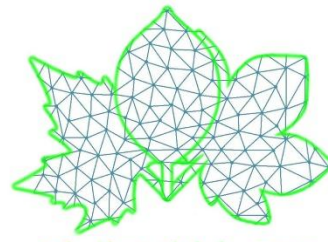




*Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca*



*Biodiversità in Rete*



Centro di Ricerca  
Sperimentazione e Formazione  
in Agricoltura "Basile Caramia"

Progetto "**Biodiversità in Rete**" - **MIUR ACPR15T4\_00432**

Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 – Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

Soggetti attuatori: CRSFA "Basile Caramia" (CAPOFILA), Centro di Ricerca per la frutticoltura – CREA FRU, Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, I Giardini di Pomona, ISS "Basile Caramia – F. Gigante", Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase", Riserve naturali regionali orientate del litorale tarantino orientale, Sinagri srl Spin Off, Vivai Capitanio Stefano.



***Organizzazione e gestione di visite guidate e siti naturali***

# *Ambienti delle Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale*

- **Provvedimenti:**

- **Istituzione:** Legge Regionale n. 24 del 23/12/2002;
- **Affidamento definitivo** al Comune di Manduria: Legge Regionale n. 10 del 15/05/2006;

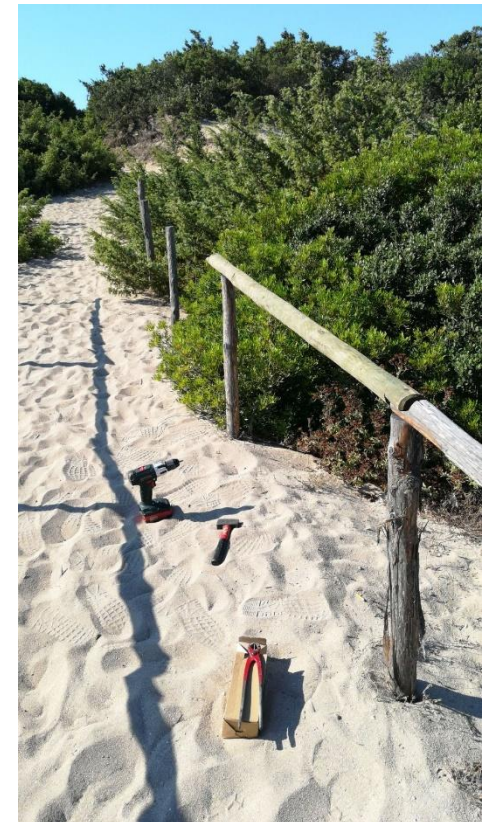
- **Biodiversità** - I siti naturalistici dell'area protetta sono suddivisi in **due macro aree**: il primo nucleo si estende dai boschi "Cuturi" e "Rosa Marina" e raggiunge la costa con la foce del fiume "Chidro", il secondo racchiude la "Salina dei Monaci" e la "Palude del Conte" con le relative dune costiere.

- Salina Monaci e Palude del Conte
- Bosco Cuturi e Rosamarina e Fiume Chidro (canale di San Nicola)



# Prevenzione e salvaguardia

- **Strutture:** Casa del Parco – *Masseria Marina*, centro visite dell'area protetta, info-point naturalistico e fucina di tutte le attività.
  - **Supporto Sorveglianza:** Nucleo Guardie Ambientali
  - **AIB:** ARIF e gruppi protezione civile territoriali
- **Attività principali:**
  - Trekking
  - Cicloescursioni
  - Escursioni in barca
  - Laboratori didattici
  - Degustazioni prodotti tipici
  - Snorkeling e canoa
  - Visite guidate (gruppo e assicurazione)






 Settimana della Biodiversità Pugliese  
 Agricoltura e Ambiente


 maggio **31**  
 Massimo Mannoia - Corso del Parco  
 San Piramo in Brennero

# giornata della BIO DIVERSITÀ

A scuola di Biodiversità  
 Riscopriamo le specie autoctone antiche

Ore 09,15  
 Salvo della Agronomia e del Responsabile Scientifico del progetto Dr. Ga. Fusi P. Prof. Vito Nicola Sasso

Ore 09,30  
 Visita guidata alle Collezioni Regionali di vite da vino, vite da tavola e fuorivite

Ore 10,30  
 Campagna AMICA  
 Degustazione della "macedonia biodiversa"  
 Visione video sulla Biodiversità  
 Mostra pomologica

