiato capolavoro (“La Luna dei Borboni”) nel quale, prepotentemente, il suo Sud appariva ai più come un eden perduto, ricco di fiori non raccolti, di emozioni incomplete, di azioni velleitarie e, perciò stesso, improduttive.

Stupirebbe, oggi, il nostro esimio concittadino, se, riflettendo su ciò che si va facendo nel Salento, e segnatamente nei dodici Comuni che fanno parte dell'area della Valle della Cupa, nel Nord Salento, ne vedesse le azioni “in fieri”, ne toccasse con mano i risultati, ne conoscesse la progettualità...

Progettualità di cui si fa interpetre, e protagonista il Gruppo di Azione Locale Valle della Cupa-Nord Salento, che, in attuazione della misura 331, Azione 2 del PSR Puglia 2007/2013, mira a valorizzare il grande patrimonio paesaggistico, architettonico, urbano ed extraurbano della “Valle”

con l'obbiettivo sì, di innamorare il turista, di richiamare flussi di visitatori nello stesso territorio, ma, anche, o soprattutto, di farlo conoscere alle comunità locali, agli stessi abitanti di quei luoghi, i quali, ubriacati dalle immagini televisive, mass-mediale, ignoravano ciò che la natura (e la storia) mirabilmente ha regalato loro, nel comprensorio delle dodici Terre, di cui si diceva.

“A spasso nella Valle della Cupa tra ville e giardini segreti” si chiama il vasto programma di attività promosso dal GAL che si è articolato in tre appuntamenti domenicali, con visite guidate, di cui si



Casino Vigneri - Trepuzzi (Foto Archivio GAL)

darà, poi, notizia anche con una pubblicazione a tema, realizzata con la collaborazione della “Fluxus cooperativa” del circolo Legambiente di Monteroni, cui si aggiunge l'apporto storico-scientifico del professor Antonio Costantini, studioso del paesaggio rurale, e quello degli agronomi Giancarlo Leuzzi ed Antonio Bruno.

Il primo incontro ha preso il via Domenica 19 Ottobre, da Monteroni: qui la “comitiva” dei partecipanti si è radunata, nelle vicinanze del Palazzo Baronale, in Piazza Falconieri, per poi dare inizio al tour organizzato. Questa prima tappa ha reso possibile ammirare da vicino le bellezze architettoniche delle numerose ville e dei giardini che contraddistinguono la zona: Villa De Giorgi, Mirasgri, Bruni, Urso, solo per

citarne alcune. Il gruppo ha apprezzato e ammirato da vicino in particolare i giardini di Villa De Giorgi e Carrelli-Palombi esempi magistrali di architettura c.d. “verde”.

Domenica 26 Ottobre è stata la volta di San Cesario e la visita ai suoi opifici in cui è conservata la memoria storica di una cittadina molto produttiva. Punto d'incontro di inizio percorso è stato il Palazzo Ducale, in Piazza Garibaldi. Da qui il gruppo dei partecipanti ha raggiunto Villa Terragno, poi si è mosso in direzione delle ex distillerie De Giorgi e Pistilli. Dopo la visita della struttura, mirabile esempio di archeologia industriale e da poco tempo, divenuta Parco Urbano, l'itinerario ha previsto la visita a Villa Santoro per concludersi poi con una gradita degustazio-

ne di prodotti tipici nell'Agriturismo “Lu Casale”.

La visita alle Serre di Sant'Elia, Domenica 3 Novembre, è stato l'ultimo appuntamento in programma.

I partecipanti si sono riuniti al mattino nelle vicinanze del Convento di Sant'Elia e sono stati, poi, accompagnati lungo il percorso stabilito (Monastero di Sant'Elia, Casina Belvedere, Villa Petrucci con l'annesso maneggio e Casino Vigneri), dal Presidente del GAL Valle della Cupa **Giuseppe Taurino**, dal Consigliere del Comune di Trepuzzi **Pino Perlangeli**, dall'Assessore alla Cultura del Comune di Squinzano **Claudio Taurino**, dal Responsabile Marketing del GAL **Alessandro Capodiecì** e da **Nicola Calso**, studioso di storia locale e autore di numerose pubblicazioni su Trepuzzi, Squinzano e su vari territori salentini.

Dopo la piacevole passeggiata lungo il “Sentiero della Salute”(un percorso che costeggia e delinea le Serre di S. Elia tra Trepuzzi e Squinzano) il gruppo ha concluso il tour nel centro di Squinzano con una degustazione allestita all'interno del “Museo dell'Olio e del Vino” in Piazza Plebiscito e con la gradevole sensazione (ne siamo sicuri) di aver vissuto un'esperienza irripetibile.

Salvatore Papa



Villa Terragno - San Cesario (Foto Archivio GAL)

L'EX DISTILLERIA DE GIORGI: DA CENTRO ECONOMICO A CENTRO CULTURALE

Da importante luogo di produzione economica a dinamico centro culturale: così l'ex distilleria De Giorgi di San Cesario ha cambiato la sua destinazione d'uso, definendo, ancora una volta, il destino del paese che la ospita.

