Slow Food®
San Pietro Vernotico APS

Programma per il quadriennio 2025-2029

Territorio di riferimento della Condotta

La condotta Slow Food San Pietro Vernotico, ha sede a San Pietro Vernotico, una cittadina di 13.000 abitanti, equidistante da Brindisi e Lecce.
San Pietro Vernotico, situato a 36 metri sul livello del mare da cui dista 9 km, occupa una posizione centrale nella penisola salentina. Appartiene da sempre alla Terra d'Otranto, ed è un comune appartenente alla provincia di Brindisi dal 1927.
Frazione di San Pietro Vernotico è Campo di Mare, località balneare.
Sullo sfondo azzurro dello stemma municipale, concesso con Regio Decreto, campeggia l'immagine di un albero di quercia, simbolo araldico di forza e immortalità.

Tra la fine del XIX secolo e gli inizi del XX, San Pietro Vernotico registra un notevole incremento demografico dovuto all'immigrazione di numerosi braccianti dal basso Salento e, perfino da altre regioni meridionali, grazie al settore vitivinicolo particolarmente fiorente, come è attestato dai numerosi stabilimenti vinicoli tuttora presenti nel territorio.
Inevitabilmente, tale fenomeno contribuì ad innalzare il benessere socio-economico della città.

A pochi chilometri dalla cittadina, si trovano le rovine dell'antica città di Valesio, importante area archeologica, seconda solo a Egnazia, ricca di importanti testimonianze dell'epoca in cui i Messapi, prima dell'arrivo dei Romani, popolavano questi territori.

Lungo le sponde di un torrente, sono stati rinvenuti oggetti risalenti all'Età del Ferro, in particolare oggetti in ceramica dipinta, risalenti all'ottavo secolo avanti Cristo e resti di una capanna messapica ubicata sotto il complesso termale di età romana.

Risale al quarto secolo il complesso termale, articolato secondo lo schema classico, con la successione di frigidarium, tepidarium, calidarium.

In un territorio che si estende per circa 1300 ettari, tra San Pietro Vernotico e Brindisi, si trova la Riserva Naturale Regionale Orientata Bosco di Cerano (o Tramazzone), molto interessante da un punto di vista della fauna presente e per il gran numero di specie arboree diffuse grazie al particolare clima della zona che permette lo sviluppo di piante igrofile come l'olmo campestre, il carpino nero, con presenza di un fitto sottobosco e macchia mediterranea.

Adiacente alla Riserva Naturale, sorge la Masseria Maime che si estende in una superficie di circa 500 ettari, di cui 350 piantati a vite e 85 ad uliveto. Nella tenuta è presente una masseria seicentesca al centro della quale si trova un ampio cortile anticamente utilizzato per l'ammasso del grano e per le attività di vinificazione.

Il cuore della tenuta è costituito dalla Cantina Tormaresca, una struttura modernissima che si inserisce perfettamente nel territorio con 380 ettari vitati, la cui posizione geografica e la vicinanza al mare, consente una eccellente produzione di uve, tra cui spiccano il primitivo, il negroamaro e il fiano del salento.
Oltre alla citata **cantina Tormaresca**, nel territorio di San Pietro Vernotico insistono numerose altre cantine, le cui principali risultano essere:

- **Cantina Sociale Sampietrana** (Anno di fondazione 1952) che produce le varietà autoctone "negroamaro , primitivo e malvasia", a cui si aggiungono vigneti più giovani con altre varietà internazionali e non autoctone quali cabernet, montepulciano e chardonnay.
- **Cantine Santa Barbara** della famiglia Giorgiani che dispone di 70 ettari di proprietà e altrettanti dei soci. La produzione annuale media è di circa 2 milioni di bottiglie che corrispondono al 60% della produzione totale di vino. I vigneti spaziano dalle tipiche varietà salentine come negroamaro, malvasia nera e susumaniello, aleatico e primitivo fino a quelle internazionali quali chardonnay e sauvignon.
- **Vinicola Resta**, gestita dalla famiglia Resta che dal 1870 si tramanda, di generazione in generazione, la passione e le tradizioni della cultura vitivinicola.
- **Vinicola Mediterranea** che ha una capacità di incantinamento di Hl. 55.000 ed annualmente lavora circa 40.000 q.li di uve. Il vitigno tipico più diffuso è il negroamaro seguito dalla malvasia di Brindisi, dal Primitivo e dai vitigni di nuova introduzione quali montepulciano, cabernet, sangiovese, chardonnay;
- **Azienda Agricola Rucco,** nata negli anni 50, è un'azienda vitivinicola con una superficie di circa 30 ha. Produce uve e, quindi, vini tipici del territorio come negroamaro, malvasia e primitivo. Parte della produzione viene venduta nel punto vendita al dettaglio, parte viene imbottigliata e la restante parte è venduta all'ingrosso.