Ore 11,00  
 Presentazione lavoro progetto CAP Salento

Ore 11,30  
 Consegna di materiale divulgativo

**C.A.P. Salento**  
 ProfiloCresco *Salento Festiva*






*ReGeFrup e ReGeViP*

# *Normativa in materia di visite guidate e sicurezza*

**LEGGE REGIONALE 25 maggio 2012, n. 13**

**“Norme per la disciplina delle attività professionali turistiche. Competenza amministrativa delle Province”.**

I relativi profili e funzioni sono definiti secondo quanto di seguito indicato:

- a) è **guida turistica** chi, per attività professionale, accompagna persone singole o gruppi di persone in visita a luoghi di culto, musei, gallerie, pinacoteche, mostre, monumenti, scavi e siti archeologici, ville storiche, masserie fortificate, complessi architettonici e urbanistici, o comunque luoghi di rilevanza e attrattività turistica, al fine di illustrare gli aspetti storici, artistici, demo-etnoantropologici, produttivi del territorio e delle opere e manufatti ivi realizzati o conservati. La guida turistica, nello svolgimento della propria attività professionale di valorizzazione del patrimonio culturale ed ambientale, tutela la corretta e aggiornata diffusione della conoscenza del patrimonio e si impegna alla sensibilizzazione e all'educazione dei visitatori al rispetto dei beni e dei luoghi visitati;
- b) è **accompagnatore turistico** chi, per attività professionale, accompagna persone singole o gruppi di persone, in viaggi organizzati, sul territorio nazionale o all'estero, cura l'attuazione del programma turistico predisposto dagli organizzatori, assicura assistenza ai partecipanti, fornisce elementi significativi o notizie di interesse turistico sulle zone di transito, al di fuori degli ambiti di attività che rientrano nella specifica competenza delle guide turistiche.



**L'AIGAE – Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche** è l'unica Associazione di categoria nazionale che rappresenta chi per professione accompagna le persone in Natura, illustrando loro le caratteristiche ambientali e culturali dell'area visitata.

**È l'unica Associazione di Categoria delle Guide Ambientali Escursionistiche riconosciuta dal M.I.S.E.** (Ministero dello Sviluppo Economico) in rappresentanza della professione ai sensi della L. 4/2013.





# *Servizi di promozione territoriale*



# Progetti di promozione attivi



## CAP SALENTO



# *Esperienza diretta: i percorsi ASL*

## *Attività: Istituto Agrario e Istituto Tecnico*



# *I progetti per la conservazione degli habitat*



6.5

6.6



# Laboratori didattici CAP Salento

## 1 Sessione

### PRESENTAZIONE PROGETTO E FASI PRELIMINARI DI CAMPO

Azione 6

Il Progetto C.A.P. SALENTO - Comunità degli agricoltori e pescatori del Salento è un'iniziativa sostenuta dalla **Fondazione con il Sud** nell'ambito del **Bando Ambiente 2015**.

Il progetto nasce con l'intento di creare una sinergia tra l'**Associazione Slow Food Alto Salento** (capofila), la **Fondazione Slow Food per la Biodiversità**, le aree marine protette di **Torre Guaceto** e **Porto Cesareo** ed i Parchi Naturali regionali **Litorale di Ugento** e **Litorale Tarantino Orientale** (Manduria) coniugando la protezione dell'ambiente con la riscoperta e la valorizzazione di pratiche agricole e di pesca sostenibili che tutelino i piccoli produttori ed i prodotti a rischio di estinzione. Per raggiungere tali finalità si realizzeranno tre presidi della pesca sostenibile coinvolgendo i pescatori delle aree marine protette coinvolte e dell'oasi blu di Ugento e un presidio del pomodoro di Manduria nelle Riserve del Litorale Tarantino. Obiettivo prioritario è quello di **salvare specie ittiche e cultivar agricole a rischio di estinzione** attraverso la condivisione di *disciplinari di produzione/raccolta*, valorizzando i territori di origine, preservando tecniche tradizionali e promuovendo pratiche sostenibili. I prodotti dei presidi e della comunità degli agricoltori e pescatori delle aree protette coinvolte nel progetto saranno raccolti, catalogati e descritti nel paniere dei prodotti dei **Parchi del Salento**. L'**Azione 6** del progetto prevede laboratori di educazione alimentare e ambientale nelle scuole con lo scopo di trasferire alle giovani generazioni i saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente. A conclusione delle attività, saranno realizzati i  **Mercati itineranti della Terra e del Mare** nelle aree protette; i mercati saranno il punto di incontro tra produttori, cuochi dell'alleanza e la cittadinanza locale, per la massima conoscenza e condivisione delle tematiche e dei risultati di progetto.