Fondata nel 1906, la fabbrica divenne ben presto uno dei più importanti centri per la produzione e la vendita dell'alcool (all'ingrosso e al dettaglio), divenendo fulcro della storia imprenditoriale del paese e, forse, l'identità lavorativa dei suoi cittadini.

Il lungo processo di trasfor-

mazione di questa distilleria affonda le radici nella fine degli anni novanta, proprio quando si comprese che lo storico stabilimento sarebbe fallito da lì a poco. Questo importante monumento dell'archeologia industriale è diventato, oggi, spazio aperto alla cittadinanza, dove decine di realtà associative e culturali, coordinate dall'Assessorato alla cultura di San Cesario, collaborano per promuovere progetti di qualità finalizzati alla conoscenza e alla valorizzazione e del luogo.

Per saperne di più ne abbiamo

parlato con il Sindaco di San Cesario **Andrea Romano** e con l'Assessore alla Cultura **Daniela Litti**.

Com'è nata l'idea di recuperare la distilleria?

"Alla fine degli anni novanta, fu intrapreso un percorso di valorizzazione del patrimonio industriale del nostro comune che partiva dalle distillerie ma coinvolgeva, anche, altri luoghi della produzione, come le fabbriche di tabacco o i palmenti. Da allora, molti luoghi storicamente legati al lavoro sono ritornati ad essere produttivi in modi diversi

Le foto di questa pagina sono state gentilmente concesse dall'Associazione "Tempo di Scatto" di San Cesario di Lecce

ospitando case editrici, centri educativi, centri espositivi, negozi e strutture museali. Ma il vero punto di svolta, nella storia di questo immobile, arrivò con la concessione del vincolo della Sovrintendenza, che lo riconosceva come monumento nazionale, sottraendolo a logiche di speculazione edilizia."

Attraverso quali finanziamenti siete riusciti a recuperare la struttura?

"I fondi messi in campo per la ristrutturazione sono prevalentemente quelli derivanti da risorse comunitarie della rigenerazione urbana e territoriale (Fondi FESR) nell'ambito di un progetto sovcomunale che ha coinvolto anche Lequile e San Donato. Per la bonifica totale di tutte le

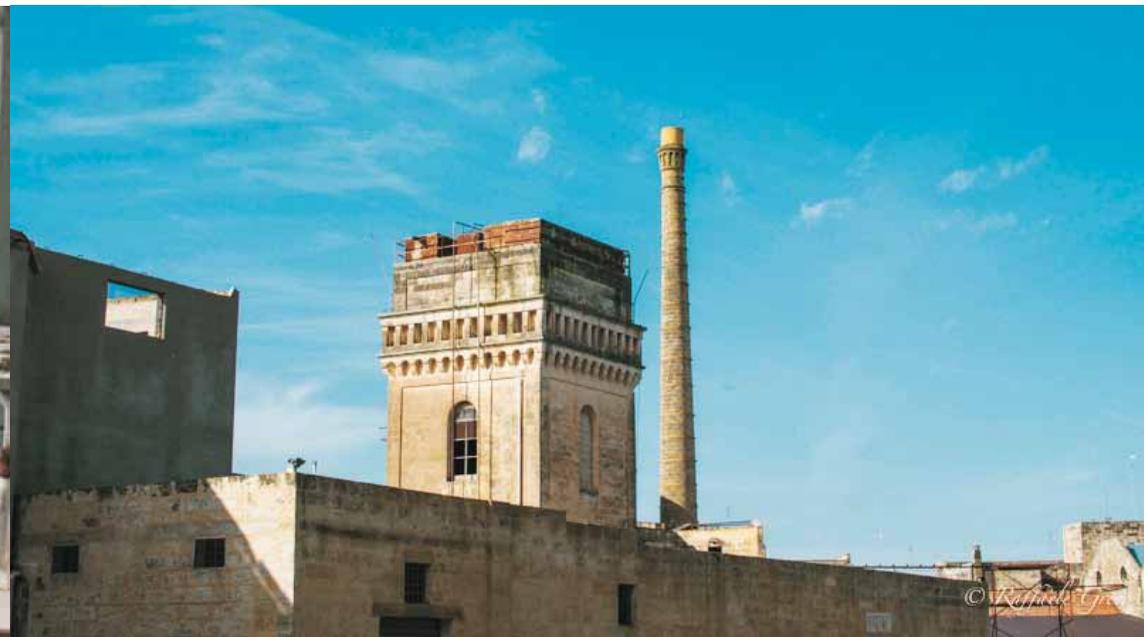
superfici che avevano una componente di amianto l'Amministrazione Comunale ha utilizzato in parte risorse messe a disposizione dalla Provincia di Lecce ed, in gran parte, risorse proprie.

Fino a qualche mese fa, la Distilleria si limitava ad essere parte del paesaggio, seppur bellissimo e particolare, "tante ciminiere inattive sventano sulle case di San Cesario, definendo uno skyline unico, testimonianza di un passato operoso e florido". Ma oggi grazie all'intervento congiunto di istituzioni e privati (Fondazione Rico Semeraro), la distilleria è diventata patrimonio comune e nuovo spazio per sperimentazioni e produzioni culturali.

