



49^a SETTIMANA SOCIALE DEI CATTOLICI ITALIANI

TARANTO | 21-24 OTTOBRE 2021

LE "BUONE PRATICHE"
costruiscono
IL PIANETA CHE SPERIAMO



Ecomuseo ECOPAMAR

L'**Ecomuseo ECOPAMAR (Palude la Vela e Mar Piccolo)**, istituito dal Comune di Taranto e riconosciuto di interesse regionale dalla Regione Puglia, nasce in una terra antica, con una storia millenaria, ricca di tracce di un passato dalle alterne vicende, dalla grandezza della Magna Grecia alle ripetute e numerose dominazioni. Nondimeno, l'Ecomuseo sposta l'attenzione sulla natura, sulla bellezza delle coste, sull'originalità dell'avifauna della Riserva, sulla straordinaria capacità di adattamento di flora e fauna marine, con il chiaro intento di invitare a riflettere sul recupero del passato legato, soprattutto, alle attività degli uomini comuni.

Elemento costitutivo dell'Ecomuseo è il Mar Piccolo, una zona umida, sito di pregio naturalistico e conservazionistico per la fauna vertebrata, in particolar modo per la presenza di numerose specie avifaunistiche durante le fasi di svernamento, nidificazione e/o migrazione. Importante la nidificazione del Cavaliere d'Italia (*Himantopus himantopus*), specie legata all'acqua in tutte le fasi della sua vita e la presenza di una folta colonia di fenicotteri rosa. I fondali del Mar Piccolo, inoltre, sono ricchi di specie di valore conservazionistico. Qui si trovano, ad esempio, entrambe le specie di cavalluccio marino del Mediterraneo, *Hippocampus hippocampus* e *Hippocampus guttulatus*. Sempre nel Mar Piccolo non è raro avvistare esemplari di Caretta caretta (Tartaruga Marina) che in questa laguna trovano riparo e ristoro. Non a caso, il Mar Piccolo di Taranto e sul paesaggio circostante sono stati inseriti nei confini amministrativi della Riserva Naturale Regionale Palude La Vela e del Parco Naturale Regionale del Mar Piccolo.

Il Mar Piccolo presenta le peculiarità di un ambiente lagunare e consta di due seni (l'uno occidentale e l'altro orientale) collegati al mare aperto dai due canali che bagnano la Città Vecchia. Le acque del Mar Piccolo consentono da secoli l'allevamento di mitili, e sono rese più dolci (rispetto a quelle di Mar Grande) dalla presenza di numerosi citri o sorgenti sottomarine. Entrambi i seni vengono alimentati da numerosi corsi d'acqua quali il Galeso, decantato dai poeti latini Virgilio e Orazio, il Cervaro ed il Canale d'Aiedda. La particolare magia del Mar Piccolo e del suo paesaggio è associata alla sua storia che risale al VI millennio a.C. Qui l'uomo ha modificato profondamente l'aspetto naturale inserendovi strutture abitative e produttive quali ville romane e masserie, luoghi di culto (templi, chiese), strade e particolari divisioni dei campi che rispettano le unità di misura antiche e che sopravvivono ancora oggi. Di grande uso qui è la pietra, scavata a mano sino in profondità in epoca romana come in epoca medievale, per dar luogo ad un acquedotto e finanche a sepolture di cui si conservano oggi evidenti tracce nei pressi della Masseria San Pietro. Lungo il secondo seno del Mar Piccolo troviamo l'antico Convento dei Battendieri, costruito nel 1597 dai frati cappuccini che qui vi battevano le lane per realizzare i sai. Annessa alla struttura del Convento vi è la Gualchiera, antica officina presso cui i frati ammorbidivano le lane.