novembre-dicembre 2016

1 ora

## 2 Sessione

### LABORATORIO PRATICO SUL POMODORINO DI MANDURIA

La prima attività *in campo* con gli studenti consistirà nella preparazione del terreno e nella successiva semina delle sementi selezionate. In particolare gli alunni, con l'aiuto del referente del progetto, dovranno:

- Delimitare la superficie dell'orto con una cordicella;
- Effettuare una vangatura profonda 20-30 cm, togliendo le erbacce e i sassi;
- Cospargere il concime e rivangare il terreno;
- Rastrellare la superficie fino ad ottenere un morbido tappeto;
- Effettuare piccoli solchi nel terreno dove depositare i semi.
- Coprire leggermente ogni seme piantato con della terra e annaffiarlo.

gennaio-febbraio 2017

2 ore

## 3 Sessione

### LABORATORIO DEL GUSTO: PREPARAZIONE DELLA GIATEDDA

La *giatedda* è una tipica insalata salentina preparata con i pomodorini di Manduria, dalla caratteristica presenza di molti semi e di una polpa ottima per fare le conserve di salsa. Durante il laboratorio gli alunni potranno conoscere le vecchie usanze contadine delle conserve e imparare a fare praticamente una insalata povera e gustosa come la *giatedda*, inoltre saranno tutti accompagnati nel percorso di conoscenza delle tipicità del territorio come la frisa, tipico prodotto da forno della Puglia.

febbraio-marzo 2017

2 ore



## 4 Sessione

### VISITA GUIDATA NEL BOSCO CUTURI E CAMPI DI POMODORINO DI MANDURIA

La visita guidata del Bosco Cuturi, lecceta storica presente nel territorio di Manduria, prevede la conoscenza e l'osservazione degli alberi e arbusti della macchia mediterranea, oltre che delle fasi storiche della presenza dell'uomo nell'area del bosco. Nelle vicinanze si potranno visitare le aree agricole adibite alla coltivazione del pomodoro di Manduria, in tale occasione si aiuteranno gli alunni a capire e riconoscere l'importanza del recupero di questa varietà agricola.

marzo-aprile 2017

3 ore



## 5 Sessione

### VISITA GUIDATA SALINA DEI MONACI E MASSERIE LOCALI

La visita guidata della Salina dei Monaci sarà occasione per conoscere la fauna e la flora di una area incantevole come quella di una salina che già nel 1500 era luogo di coltivazione del sale utilizzato da tutto il circondario. La visita mostrerà una area di archeologia utile per far comprendere ai ragazzi le radici agricole e industriali del proprio territorio. Sarà occasione per conoscere una delle tante masseria ancora attive della zona, dove l'agricoltura è motivo di sviluppo economico, così come ci auguriamo diventi la produzione del pomodoro di Manduria.

marzo-aprile 2017

3 ore

## 6 Sessione

### LABORATORIO PRATICO SUL POMODORINO DI MANDURIA

Dopo circa due mesi dalla semina, i germogli di pomodoro dovrebbero aver raggiunto la maturazione e somigliare a piccole piante completamente formate. A questo punto gli studenti selezioneranno le piantine più rigogliose e forti, procedendo all'estirpazione manuale delle più minute, affinché tra una pianta e l'altra resti lo spazio necessario (circa 50 cm) per annaffiare, potarle e raccogliere i frutti.

In base al grado di sviluppo delle piantine, in questa fase, oltre all'operazione precedente, potrebbe essere possibile iniziare con i primi interventi di "sfemminellatura" che consiste nella rimozione delle foglie che spuntano nell'angolo tra il fusto centrale e la foglia.

aprile-maggio 2017

2 ore

## 7 Sessione

### CONCLUSIONE PROGETTO E CONDIVISIONE DEI RISULTATI

Al termine dell'anno scolastico è tempo di raccogliere i frutti e non solo in senso metaforico...sulle piantine, grazie alle cure ricevute, saranno infatti maturati i pomodori. Sarà pertanto l'occasione giusta sia per ascoltare i racconti dei nonni sugli antichi metodi e tradizioni legate alla coltivazione del pomodoro sia per condividere con i genitori l'esperienza vissuta dagli studenti nel corso dell'anno scolastico, attraverso la proiezione di un "diario di bordo".

maggio-giugno 2017

2 ore



In collaborazione con  
**ProfiloGreco** beni culturali e promozione del territorio  
**Apulia Activa** Sport & Events

## Azione 4

### POMODORINO DI MANDURIA

#### DESCRIZIONE CULTIVAR

Il pomodoro di Manduria è una pianta con un frutto piccolo, ovalogeiato con la punta leggermente piramidale. Non è un tipo di pomodoro precoce. Si tratta di una tradizione in realtà, sulla frisa o come *giatedda* nei mesi estivi o per la produzione delle conserve invernali come la salsa o il sugo. La varietà è stata iscritta nel Registro Nazionale delle varietà di pomodoro il 13 giugno/1990 e la raccolta dei primi frutti avviene nel periodo di Sant'Antonio (13 giugno/ fino a fine luglio).