Ilaria Florio



Foto di Maurizio e Giovanna Buttazzo





AGRICOLTURA SINERGICA: QUANDO LA NATURA BASTA A SE STESSA

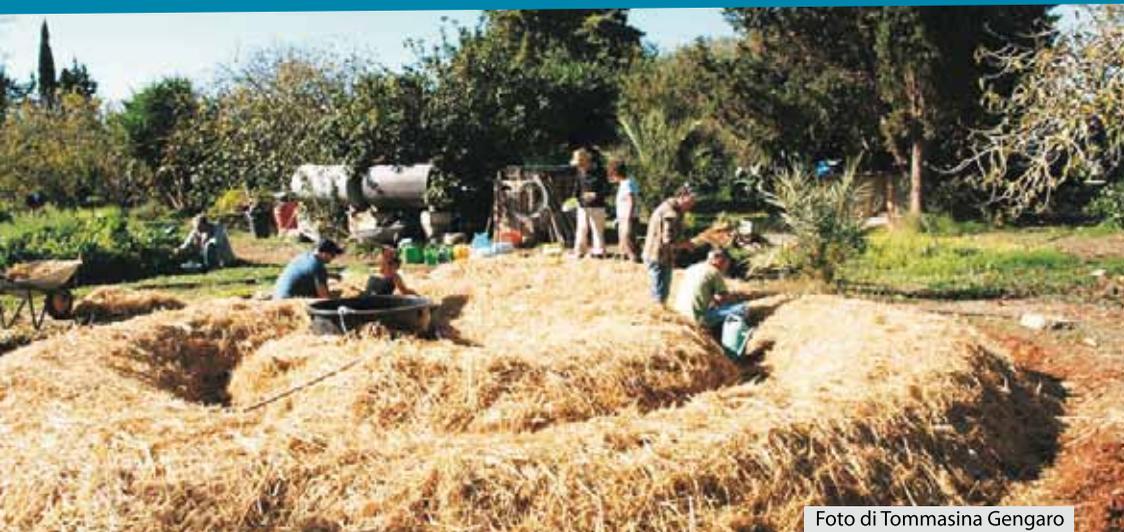


Foto di Tommasina Gengaro

Un progetto a metà tra agricoltura e turismo eco rurale. Ne abbiamo parlato con l'architetto Tommasina Gengaro, specializzata in bioedilizia.

Prendersi cura della terra, ridurre al minimo l'intervento umano ed accompagnare il processo naturale delle piante: questi, in sintesi, i principi dell'agricoltura sinergica. Ne hanno seguito gli insegnamenti Tommasina Gengaro e Cinzia Chiarion che hanno acquistato un terreno nella campagna di Torre Guaceto, nel 2009, dando vita a M.A.T.E.R. (mare, agricoltura, turismo eco-rurale), un progetto di riqualificazione ecologica e sociale, che ospita

turisti, viaggiatori e studenti che decidano di trascorrere una vacanza ecologica, coniugando il turismo rurale con la creazione di insediamenti umani sostenibili. "Non avevamo dubbi" racconta la Gengaro "volevamo una vita più sostenibile e quella dell'Agricoltura Sinergica ci è sembrato un buon punto di partenza."

Così, dopo aver seguito un corso ad hoc, si sono introdotte prima nel mondo della Permacultura (controllo da parte dell'essere umano sulla progettazione dell'ambiente naturale grazie all'emulazione dell'ecosistema) e dopo in quello dell'agricoltura sinergica, sperimentando la creazione di un orto.

Sconosciuta ai più, ci rac-

contano, questa pratica è stata adattata a climi e colture occidentali dall'agronoma spagnola Hazelip, che si rifà alle intuizioni del "non agire" del giapponese Fukuoka. **L'agricoltura sinergica segue la stagionalità dell'agricoltura tradizionale.** Si procede creando un orto primaverile-estivo ed uno autunnale-invernale, associando insieme piante perenni e stagionali, (ad esempio gli ortaggi con le piante officinali come il timo, il rosmarino) ed alcune varietà di fiori che hanno funzione di protezione, oltre che di attrarre gli insetti impollinatori.

Ma in cosa differisce dalle pratiche classiche?

"Il principio base", raccon-

Per maggiori informazioni:

www.facebook.com/maturturismo.ecorurale

www.agrisinergica.altervista.org

ta la Gengaro, "è il rifiuto della monocoltura intensiva a favore della valorizzazione delle interazioni tra piante. Ne esistono alcune che contribuiscono allo sviluppo di altre, arricchendo, allo stesso tempo, il terreno con determinate sostanze o creando le condizioni per il loro sviluppo. All'inizio", ci assicura, "l'orto ha dei tempi più lenti; ma dopo il processo di auto-aiuto delle piante l'iter va da sé." Prima di iniziare, bisogna osservare a lungo il suolo: capire l'esposizione solare, i venti, le precipitazioni, la temperatura.

