

Ospedale di Tricase, 13 cesti della solidarietà agli eroi del Covid

TRICASE – Tredici “Cesti Solidali De Finibus Terrae” e tre cassetine di marmellate di frutti minori sono stati donati al personale medico e infermieristico del Pronto soccorso dell’Ospedale Pia Fondazione di Culto e religione “Cardinale Panico” di Tricase, contenenti dei prodotti artigianali e agroalimentari, coltivati e trasformati nel territorio del Capo di Leuca dalla Cooperativa sociale Ipad Mediterranean di Tiggiano. Il gesto d’amore e di solidarietà è “firmato” dalla Caritas diocesana di Ugento – Santa Maria di Leuca, rappresentata dal direttore don Lucio Ciardo, e dalla Fondazione di Partecipazione Parco Culturale Ecclesiale “Terre del Capo di Leuca – De Finibus Terrae”. Un’occasione per mostrare vicinanza e solidarietà a chi lavora in prima linea contro l’emergenza e la diffusione del contagio da Covid-19.

A nome di tutti gli operatori hanno ritirato i cesti il dottor Antonio Angelelli, primario del Pronto Soccorso, l’infermiere Renato Mighali, coordinatore infermieristico, l’infermiere Antonio Maggiore, operatore del 118 e l’operatore socio sanitario, Antonella Peluso.

Ogni “Cesto Solidale De Finibus Terrae” conteneva: 500 grammi di pestanache fresche, un panettone artigianale all’aroma di pestanaca di 100 grammi, due vasetti di preparati di pestanaca, 500 grammi di friselline, 500 grammi di biscotti, una bottiglia di Vino Primitivo, 500 grammi di fagioli e una palla di natale in ceramica artistica.

La Cooperativa sociale Ipad Mediterranean di Tiggiano ha tra i suoi obiettivi la coltivazione e valorizzazione della “Pestanaca di Sant’Ippazio” (Daucus carota), una varietà

locale di carota giallo-viola, coltivata quasi esclusivamente nel territorio di Tiggiano ed è legata alla devozione popolare del patrono: Sant'Ippazio, di origini orientali, benefico per i sofferenti di ernia inguinale, in quanto egli stesso ne fu afflitto per un calcio ricevuto da ariani Infedeli. La "Pestanaca di Sant'Ippazio" è un eccellente prodotto agricolo dalle ottime qualità organolettiche, caratterizzata dal suo gusto e molto croccante, possedendo un notevole contenuto di fibre e particolari proprietà antinfiammatorie e antiossidanti molto superiori ad altre carote più conosciute.