#### METODOLOGIA DILAVORAZIONE

Ordinariamente è coltivato in piccoli appezzamenti, in genere mezzo ettaro, con semina diretta sul campo utilizzando il seme dell'anno precedente conservato dagli stessi agricoltori. Dopo la semina diretta nel mese di febbraio-marzo si procede al diradamento delle piantine in aprile. Rari sono gli interventi di difesa della coltura dai parassiti. Le sue produzioni sono molto basse, circa 10 t/ha, per questo motivo con il passare del tempo si è abbandonata la coltura di questo probito, preferendo cultivar più produttive e redditizie.

E coltivato sia su terreni profondi argillosi o terre rosse, tipiche della zona, ma soprattutto vicino al mare. Il terreno ideale è il terreno vergine, dove l'anno prima è stata estirpata la vigna o si è coltivato frumento.

La coltura tradizionale è completamente in asciutto, ma spesso si ricorre a due interventi irrigui di emergenza. L'eccessivo utilizzo di acqua poteva essere dannoso per il frutto in quanto si rischiava di accelerare fenomeni di marcescenza. Durante i mesi di aprile-maggio si è soliti muovere il terreno intorno per permettere alla pianta di "aspirare" al suolo la polvere che si alza durante questo lavoro si "aggrappa" al terreno.

LA RICERCA DELLA CONDOTTA SLOW FOOD MANDURIA - TERRE DEL PRIMITIVO

Lo studio sul pomodoro di Manduria non è stato semplice. Inizialmente si è proceduto alle verifiche preliminari presso fruttivenditori della zona, o si è chiesto agli anziani, ma la risposta comune era che nessuno lo produceva più. Continuando con le ricerche sono stati individuati tre produttori, veri e propri custodi, che tutelano la tradizione, un po' per dovere generazionale, un po' per piacere: "perché il gusto che caratterizza il pomodoro nostro è diverso dagli altri".

Si è scoperto, infatti, che il gusto del pomodoro di Manduria è più "acresciuto" (acido) rispetto alle altre cultivar, forse sarà la terra rossa o il clima, che li rende così particolari al gusto. Ascoltando i loro racconti si è appreso che questi pomodori erano molto coltivati, in particolare aziende del napoletano raggiungevano le nostre terre per comprare grosse quantità di prodotto e farne conserve.

Purtroppo il lavoro che richiede il pomodoro in proporzione alla quantità di prodotto/ettaro ha fatto sì che la produzione si riducesse a pochi agricoltori/ettari, utilizzato prettamente per il fabbisogno familiare.



Comunità degli  
**Agricoltori e  
Pescatori del Salento**



Laboratori di educazione  
**alimentare e ambientale**



# *Proposta: Laboratori didattici*

**Azione 7:** realizzazione laboratori nelle scuole (almeno Manduria-Sava-Avetrana per il coinvolgimento del territorio) con 5 sessioni ciascuna per un totale minimo di **20 giornate** (compreso bus per il trasporto).

- **1 sessione:** presentazione progetto, partner e principi di biodiversità (lezione frontale in classe);
- **2 sessione:** descrizione delle specie delle collezioni e l'archiviazione dei dati (lezione frontale in classe);
- **3 sessione:** visita in campo alle collezioni e riconoscimento guidato delle specie;
- **4 sessione:** visite in campo a masserie tipiche del territorio (esempi di tradizione agricola e frutticola) e alla Riserva Naturale del Litorale Tarantino Orientale;
- **5 sessione:** visita ad 1 partner di progetto per scuola (*CRSFA, SINAGRI, Vivaio Capitano, Pomona, ecc*).

# Esercitazione con tema e argomenti

## Temi

- Biodiversità
- Filiera dell'olio
- Filiera del vino
- La macchia mediterranea



## Classe

- IV-V Elementare
- I-II Media
- III superiore Agraria
- Il superiore Liceo



# Parole d'ordine per il prossimo futuro

## **SINERGIA TRA GLI ENTI**

## **LE NUOVE GENERAZIONI**

## **PROGRAMMAZIONE**

