

UNA GIORNATA IN MASSERIA

(15 maggio 2011)

I partecipanti (insieme con parenti e amici) hanno trascorso una giornata presso la Masseria Fatalò – ubicata in agro di Cavallino (LE) –, dove è stato consumato il pranzo, basato su varie leccornie e, soprattutto, su carne e salsiccia alla griglia.

“Fatalò” è una “Masseria didattica” riconosciuta dalla Regione Puglia. Una vera e propria scuola immersa nella natura, dove gli allievi della Primaria e Secondaria, accompagnati dagli insegnanti, grazie al contatto diretto con gli addetti e con il mondo animale e vegetale (asinelli, maiali, oche, galline, ecc.), non solo scoprono il paesaggio rurale, la produzione agricola, i fenomeni naturali, i cicli biologici e i legami uomo/ambiente naturale/città, ma altresì conoscono il territorio e le relative caratteristiche antropologico-culturali e socio-economiche.







Una giornata in fattoria offre, pertanto, l'opportunità ai bambini e ai ragazzi sia di vedere, imparare ed emozionarsi nella natura e in una cultura (quella della società contadina), che ancora sopravvive nelle tradizioni e nelle abitudini dei Salentini, sia di conoscere le proprie radici all'insegna della migliore tradizione rurale, sia di assaporare cibi tipici della "dieta mediterranea", riconosciuta – a tutela della qualità e della concorrenzialità delle produzioni alimentari –, alla fine del 2010, dall'UNESCO, come patrimonio immateriale dell'umanità.

È un modello alimentare che, nonostante i mutamenti delle abitudini e stili di vita introdotti a partire dalla seconda metà dello scorso secolo, rimane ancora un punto di riferimento nel bacino del Mediterraneo, in quanto rispecchia l'identità storico-culturale del territorio di origine. Non è, pertanto, solo un modo di nutrirsi, ma esprime un intero sistema culturale, sociale ed economico, improntato, oltre che sulla salubrità, qualità degli alimenti e distintività territoriale, anche su una tradizione millenaria tramandata da una generazione all'altra.

Il complesso masserizio è immerso in un oliveto tanto esteso da consentire di effettuare lunghe passeggiate e di andare in bicicletta tra le piante, lontano dal caotico traffico urbano e dalla vita frenetica quotidiana. Le olive sono, invece, trasformate nel frantoio ricadente a Lizzanello (dista circa 3 chilometri), mentre l'olio, insieme ad altri prodotti biologici scaturiti dalle colture agrarie insediate sui terreni della masseria (legumi e ortaggi), o realizzati dalla trasformazione delle materie prime (frise e tarallini) sono commercializzati in loco.





CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Una “giornata in masseria”, grazie all’ospitalità dei proprietari, ha offerto ai partecipanti l’opportunità – in alternativa al “modo di vivere” caotico – di passeggiare e consumare il pranzo tra gli olivi secolari, di rilassarsi lontano dal caos cittadino, di approfondire la conoscenza interpersonale e di scoprire, da un lato, il ruolo rigeneratore espresso dall’ambiente naturale nei confronti delle comunità umane e dei singoli individui e, dall’altro, l’importanza della tutela e salvaguardia delle specificità e identità locali ai fini della costruzione di un modello di sviluppo eco-compatibile.