

Il "Paradiso" dell'Isola di Dino

Il mirto è un frutto usato per preparare liquori e biscotti tipici

■ PRAIA A MARE

«Il Mirto dell'Isola di Dino oltre ad essere unico nel suo genere per le sue rare e particolari proprietà, è un'altra importante risorsa che l'Isola di Dino offre per la sua promozione e quella dell'intero comprensorio circostante». E' quanto sostiene Matteo Cassiano, amministratore unico dell'Isola di Dino club s.r.l., che, grazie alla collaborazione di professionisti, commercianti e artigiani locali ha studiato e pianificato una serie di trasformazioni del frutto che da millenni nasce sull'isola di Praia a Mare. I trasformatori locali del prodotto sono già a lavoro per la realizzazione del liquore al mirto dell'Isola di Dino e dei biscotti ripieni di marmellata, che da quest'anno si potranno apprezzare in tutte le iniziative promosse dell'isola di dino club che attraverso una campagna di comunicazione dedicata al comprensorio, continuerà a far conoscere questa importante risorsa con numerose degustazioni già in programma per tutto il 2011. Alcuni esclusivi prodotti derivati dal mirto saranno pronti per il mese prossimo e sarà possibile degustarli in occasione della Borsa Internazionale del Turismo che si terrà a Milano dal 17 febbraio. «L'isola di Dino dunque, oltre alle sue bellezze di incommensurabile valore ambientale, offre



Il mirto dell'Isola di Dino

la possibilità di essere protagonista con un risultato di altissima qualità e pregio». La missione è quella di sfruttare le ottime proprietà e potenzialità di questo frutto, noto sin dall'antichità, e nel contempo studiare nuovi modelli di business e comunicazione attraverso un preventivo studio di marketing. «Il liquore e i biscotti - spiega Cassiano - sono soltanto l'inizio verso una serie di trasformazioni del frutto. Dopo uno studio effettuato presso

l'università Tor Vergata di Roma, infatti, sono convinto che le straordinarie e particolari proprietà del frutto possono essere utilizzate nella cosmetica, nello studio di medicine officinali e terapie omeopatiche a base di mirto. L'esposizione dell'Isola, le peculiarità del terreno, l'assoluta mancanza di influenza di traffico e l'assoluta assenza di trattamenti alle piante, permette alla bacca isolana una migliore resa dal punto di vista della raccolta ed una particolare grandezza e rotondità della bacca, questi sono alcuni dei tanti motivi che caratterizzano l'originalità e la purezza del frutto con un risultato assolutamente genuino. Inoltre, per garantire un assoluto rispetto della pianta ed un sicuro rinnovo del frutto, la bacca è stata raccolta con metodi non intensivi ma con una paziente raccolta a mano bacca per bacca». «Isola di Dino - mirto» è un abbinamento storico e compare in numerose leggende, infatti il nome "Dino" dato all'isola sin dall'antichità, è presumibilmente derivato dal nome "Aedine", tempio dedicato alla dea Venere che si presuppone si trovasse sulla sommità dell'isola, ed infatti fin dall'antichità il mirto è stato consacrato alle divinità dell'amore e della bellezza. Cassiano conclude: «Il mirto ha tutti i requisiti per essere riconosciuto come prodotto tipico del luogo». (g. s.)