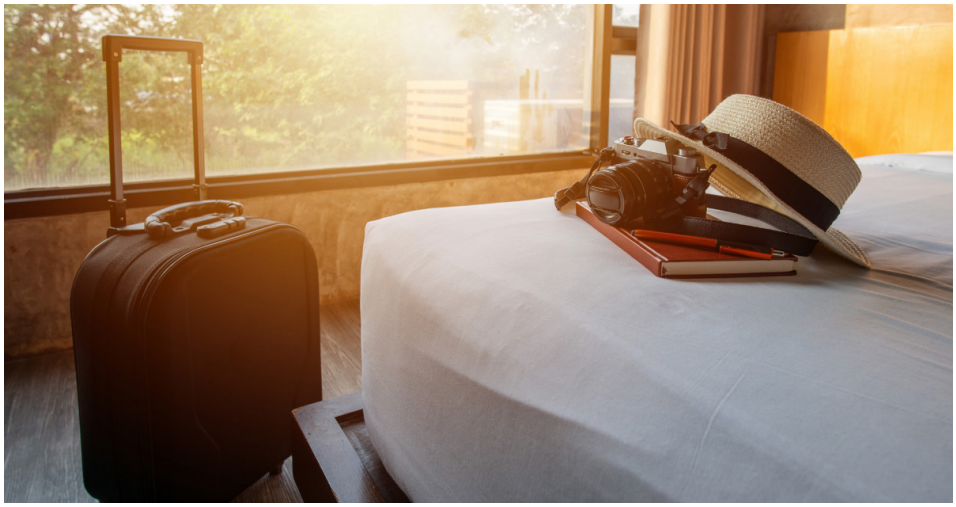
AGENZIA DI SVILUPPO MONTI DAUNI

GAL MERIDAUNIA news

La Newsletter Digitale dei Monti Dauni - Anno III N. 4 - 02 marzo 2023

Piccola Ricettività, dal 16 marzo si riapre il Bando

In risposta alle numerose sollecitazioni dei cittadini dei Monti Dauni, il Gal Meridaunia ha nuovamente riaperto l'Avviso Pubblico Qualificazione e diversificazione funzionale e organizzativa delle imprese turistiche ricettive"- Psr Puglia 2014-2020 - Pal "Monti Dauni" - Azione 1.2 Sostegno alle imprese per attività turistiche ricettive. - Intervento 1.2.1. L'Avviso, le cui condizioni di ammissibilità, criteri di valutazione, beneficiari, finanziamento a fondo perduto, sono le medesime degli avvisi precedenti, resterà aperto dal 13 marzo 2023 dando così la possibilità agli interessati di presentare la propria proposta progettuale. Come nelle precedenti pubblicazioni, l'azione del Gal Meridaunia intende finanziare la realizzazione e l'ampliamento di strutture ricettive non classificate come strutture alberghiere quali affittacamere e case vacanze, Bed and Breakfast" in forma d'impresa e le strutture di albergo diffuso. Nel caso di ampliamento di struttura ricettiva già in essere, il progetto dovrà prevedere necessariamente la creazione di nuove stanze e posti letto, nei termini della normativa di riferimento. Gli interventi devono essere realizzati nei territori dei Comuni aderenti alla Strategia Area Interna Monti Dauni: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Bovino, Candela, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celle di San Vito, Deliceto, Faeto, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia, Panni, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Troia, Casalnuovo Monterotaro, Alberona, Biccari, Carlantino, Casalvecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, Celenza Valfortore, Motta Montecorvino, Pietramontecorvino, Roseto Valfortore, San Marco La Catola, Volturara, Volturino.



COOPERAZIONE

Meridaunia sempre più aperta all'Europa: A Pietramontecorvino il Progetto E-Social

Una delegazione di professionisti proveniente dai vari stati europei ha preso parte a Pietramontecorvino sui Monti Dauni al progetto "E-Social" dove Meridaunia è leader capofila con una partnership di 6 organizzazioni provenienti da Italia, Grecia, Olanda, Cipro e Belgio.

Durante il kickoff meeting del progetto E-Social verranno formate 8 persone arrivate in Puglia dall'Università di Ankara.

"E-Social" è un progetto finanziato dalla Commissione Europea a valere sul programma Erasmus+ ed ha come obiettivo l'incremento dell'imprenditorialità giovanile nel campo del sociale.

Dalla Turchia ai Monti Dauni a scuola di formazione

Si è conclusa a Lucera presso l'Urban Center di Meridaunia la settimana di formazione nel campo della programmazione europea riservata ad 8 dipendenti dell'Università di Ankara che hanno scelto la competenza dei nostri professionisti per apprendere le metodologie del Project Management.

