



Interessante convegno in municipio. L'assessora Tarsitano: "Un'altra agricoltura è possibile"

# Agricoltura, fra tradizione e innovazione

**A**gricoltura: prospettive ed opportunità" l'incontro che si è tenuto lunedì 25 ottobre 2021 presso la sala consiliare del Comune di Mola di Bari rivolto agli operatori del settore agroalimentare. L'incontro è stato presieduto da Giuseppe Colonna, Sindaco del Comune di Mola di Bari e moderato dalla Consigliera Comunale Maria Antonietta Colonna, delegata allo sviluppo rurale e alla valorizzazione del patrimonio eno-gastronomico. Hanno relazionato il consigliere regionale Francesco Paolicelli, Presidente della IV commissione regionale su Industria, Commercio, Artigianato, Turismo e Industria Alberghiera, Agricoltura e Foreste, Pesca Professionale, Acquacoltura e il Presidente del GAL Sud Est Barese Pasquale Redavid.

Le conclusioni sono state affidate ad Elvira Tarsitano, Assessore alle Politiche Ambientali, Agricoltura e Pesca, Politiche Comunitarie e Bioeconomia: "Un'Altra Agricoltura è Possibile. Coniugare tradizione ed innovazione attraverso la multifunzionalità e diversificazione dell'agricoltura nella direzione della qualità dei prodotti, piuttosto che della produzione, della riproducibilità delle risorse, della tutela e dei valori del paesaggio, dei valori culturali e di quelli etici. Riuscire a coniugare la "tradizione" con la "tecnologia" è una sfida del nostro millennio a vantaggio della qualità e sostenibilità della vita. La gestione integrata del territorio è una modalità di analisi, controllo e programmazione territoriale che sta diventando sempre più un punto di riferimento obbligato per quegli Enti locali, la cui competenza si esplica su larga scala in diversi settori d'intervento. La situazione e l'evoluzione del contesto istituzionale territoriale e delle strutture produttive e di mercato, devono mirare a potenziare le capacità imprenditoriali, con un servizio



Elvira Tarsitano

di assistenza all'azienda, di quegli imprenditori che vedono nello sviluppo di un'attività di produzione e/o commercializzazione di prodotti agroalimentari tradizionali una interessante opportunità per integrare i loro redditi", ha dichiarato l'assessora. Il recupero e la valorizzazione dei nostri prodotti locali, agricoli e artigianali, significa anche offrire lavoro alle persone del nostro territorio, salvaguardare le nostre terre con "persone" (gli agricoltori) quali "tutori" dell'ambiente, evitando degrado e dissesto del territorio. I "prodotti" locali sono il risultato dell'applicazione di saperi e tecniche detenute e tramandate alle risorse di un luogo particolare, in un tempo determinato e in relazione a particolari condizioni ambientali di terra, acqua e clima: sono un "patrimonio" generato in condizioni di minimo impatto ambientale e sociale, in una sostanziale relazione di custodia della terra, densa di valori etici ed estetici, e di rispetto per il paesaggio rurale e la biodiversità. La complessità

dei valori di ambiente, tutela della biodiversità, salute, alimentazione, gusto, solidarietà, sostenibilità sottendono al prodotto locale, tipico dei nostri territori. Valorizzare alcuni prodotti di eccellenza, che siano caratterizzati dalla doppia valenza "tipici" e "locali", deve servire a recuperare anche altri prodotti vegetali o razze di animali meno conosciuti e "nobili", ma importanti per la conservazione della biodiversità e la possibilità di rendita degli agricoltori. Inoltre, deve servire a promuovere le peculiarità del nostro territorio, così variegato, attraverso forme di turismo durevole. Si tratta di conoscere, riconoscere e apprezzare gli antichi sapori della nostra tradizione agroalimentare, e cercare di salvaguardare i nostri variegati ecosistemi sparsi in tutta la nostra regione. Il prodotto locale è legato a un luogo concreto, alle sue risorse ambientali, ai suoi processi storici, alle sue reti comunitarie e alla gente che lo abita. Mangiar sano è il modo più diretto e completo di rapportarsi al mondo circostante, di esprimere la nostra cultura attraverso la scelta dei cibi e le modalità del consumo. Non possiamo non tener conto che lo stato di salute dell'uomo, il suo equilibrio ed il suo benessere psico-fisico, sono strettamente legati ai rapporti con l'ambiente in cui vive ed alle interazioni con uomini, esseri viventi animali e vegetali, acque, odori e sapori: sarebbe come sradicare l'uomo dalla sua storia naturale, allontanare da lui quelle esperienze ataviche che lo hanno legato alla madre terra e che ne hanno plasmato gusti e scelte, comprese quelle alimentari.

**Centro Polifunzionale,  
Casa di Riposo  
"Il Vivere Insieme"  
RICERCA  
PER ASSUNZIONE**

- Infermieri  
- Fisioterapista  
della riabilitazione  
- Terapista occupazionale  
**Infotel: 334/5335677**