Area geografica di riferimento ed economia del territorio

L'economia del territorio è basata prevalentemente sull'agricoltura caratterizzata da olivicoltura e viticoltura ma anche dalla coltivazione di ortaggi, pomodori e, non da ultimo, del carciofo.
Le qualità del carciofo brindisino, particolarmente pregiato e, per questo, adatto a molteplici preparazioni culinarie ha permesso di attivare il marchio europeo IGP, "il Carciofo Brindisino IGP", prezioso riconoscimento per un prodotto di grande valore.
Attualmente la coltivazione del carciofo nel territorio interessato al riconoscimento della IGP "Carciofo Brindisino", è di circa 6.820 ettari.

E' intendimento della condotta essere punto di riferimento non solo della cittadina di San Pietro Vernotico, ma anche per alcuni paesi limitrofi, ciascuno dei quali con peculiarità interessanti sotto il profilo storico, architettonico, culturale e gastronomico.
Paesi limitrofi:

a) a est, a circa 4 km., Torchiarolo
b) a ovest, a circa 2 km., Cellino San Marco
c) sempre a ovest, a circa 8 km. San Donaci e a 16 km. San Pancrazio Salentino

con un bacino di circa 45.000 abitanti.
Purtroppo non siamo riusciti ad ottenere una degna rappresentanza di Slow Food nei territori sopra citati nonostante due laboratori organizzati presso la cantina Candido di San Donaci che hanno registrato una considerevole partecipazione.

Comunque, come detto, il coinvolgimento dei comuni sopra citati dovrà rappresentare un impegno costante del prossimo consiglio direttivo.

Programma e obiettivi della condotta

La condotta Slow Food "San Pietro Vernotico" è stata attivata nel mese di maggio del 2019 grazie all'entusiasmo di alcuni sampietrani che, in un contesto complesso, da tempo cercavano di impegnarsi per tutelare l'ambiente oggetto di un significativo degrado, per far conoscere i prodotti del territorio e, quindi, le risorse enogastronomiche che hanno bisogno di essere valorizzate.
L'impegno costante della condotta è stato quello di ricreare un senso di appartenenza di una comunità che, progressivamente ha perso la sua identità, le proprie tradizioni.
Al mese di dicembre 2024 risultano regolarmente associati n. 98 soci. Ritengo che, per la realtà in cui opera la condotta, sia un numero soddisfacente ma è fuor di dubbio che occorre impegnarsi per diffondere i valori di Slow Food e gli obiettivi che si propone con il lavoro di tanti professionisti e volontari. Una regola sarà sempre seguita, quella di associare persone consapevoli dei valori di Slow Food e pronte a dare il proprio contributo per sostenere l'associazione. I numeri sono importanti per sostenere l'associazione ma la condotta di San Pietro Vernotico non attiverà mai il "mercato" delle tessere e sarà tutto improntato alla massima correttezza nei confronti degli associati e dei colleghi presidenti.

Gli obiettivi che la Condotta si prefigge di conseguire, molti di questi mutuati dallo Statuto, sono:

