



Il 23 giugno Masseria Fatalò in agro di Cavallino (provincia di Lecce) ha ospitato quanti hanno voluto partecipare alla “Seconda notte bianca in Masseria” – promossa dalla Regione Puglia (in particolare dall’Assessorato alle Risorse Agroalimentari) –, i quali si sono tuffati nei profumi e sapori tipici della società contadina con balli e canti, preparazione e degustazione di piatti tipici della dieta mediterranea (tra cui orecchiette al ragù, fave e cicorie, pasta e ceci, cecamariti, ecc.), oltre ad avere l’opportunità di accedere ai laboratori didattici, compreso quello (svolto nel pomeriggio e incentrato sulla coltivazione biologica dell’ulivo) per diversamente abili, inserito nel progetto regionale.





CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

“Masserie sotto le stelle” ha consentito ai partecipanti (anche stranieri), nella logica della destagionalizzazione dei flussi turistici e del coinvolgimento di centri di interesse storico-artistico e località balneari, di visitare aziende agricole, godere dello splendido paesaggio rurale, entrare in contatto sia con la cultura tradizionale locale, che con l’enogastronomia, allo scopo di promuovere l’economia salentina ed i suoi prodotti tipici di qualità, in un ambiente naturale alle porte di quello urbano (spesso caotico e a volte invivibile).