

Si è tenuto a Bari presso l'I.P.S.S.C.T.P. "R. Gorjux" un workshop sul tema "Usi e consumi di Puglia" promosso dall'I.P.C. e dalla Lega Consumatori di Bari. Durante l'incontro sono state affrontate tematiche riguardanti l'ambito dell'educazione alla salute e alle regole per una corretta alimentazione rivolto ai piccoli consumatori. L'occasione è stata propizia per poi calare le stesse



argomentazioni all'interno della tematica riguardante il consumo delle risorse alimentari tipiche prodotte nel territorio pugliese. La giornata



di lavori è stata seguita con grande partecipazione da oltre 500 alunni e docenti del biennio e, successivamente, anche dagli studenti del triennio con relativo corpo docente, tutti intervenuti numerosi, presso l'auditorium dell'Istituto.

Per l'occasione, nel suo discorso di introduzione all'evento, qui di seguito citato in alcuni passi, il



Presidente della Lega Consumatori di Bari e provincia, l'Avv. Nicola Zaccaro, oltre ai rituali saluti ha evidenziato come un territorio che si sviluppa in lunghezza, com'è quello pugliese, racchiuda in sé una varietà di sfaccettature culturali e produttive che ne fanno una Regione ricca dei paesaggi più diversi: "...abbiamo distese di pianure fertillissime come il Tavoliere delle Puglie nel Gargano ed ampie zone dove invece la roccia grigia predomina su minuscoli terrazzamenti di terra rossa; le murge salentine; il verde della Foresta Umbra; le splendide cale di sabbia bianca racchiuse da alti strapiombi di roccia come nel

Gargano; le spiagge sabbiose più belle definite le "Maldive del Salento"; le zone e le riserve naturali sicuramente tra le più importanti e belle d'Italia. Anche la produzione dei prodotti agricoli è molto varia.

Tra i prodotti tipici tradizionali ricordiamo la produzione dei formaggi, carni, ortofrutta, pasta e prodotti da forno, olio.

La varietà dei prodotti offerti è molto ampia. Basti pensare che per quanto riguarda la produzione di formaggi nella nostra Regione ne abbiamo di 22 tipi: dalla burrata al cacio ricotta, dal caciocavallo al pecorino foggiano, dalla ricotta al vaccino e così via...."

Il momento successivo all'intervento del ha visto la partecipazione della biologa nutrizionista, Dott.ssa L. Vurro, la quale ha proposto l'analisi della piramide alimentare mediterranea. Di seguito, è stato fatto un ampio richiamo all'attività di collaborazione con la Regione Puglia che ha eseguito un ottimo intervento



formativo e di rivalutazione dei consumi dei pugliesi, con sguardo attento alla produzione biologica dei prodotti.

Il Presidente della Lega Consumatori Bari ha ricordato il costante lavoro svolto sempre dalla



Regione Puglia per l'individuazione di alcuni itinerari da svolgere in Masserie Didattiche le quali mettono a disposizione delle scolaresche e non solo la loro competenza ed esperienza per vivere insieme una giornata in masseria.

I lavori si sono conclusi con un riferimento a due argomenti a tutti ormai noti ma che talvolta non

vengono affrontati in maniera esaustiva ed efficace: l'utilizzo di prodotti biologici "a Km 0" e la "filiera corta" che si caratterizza per il fatto che il contadino entra in contatto con il consumatore finale e vende a lui i suoi prodotti in forma diretta cioè senza intermediari commerciali.

Bari 29 marzo 2010.

Il Presidente G.O.T. Bari e provincia di Bari
Avv. Nicola Zaccaro