Per maggiori informazioni:
<https://www.riservaditorreguaceto.it/>





InMASSERIA Società Agricola F.Ili CASSESE

In Masseria - la **Società Agricola F.Ili Cassese**, proprietaria della bellissima **Masseria del Duca** di epoca medioevale, è divenuta negli anni una delle più importanti e dinamiche aziende agricole d'Italia, senza dubbio quella con le filiere produttive e più diversificate. Facendo sua la cultura del mangiare bene, l'azienda intende offrire al mercato prodotti di elevata qualità, sani e nutrienti, che facciano apprezzare i gusti e i sapori autentici della **Puglia**.

Innumerevoli sono le attività svolte nella Masseria del Duca, tra cui l'allevamento di 250 vacche frisone italiane con annesso caseificio aziendale, la coltivazione dell'uliveto di 200 ettari in agricoltura biologica con 40.000 ulivi secolari e frantoio aziendale con centro imbottigliamento e confezionamento, 11 ettari di vigneto da vino e la masseria didattica con oltre 7.000 visite annue.

Una filiera produttiva corta, cortissima, anche se la distribuzione dei prodotti avviene oramai sull'intero territorio nazionale e in alcune nicchie di mercato estero. La **Società Agricola F.Ili Cassese**, ha ricevuto per questo numerosi riconoscimenti di carattere ambientale: dopo il Premio **Best Practice 2013** di Legambiente ed il secondo posto al **Good Energy Award 2014** di Bernoni Grant Thornton, alla Società Agricola F.Ili Cassese, produttrice del Formaggio "Don Carlo", è stato assegnato, durante l'ultima edizione di Ecomondo, un nuovo ed importante riconoscimento: il **Premio Sviluppo Sostenibile 2014**, risultando essere la Masseria del Duca tra le più virtuose aziende del nostro Paese. La Masseria del Duca risulta così essere tra le più sostenibili aziende del Paese, oramai nota per i suoi prodotti

di eccellenza, tra cui formaggio “Don Carlo” e l’olio extravergine “inMasseria” primo olio 100% sostenibile al mondo!

Filiera casearia. Il caseificio aziendale lavora giornalmente circa 30 quintali di latte producendo numerosi formaggi a pasta molle, dura e filata, sia freschi che sapientemente stagionati, tra cui il caciocavallo, il cacioricotta ed il “Don Carlo”, vero fiore all’occhiello della produzione. Formaggio a pasta dura finemente granulosa a base di latte vaccino crudo prodotto secondo un’antica ricetta di famiglia utilizzando caglio di capretto. L’interno è di colore giallo pallido e ha una consistenza dura, friabile, facilmente riducibile in scaglie, ma allo stesso tempo adatto ad essere grattugiato. La stagionatura varia tra i tre e i dodici mesi. Durante questo periodo il “Don Carlo” sviluppa il suo caratteristico sapore. Alle uova viene impresso il codice aziendale per la rintracciabilità di filiera. I locali del centro di imballaggio ed i capannoni stessi sono a temperatura controllata per evitare sbalzi termici nocivi sia agli animali sia alla salubrità del prodotto stesso. L’azienda è stata la prima in Italia ad utilizzare la musica nell’allevamento come terapia melodica per il benessere dell’animale.

Filiera energetica. La Masseria del Duca è stata la prima e per ora unica azienda agricola in Puglia a dotarsi di un impianto di biogas grazie al quale, attraverso la fermentazione anaerobica dei propri scarti di lavorazione, produce energia elettrica che copre il fabbisogno aziendale e che viene ceduta alla rete a beneficio di numerose famiglie. L’intera produzione aziendale è dunque senza alcun impatto ambientale, con zero scarti e zero emissioni in atmosfera. Un contributo concreto ed importante per una produzione di qualità in armonia con la natura, per un ambiente più pulito, non solo a parole