1. Promuovere la filosofia dell'Associazione;
2. Creare legami con i paesi limitrofi ove non è presente alcuna associazione Slow Food;
3. Favorire i rapporti tra la Condotta e i presìdi presenti nella nostra regione;
4. Sviluppare la rete di Terra Madre e le Comunità del cibo nel territorio di competenza;
5. Sviluppare e promuovere progetti di educazione alimentare, attraverso eventi culturali e progetti mirati nelle scuole di ogni ordine e grado del territorio;
6. Valorizzare le eccellenze locali, con particolare riferimento alla tutela della biodiversità della fascia sud della provincia Brindisi;
7. Creare una rete tra produttori locali e ristoratori, ancora poco attenti alle dinamiche del cibo "buono, pulito e giusto";
8. Creare una rete tra i pescatori che operano nelle marine di Torre San Gennaro e Lendinuso per incentivare l'uso di metodi di pesca tradizionali che possano fronteggiare il progressivo impoverimento del mar Adriatico;
9. Favorire l'interscambio di esperienze con i pescatori che collaborano con il progetto della Riserva Naturale di Torre Guaceto distante poco più di 20 km.
10. Realizzare e valorizzare modelli di economia locale e di produzione alimentare;
11. Promuovere i Gruppi di Acquisto Solidale;
12. Promuovere progetti per la biodiversità e per la salvaguardia dei prodotti tipici del nostro territorio e, in particolare, del Carciofo Brindisino, varietà autoctona messa fortemente a rischio da progressiva diffusione di varietà alloctone più produttive;
13. Stabilire rapporti e collaborazioni con enti pubblici, consorzi di tutela, associazioni gastronomiche e di produttori, per contribuire allo sviluppo e alla conoscenza della produzione agro-alimentare locale;

14. Collaborare con altre associazioni presenti nel territorio per la tutela dell'ambiente e il rispetto della natura, quale condizione imprescindibile per la salvaguardia del patrimonio gastronomico;
15. Sviluppare l'attività di autofinanziamento;
16. Sviluppare i progetti nazionali di Slow Food;
17. Diffondere la conoscenza del cibo del Mediterraneo.

Sono stati realizzati diversi laboratori e convivi finalizzati a far conoscere i Presidi Slow Food. Oltre ai Presidi del territorio pugliese, abbiamo fatto conoscere quelli della provincia di Piacenza, di Bergamo e di Matera.
E' stato attivato l'Orto a Scuola con il patrocinio del comune di San Pietro Vernotico e sono stati attivati due G.A.S., uno con i prodotti della Comunità per la tutela e la valorizzazione del suino nero di Martina Franca, l'altro, recentissimo, con gli agrumi tradizionali di Palagiano.
Quindi, molti di questi obiettivi sono stati ampiamente raggiunti e verranno riproposte, nel prosieguo dell'attività della condotta, tutte le iniziative possibili per diffondere i valori di Slow Food.

Conosciamo il valore della dieta mediterranea citata, quale esempio di buona pratica gastronomica, divenuta ormai un vero e proprio stile di vita sano ed equilibrato che si fonda sul rispetto del territorio e della biodiversità. L'Unesco ha riconosciuto le sue comunità "simbolo" non solo in Italia, ma anche in Grecia, Portogallo, Spagna, Croazia, Cipro e Marocco.

Il Mediterraneo, può costituire motivo di incontro di discussione e dialogo in cui far convergere civiltà e culture differenti legate al cibo buono, pulito e giusto.
Per tale ragione, cercheremo di organizzare laboratori del gusto sul cibo del mediterraneo accompagnati da storie, arte cultura e musica. E' un obiettivo ambizioso ma con un due ottimi ingredienti, buona volontà e determinazione, potrà essere alla nostra portata.
E' nostro intento collaborare con le altre condotte quale momento indispensabile per condividere le buone pratiche.
Resta fermo l'obiettivo di far conoscere la nostra associazione e i valori a difesa dei quali si impegna costantemente, ovvero la difesa della biodiversità, l'educazione alimentare, la sovranità alimentare e la difesa e promozioni dell'agricoltura di piccola scala.
Riteniamo prioritarie le campagne per il tesseramento che, come detto, devono essere guidate da una comportamento corretto nei confronti dei potenziali soci. I numeri sono importanti ma abbiamo bisogno di soci che condividano pienamente i valori dell'associazione e consapevoli del loro ruolo. Le tessere fatte sottoscrivere giusto per fare numero, possono generare ammirazione ma, generalmente, a queste tessere corrispondono soci a scadenza, ovvero soci che hanno apprezzato il convivio o il laboratorio organizzato ma che, difficilmente, rinnoveranno. Senza un minimo di consapevolezza dei valori dell'associazione, senza una adeguata informazione ai potenziali soci, non si fa molta strada.
Questo sarà il rinnovato e costante impegno della condotta Slow Food San Pietro Vernotico.

Il Presidente Slow Food San Pietro Vernotico
Tommaso La Notte