La cozza nera di Taranto diventa Presidio Slow Food

cozza-nera-taranto-ff6288fe

La cozza nera di Taranto è un nuovo Presidio Slow Food ed è anche molto di più: innanzitutto un riconoscimento che sfida i pregiudizi che da anni, per ragioni prima di tutto ambientali, affliggono la città pugliese, e poi anche un simbolo di rinascita di una comunità che ha nella mitilicoltura le origini della propria storia.

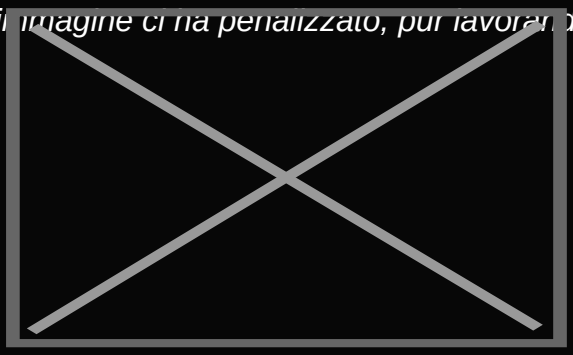
Merito di un mare Piccolo ma speciale
Dici Taranto e pensi ai **guai ambientali, all'inquinamento atmosferico, alle sofferenze** patite da chi abita una città che da sessant'anni vive con l'industria dietro casa: è un riflesso quasi incondizionato, frutto delle vicende di cronaca dell'ultimo decennio.

Ma c'è altro, molto altro, nella **storia di Taras** – come gli spartani chiamarono il primo insediamento urbano sorto qui – e la **mitilicoltura** è uno degli aspetti più rilevanti. Se Taranto fa rima con l'allevamento di molluschi, il merito è di condizioni ambientali uniche: *«Parliamo del Mar Piccolo, uno specchio d'acqua interno che è un ecosistema particolarissimo, caratterizzato dalla presenza di 34 sorgenti sotterranee di acqua dolce provenienti dalle Murge che vi confluiscono* – spiega **Luciano Carriero**, referente dei produttori del Presidio. *È proprio al costante approvvigionamento di acqua dolce che si deve la* ***straordinaria dolcezza delle cozze nere di Taranto****: tali fonti, infatti, oltreché una perfetta termoregolazione assicurano il controllo della salinità dell'acqua».*

Ma i benefici sono reciproci: se le cozze hanno trovato qui **l'habitat ideale per svilupparsi**, loro stesse fungono da "filtro" dell'acqua: *«Se oggi scomparissero le cozze dal Mar Piccolo l'ecosistema cambierebbe radicalmente* – spiega **Marco Dadamo**, direttore della riserva naturale regionale Palude Vela di Taranto e membro dell'Advisory Board di Slow Fish, che ha collaborato allo sviluppo del Presidio. *Sono un elemento importante, che contribuisce a mantenere alta la resilienza dell'ambiente garantendo servizi ecosistemici importanti quali il riciclo dei nutrienti in eccesso presenti nella colonna*

d’acqua».

Ecco perché, per Carriero, il riconoscimento come Presidio Slow Food è *«l’occasione per il rilancio di un settore che ha vissuto un’epoca di crisi per ragioni ingiuste. Lavoriamo in acque controllatissime* – prosegue –, *ma purtroppo di Taranto* ***si parla soltanto per l’inquinamento ambientale****. Questa immagine ci ha penalizzato, pur lavorando noi in un’oasi naturale straordinaria».*



Per un’economia circolare

A Taranto la mitilicoltura è una **questione serissima e molto antica**: i primi documenti che fanno riferimento alle cozze nere risalgono al 1525, e già nel 16esimo secolo i reggenti tarantini mettevano per iscritto regole precise per evitare il sovrasfruttamento delle lagune costiere. E per secoli così è stato, almeno fino agli ultimi decenni del secolo scorso quando, in concomitanza con lo sviluppo industriale della città, anche l’allevamento di molluschi **ha risentito degli effetti del progresso tecnologico**. Emblematico, da questo punto di vista, il discorso sui materiali: con lo sviluppo della plastica, per diverso tempo gli allevatori **hanno abbandonato le reti ottenute con materiale naturale preferendo quelle sintetiche**, facilmente reperibili e a basso costo.

Ma, in questo modo, quegli stessi materiali hanno rappresentato una minaccia per l’ecosistema marino: *«Anni fa, prima che cominciasse la bonifica del Mar Piccolo, sul fondale si era accumulato uno strato di reti di plastica spesso, in alcuni punti, anche alcuni centimetri»* ricorda **Marcello Longo**, presidente di Slow Food Puglia, che ha lavorato all’avvio del Presidio per più di quattro anni. *«Grazie alla collaborazione con partner scientifici, come il CNR, e tecnici, come Novamont, i produttori che aderiscono al Presidio hanno invece ripreso a usare materiali ecosostenibili, prodotti in mater-bi e quindi compostabili»*. L’obiettivo, oltre a scongiurare il rischio di marine littering, cioè il rilascio di rifiuti in acqua, è quello di **avviare un percorso di economia circolare** per far sì che le reti, una volta esaurita la propria funzione, diventino compost utile per le aree verdi e quelle agricole del tarantino.

I numeri del Presidio Slow Food

I mitilicoltori coinvolti nel progetto, il cui disciplinare stabilisce rigidamente le modalità di produzione, sono attualmente 21, soprattutto figli e nipoti di allevatori che hanno fatto questo mestiere per anni. Le

richieste di adesione continuano però ad aumentare: segno della volontà di lasciarsi alle spalle l'immagine che per troppi anni ha accompagnato Taranto, riprendendosi quella vocazione storica legata al mare e alle sue eccellenze. *«In questo Presidio c'è molta giustizia sociale* – prosegue Longo *– e grazie a questo progetto ridiamo dignità agli allevatori: i mitilicoltori, dal canto loro, sono contenti perché insieme a Slow Food sanno di poter lavorare meglio».*

Tra i produttori che aderiscono al Presidio c'è anche **Francesco Marangione**. *«Faccio il mitilicoltore per amore* – racconta: *amore del mare, delle albe e dei tramonti, della libertà. Quando il mare ti entra nelle vene, è difficile che poi esca: a me è capitato da ragazzino, quando ho cominciato a dare una mano a mio padre. Slow Food? **È uno spiraglio di luce e di speranza**».*

«Questo è un Presidio speciale, che va molto oltre il prodotto – conclude **Serena Milano**, direttrice di Slow Food Italia. *È una **scommessa sul futuro di questa città**. Insieme ai mitilicoltori, Taranto guarda alla sua risorsa più importante, il mare, e mette insieme rispetto dell'ambiente e rispetto per il lavoro, per la cultura e per il sapere di molte generazioni. Una sfida importante che, se si vince qui, in un contesto così complesso, può **diventare un esempio e un simbolo** per molte altre aree d'Italia».*