Masseria Didattica. Da molti anni la Società Agricola F.Ili Cassese s.s. esercita l’attività di masseria didattica ospitando nella Masseria del Duca famiglie, bambini ed in particolare studenti di ogni ordine e grado con oltre 7.000 visite all’anno. Di recente la Masseria del Duca, ha ottenuto dalla Regione Puglia il riconoscimento di “Masseria Didattica di Puglia” ai sensi della Legge Regionale n. 2/2008. La Masseria del Duca è una vera e propria scuola all’aperto, in mezzo alla natura, dove gli studenti, accompagnati dai loro insegnanti, grazie al contatto diretto con le persone che vi lavorano e agli animali che vivono nella masseria, fanno lezione alla scoperta del mondo rurale e della produzione agricola, dei fenomeni naturali e dei cicli biologici, dei legami fra uomo, ambiente naturale e città. La visita alla Masseria del Duca rappresenta per la scuola un’occasione per aprirsi al territorio, per conoscere le sue caratteristiche naturali, culturali ed antropologiche. Una giornata in masseria didattica significa offrire l’opportunità ai bambini e ai ragazzi di vedere, imparare ed emozionarsi nella natura e in un’antica Masseria, testimonianza di una cultura contadina che ancora sopravvive nelle tradizioni e nelle abitudini della gente pugliese.

Grazie alla diversificazione produttiva della Masseria del Duca, i visitatori possono conoscere direttamente tutte le fasi delle produzioni di uova, formaggi e olio extra vergine di oliva, per aumentare la propria conoscenza alimentare.

Per maggiori informazioni:
<https://www.inmasseria.it/>





SERVECO

SERVECO, il **Cantiere Virtuoso**, a **Martina Franca**, coordina il progetto di quello che al momento risulta essere il cantiere Superbonus 110% più grande d'Italia. Un progetto che coinvolge 28 palazzine del quartiere Montetullio: 224 famiglie, 20 imprese, oltre 100 operai. Serveco, che ha alle spalle anni di esperienza nel campo della sostenibilità, dell'efficiamento energetico e della produzione di energia da fonti rinnovabili, coordina i lavori. Un intervento dal valore di oltre diciotto milioni di euro, seicentomila euro a palazzo, che costerà meno di tremila euro a famiglia, grazie agli incentivi del Superbonus 110% che permetteranno di ridurre i consumi delle famiglie di più del sessanta per cento. Uno degli interventi di efficientamento riconosciuti dal Superbonus 110% riguarda la sostituzione degli infissi e allora perché produrre rifiuti quando le finestre in uso sono ancora in ottimo stato e possono ancora trovare il proprio posto nel mondo?

Su sollecitazione delle famiglie del quartiere, l'organizzazione si è messa quindi alla ricerca di progetti di solidarietà che potessero beneficiare degli infissi. La ricerca di un progetto a cui donare gli infissi ha portato a Lecce, a don Fernando Doria, il parroco della parrocchia San Vincenzo De' Paoli, il quale è animatore di un progetto di solidarietà per il Madagascar. Un progetto articolato a vari livelli. Un capitolo del progetto riguarda la costruzione di una scuola di arti e mestieri su un terreno di 1200 metrache. Don Fernando donerà gli infissi alla diocesi di Ambasa a beneficio di una scuola di mestieri e lingue, per ragazzi e ragazze a rischio, con l'obiettivo di radicamento sul territorio e ricadute a livello sociale ed occupazionale. Gli infissi donati

dalle famiglie martinesi si inseriscono in questo capitolo. La donazione delle finestre da parte delle famiglie beneficiarie dei lavori di efficientamento da Superbonus 110% è un gesto perfettamente coerente con l'impostazione del cantiere, volta a valorizzare le competenze locali e a non tralasciare alcun aspetto che possa migliorare la sostenibilità del quartiere. Anche l'aspetto del trasporto è stato gestito con un approccio circolare: alla chiamata solidale hanno risposto le imprese C&G di Putignano, che ha donato i pallet su cui viaggeranno gli infissi e un'importante ditta di trasporti, Marraffa, che sta utilizzando i viaggi a vuoto dei propri mezzi per portare le finestre dal quartiere Montetullio ai depositi di Lecce, prima che queste vengano poi spedite verso il porto di Genova, alla volta del Madagascar. Da cosa buona nasce cosa buona.

