MalpensaNews

Oro nero dal mare: il lavoro dei coltivatori di cozze nelle foto di Pamela Barba esposte a Gallarate

Roberto Morandi · Wednesday, October 20th, 2021

In occasione del [festival Duemilalibri a Gallarate](#) anche il **fotoclub Il Sestante** offre alla città e ai partecipanti il suo contributo, con una **mostra di foto firmate da Pamela Barba e inserite nel libro “Oro Nero”**, che racconta l'allevamento (o coltivazione) delle cozze nere nel golfo di Taranto.

Il contributo del Sestante è una tradizione di lungo corso, dentro alla più ampia partecipazione delle associazioni gallaratesi, che – dentro alle Giornate del libro e degli autori – offrono spesso incontri, presentazioni, eventi.

Il libro “Oro Nero” raccoglie le foto e le didascalie con cui Pamela Barba – classe 1985, pugliese di Ceglie Messapica, nell'interno – racconta la **coltivazioni dei mitili nel Mar Piccolo**: la fotografa entra nella vita degli allevatori di “cozze nere” accompagnandoli nei diversi passaggi del loro **complesso e duro lavoro; ne descrive modi, tempi, luoghi, emozioni e speranze**.

«Parlando di qualsiasi attività che riguardi la vita di Taranto, non si può prescindere da alcuni parametri fondamentali che la caratterizzano: la sua bellezza, naturale e urbanistica, la sua storia che affonda le radici nella Magna Grecia, e la grande industria che la domina» dice [Pio Tarantini](#), fotografo e critico che a lungo ha frequentato – anche nella sua opera – la Puglia.

«Nella sua storia però ? una storia potente da molti punti di vista inclusi quelli artistici ? è radicata anche l'esperienza di una tradizione produttiva unica nel suo genere: l'allevamento di “cozze nere”, i comuni mitili, così diffusi e apprezzati nell'area mediterranea e che vengono prodotti in molti altri importanti siti costieri ma che a Taranto, in virtù della particolare conformazione geografica del territorio assumono un valore e una tradizione particolare. La città infatti, fondata su una isoletta ? l'attuale centro storico, magnifico e degradato ? che unisce due lembi di territorio, si stende attorno a due grandi anse praticamente chiuse, una sorta di laguna che ? oltre che rendere suggestivo il paesaggio ? costituisce l'ambiente ideale per la coltivazione dei mitili».

«Pamela Barba, brava e impegnata fotografa nata e vissuta a Ceglie Messapica ? un centro non distante da Taranto ma situato nell'entroterra della penisola pugliese, tra i due mari, lo Ionio e l'Adriatico ? ha realizzato un lavoro fotografico dedicato proprio alla coltivazione dei mitili. E lo ha realizzato **secondo ritmi e modi del reportage classico, senza concedere nulla alla spettacolarità**, puntando alla narrazione che, grazie anche ai testi che accompagnano le sue fotografie, **diventa quasi didascalica, secondo la migliore tradizione giornalistico-documentaria**».*(La foto di apertura è modificata per esigenze di formato di VareseNews, ndr)*

«Pamela **entra nella vita degli allevatori di mitili accompagnandoli nei diversi passaggi** del loro complesso e duro lavoro; ne segue e descrive modi, tempi, luoghi, emozioni, considerazioni e speranze, in un lavoro a tutto tondo che alla fine produce, sullo spettatore e lettore, la sensazione di aver imparato davvero molto su questa antica e non comune pratica produttiva. Un lavoro fotografico, dunque, utile in tempi in cui anche nel reportage fotografico pare prevalere l'aspetto spettacolare, che colpisca lo spettatore per l'originalità della visione.

Pamela racconta un mondo poco conosciuto della produzione marinara mediterranea con le sue fotografie in bianco e nero e con metodo quasi di antica tradizione antropologico-scientifica».

La mostra sarà inaugurata venerdì 22 ottobre alle 21 e rimarrà allestita dal 22 al 31 ottobre 2021 alla sede del Fotoclub, in via San Giovanni Bosco, 18 a Gallarate.

Sarà aperta sabato 17.00/19.00 e domenica 10.00/11.30 17.00/19.00.

Info: infomail.fotoclubsestante@gmail.com

This entry was posted on Wednesday, October 20th, 2021 at 10:44 am and is filed under [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.