

Giulia Anglani e Gianfranco Ciola - in veste rispettivamente di presidente e direttore dell'area naturale protetta hanno ritirato il premio "Bandiera Verde Agricoltura 2013" consegnato per la prima volta al **Parco Regionale delle Dune Costiere da Torre Canne a Torre San Leonardo**, quale "campione" dell'agricoltura sostenibile, dell'innovazione, dell'originalità, dell'ingegno, della tradizione, della qualità.

"Si estende su circa 1.100 ettari, lungo 8 km di costa e si inoltra verso le aree agricole interne occupate da ulivi plurisecolari. Il Parco include anche un Sito di Importanza Comunitario, denominato "SIC Litorale brindisino", un'area protetta di numerosi habitat: dalle praterie marine di "Posidonia oceanica" ai "cordoli dunali a ginepro" con esemplari di oltre 5-600 anni, dalle "dune fossili" agli "stagni di acquacoltura" del 1500. Ed inoltre uliveti plurisecolari e frantoi ipogei sulla via traiana. Tutto questo perfettamente mantenuto grazie all'impegno del Consorzio del Parco. Molte anche le iniziative di sviluppo sostenibile: circa 25 aziende agrituristiche, recupero di sentieri, tratturi e "passatoi", recupero della ormai dismessa stazione ferroviaria di Fontanavecchia divenuta "Casa del Parco", recupero della zona umida di Fiume Morelli e reintroduzione della pratica dell'acquacoltura, produzione dei "Saponi del Parco" a base di olio di oliva, produzione dell'olio del Parco extravergine biologico recante sull'etichetta la menzione speciale "da oliveti secolari di Puglia". E' possibile effettuare escursioni naturalistiche" - si legge nella motivazione dell'assegnazione del premio "Bandiera Verde Agricoltura 2013" al Parco delle Dune Costiere".

L'oliveto secolare

Nell'area retrostante le dune fossili, la coltivazione dell'olivo ha origini remote, come attestano le "piantate" plurisecolari, che contraddistinguono un paesaggio agrario, quello della Marina dal grande fascino, non riscontrabile in altre parti del mondo. L'oliveto storico rappresenta un ambiente seminaturale, rimasto intatto da secoli. Condotta in maniera estensiva, presenta 50-60 piante ad ettaro, disposte in maniera casuale secondo l'originaria ubicazione dell'olivastro, specie spontanea della macchia mediterranea preesistente, poi innestata per ottenere l'olivo sativo.

Anche la fitta rete di muretti a secco fa parte del paesaggio seminaturale. Tra di essi sopravvivono ultimi lembi di macchia mediterranea e querce che popolavano anticamente la piana degli olivi secolari. Gli estesi oliveti rendevano necessaria la lavorazione in sito, all'interno dei numerosi frantoi ipogei scavati nel sottosuolo. L'azione delle acque meteoriche sulla roccia calcarea ha formato numerose caverne sotterranee utilizzate come abitazioni, luoghi di culto dei monaci basiliani, ricoveri per il bestiame. Questi monaci prima, ed i benedettini poi, introdussero, sin dal XII sec., i sistemi di lavorazione delle olive in grotte trasformate in frantoi ipogei.

Molte di queste storiche "industrie" olearie attendono ancora di essere riportate alla luce, altre invece sono state recuperate ritrovando l'antico splendore e sono attualmente visitabili. Tra questi il frantoio della masseria Monticelli alla selva, attualmente azienda agriturbistica Il Frantoio, quello di masseria Taverne piccola, masseria Lamacornola, masseria Due Trappeti, masseria Tutosa, masseria Casalini e masseria Brancati.

