

# MERIDAUNIA COMUNICA

on line

La newsletter digitale dei Monti Dauni

## Torna il bando sulla piccola ricettività

*Sarà aperto, per 30 giorni, per i 29 Comuni dell'Area Interna\**

A distanza di oltre due anni dalla prima pubblicazione, in risposta alle numerose sollecitazioni dei cittadini dei Monti Dauni, sarà nuovamente bandito 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, ecc, saranno le medesime degli avvisi precedenti, dal momento della pubblicazione resterà 'aperto' per 30 giorni, 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.

Il GAL Meridaunia darà ampia diffusione, attraverso i suoi canali di comunicazione, dell'avvenuta pubblicazione del bando e delle modalità di accesso al finanziamento.

Per visionare il precedente bando sulla piccola ricettività,  
[http://www.meridaunia.it/jsps/Bandi\\_per\\_i\\_privati.jsp?dettaglio=1608](http://www.meridaunia.it/jsps/Bandi_per_i_privati.jsp?dettaglio=1608)

*\*Gli interventi devono essere realizzati nei territori dei Comuni aderenti alla Strategia Area Interna Monti Dauni: Accadia, 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*





l'Intervista

# STORIE DI SOUTH-WORKING. L'ESPERIENZA DI GABRIELLA: “LAVORO PER MILANO DA BOVINO, E LA SERA PASSEGGIATE NEL BORGO”

*Quello che poteva essere un fenomeno momentaneo legato appunto al subito dopo la fine del lockdown si sta prolungando anche perchè gli esami all'università sono a distanza, il lavoro negli uffici ancora in smart working e dunque che senso ha andare via da casa per tornare in posti dove lavorare/studiare comunque da dentro casa?*

*Il risultato è che i piccoli comuni come quelli dei Monti Dauni si stanno organizzando per il lavoro da remoto.*

*Un esempio? A Bovino abbiamo incontrato Gabriella D'Alessio che ormai dal mese di giugno, subito dopo la riapertura delle regioni, è tornata nel suo paese di origine per continuare a lavorare in smart working.*

## **Gabriella, lavorare per Milano da Bovino. Se lo aspettava?**

“La mia esperienza è proprio questa. L'opportunità è stata quella di poter lasciare Milano per riscoprire questo territorio che amo particolarmente, perché qui sono le mie radici, e rivederlo dopo venti anni è stato fantastico. Lavorare per la mia azienda da una caratteristica casetta del centro storico di Bovino con vista monti è una esperienza che consiglio a molti, almeno a quelli che hanno la possibilità di lavorare da casa”.

## **La sua giornata tipo?**

“Prima di mettermi al computer faccio una ricca colazione all'aria aperta a base di fichi e albicocche, poi tanto lavoro tra pc e telefono, piccola pausa pranzo ed al termine dei miei impegni lavorativi, lunghe passeggiate nel borgo. Qui non c'è bisogno di andare in palestra, i continui dislivelli naturali ti permettono di fare molta ginnastica”.

## **South-working, una manna per il sud?**

“Qualcuno definisce il south working una sorta di rivincita del meridione, quello che è certo è che il lavoro agile, aperto ora a molti, sta ribaltando le classifiche delle città preferite dove vivere e, in futuro, non escludo che possa determinare molto altro”.

## **E' destinato a durare il lavoro agile?**

“Quello che poteva essere un fenomeno momentaneo legato appunto al subito dopo la fine del lockdown si sta prolungando anche perchè gli esami all'università sono a distanza, il lavoro negli uffici ancora in smart working e dunque che senso ha andare via da casa per tornare in posti dove lavorare e studiare comunque da dentro casa?”

foto di Michele Grande



 Le eccellenze dei Monti Dauni

## Sua maestà, l'olio dei Monti Dauni (del Frantoio Ingegno di Deliceto)

L'attività nasce nel 1960 dal nonno Bartolomeo, "frantoiano" a pieno titolo che poi la tramanderà al figlio Mattia e ai nipoti, Bartolomeo e Patrizia, la terza generazione dunque che oggi conduce con impegno e audacia l'azienda di famiglia.

In località "Tremoletto", ad una altitudine di 500 metri sul livello del mare ci sono gli alberi di ulivo, alcuni secolari, che fruttano olive eccellenti della specie coratina ed ogliarola e danno vita ad un olio extravergine unico nel suo gusto, nei profumi e per caratteristiche organolettiche.

L'Antico Frantoio Ingegno possiede strutture nuove, impianti di ultima generazione e tecniche di estrazione innovative grazie alle quali l'azienda produce prodotti di bellezza e di generi alimentari vari, disponibili in punto vendita e sull'e-commerce.

"Ci stiamo preparando per la nuova campagna olearia – spiega Patrizia – quest'anno particolarmente delicata per le vicende legate al Covid 19. In ogni caso la nostra serietà e affidabilità è nota ed è il motivo per il quale abbiamo clienti in tutta Italia e non solo, oltre alla bontà dei prodotti".



? Lo sapevi che

## La finestra dei leoni della Cattedrale di Troia

La Cattedrale di Troia ci narra del burrascoso rapporto tra la città e Federico II.

La città nel '200 era il simbolo della politica guelfa nel sud Italia: le posizioni anti imperiali del borgo contrastavano con le visioni laiche e moderne dell'imperatore Svevo. Nell'estate del 1230 Federico II, accampato con le sue truppe poco lontano da Troia, richiese ai Trojani cibo e vino per i suoi soldati, ma quello che ottenne fu pane duro, cipolle ed aceto. In alcuni versi, attribuiti all'imperatore, la città viene paragonata ad un serpente velenoso e ad una scrofa fangosa, cui promette: "... ritornerò a mietere come erba la tua città". E così fu: nel febbraio 1233 Federico rase al suolo Troia, risparmiando solo le Chiese e le dimore dei suoi sostenitori, bandendo i Trojani guelfi. La finestra dei leoni, sita all'esterno dell'abside della Cattedrale, riassume mirabilmente i sentimenti di Troia nei confronti di Federico, grazie alle sculture di due leoni: quello di sinistra artiglia la testa di un moro (i Saraceni di Lucera), quello di destra schiaccia un serpente (Foggia, sede imperiale).



● I prodotti dei Monti Dauni

## Il "pomodoro a' sole" made in Monti Dauni

Il pomodoro al sole (pomodoro a' sole, nel dialetto dei Monti Dauni) è la varietà tradizionale di pomodoro che si coltiva sulle alture di Panni. È un pomodoro rosso, tondo, polposo e dal sapore dolce.

Per crescere, come si intuisce dal nome, ha bisogno principalmente di sole che ne stimola la maturazione. Infatti il sole accompagna tutte le fasi della crescita degli ortaggi e delle altre coltivazioni.

Le caratteristiche di questo pomodoro sono strettamente legate al modo in cui crescono le piantine. Basse e senza sostegno, a contatto diretto con la terra – argillosa e arida, e ciò imprime ai frutti la consistenza polposa ed il sapore corposo. Caratteristiche rimarcate ancora di più dalla poca acqua di cui necessitano per crescere (di solito si annaffiano la sera, anche una sola volta a settimana).

Le piantine sono messe a dimora a mano a una a una, e anche la raccolta dei pomodori è manuale, in modo da scegliere solo i frutti giunti a piena maturazione.

