

Bando pubblico “Artigianato tipico, Servizi al turismo e alla persona”. Per partecipare c'è tempo fino al 31 gennaio 2023

IL BANDO

Il sostegno è rivolto alle imprese artigianali e alle imprese di servizi alla persona e al turismo. In particolare sono previsti interventi per attività connesse all'artigianato artistico e tradizionale (incluso attività da svolgere mediante il recupero di forni a paglia, mulini ad acqua, etc); servizi connessi al turismo (da realizzare anche attraverso il recupero di beni immobili, caratteristici del territorio, per destinarli alla fruizione turistica: grotte, cisterne, neviere, etc.); servizi alla persona destinati alle fasce deboli della popolazione; ICT e attività connesse.



BENEFICIARI

Microimprese e piccole imprese come specificate nell'Allegato 1 del Reg.(UE) 702/2014, nonché le persone fisiche delle zone rurali e agricoltori o coadiuvanti familiari, in forma singola o associata che diversificano la loro attività avviando attività extragricole nelle aree rurali attive nei 30 Comuni dei Monti Dauni. **CONTRIBUTO** Il sostegno sarà concesso nella forma di contributo pubblico in conto capitale pari al 50%

della spesa ammessa ai benefici. Il contributo pubblico massimo non può essere superiore ad euro 40.000,00 ed il minimo non inferiore a euro 10.000,00.

SPESE AMMISSIBILI

Opere di ristrutturazione, recupero, adeguamento, spostamento e/o rifacimento di sotto servizi, ammodernamento di beni immobili, quali grotte, cisterne, neviere e mulini, poste di transumanza e ovili (jazzi) appartenenti al patrimonio storico e identitario dei

borghi dei Monti Dauni, destinati o da destinare allo svolgimento delle attività artigianali inserite nell'elenco allegato; acquisto attrezzature e macchinari, hardware e software, strettamente funzionali all'attività che incrementino l'efficienza energetica degli impianti, anche finalizzati al riciclaggio e riuso dei rifiuti; acquisto di servizi per potenziare le attività di commercializzazione delle produzioni e/o servizi, compresa la realizzazione di siti web, servizi ecommerce, etc.; spese generali relative a onorari di architetti, ingegneri e consulenti, studi di fattibilità, acquisizione di



brevetti e licenze, tutte ammissibili nella misura del 12% della spesa ammessa a finanziamento.

SCADENZA

31 gennaio 2023

INFO

Per informazioni sui bandi e sulle iniziative di Meridaunia è possibile contattare gli uffici dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 19.00 tel. 0881.912007; info@meridaunia.it. I tecnici del GAL sono disponibili anche a prestare consulenze personalizzate via skype. Inoltre, vi ricordiamo i nostri canali di informazione: per le attività e le opportunità del GAL: FB: GAL Meridaunia, www.meridaunia.it; Per la promozione turistica dei Monti Dauni; FB: Visit Monti Dauni; Instagram: @montidauni.



I Monti Dauni protagonisti a Bellavita Expo. Meridaunia ad Amsterdam

Il GAL Meridaunia e i Monti Dauni in prima linea anche nei Paesi Bassi. La città di Amsterdam ha ospitato Bellavita Expo, il principale trade show dedicato alla promozione delle aziende italiane del Food & Beverage nei paesi del Benelux, organizzata in partnership con le più importanti fiere italiane- Cibus e Vinitaly- nell'ambito di HORECAVA, che dedica la Hall 13 interamente al padiglione Bellavita. Il trade show ha visto oltre 100 aziende del Food & Beverage italiano, con tanti produttori artigianali affiancati da marchi iconici. In Olanda è presente anche il GAL Meridaunia con una serie di produttori dei Monti Dauni che hanno proposto le numerose eccellenze dell'agroalimentare. Con Meridaunia hanno partecipato Olio Monte Fedele di Bovino, Cantine Juvara di Pietramontecorvino, Birrificio Leone Beer Company di Ascoli Satriano, Consorzio Terre di Biccari, Cantine Kandeia di Candela, Azienda agricola Bio Ricci di Lucera. Il tutto rientra nel progetto di comunità pugliesi a supporto dell'internazionalizzazione dei Monti Dauni, finanziato nell'ambito del POR Puglia - FESR-FSE 2014-2020 Asse III Azione 3.5.