La MASSERIA MANGIATO è una delle più antiche testimonianze storiche documentate dell'insediamento umano nell'agro di Martina, la cui storia risale proprio al XIV secolo, periodo in cui ebbe inizio l'intensa opera di antropizzazione del territorio della Murgia dei Trulli e la città di Martina venne riconosciuta "franca" (libera dal pagamento del tributo) dal suo fondatore *Filippo D'Angiò*. Delle proprietà della masseria *Mangiato*, nota come *Masseria Cerassano*, si ha un preciso quadro già dal 1567, anno in cui ci fu una specie di censimento ufficiale delle terre, per stabilire confini chiari fra le terre pubbliche e quelle private e fra i Comuni che insistevano sulle stesse. L'attuale proprietario, l'avvocato *Antonio Chirulli*, è il garante dell'assoluta conservazione delle strutture architettoniche della masseria; attualmente la gestione della stessa è curata dal figlio di Antonio, Luigi. All'interno della masseria vi è una vecchia cappella, dedicata a Santa Maria della Croce ed ora riconoscibile nel presbiterio: presenta una serie di affreschi fra i più antichi conservati fino ad oggi, opera di un ignoto artista. Nel fondo, al di sopra dell'altare in pietra, è dipinta una Deposizione con la Maddalena e San Giovanni Evangelista. Al centro della volta compare un barbuto Eterno con due iscrizioni: la prima, esegetica, sulle pagine di un libro "Ego sum A et Q idest principium ed finis"; la seconda riporta il nome del committente Pietro Antonio de li Marangi 1559. Un vero e proprio pantheon cristiano, nel cui vario sincretismo si incontrano i culti più antichi, come quello per Santa Caterina d'Alessandria, insieme con quelli introdotti dalla penetrazione monastica a Martina e quello mariano. L'intero fabbricato è situato su di un banco di roccia affiorante, al disotto del quale, in un'era arcaica, si vennero a formare delle ampie grotte/caverne naturali. Questi spazi sotterranei sono stati abitati sin dall'antichità ed attualmente sono a disposizione dei vari eventi (culturali e non) che si svolgono presso la masseria. Nell'area della masseria è presente uno stagno carsico, un vero e proprio ambiente esclusivo dal punto di vista naturalistico, ambientale e paesaggistico.





LOME SUPER FRUIT Masseria Fruttirossi

L'innovativo Progetto agricolo e agroindustriale “Lome Super Fruit”, è un brand di Masseria Fruttirossi, azienda ubicata in Contrada Terzo Dieci a Castellaneta Marina, in Puglia.

L'iniziativa si deve a Michele De Lisi e Bruno Bolfo, che nel 2014 varano un vero e proprio progetto agricolo e agroindustriale: il gruppo comprende “Agricola Pugliese Terzo Dieci”, che provvede alla coltivazione di circa 340 ettari di proprietà, e “Masseria Fruttirossi Srl”, che si occupa della trasformazione e del confezionamento dei frutti; i prodotti sono commercializzati sui mercati nazionali ed esteri con il brand “LOME Super Fruit”.

L'idea di base è quella di realizzare, in una zona ricca di acqua della Puglia, una regione le cui condizioni climatiche sono notoriamente favorevoli alle colture, un moderno polo agricolo caratterizzato da produzioni innovative, in particolare puntando su frutti dalle proprietà benefiche e salutistiche, quali la melagrana, la bacca di aronia, la bacca di goji e l'avocado.

Il *core business* è la coltivazione del melograno cui l'azienda ha destinato oltre 280 ettari, un'estensione che fa assurgere Masseria Fruttirossi a principale produttore italiano di questo frutto, per complessive 150.000 piante: i primi raccolti (periodo da seconda metà di agosto a metà ottobre) sono stati realizzati nel 2016, mentre si stima che tra due anni circa, quando andranno in produzione anche i melograni piantumati nello scorso autunno, la produzione annua di Masseria Fruttirossi raggiungerà i 25 milioni di melagrane.

