



"L'Albicocca di Galatone: il Futuro Ritrovato"

Giovedì 23 Gennaio ore 18.00

Palazzo Marchesale – GALATONE

I° tavolo tecnico per approfondire e condividere a livello territoriale gli obiettivi e le opportunità per il nostro Territorio

A **Galatone**, giovedì **23 gennaio alle ore 18:00** il bellissimo **Palazzo Marchesale** ospiterà il primo tavolo tecnico dedicato all'"**Albicocca di Galatone**" e al **futuro** di un territorio.

Il primo evento che si preannuncia interessante e atteso è promosso dalla **Città di Galatone** e l'associazione **R.E.T.A.G.G.I.** (Rinascita Evolutiva Guidata dai Giovani e dagli Innovatori) nata per valorizzare il territorio (con i suoi prodotti agroalimentari tradizionali, i produttori, la tradizione, la storia), attraverso una serie di attività mirate che coinvolgono diversi attori e orientate alla cultura del "saper fare".

Un importante incontro pubblico, che rappresenta un momento di confronto e riflessione, dedicato a questo piccolo e delicato frutto "aranciato", dal profumo intenso e dal sapore dolce al palato. "**L'Arnacocchia di Galatone**" è una vera *cultivar* d'eccellenza per l'agricoltura salentina, una ricchezza per la comunità galatea, una forma di opportunità e crescita per l'economia locale.

Diversi saranno gli interventi e le testimonianze a favore: presenzieranno il tavolo tecnico, il primo cittadino di Galatone **Livio Nisi**; **Luciano Erroi**, che grazie al suo instancabile lavoro, ha permesso a questo frutto di essere inserito tra i "presidi" Slow Food; **Fabrizio Nardoni**, Assessore Agricoltura della Regione Puglia; **Nunzio Pacella**, giornalista e moderatore nell'occasione; **Rossella Filoni**, Presidente dell'Associazione R.E.T.A.G.G.I.; **Salvatore d'Argento**, Presidente Gal Serre Salentine; **Marcello Longo**, Coordinatore Regionale Presidi Slow Food; **Giovanni Allegrini**, Presidente Coop. Agricola San Michelana Presidio Slow Food Fico Mandorlato.

Una produzione di eccellenza da rivalutare e salvaguardare che grazie al coinvolgimento dei giovani e l'aiuto dei "grandi", diventerà un modello di agricoltura basato sulla qualità, sul recupero dei sapori tradizionali e sulla sostenibilità.