

## Il progetto dell'Amministrazione per la Masseria della Marina: la creazione del "Centro di Educazione al Gusto". Sarà finanziato anche dal GAL (48.000 euro)

**N**ella Masseria della Marina nascerà un Centro di Educazione al Gusto. L'idea dell'Amministrazione Comunale di Manduria si realizzerà grazie anche alla compartecipazione economica del Gruppo d'Azione Locale "Terre del Primitivo" (che attinge ai fondi del programma Leader Plus): 48.000 euro saranno a carico del GAL e 32.000 euro a carico del Comune di Manduria.

«L'educazione in genere e l'educazione alimentare in particolare esclude, di norma, il principio del piacere (piacere derivato dall'uso dei sensi, ma anche il piacere della scoperta, il piacere del fare, il piacere del gioco, il piacere della compagnia che, a tavola, diventa convivialità)» si legge nella relazione illustrativa del progetto. «Negli ultimi anni si sta sviluppando una metodologia nuova di educazio-

ne alimentare, che parte da un approccio, quello dell'educazione al gusto, che valorizza il corpo come strumento di apprendimento del patrimonio gastronomico locale. Obiettivo dell'iniziativa è quello di creare un'occasione di contatto diretto tra il settore agricolo e la scuola, nonché di far conoscere il lavoro dell'agricoltore, "custode" delle ricchezze ambientali e culturali del nostro territorio e della produzione di alimenti di qualità. Trascorrere una giornata in campagna diventa un momento importante per familiarizzare non con la natura esotica, ma con quella vicina alla scuola ed alla città; significa comprendere le relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, salvaguardia dell'ambiente. Il progetto sarà realizzato in due aree differenti della masseria. La prima all'esterno, con il recupero delle vecchie "corti" esistenti; la seconda con l'allestimento all'in-

terno della struttura di uno spazio dedicato agli strumenti ed alle attrezzature della cultura vitivinicola e dei prodotti tipici del territorio, di un'esposizione degli antichi strumenti per le lavorazioni delle materie prime come latte, farina, uva e olive, ed un ultimo spazio dedicato all'educazione sensoriale del gusto».

Sarà dunque creato il Giardino delle Fragranze, in cui saranno piantate essenze arboree in via di estinzione o in disuso agricolo, come il nespolo giapponese, il gelso, il giuggiolo, vecchie cultivar di melo e di pero, di mandarino, di arancio, di limone, di albicocco; ed inoltre il kaki, il corbezzolo, il fico ed il fico d'india. In altre corti saranno coltivati vegetali della nostra tradizione, come rape da fiore, cicorie di Galatina, melanzane, peperoni, carciofi, cavolfiori, caroselli di Manduria ed i famosi pomodorini di Manduria. A servizio di tali aree saranno realizzati dei per-

corsi pedonali in materiale inerte.

Sugli spazi dedicati agli strumenti ed attrezzature della cultura vitivinicola e dei prodotti tipici del territorio, e all'educazione sensoriale del gusto ci soffermeremo più dettagliatamente nel prossimo numero.

Il Centro offrirà numerosi percorsi didattici ed attività pratiche tra cui: metodi di coltivazione e i prodotti dell'agricoltura ecocompatibile; alla scoperta dell'ecosistema campagna (suolo, piante, organismi utili); il progetto "Dalla Terra alla Tavola" col quale si rappresenterà una chiave per i ragazzi delle scuole elementari e medie per comprendere il sistema di relazioni che regola la vite dell'ambiente campagna e mostrare il legame che unisce comportamenti e azioni di tutti i giorni (ad esempio l'alimentazione) con i problemi ambientali.