Otto ettari, inoltre, sono stati destinati alla coltivazione dell'aronia con la piantumazione di 20.000 arbusti; il primo raccolto (periodo settembre) è stato realizzato nell'autunno del 2017, mentre alla coltivazione del goji sono stati dedicati dieci ettari impiantandovi circa 40.000 piante il cui primo raccolto (periodo giugno-settembre) è avvenuto nel 2018.

Nello scorso autunno, infine, sono iniziate le operazioni di piantumazione di 36.000 piante di avocado sui quaranta ettari destinati alla coltivazione di questo superfrutto.

Nelle piantagioni di Masseria Fruttirossi vengono prodotti frutti in grado di rispondere alla crescente domanda di un mercato caratterizzato da un consumatore sempre più attento a una alimentazione sana e alla propria salute.

Le produzioni sono organizzate secondo i più moderni standard agronomici - quelli del melograno sono stati messi a punto in Israele - che prevedono l'assoluta tutela dell'ambiente e il massimo rispetto della terra.

Disporre di 340 ettari di proprietà nella medesima zona con produzioni che seguono lo stesso standard agronomico, attività sottoposte al controllo delle normative nazionali e UE, garantisce l'uniformità della qualità della produzione e, soprattutto, la salubrità dei terreni e dei frutti.

Questo progetto è fortemente innovativo perché comprende, oltre alla componente più propriamente agricola, un modernissimo stabilimento di trasformazione e confezionamento, in cui vengono realizzati i prodotti da avviare ai mercati: frutto fresco selezionato, succhi, spremute, confezioni di arilli di melagrana e di bacche.

Lo stabilimento di Masseria Fruttirossi annovera, tra i suoi numerosi macchinari di ultima generazione, anche la Hiperbaric 420, una macchina HPP (High Pressure Processing) che utilizza elevate pressioni idrostatiche (6.000 bar) per eliminare la carica batterica dalle spremute; non dovendo impiegare le alte temperature tipiche della pastorizzazione, il trattamento HPP preserva le proprietà nutrizionali ed organolettiche delle spremute.

Masseria Fruttirossi è così in grado di offrire succhi e spremute trattati sia con la tradizionale pastorizzazione, sia con il processo a freddo HPP, che garantisce comunque una permanenza nella catena del freddo circa per 60/70 giorni.

Lo stabilimento è ubicato nello stesso comprensorio delle piantagioni, realizzando così per la prima volta sul territorio una "filiera cortissima" che permette di "lavorare" i frutti a poche ore dal loro raccolto, mantenendone tutte le eccezionali proprietà salutistiche.

Lo stabilimento dispone anche di circa settemila metri quadrati di celle frigorifere; oltre la metà sono impianti a atmosfera controllata, in cui è possibile conservare gran parte del raccolto, garantendo così a lungo alla clientela la disponibilità del prodotto.

Masseria Fruttirossi è l'unica azienda a poter garantire al consumatore finale la qualità del prodotto, curando "in casa" tutte le fasi della produzione, dalla scelta della pianta, alla sua coltivazione, fino alla trasformazione e confezionamento dei prodotti. Questo, soprattutto, a maggiore tutela del consumatore che scegliendo "LOME Super Fruit" porta sulla propria tavola solo frutti, succhi e spremute prodotti e confezionati in Italia.



In pratica a Masseria Fruttirossi si realizza una autentica “progettazione del cibo” in cui nulla è lasciato al caso: dalla scelta del terreno e della pianta, fino alla sua cura e alla raccolta del frutto, nonché alla sua eventuale trasformazione.

La “filiera cortissima” di Masseria Fruttirossi, inoltre, consente di mantenere sul territorio il “valore aggiunto” delle produzioni. Soprattutto permette da un lato di incrementare notevolmente i livelli occupazionali del comparto agricolo del territorio, e da un altro di innalzare significativamente la professionalità delle maestranze impiegate.

In questo progetto imprenditoriale sono coinvolte due generazioni della famiglia De Lisi, il padre Michele e i figli Dario e Davide, con la ferrea volontà di rimanere e investire su questo territorio, e il genovese Bruno Bolfo che ha fortemente voluto realizzare un importante investimento in Puglia.