L'olio dei Monti Dauni conquista il mercato dei Paesi Bassi. All'azienda agricola Marseglia il Premio Bellavita Awards 2023

Monti Dauni protagonisti al "Bellavita Expo", il maggior trade-show del Benelux esclusivamente dedicato al meglio dei prodotti enogastronomici Made in Italy. Guidate dal GAL Meridaunia, le aziende agroalimentari presenti ad Amsterdam hanno ottenuto significativi riconoscimenti nell'ambito del concorso internazionale "Bellavista Awards Amsterdam 2023". Ad aggiudicarsi il primo premio come miglior prodotto italiano in assoluto, l'azienda olearia Mario Marseglia di Bovino che con il suo extravergine di oliva prodotto sui Monti Dauni. Premiate anche le aziende BioRicci di Lucera con la sua originale crema di zucca, il Consorzio Terre di Biccari con i rigatoni di farina di grano Cappelli, il birrifico Leone di Ascoli striano con la birra al retrogusto di mela cotogna, e la cantina Juvara di Pietramontecorvino con il suo vino Nero di Troia. Premio speciale anche

alla "Noglia" (un salume tipico di Pietramontecorvino). Diversi riconoscimenti anche al GAL Meridaunia che da sempre punta a valorizzare il territorio e le sue imprese. "Siamo orgogliosi aver portato i Monti Dauni in Olanda" commenta il presidente Pasquale De Vita. "È stata una edizione molto coinvolgente e piena di iniziative, in cui abbiamo rinnovato il nostro impegno per consentire alle aziende presenti di sviluppare e consolidare la loro competitività su questi mercati, dove già possono godere di un appeal sempre maggiore". Il tutto rientra nel progetto di comunità pugliesi a supporto dell'internazionalizzazione dei Monti Dauni, finanziato nell'ambito del POR Puglia - FESR-FSE 2014- 2020 Asse III Azione 3.5.



Il miglior ristorante della puglia si trova sui Monti Dauni: TasteAtlas premia Pepe Zullo. Il plauso del presidente Pasquale De Vita

Fiori di zucca ripieni di caciocavallo dei Monti Dauni. Con questa semplice ricetta, il cuoco contadino di Orsara di Puglia, Pepe Zullo, ha conquistato gli onori della prestigiosa rivista gastronomica TasteAtlas. Il suo ristorante è risultato uno dei migliori dieci d'Italia, il migliore in assoluto in Puglia. "E' uno di quei premi che non ti spetti, solitamente questi riconoscimenti vanno agli chef che propongono ricette complicate, io da sempre ho puntato sulla cucina povera, sulle verdure di campo che in questa nostra Capitanata viene raccolta dai famosi terrazzani. Sono molto soddisfatto perché con Pepe Zullo vince il territorio dei Monti Dauni con il grande lavoro che sta facendo il GAL Meridaunia. Essere premiato per la semplicità, per l'impegno, i sacrifici, per l'amore verso la mia terra è una cosa che mi riempie di gioia. Questo è un premio che viene da lontano. Quarant'anni fa quando iniziavo a lavorare con il mio orticello quasi tutti mi prendevano



per pazzo, oggi i grandi cuochi sono diventati tutti contadini.

Da noi vengono cuochi e aspiranti tali da Giappone, Stati Uniti, da ogni parte del mondo. Ciò che apprezzano maggiormente è l'assoluta rarità di avere a disposizione, in modo naturale e a pochi metri dalle nostre cucine, una quantità e una qualità

più uniche che rare di biodiversità utilizzabile in cucina. Essere premiati con un piatto semplice come i fiori di zucca ripieni di caciocavallo e basilico è fantastico. Come dire, ho conquistato il mondo gastronomico con un fiore di zucca. Una bella soddisfazione". Un grande risultato per tutti i Monti Dauni. "E' l'ennesima conferma - ha spiegato con orgoglio il presidente del GAL Meridaunia, Pasquale De Vita - di come questo territorio sta crescendo e sta diventando sempre più una destinazione turistica importante al pari di altre aree della Puglia- Il sistema Monti Dauni è ormai una garanzia assoluta di eccellenza. Il risultato ottenuto da Pepe Zullo non è altro che la conferma di come i nostri prodotti sono genuini e apprezzati a livello internazionale. Il GAL continuerà nella sua opera di valorizzazione e promozione del territorio e dei suoi prodotti, garanzia di eccellenza.