Quattro i principi su cui si

basa l'agricoltura sinergica:

1) non lavorare la terra: ciò permette di non interrompere l'azione combinata di residui organici e attività chimica di batteri, funghi e lombrichi di cui il suolo è ricco;

2) non compattare il suolo: i micro-ecosistemi presenti nel sottosuolo hanno così la giusta areazione,

3) non concimare il suolo: l'auto-fertilità viene mantenuta tramite una copertura organica, che ricrea l'humus presente nel sottobosco; le radici non vengono mai estirpate, ma restano nel suolo, insieme alle foglie,

4) piantare in ogni aiuola

specie differenti di piante per avviare l'attività sinergica, le piante combinate arricchiscono il suolo e creano biomassa: in questo modo le piante non hanno bisogno di pesticidi e fitofarmaci.

L'idea guida di questo processo è quella che la natura ha in sé già molte risorse e soluzioni che rendono l'intervento umano - se non del tutto ineliminabile - almeno in parte riducibile. Un tipo di agricoltura che, citando Emilia Hazelip, forse non avrà diffusione immediata ma, se necessaria, sarà a disposizione di tutti.

Ilaria Florio



Foto di Tommasina Gengaro

AGRO BIODIVERSITÀ: UN TESORO DA SCOPRIRE E CUSTODIRE



Se volessimo tradurre in un'immagine il concetto di biodiversità, potremmo pensare all'iconografia cattolica, all'arca di Noè, cioè alla necessità di far salire sull'immensa barca (la terra) una coppia per ogni specie, così da poter assicurare (dopo il diluvio universale) la continuità di ogni forma di vita esistente.

Negli ultimi anni, le politiche europee, nazionali e regionali relative al settore della biodiversità tendono, difatti, a salvaguardare le specie esi-

stenti e custodire quelle che stanno lentamente scomparendo.

Come hanno dimostrato i numerosi studi e ricerche, la perdita di biodiversità contribuisce all'insicurezza alimentare ed energetica, aumenta la vulnerabilità della terra ai disastri naturali, fa diminuire il livello della salute all'interno della società, riduce la disponibilità e la qualità delle risorse idriche e impoverisce le tradizioni culturali. Occuparsi di biodiversità

quindi significa prendersi cura del proprio territorio e delle persone che lo abitano.

Di questo si è discusso durante i due workshop promossi dal GAL Valle della Cupa e realizzati rispettivamente con la collaborazione della cooperativa Fluxus, del Circolo Legambiente di Monteroni (**Convegno Dall'aridità alla biodiversità**) e di Hydra Coop (**Multifunzionalità di specie vegetali ad uso food e tessile-arredo**). Due seminari densi di contenuti, dedicati ad operatori locali, giovani e inoccupati, interessati ad ascoltare interventi tecnici di professionisti ed esperti ed osservare più da vicino l'esperienza diretta di produttori e di esponenti del tessuto associativo e aziendale. Molte gli ospiti e le tematiche affrontate, a partire da un excursus sugli aspetti naturalistici e ambientali della Valle della Cupa, a cura del dott. Medagli. Passando per il racconto dell'orto de' Turat, si è giunti a conoscere anche la storia di alcune antiche specie, e di imprenditori locali che hanno scelto di investire



Foto di Piero Medagli

nella produzione di canapa, fico, gelsi, legumi a rischio erosione genetica del Salento, capperi, pomodori d'inverno e conserve alimentari. Ma perchè al territorio conviene salvaguardare la biodiversità, ci si è chiesto? Diversi i motivi, sottolineati dal dott. Pierfederico La Notte del CNR, impegnato nel progetto di "recupero del germoplasma olivicolo, vitivinicolo e frutticolo pugliese", nato per dare un contributo alla biodiversità pugliese attraverso la catalogazione, la caratterizzazione, la conservazione e il risanamento delle specificità locali.

"Prima di tutto", ha ricordato il professore, "salvaguardare la biodiversità, significa prendersi cura del territorio e questo ha una funzione educativa per i giovani; ma risulta anche una grande opportunità per l'economia, con le ricadute positive su agricoltura e turismo, oltre

che una grande speranza, sia per gli agricoltori che per gli imprenditori del turismo." Se consideriamo ad esempio che l'eno turismo ha un valore stimato intorno ai due miliardi, si capisce bene come l'attenzione per i vitigni speciale della nostra area possa diventare un elemento di attrattività molto forte. I prodotti, infatti, sono portatori di storie e saperi, oltre che di gusto e sapori. D'altro canto, chi sceglie la Puglia come meta della propria vacanza, spesso è alla ricerca di qualità, genuinità e tradizioni che abbiano un forte legame con il territorio. Tutte caratteristiche che non mancano alla regione pugliese, che sembra essere culla di molte varietà agronomiche, basti pensare alle più di duecento specie

di mandorle esistenti.

Il processo di recupero e salvaguardia delle specie, che rischiano di estinguersi a causa delle attività umane, è però solo agli inizi. Si pensi che il precedente Piano di Sviluppo Regionale (PSR) della Regione Puglia prevedeva la cura di quattordici varietà a rischio, ma sono stati richiesti finanziamenti solo per sei varietà. Il percorso da fare è ben avviato e la nuova parola d'ordine sembrerebbe essere "conservazione". Il PSR 2014/2020, proseguirà in questa direzione, attraverso la valorizzazione economica delle varie specie. Lentamente stiamo comprendendo che abbiamo un tesoro immenso, ora bisognerà solo scoprirlo.