Siamo inoltre un’azienda che non produce residui di lavorazione intesi come “rifiuti” e riusciamo a chiudere la filiera attraverso un impianto di lombricompostaggio, trasformando in maniera naturale i residui in un formidabile humus ricco di proprietà che reintroduciamo nel ciclo agronomico come concime per le nostre piante, realizzando così un processo virtuoso di economia circolare a tutela dell’ambiente e della sostenibilità dell’intero processo (*il tutto divulgato nella puntata del 22.11.2020 di Linea Verde su Rai1*).



PROGEVA

11

Progeva è un esempio concreto di economia circolare.

L'impianto di compostaggio Progeva rappresenta un esempio concreto di economia circolare, ovvero di quell'economia che guarda lontano, perché "pensata per potersi rigenerare da sola".

Progeva è un'impresa del territorio e per il territorio, che ha scelto di utilizzare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche per valorizzare le risorse ambientali ed agronomiche, onorando la terra che ci sostiene. È un'azienda circolare e rigenerativa, che ha da subito recepito l'urgenza di passare dall'enunciazione dei principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica di cui è promotrice, all'esecuzione concreta, coerente ed immediata degli impegni che tali principi comportano.

Core business

Progeva è un'impresa che si occupa di recupero e trattamento di rifiuti organici e sottoprodotti di origine animale e vegetale mediante attività di compostaggio industriale.

Le matrici in ingresso vengono sottoposte ad accurati controlli di tipo fisico, chimico, microbiologico e merceologico e lavorate mediante una trasformazione biologica che sfrutta elementi naturali quali l'ossigeno, l'acqua ed i microrganismi, accelerando ciò che avviene normalmente in natura al fine di produrre un prezioso fertilizzante organico naturale ovvero compost di qualità certificata che viene



utilizzato come ammendante in orticoltura, frutticoltura, coltivazioni industriali, florovivaismo, realizzazioni di aree verdi pubbliche e siti di interesse naturalistico. L'attività svolta da Progeva rappresenta la declinazione reale del concetto del life-cycle assessment per ridurre lo spreco di risorse materiche ed energetiche.

Gli ospiti in visita presso l'impianto di compostaggio Progeva avranno la possibilità di vedere con i propri occhi il percorso che trasforma i rifiuti organici in compost, un percorso che rivela che la scienza e la tecnica, sapientemente ed eticamente gestite, sono in grado di compiere un miracolo: produrre qualcosa di biologicamente sano capace di mantenere intatta, o migliorare, la capacità di offrire che ha la terra.

Per maggiori informazioni:

<http://www.progeva.it>

La GRAVINA DI LATERZA (TA) è considerata uno dei Canyon più profondi d'Europa, un'incisione erosiva profonda più di 200 metri che lambisce il comune di Laterza e si estende per 12 chilometri.

Le profonde fratturazioni della roccia, determinate dall'azione erosiva dell'acqua, hanno creato grotte, guglie e altre formazioni rocciose di grande impatto visivo. La morfologia del territorio ha reso la Gravina di Laterza un ambiente naturale ricco e coinvolgente, oltre che un importante scrigno di biodiversità in cui rare specie animali e vegetali hanno trovato rifugio.

I visitatori potranno apprezzare la meraviglia della natura incontaminata, spettacolari strapiombi e altissime pareti rocciose verticali che, illuminate dal sole al tramonto, acquistano un bellissimo colore rosso intenso!

