Laterza, la terra delle Gravine, del Pane e degli Ulivi

La **Gravina di Laterza**, un canyon di straordinaria bellezza che poco tempo fa, durante la visita dell'**Azienda Agricola Campanello** dell'amico Paolo Barberio, ho avuto il piacere di visitare. Una profonda incisione erosiva in provincia di **Taranto** che si sviluppa su una lunghezza di 12 km, con una profondità di circa 200 metri, e una larghezza media di 400.

Un luogo che mi ha lasciato senza fiato, e che ho vissuto seduta a terra ascoltando il vento con lo sguardo rivolto all'immenso delle sue pareti calcaree. Circondata da una lussureggiante vegetazione mediterranea, ho vissuto quei momenti in profonda meditazione. Forse perché da qualche anno sto facendo un viaggio accelerato con me stessa. Credo che sia la ricerca di quel silenzio che da pace all'anima, e che si trova solo vivendo a contatto con la natura.

Riporto le parole di **Thich Nhat Hanh**, monaco e poeta buddhista vietnamita.

> *"Mi piace camminare da solo per i viottoli di campagna, fra piante di riso ed erbe selvatiche, poggiando un piede dopo l'altro con attenzione, consapevole di camminare su questa meravigliosa terra. In quei momenti, l'esistenza è qualcosa di prodigioso e misterioso. Di solito si pensa che sia un miracolo camminare sull'acqua o nell'aria. Io credo invece che il vero miracolo sia poter camminare sulla terra."*



La Gravina di Laterza

Una zona a protezione speciale sito di importanza comunitaria denominata “**Area delle Gravine**“. L’unico posto in Europa in cui nidifica il **Capovaccaio**, il più piccolo avvoltoio europeo il cui nome deriva dalla sua propensione a cibarsi dei resti dei bovini. Un rapace presente da Marzo a Settembre dall’apertura alare di circa 170 cm.

Durante il susseguirsi delle stagioni sono molte le specie animali e vegetali che popolano questo territorio selvaggio. Un susseguirsi di colori e profumi che, se ne avete l’occasione, vi consiglio di visitare seguendo i diversi percorsi accessibili ai più.

E’ in questa zona che nasce l’olio extra vergine di oliva di Paolo. Una produzione da agricoltura biologica nel cuore della terra delle Gravine che continua da generazioni.



Un albero di ginepro di cinquecento anni – Azienda Agricola Campanello

Laterza non è solo conosciuta per le Gravine e per gli ulivi. Il suo **pane, prodotto dai panificatori laertini**, è rinomato per la qualità che viene garantita e tutelata dal Consorzio omonimo.

Seguendo un antico rituale, viene cotto in forni scaldati con della legna aromatica che gli conferisce caratteristiche singolari.

Una ricetta tramandata di generazione in generazione che ha permesso al comune di Laterza di entrare a far parte

dell’associazione **Città del Pane.**



Pane di Laterza

www.oasilipugravinadilaterza.it