

MASSERIE SOTTO LE STELLE

(sabato 18 giugno 2011)

In un'atmosfera ospitale ed accogliente (già sperimentata in altre occasioni), di una calda serata allietata dal suono dei grilli e dalla luce delle lucciole, il 18 giugno Masseria Fatalò ha ospitato, tra degustazioni, balli e canti, i partecipanti alla manifestazione "Masserie sotto le stelle", con un tuffo indimenticabile nei profumi e sapori tipici della società contadina.

La serata è stata promossa dalla Regione Puglia (in particolare dall'Assessorato alle Risorse Agroalimentari), nella logica della destagionalizzazione dei flussi turistici, sia per coinvolgere centri di interesse storico-artistico e località balneari, sia per favorire la visita di aziende agricole e godere dello splendido paesaggio rurale pugliese.

L'iniziativa si è inserita, quindi, nella rete che ha coinvolto le "Masserie didattiche" (riconosciute dalla Regione), dove, dal tramonto in poi, i partecipanti alla manifestazione hanno avuto la possibilità di trascorrere una serata all'insegna della migliore tradizione rurale, ascoltando musica popolare e assaporando cibi tipici della dieta mediterranea – "pasta fatta in casa" condita col ragù, melanzane a funghetto, peperonata, fave e cicorie, *ciceri e tria*, *cecamariti*, piselli a *mueri*, pasta e ceci, focacce cotte al forno di pietra, legumi alla *pignata*, ecc. (le pietanze sono state rigorosamente condite con olio prodotto nell'antico *trappeto* appartenente alla masseria) –, circa sei mesi dopo il riconoscimento (avvenuto, alla fine del 2010, per opera dell'UNESCO, a tutela della qualità e della concorrenzialità delle produzioni alimentari) come patrimonio dell'umanità.

Un modello di alimentazione che, nonostante i mutamenti delle abitudini e stili di vita riscontrati a partire dalla seconda metà dello scorso secolo, continua ad essere un punto di riferimento non solo nel bacino del Mediterraneo, ma anche in molte aree del mondo, quale parte dell'identità storica e culturale del territorio di origine, in quanto non è 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.





Tamburellisti e pianista intrattengono i partecipanti sul bordo dell'aia





Alcuni partecipanti all'escursione
intorno all'aia



CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

“Masserie sotto le stelle”, aprendo le porte dell’ospitalità e dell’accoglienza (tipiche dei Salentini) a una moltitudine di partecipanti (anche stranieri, in vacanza in questo estremo lembo del territorio pugliese), ha promosso i prodotti tipici e l’enogastronomia del posto e si è proposta come esempio di politica dello sviluppo territoriale sempre più orientata verso segmenti del mercato in grado di sostenere le economie locali, legate non solo al comparto delle vacanze, ma anche alla diffusione dei prodotti pugliesi di qualità.

L’alimentazione ha rappresentato, quindi, un’occasione d’incontro, dialogo, scambio e sviluppo con esiti positivi in termini culturali ed economici (come d’altronde avviene in ogni regione del mondo), mentre la professionalità degli operatori e il ricco menu, strettamente legato alla cucina tradizionale, proposto e consumato nell’oliveto secolare, ha consentito ai convenuti di proiettarsi in un ambiente naturale rilassante e profondamente diverso – anche se molto vicino – a quello urbano, spesso caotico, inquinato e a volte invivibile.