Per maggiori informazioni:

<http://www.cealaterza.it>



Riserva Naturale dello Stato di Torre Guaceto

13

La **Riserva Naturale dello Stato di Torre Guaceto** e l'omonima AREA MARINA PROTETTA sono due aree protette contigue, la prima terrestre e la seconda marina, localizzate su un tratto di costa pugliese nella Provincia di Brindisi. Il nome Torre Guaceto deriva dalla torre di avvistamento cinquecentesca ubicata su questo tratto di costa, la quale assume il nome dall'antico toponimo arabo Gawsit, che significa "acqua dolce". La Riserva Naturale dello Stato ricade nei territori comunali di Brindisi e Carovigno; si estende per 1.110 ettari ed interessa un tratto di costa della lunghezza di circa 8 km. Un ampio sistema viario, costituito dalla sopraelevata Strada Statale 379, con annesse due strade di servizio, taglia la Riserva in due parti. La fascia costiera manifesta la maggiore naturalità, con un mosaico di macchia mediterranea e zona umida.

La macchia mediterranea occupa una superficie complessiva pari a 45 ettari. È un tipo di ambiente con caratteristiche piuttosto eterogenee che comprende comunità arbustive di piccola taglia (garighe) e di taglia elevata (macchia alta), la boscaglia di lecci (*Quercus ilex*) e la macchia a ginepri. Le garighe e la macchia alta sono il risultato dell'effetto di antiche attività dell'uomo sulla vegetazione, quali il disboscamento, gli incendi ed il pascolamento. Invece, la boscaglia di lecci e la macchia a ginepri rappresentano lo stadio più evoluto della vegetazione arbustiva. Mentre la prima colonizza i suoli non sabbiosi, la macchia a ginepri si localizza sulla sommità delle dune. Molti migratori utilizzano la macchia mediterranea per la sosta e per lo svernamento. In autunno, si osservano fringuelli, pettirossi e merli;



in primavera, l'upupa e la balia dal collare. Mammiferi e uccelli si cibano, soprattutto in inverno, di bacche e frutti, concorrendo alla disseminazione delle piante spontanee.

La zona umida è costituita da un complesso di habitat, i quali si distribuiscono in funzione della salinità, della profondità dell'acqua, del periodo di inondazione e dell'intensità del disturbo antropico. Il canneto è principalmente costituito dalla cannuccia di palude, e, occupando un'area complessiva di 110 ettari, è uno dei più estesi habitat della Riserva. Esso è dormitorio notturno per strillozzi (Miliaria calandra), rondini e storni, la cui concentrazione al tramonto è tale da attirare numerosi predatori. Dove il canneto si dirada, si presentano altri habitat come i giuncheti, le praterie di piante alofile, gli stagni salmastri permanenti e quelli stagionali d'acqua dolce. Qui vivono anatre, folaghe, la testuggine d'acqua e la natrice dal collare e, in inverno e primavera, si concentrano le specie migratrici di avifauna.

Le aree interne della riserva sono caratterizzate da un paesaggio agrario. Qui permangono il sistema agricolo tipico della zona di Ostuni-Carovigno, dove si possono ammirare i grandi oliveti secolari attentamente mantenuti, la divisione degli appezzamenti e la limitazione delle strade realizzata con muri a secco di pietra locale. Il territorio fa parte della cosiddetta "strada dell'olio extravergine di oliva DOP Colline di Brindisi", in cui vengono valorizzati i caratteri delle coltivazioni tradizionali ed a cui vengono attribuiti i marchi di qualità. Il consorzio, in collaborazione con l'associazione Slow Food ha istituito il paniere del parco attraverso il progetto "Oro del Parco" che ha visto la nascita del presidio del pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto e dei presidi della pesca e dell'olio EVO biologico. L'Area Marina Protetta (AMP) è estesa 2.200 ettari e comprende il tratto di costa che va da Punta Penna Grossa agli scogli di Apani. I fondali raggiungono una profondità massima di 50 metri. L'Area Marina Protetta di Torre Guaceto ha un alto livello di biodiversità. Orate e muggini sono alcune delle specie di pesci che la popolano con un gran numero di individui in alcuni casi di notevoli dimensioni. La triglia, qui, infatti, può superare i 20 cm di lunghezza. Numerose sono anche le specie vegetali presenti, tra cui la più importante è la posidonia (*Posidonia oceanica*). Si tratta di una pianta a distribuzione mediterranea che forma vere e proprie praterie, le quali hanno il loro massimo sviluppo ad una profondità compresa tra i 10 e 15 metri e sono popolate da tante specie, tra le quali i ricci di prateria e i saraghi pizzuti. Le praterie non sono solo caratterizzate da un'elevata biodiversità specifica, ma concorrono anche alla stabilizzazione dei fondali, e all'ossigenazione delle acque, producendo grandi biomasse. Inoltre, i suoi resti si accumulano sulle spiagge, svolgendo, così, un'azione protettiva contro l'erosione costiera, favorendo la colonizzazione vegetale e la formazione delle dune.

