

POMODORO FIASCHETTO DI TORRE GUACETO - PRESIDIO SLOW FOOD

La riserva di Torre Guaceto nonostante sia relativamente piccola (sono circa 1200 ettari che insistono nei territori comunali di Carovigno e in piccola parte di Brindisi), presenta una straordinaria varietà di ecosistemi protetti: la riserva marina, il litorale, la zona umida, la macchia mediterranea e le zone agricole. L'ente gestore della riserva, nato nell'anno 2000 e composto dai comuni di Carovigno, di Brindisi e dal WWF, l'associazione che sin dai primi anni settanta opera a favore della difesa di questo territorio, si è sempre preoccupata di valorizzare tutte le componenti naturalistiche della riserva, ma in particolar modo ha cercato di rivitalizzare l'agricoltura tipica della zona, ben consapevole che solo un utilizzo pulito e giusto di questa risorsa può garantire la sostenibilità economica e la durabilità del sistema parco. Così è nato l'olio degli ulivi millenari della riserva, L'oro del Parco, rilanciando la coltivazione di quegli ulivi presenti nei 260 ettari a monte della statale che porta a Brindisi; così è nata la Comunità Slow Food del cibo di Torre Guaceto, che comprende allevatori e caseificatori, pescatori, contadini, tutti attivi all'interno dell'area protetta. A salvaguardia della biodiversità dell'area protetta è stato avviato anche un nuovo progetto: il recupero dell'ecotipo **locale di Pomodoro Fiaschetto**. Questo pomodorino, dolce, succoso, serbevole, fa parte della storia gastronomica di queste terre: era la base per la passata che tutte le famiglie, anche quelle urbane, si producevano per l'inverno. Non era pensabile utilizzare un altro tipo di pomodoro, magari più famoso, come il san marzano: nel Brindisino il sugo rosso della pasta è quello che deriva dalla passata di fiaschetto. Eppure, nonostante questo radicamento, il pomodorino rischiava di sparire: troppo dispendiosa la coltivazione e soprattutto la raccolta, troppo scarsa la quantità di raccolto rispetto alla redditività dei moderni ibridi da sugo. Di qui la sfida, raccolta dall'Ente Parco, da un Vivaista sensibile ai ragionamenti della biodiversità e da un agricoltore disposto al rischio della coltivazione organica dei pomodorini: perché così è stato deciso, quel che si coltiva nel parco deve essere biologico. **Stagionalità** : L'inizio della raccolta avviene a partire dalla seconda decade di giugno e si protrae per tutta l'estate