



A volte, nelle pieghe della rete, s'annidano germi di speranza, luci che squarciano le tenebre della crisi, e indicano possibili sentieri di futuro. Tale è la nota pubblicata da Teresa Maria Rauzino, e i relativi commenti, su un evento che si terrà domani sera presso la Dimora Ottocentesca del Palazzo d'Araprì (nel cuore del centro storico di San Severo, in via Zannotti 30).

Sulle prime mi era sembrato un appuntamento come tanti, forse fin troppo di classe. Ma è bastato un semplice clic sul link che permette di aprire insieme nota e commenti, per trovarmi di fronte ad un universo inaspettato.

Ma procediamo per ordine: l'evento come tale consiste degustazione per i *gourmet* più raffinati. Ma a far notizia e indurre intriganti riflessioni su quel potrebbe diventare la nostra terra, se solo fossimo più tenaci promotori della sua infinite risorse, è l'abbinamento proposto durante la serata, tra il preziosissimo granchio molle del Gargano (il costo si aggira intorno a 70,00 € al Kg.!) e i pregiati vini d'Araprì, plurivincitori di diversi premi enologici.

Si sposano, insomma, due eccellenze del territorio. Ma anche due storie. Due buone prassi che vanno fatte conoscere, nella speranza che vengano imitate, che diventino finalmente modello per quello sviluppo possibile sempre vagheggiato, ma mai seriamente perseguito. (E Dio solo sa di quanto ne abbia bisogno oggi, la Capitanata che vede completamente messo in discussione l'intero suo assetto produttivo e industriale, come testimonia l'irreversibile crisi del contratto d'area di Manfredonia).

Le storia. Quella di D'Araprì è nota (ne ho parlato in questo post). Meno quella della

Gargamelle s.r.l. di Cagnano Varano che – come racconta Ruazino nella sua nota – nasce nel marzo 2008 grazie al progetto “Le Gargamelle: nuovi prodotti tipici sul Gargano”, finalizzato alla “tutela e la valorizzazione del territorio” e finanziato da “Bollenti Spiriti – Principi Attivi 2008” della Regione Puglia.

Gargamella sta per granchio molle del Gargano: la rinomata “moleca” utilizzata per impreziosire le frittiture di pesce. La loro peculiarità è che vengono catturate mentre stanno cambiando il guscio: grazie a questo mutamento risultano così tenere che si possono mangiare per intero.

La serata di San Severo nasce proprio allo scopo di festeggiare i risultati del progetto di imprenditoria giovanile, realizzato grazie ai fondi della Regione Puglia ed europei, facendo incontrare due prodotti esclusivi, ed esemplari di quelle eccellenze che la provincia di Foggia dovrebbe custodire, diffondere, consolidare per imboccare la strada di un nuovo modello di sviluppo.

Nella nota diffusa sul social network, Teresa Maria Rauzino ha intervistato i responsabili del progetto, ed è veramente bello starli a sentire.

«Il progetto MOLEVAR nasce dall'esigenza di diversificare l'attuale produzione nella laguna di Varano con una nuova attività alieutica: la molechicoltura, una pratica tradizionalmente diffusa nelle lagune venete – spiega Lucrezia Cilenti, responsabile scientifica del progetto – La laguna di Varano fino agli anni Sessanta ha sostenuto oltre 400 famiglie, grazie alle risorse del pescato. Dalla seconda metà del XX secolo, le attività acquacolturali sono la mitilicoltura e la venericoltura (coltivazione di mitili e di vongole). La produttività, fino alla prima metà del XIX secolo, era legata oltre che alla pesca, anche alle industrie di essiccazione e conservazione di alcuni pesci. Il potenziale alieutico, cioè dell'attività della pesca di questa laguna, una delle più vaste d'Italia, è scarsamente mobilitato. E' vero che la popolazione locale continua da molti anni ad essere fortemente indirizzata verso l'economia lagunare, ma in forme organizzative di tipo tradizionale. Questo progetto pilota d'avanguardia mira a valorizzare una risorsa finora non sfruttata, e di farlo in modo ragionato, costituendo oggi un volano verso lo sviluppo di un settore in crisi. La produzione dei granchi, mazanete e moleche, potrebbe diventare un importante settore di mercato. A tutt'oggi si tratta di una produzione di nicchia di tipo stagionale che potrebbe portare notevoli opportunità di sviluppo, volto a diversificare l'offerta da parte delle imprese di pesca visto che il valore commerciale delle moleche, in Veneto, attualmente si aggira

intorno a 70,00 € al Kg.

Vi sono pochi lavori di tipo scientifico sulla produzione della moleca in Italia e la possibilità di approfondimento risulta alquanto ardua, da qui nasce l'interesse scientifico del CNR per questo progetto».

«Prodotti di nicchia esclusivi come le Gargamelle sono introvabili sul mercato e l'impegno e la dedizione per la loro produzione possono essere remunerativi solo se affiancati da altre produzioni.- precisano i soci fondatori Leonardo e Filly Grimaldi - Crediamo fortemente nel progetto "Oasi Gargamelle, sapori del mare dal Parco del Gargano", cioè in un protocollo produttivo capace di seguire con cura non solo l'accrescimento ma anche la rifinitura dei prodotti. Etichettare i prodotti di alta qualità significa valorizzare la provenienza degli stessi e far arrivare nel piatto del consumatore prodotti pronti che necessitano di piccole fasi di lavorazione e che conservano ancora il sapore delle acque da cui provengono. Si può visitare l'Oasi Gargamelle in ogni mese dell'anno, per conoscere un modo di lavorare in stretta sinergia con la natura ma che si avvale anche di tecnici qualificati per ottenere il prodotto e soddisfare le richieste del mercato. Ci piacerebbe vedere presto scolaresche che visitano il nostro impianto e giovani che si avvicinano a questo mestiere».

Molto interessanti anche i commenti alla nota di Rauzino. Una volta tanto, non le solite polemiche sterili che condiscono le discussioni sulle reti sociali, ma un confronto serio su quella grande risorsa della Capitanata, rappresentata dalle lagune di Lesina e Varano. Si discute, per esempio, sulle specie non autoctone che sono state immesse nelle acque lagunari, come le vongole veraci. Se da un lato hanno provocato fenomeni di pesca selvaggia dannosi per l'ecosistema. dall'altro come fa rilevare proprio Lucrezia Cilenti: *"Anche le vongole veraci, tapes decussatus e ruditapes philippinarum (tapes decussatus è il nome scientifico delle vongole veraci, ruditapes philippinarum è invece il nome di un altro tipo di vongola, n.d.r.), in quanto presenti e ormai endemizzate oggi sono una risorsa del nostro territorio... Mancano ahimè strumenti di gestione idonei...ma questo passo tocca alla politica... "*

Ecco di cosa dovrebbe occuparsi la politica: di mobilitare quel che il territorio ha (spesso senza neanche saperlo) e che poi determina ciò che il territorio è, ciò che potrebbe essere. Ma questo è un altro discorso.

Per il momento, non ci resta che brindare a gargamelle e d'Araprì. Meglio di ostriche e

champagne, credeteci.

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



Gino Lisa e treno tram: Capitanata e Regione Puglia obbligate a sposarsi. Ma che matrimonio sarà?



La seconda stazione a Foggia: l'opportunità e i rischi



Castrignano: "Per il risveglio della Capitanata, serve mettersi in gioco"



Referendum, il
malessere dei
Monti Dauni

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 12