Ilaria Florio



Foto di Piero Medagli

ASPETTI NATURALISTICI DELLA VALLE DELLA CUPA

... e poi veder la Cupa, il Tivoli leccese/quel sereto di smeraldi che cinge il mio paese/e poi prati, giardini, orti, cascine e ville/in vago anfiteatro disposti a mille a mille! ...

Nei suoi "Bozzetti di viaggio" sulla Provincia di Lecce del 1882, il noto studioso Cosimo de Giorgi, nato a Lizzanello, paragonava i territori della Valle della Cupa alla "Tivoli dei leccesi" in quanto per il terreno fertile e la vicinanza al capoluogo, rappresentava una meta ambita dai nobili. La Valle della Cupa è identificabile attraverso specifici caratteri distintivi, quali espressione delle condizioni geografiche, naturali ed umane del territorio che la costituiscono. Il dott. Medagli, botanico dell'Università del Salento ha risposto ad alcune delle nostre domande.

Dott. Medagli, quali sono più specificamente le caratteristiche della Valle della Cupa?

"A prima vista la Valle della Cupa appare come un'area fortemente antropizzata e caratterizzata principalmente da insediamenti abitativi e superfici agricole. Questa impressione, grossomodo, cor-



Foto di Piero Medagli

risponde alla realtà. Infatti non sono rilevabili superfici con boschi naturali né di macchia mediterranea. Tutto ciò si spiega considerando l'antichissima presenza umana nell'area e, quindi, l'utilizzo del suolo a scopi agricoli. Anche la presenza dei ben noti resti della città messapica di Rudiae è indice di questa antichissima umanizzazione del territorio che ha portato alla rapida eliminazione della vegetazione naturale. Infine occorre considerare che l'area comprende terreni generalmente fertili e con falda non molto profonda, quindi ideali per l'agricoltura.

Pertanto, la "Valle della Cupa" fu utilizzata anche dalla borghesia leccese come luogo di vacanza e residenza

estiva.

La presenza di roccia calcarenitica superficiale (e di depositi sabbiosi e argillosi) ha suggerito l'apertura di numerose cave. Al loro interno, a seconda della tipologia del substrato, sono state trovate tracce fossili di antichi organismi che popolavano il mare che nel Pliocene (ed in parte del Quaternario) sommergeva quest'area. Molto ricca e perfettamente conservata è la malacofauna proveniente dalle argille pleistoceniche presenti in alcune cave, in particolare nel territorio di San Pietro in Lama, località rinomata proprio per la tradizione della terracotta.

Qual è stata la scoperta più interessante in questi anni di ricerche?

Riguarda la cava di Cardamone presso Novoli. La grotta (in realtà si trattava più propriamente di una "ventarola", cioè di un'antica vora stretta e profonda che costituiva una vera e propria trappola per gli animali che vi cadevano incautamente), era stata scoperta da operai, durante lavori di taglio della roccia in una cava, e si era rivelata ricchissima di ossa di animali.

Cosimo De Giorgi, cui erano state portate alcune di quelle ossa, segnalò il ritrovamento a Ulderigo Botti che esplorò il giacimento, raccogliendo una notevole quantità di materiale costituito da ossa di animali quaternari: pachidermi, carnivori, ruminanti, roditori, insettivori e uccelli.

In particolare lì erano presenti i resti ossei dell'*Elephas primigenius* Blum, ovvero l'elefante villosa più noto come mammoth, e resti di rinoceronte. Mentre, molte, sono oggi, le segnalazioni relative alla presenza in Italia dell'elefante primigenio, questa è l'unica (per quanto concerne il rinoceronte ticorino), che si abbia sui terreni quaternari italiani.

Nell'ottobre 1956, in occasione della Mostra di Preistoria e Protostoria della regione salentina, specialisti dell'Istituto italiano di Paleontologia Umana procedettero alla determinazione dei ma-

teriali osteologici più significativi del giacimento di Cardamone, al loro consolidamento, al restauro, e alla loro esposizione. Dopo la mostra essi furono trasferiti nei locali dell'istituto tecnico "G. Costa" di Lecce, dove ancora si trovano. Queste cave, di enorme valore come geositi, sono abbandonate a se stesse e spesso utilizzate come discariche, mentre rappresentano dei veri e propri musei a cielo aperto!

Quali sono principalmente gli aspetti botanici?

Anche gli aspetti botanici dell'area mostrano elementi di grande pregio. Primo fra tutti, il rinvenimento di un raro ibrido naturale di orchidea del genere *Ophrys* denominato *Ophrys xdegiorgii*, dedicato a Cosimo De Giorgi e scoperto dal sottoscritto e dall'amico prof. Livio Ruggiero in località "Materdomini" in agro di Arnesano. Diversi tipi di orchidee si rinvengono lungo i sentieri di campagna e nelle aree incolte, localmente chiamate "scarpette" perché somigliano a piccole pantofole. La specie più comune è la *Ophrys passionis* subsp. *garganica* (Ofride della passione), *Ophrys bombyliflora* (fior di bombo), *Ophrys lutea* (Ofride gialla), *Ophrys incubacea* (Ofride scura) ed altre ancora.