TURISMO

Visit Monti Dauni best practice in Europa

Si è tenuto a Bruxelles, presso gli uffici della Regione Puglia, un evento relativo al Progetto di Cooperazione transnazionale Erasmus + "Grace". Si tratta di un progetto cofinanziato dalla Unione Europea e incentrato sull'implementazione delle competenze digitali nelle piccole imprese creative e culturali.

Meridaunia è stata protagonista della prima giornata dell'evento, invitata dal parternariato di progetto a presentare quella che dallo stesso è stata individuata come una buona pratica in ambito di digitalizzazione dei servizi per le imprese: il sito/app visitmontidauni realizzato da Meridaunia.

La partecipazione all'evento da parte di Meridaunia rientra nella serie di azioni che si stanno svolgendo per il rafforzamento della reputazione del brand Monti Dauni all'interno di quello oramai consolidato a livello internazionale di Puglia.

Inoltre è motivo di orgoglio rilevare che i partner del progetto "Grace" abbiano individuato un'azione di Meridaunia una best practice.

La giornata che ha visto protagonista Meridaunia è iniziata con la presentazione del Progetto del PAL Meridaunia "Servizi Integrati Turistici dei Monti Dauni" PO FESR 2014-2020.e in particolare del website/app visitmontidauni.it ad una ampia platea di stakeholder coinvolti nello sviluppo turistico di aree rurali provenienti da varie parte di Europa (Spagna, Portogallo, Lussemburgo, UK, Romania, Slovacchia, Grecia, etc..).

Si è proseguito con una degustazione di prodotti e pietanze tipiche dei Monti Dauni, al fine di presentare uno dei punti di forza della proposta turistica locale: l'enogastronomia.

Il pomeriggio invece è stato scandito da B2B con Tour operator e Agenti di Viaggio Belgi per la presentazione degli itinerari e delle proposte turistiche dei Monti Dauni.

Saperi e Sapori dei Monti Dauni: La "Noglia" di Pietramontecorvino

È uno dei Borghi più belli d'Italia su cui sventola la Bandiera Arancione del Touring Club, e dove i panorami sono davvero mozzafiato. Siamo a Pietramontecorvino, una delle perle dei Monti Dauni dove la qualità della vita è ancora alta e dove tra le tante peculiarità enogastronomiche spicca un prodotto particolare: la "noglia" o come si dice da queste parti "a nogghie", rigorosamente made in Pietramontecorvino. E' un salume che gode dell'appellativo di nobile perchè prodotto esclusivamente con tutte le parti nobili del maiale. Per la sua preparazione si utilizza carne suina al 100%, proveniente da animali allevati allo stato semibrado, con alimentazione controllata, assenza di mangime integrato o di somministrazione di antibiotici. Le diverse fasi di lavorazione sono interamente manuali: l'insaccatura con budello naturale, la legatura a mano con spago a maglia fine. Una fetta tira l'altra quando si assaggia questo salame dal sapore deciso e dal gusto intenso, tipico di Pietramontecorvino. Per golosi spuntini, con olive dolci e bruschetta di pane.

La scheda

E' il prodotto tipico petraiolo per eccellenza, racchiude nella sua ricetta tutta la tradizione gastronomica locale. Il suo sapore inconfondibile lo rende originale e molto prelibato.

Curiosità
Una corretta affettatura è importante: fette di spessore fine esaltano la fragranza dei salami di grandi dimensioni, mentre per le pezzature di diametro piccolo si consigliano spessori più consistenti.
Ideale per golosi spuntini, con olive dolci e bruschetta di pane.

Verso la De.Co.

Le De.Co. (denominazioni comunali) o De.C.O. (denominazioni comunali di origine) sono certificazioni del settore agroalimentare che hanno la funzione di legare un prodotto o le sue fasi realizzative ad un particolare territorio comunale.
A differenza delle denominazioni protette a livello europeo, le de.co. vengono disciplinate a livello comunale e sono pertanto alla portata di iniziative di valorizzazione locale di prodotti e ricette tipici del territorio. Il Comune di Pietramontecorvino ha avviato l'iter per arrivare all'ottenimento del riconoscimento."Siamo orgogliosi che questo prodotto sapientemente valorizzato dai nostri artigiani è in procinto di ricevere la De.Co.Questo è uno strumento di marketing territoriale, a cui noi attingiamo per valorizzare un prodotto come la "noglia" e ovviamente il nostro borgo".

Grazie a Meridaunia la "noglia" conquista le fiere internazionali

L'ultimo riconoscimento ad Amsterdam, a "Bellavista Expo" dove la "Noglia" di Pietramontecorvino ha conquistato il premio "Awards" come miglior prodotto in assoluto. "Un riconoscimento di cui andare fieri. Orgoglioso - ha detto il presidente di Meridaunia, Pasquale De Vita, di questo tesoro dei Monti Dauni realizzato con carne pura di maiale ottenuta dai pezzi di prosciutto di alta qualità".