

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiati Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A3 T&G > Prodotti Tipici



Fai la Ricerca



Vai a ANSA.it

[Prodotti tipici](#) | [Vino](#) | [Dal Mare](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

[ANSA.it](#) > [Terra&Gusto](#) > [Prodotti Tipici](#) > [Compie 10 anni paniere 'made in Riserva' Torre Guaceto](#)

Compie 10 anni paniere 'made in Riserva' Torre Guaceto

In area marina protetta pugliese pomodori fiaschetto e tipicità



Redazione ANSA ROMA 17 agosto 2017 18:59



Scrivi alla redazione



Stampa



Vendita in spiaggia produzioni 'made in Riserva' Torre Guaceto © ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

Pomodoro fiaschetto che è presidio Slow Food ma anche altre specialità del maxi orto da 300 ettari a conduzione biologica prodotte in una area marina protetta. E' la gamma di proposte "made in Riserva" che, una volta la settimana, l'ente gestore di Torre Guaceto in collaborazione con i produttori della Riserva, certificata Cets, allestisce un comer di degustazione presso il lido di Punta Penna Grossa. Qui gli utenti dell'area protetta possono assaporare i sapori di Torre Guaceto, conoscere gli attori della produzione "made in Riserva" e scoprirne di più sul sistema di tutela del territorio ideato e attuato dal Consorzio.

E' un modo di festeggiare con gli amanti della natura e della buona tavola i dieci anni di green economy nell'area protetta pugliese. La governance dell'area protetta attua un sistema premiante per gli agricoltori che producono bio, questo anche attraverso l'assegnazione del marchio "Oro del Parco", che riconosce la localizzazione e la coltivazione bio dei prodotti che nascono all'interno della Riserva.

Sempre, con l'obiettivo della promozione del territorio e della sua cultura, circa 10 anni addietro si è lavorato per la riscoperta dell'antica coltivazione locale del pomodoro fiaschetto, abbandonata nel tempo in favore di tipologie di pomodoro più produttive. Il

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Compie 10 anni paniere 'made in Riserva' Torre Guaceto

[Prodotti Tipici](#)



Belgio, ora nostri prodotti e le uova sono sicuri

[Cibo e Salute](#)



L'olio di oliva, oro verde del Mediterraneo

[Libri](#)



Alibaba: boom vendite nel secondo trimestre, +56%

[Business](#)



Uova contaminate, Parigi pubblica lista prodotti con Fipronil

[Cibo e Salute](#)

duro lavoro svolto sul campo in sinergia con gli agricoltori locali ha portato alla nascita del presidio Slow Food del pomodoro fiaschetto e di un'associazione che raggruppa le aziende che lo producono in Riserva.

All'istituzione dell'area protetta i terreni coltivati in modo sostenibile erano pari a zero, oggi, invece, sono stati "conquistati" 300 ettari di terreni coltivati in biologico e in conversione.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 [Scrivi alla redazione](#)  [Stampa](#)