Oltre alle orchidee spontanee, lungo i muretti a secco si rifugia una flora costituita da

specie arbustive come il lentisco (*Pistacia lentiscus*), il mirto (*Myrtus communis*), la fillirea (*Phillyrea latifolia*), l'alaterno (*Rhamnus alaternus*), lo smilace (*Smilax aspera*), la clematide cirrosa (*Clematis cirrhosa*), l'oleastro (*Olea europaea* var. *sylvestris*). Sui banchi rocciosi affioranti, si sviluppano piccoli lembi di vegetazione arbustiva con timo (*Thymus capitatus*), santoreggia pugliese (*Satureja cuneifolia*) ed euforbia spinosa (*Euphorbia spinosa*). Pertanto, ciò che ad una prima, frettolosa, occhiata appare monotono e privo di interesse, se osservato con occhi diversi e con giuste competenze, sa rivelare un'area ricca di aspetti naturalistici ancora poco valorizzati".

Alessandro Capodiecì



Foto di Piero Medagli

In questa sezione diamo voce alle esperienze raccontate degli imprenditori che, grazie anche ai contributi messi a disposizione dal GAL, hanno realizzato gli investimenti sul territorio della Valle della Cupa.

Rubrica a cura di Alessandro Capodiecì

E ADESSO... MI RACCONTO AL GAL



MASSERIA SANTO BLASIO

Immersa in un rigoglioso uliveto, si trova "Santo Blasio", antica masseria con le sue alte e protettive mura di cinta, risalenti al 1500, ed il suo portale massiccio.

La luce, a volte accecante, gioca un ruolo essenziale: la illumina sino a sera, ed al tramonto, il sole le dona un tocco davvero magico! Un piccolo gioiello di architettura rurale contornata da prati di camomilla, calendule, rosmarini e salvie, malve e timi, rucola, basilico, lavanda e rose bianche rampicanti sulle pareti del giardino interno, che profumano le camere.

Il restauro, sobrio, rispettoso e conservativo, grazie anche ai fondi del GAL Valle della Cupa, è stato eseguito con maestria, lasciandovi, intatta, la patina del tempo.

La masseria, tuttavia, è stata dotata di ogni comfort moderno: aria condizionata, vasca idromassaggio, TV e internet.

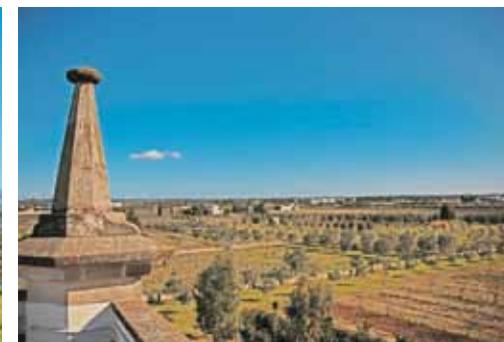
Strada Provinciale 236, 73010, Surbo
+39 329 1134223
masseriasantoblasio@gmail.com
www.masseriasantoblasialento.it



UNA MASSERIA DIDATTICA E FATTORIA SOCIALE A SOSTEGNO DELLA FELICITÀ

Il termine "resilienza", sinonimo di elasticità, è in origine usato per lo più nell'ingegneria dei materiali e riguarda la capacità di un materiale di resistere a urti improvvisi senza spezzarsi. In psicologia, la "resilienza" viene vista come la capacità dell'uomo di affrontare le avversità della vita, di superarle e di uscirne addirittura rafforzato. In tal senso, la nostra mission riguarda l'opportunità di partire dalle risorse disponibili e ben indirizzarle in occasioni di cambiamento positivo. Riteniamo che il benessere sia legato alla possibilità per tutti di esprimere e valorizzare la propria creatività, spesso poco esercitata o addirittura sconosciuta. Il nostro vuole essere uno spazio polifunzionale dove realizzare percorsi che attraversano tutti gli ambiti della persona: dallo stile di vita e indirizzo dei bisogni primari (alimentazione, benessere, affettività, educazione) alle esigenze espressive, di comunicazione e produttive. La Tenuta Quattro Pizze inoltre si presenta priva di barriere architettoniche ed offre una serie di servizi per consentire di stare a contatto con il verde e con la natura e di usufruire di attività formative, laboratori, progettualità ed eventi. Tante le attività previste, a partire da quelle inerenti le masserie didattiche, l'agricoltura biologica, i laboratori ludico-didattici come la costruzione di giochi con materiale di recupero per stimolare, l'equitazione naturale, l'ippoterapia, la comunicazione aumentativa alternativa...