Il confine dell'Area Marina Protetta di Torre Guaceto si spinge in mare sino a 3,5 chilometri di distanza dalla linea di costa, dove la profondità dei fondali è di circa 50 metri. Mentre nelle acque meno profonde si sviluppa la prateria di posidonia, a partire dai 20 metri in giù, i fondali sono caratterizzati dalla presenza delle scogliere sommerse: il cosiddetto coralligeno. Alla costituzione del coralligeno concorrono diversi organismi vegetali e animali, propriamente denominati "bio-costruttori" perché capaci di produrre depositi duri. Si tratta di alghe calcaree, spugne, briozoi e antozoi, a cui appartengono le madrepore, i coralli e le gorgonie.

Tra gli animali vagili legati al coralligeno ci sono i molluschi come il polpo, diverse specie di nudibranchi, e pesci che amano vivere in luoghi ombrosi come il re di triglia, e la corvina.

Immaginando di tornare indietro nel tempo di qualche migliaio di anni, potremmo descrivere Torre Guaceto come un'oasi lussureggiante ricca di flora e fauna e con acque dolcissime pur essendo ubicata sul mare; un pullulare di piccole e grandi sorgenti, un tranquillo e riparato approdo grazie alla presenza di una piccola penisola calcarenitica, una barriera naturale contro l'infiltrazione delle acque marine che fungeva anche da molo foraneo.

Insomma, un posto ideale per l'insediamento umano che, a partire dall'età protostorica, ha caratterizzato anche dal punto di vista abitativo questo luogo, ricco di testimonianze storiche, oltre che naturali. Sin dalla metà del II millennio a.C. abitavano la zona popoli dediti alla caccia, alla pastorizia e a modellare la creta. Le evidenze archeologiche più antiche sono riferibili all'età del Bronzo (XXII-XI sec. a.C.). Attorno al VIII sec. a.C. vi si insediarono i Messapi, mentre i rinvenimenti di ancore in piombo e il passaggio della Via Traiana testimoniano l'importanza strategica che il luogo ha avuto per i Romani, con i quali Torre Guaceto diventò un florido porto. Con la caduta dell'Impero Romano nel VI sec. d.C., in seguito alla discesa di ondate barbariche, il porto fu inevitabilmente abbandonato, per riacquistare poi la sua importanza con i Saraceni che se ne servirono per le loro scorrerie e per il commercio di vino ed olio e che qui venivano a rifornirsi di acqua tanto dolce da attribuire al sito il toponimo Gawsit ("luogo dell'acqua dolce"), come si rileva da una mappa araba del XII sec., tramutatosi dapprima in Gaucito e in seguito in Guaceto. Nel IX sec. Guaceto è interessata dalla dominazione araba, che si conclude solo nell'871 con la caduta dell'emirato di Bari. Durante le invasioni arabe, la popolazione locale trovò rifugio nell'entroterra costiero, lasciando affascinanti testimonianze di grande rilievo storico, artistico e religioso; il loro "vivere in grotte" (lauree) è infatti legato al culto cristiano-ortodosso. Il fenomeno delle incursioni turche fu affrontato realizzando una fitta rete di torri di avvistamento lungo la costa. Nel 1531, ad opera del marchese Ferdinando de Alacorn, venne realizzata la Torre spagnola che dà il nome al sito.





**49^a SETTIMANA SOCIALE
DEI CATTOLICI ITALIANI**
TARANTO 21-24 OTTOBRE 2021