Strada Comunale Capelluto, snc.
73051 - Novoli (LE)
info@tenutaquattropizze.it
www.tenutaquattropizze.it



IL GAL VALLE DELLA CUPA NELL'ANNO INTERNAZIONALE DELL'AGRICOLTURA FAMILIARE

Anche il GAL ha aderito all'anno internazionale dell'agricoltura. Il **Presidente Giuseppe Taurino** ha tratteggiato questa esperienza.

"L'idea di porre nuovamente l'attenzione verso sistemi di vita e produzione nel settore agricolo legati ad attività di tipo familiare pone una diversa ed impegnativa visione del mondo agricolo moderno. Considerare centrale il ruolo dell'agricoltura familiare, significa adoperarsi concretamente per la realizzazione di importanti e significativi obiettivi: rafforzare la sicurezza alimentare, migliorare la gestione delle risorse naturali, tutelare l'ambiente, mirare al raggiungimento di uno sviluppo sostenibile nelle aree rurali. Ciò significa per i nostri territori valorizzare le produzioni locali e offrire nuove possibilità occupazionali attraverso un impiego equo, equilibrato e sostenibile delle risorse naturali", ha sottolineato il Presidente Taurino.

"Dobbiamo lottare affinché i giovani, i bambini, siano consapevoli di essere tutti figli della comune madre terra. Dobbiamo difendere la terra, lottare per questo bene comune, perché è la nostra vita": furono queste le semplici ma intense parole di Rigoberta Menchù Tum, Premio Nobel per la Pace nel 1992, durante un'intervista realizzata qualche tempo fa, sui motivi della sua tenacia e delle sue lotte a favore dei diritti delle popolazioni indigene del suo Paese e dei poveri di tutto il mondo.

Quasi a ribadire l'importanza della terra, intesa come pianeta ma anche come risorsa di vita imprescindibile, le Nazioni Unite hanno dichiarato il 2014 Anno

Internazionale dell'Agricoltura familiare (International Year of Family Farming in inglese, acronimo IYFF) per porre in risalto l'enorme potenziale degli agricoltori a livello familiare, nella lotta alla fame, e per la preservazione delle risorse naturali.

È importante considerare che nel mondo contemporaneo, sia esso sviluppato o in via di sviluppo, oltre 500 milioni di aziende agricole a conduzione familiare producono cibo per sfamare miliardi di esseri umani. In molti paesi in via di sviluppo, quelle a conduzione familiare rappresentano in media l'80 per cento del totale delle aziende agricole.

Anni di corsa all'industrializzazione, di sviluppo della ricerca dell'efficienza in tutti i campi, e, nel settore dell'agricoltura, continui sforzi verso la produzione intensive, sempre più meccanizzate, certamente non si pongono sulla stessa linea di quanto dichiarato dal prestigioso consesso internazionale. Sembrerebbe, anzi, che quanto enunciato e dichiarato dalle Nazioni Unite, possa, in un certo senso, contrastare con le necessità e le richieste di un mondo globalizzato, da un lato, e con la tendenza all'accorpamento delle grandi produzioni industriali, dall'altro.

In un mercato che tende ad essere sempre più globale ed ancorato a logiche di profitto ed efficienza economica, già da tempo si è fatto avanti, e sempre più impellente, la necessità di tornare alla riscoperta dei prodotti agricoli genuini, legati al proprio territorio, non elaborati, da preferire a quei prodotti ottenuti attraverso processi industriali che spesso ne de-

terminano la difficile rintracciabilità. **Ma cosa si intende nello specifico per "agricoltura familiare"?**

Con tale terminologia ci si riferisce a quelle attività agricole basate su nuclei familiari o piccoli gruppi di produttori, agricoltori, trasformatori, pescatori che lavorano preservando, incoraggiando e promuovendo metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione. Nella nostra tradizione culturale si riferiscono in particolar modo alle agricolture contadine che, anche in Italia, hanno garantito la produzione locale, la coltivazione delle terre, lo sviluppo stesso delle campagne. Si fa riferimento, dunque, ad una settore che possiamo rinvenire nelle piccole imprese anche informali, a carattere generalmente familiare che forniscono prodotti alimentari per l'autocostruzione e lo scambio, o per la vendita diretta (i così chiamati "prodotti a km zero"). Se, nel passato, poteva riferirsi ad una agricoltura di sussistenza e spesso appariva legata a territori poveri, oggi essa diviene un'idea moderna e forte, tradizionale ed innovativa al tempo stesso. Diviene un settore che non ambisce ad avere rilevanza in sistemi economici strutturati ma è attento e vicino a realizzare modelli di vita umani, di chi pensa alla propria famiglia, al bene dei propri figli e della propria comunità, al rispetto dei propri territori e alla salvaguardia della biodiversità oltreché alla valorizzazione delle produzioni agricole non contaminate, genuine, tipiche.

Alessandro Capodiecì

Laboratorio... penne al dente

I piatti della tradizione

MEZZE MANICHE CON LA VERZA



Ingredienti:

- 400 gr. di pasta Mezze maniche (tipo Garofalo)
- 1 Kg. di verza
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine oliva
- prezzemolo tritato
- cacioricotta stagionato del Salento (da grattugiare)
- sale qb
- peperoncino qb

Preparazione:

Lavare e mondare la verza togliendone le parti più dure e poi tagliarla in pezzi non troppo piccoli.

Mondare l'aglio e tagliarlo a fettine. Mettere sul fuoco una pentola con acqua fredda e portarla ad ebollizione aggiungendo il sale.

Gettare la verza nella pentola, riportare l'acqua ad ebollizione e versare la pasta.

Mettere in una padella l'olio e l'aglio e farli rosolare a fuoco basso aggiungendo il peperoncino; spegnere il fuoco sotto la padella quando l'aglio si è appassito (non bruciato) e far raffreddare. Scolare la pasta molto al dente, versarla nella padella con la verza aggiungendo due mestolini di acqua della cottura e il prezzemolo.

Riacendere il fuoco a fiamma alta. Mescolare fino ad assorbimento del liquido di cottura. Mantecare la pasta spolverandola con il cacioricotta. Spegnere il fuoco e impiattare.

chef Massimo Vaglio - giornalista Silvia Costantini

"Penne al dente" giornalisti/chef per un giorno.

Anche l'edizione 2014 della Festa del Fuoco, evento tradizionalmente legato ai festeggiamenti in onore di Sant'Antonio Abate e alla spettacolare e tradizionale accensione della Fòcara è stata caratterizzata dalla seconda edizione di "Penne al dente" il laboratorio didattico/esperienziale frutto della collaborazione tra Coldiretti, GAL Valle della Cupa e Fondazione Fòcara.

Nella spaziosa ed accogliente cornice del Salone dell'agroalimentari Cupagri si sono sfidate le agguerrite e numerose squadre formate da 20 giornalisti (dieci salentini e dieci non salentini selezionati da un apposito bando pubblicato a Novembre) affiancati da premiati chef: i protagonisti di questa esperienza hanno dato vita ad una interessantissima kermesse culinaria. I rappresentanti dei media, messo da parte anche quest'anno penne, taccuini e Pc, si sono cimentati in questa nuova avventura partendo, come di consueto, dall'utilizzo dei prodotti locali e a km zero offerti da "Campagna Amica" di Coldiretti. Indirizzati dai suggerimenti di bravissimi chef professionisti, hanno rivisitato ricette e sapori della tradizione salentina e realizzato piatti eccezionali sottoposti al vaglio di una giuria capeggiata dallo chef Andrea Serravezza e composta dai rappresentanti delle istituzioni locali e del GAL Valle della Cupa.

CONTRIBUIAMO A RECUPERARE IL PATRIMONIO STORICO-CULTURALE DELL'EMIGRAZIONE

La storia delle 12 Terre del GAL Valle della Cupa sarà raccontata attraverso la creazione del "Laboratorio dell'Emi-grazione". Quest'ultimo, collegato con gli altri Laboratori della rete dei 19 GAL pugliesi (capofila del progetto è il GAL Meridaunia dei Monti Dauni, in provincia di Foggia), in collaborazione con l'ufficio Pugliesi nel Mondo - dell'Assessorato al Welfare della Regione Puglia - e con il Consiglio Generale dei Pugliesi nel Mondo costituirà un'eccezionale fonte di documentazione sulla memoria storica dei territori pugliesi.

E' questo l'obbiettivo della Misura 421, Asse IV, del Programma di sviluppo rurale 2007-2013, nell'ambito del Progetto di Cooperazione transnazionale ed interterritoriale "Pugliesi nel Mondo".

In tale prospettiva, il GAL Valle della Cupa invita tutti coloro che volessero contribuire a costruire il Laboratorio dell'Emi-grazione a donare immagini, foto, documenti, oggetti che aiutino e permettano di recuperare il patrimonio storico culturale dell'emigrazione delle 12 Terre della Valle della Cupa.

Gli uffici di riferimento sono quelli del GAL Valle della Cupa a Trepuzzi in Via Surbo 34 (Z.I.) telefono e fax 0832 - 753083, mail: cooperazione@valledellacupa.it



Toronto europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Europa investe nelle zone rurali) - Misura 421 - Asse IV - PSR GAL Valle della Cupa

Progetto di Cooperazione transnazionale
"Pugliesi nel Mondo"
RECUPERO MEMORIA STORICA



"RACCONTIAMO LE NOSTRE STORIE"



COPAGRI
Informati *con il Gal Valle della Cupa*

Pubblicazione N. 5
novembre 2014

Cupagri

Iscritto al n° 5

del Registro della Stampa
del Tribunale di Lecce
08/04/2013

Editore:

**GAL Valle della Cupa
Nord Salento S.r.l.**

Direttore responsabile:
Salvatore Papa

Direttore Editoriale:
Alessandro Capodiecì

In redazione:
**Ilaria Florio, Salvatore Papa,
Alessandro Capodiecì**

Immagine di copertina:
**Mirto in fiore
Foto Piero Medagli**

Progetto grafico e stampa:
Nuova Publigrific s.r.l.



Per informazioni:

www.valledellacupa.it

Tel. 0832.753083

info@valledellacupa.it