

MERIDAUNIA COMUNICA


on line

La newsletter digitale dei Monti Dauni

L'estate infinita dei Monti Dauni

I flussi degli italiani in vacanza continuano, e stanno premiando zone che tradizionalmente restavano fuori dal giro, come i nostri Monti Dauni che anche in questo caldo mese di settembre stanno facendo registrare numeri importanti. Dopo aver sentito i Sindaci, in questo numero abbiamo intervistato gli operatori del settore turistico che in questi mesi hanno lavorato nelle strutture frequentate dai visitatori: la presidente della Pro Loco di Bovino, Maria Rosaria Lombardi, i titolari dell'Agriturismo "Monte Preisi" di Orsara di Puglia e dell'Agriturismo "Avellaneta" di San Marco la Catola e, infine, Felice Cotturelli del ristorante "Il Cenacolo" di Castelnuovo della Daunia. Abbiamo chiesto loro di fare un bilancio e di raccontarci la loro 'estate' dei Monti Dauni



 Parliamone con gli operatori

'Un'estate fantastica'

Maria Rosaria Lombardi, presidente Pro Loco Bovino

“L'impossibilità di viaggiare all'estero ha favorito le aree interne e soprattutto i piccoli borghi. A Bovino solitamente le strutture ricettive si riempivano solo i 15 giorni di agosto, in concomitanza con la festa patronale, quest'anno, invece, sold out già da luglio quando abitualmente la gente preferisce andare al mare. Tanti turisti non solo dalla Puglia, ma anche dal Piemonte, Lombardia e Veneto, in fuga dalle città dove sono stati costretti al lockdown. Dopo anni abbiamo rivisto persone che a Bovino non venivano più. Le case dei nonni riaperte, file di persone all'info-point per chiedere informazioni e richiedere materiale informativo, ristoranti e pizzerie sempre piene. Insomma, un'estate straordinaria che non accenna a finire. Anzi, in questo periodo vanno molto le passeggiate naturalistiche nei boschi e il trekking urbano”.



Massimo Fragassi, Masseria didattica Monte Preisi Orsara di Puglia

“Il boom si è registrato ad agosto, ma tutt'oggi grazie a questa insolita estate settembrina arriva gente durante i fine settimana. Mai come quest'anno tanta gente che è arrivata con la voglia di trascorrere qualche giorno all'aria aperta, nei nostri boschi, sui sentieri del Monte Preisi per raccogliere origano e gustare i prodotti della nostra azienda. Turismo di prossimità, ma anche gli orsaresi che ormai da anni vivono e risiedono nelle grandi città del nord”.



Felice Cotturelli, ristorante Il Cenacolo Castelnuovo della Daunia

“Un'estate fantastica, oltre ogni previsione della vigilia. Anzi, a maggio nessuno di noi credeva all'arrivo dei turisti, invece a Castelnuovo della Daunia come in altri borghi dei Monti Dauni abbiamo assistito ad un nuovo turismo, che se pur di prossimità, ha contribuito a risollevarci la nostra economia. Il futuro è qui, nei borghi, sulle nostre colline, dove si respira aria pura, si mangia bene e la qualità della vita è sicuramente superiore alle grandi città”.



Renato Palmieri, Masseria didattica Avellaneta San Marco La Catola

“L'effetto post covid ha favorito anche chi come noi, costretti ai margini delle aree turistiche della Capitanata, non era abituato a flussi importanti come quelli che si sono registrati in questa anomala estate. Luglio e agosto sono stati due mesi intensi. La gente ha prenotato, ha chiesto principalmente di trascorrere alcuni giorni in un contesto naturale fatto di colline, pascoli, boschi, torrenti e soprattutto in piscina. Turisti, provenienti anche da altre regioni che hanno deciso di venire in vacanza in una Puglia diversa da quella balneare e mondana. Qui da noi hanno scoperto il luogo ideale per rilassarsi. Ora, alla luce di questo, dobbiamo essere tutti bravi a fare di necessità virtù, trasformando questi luoghi dei Monti Dauni in un'occasione di scoperta delle aree interne”.

Ciatò, lo spumante di Castelluccio dei Sauri pronto a conquistare il mondo

C'è una azienda vitivinicola che ha scommesso tutto sulla produzione di spumante metodo classico ottenuto da uve Nero di Troia. È la cantina Ciatò, della famiglia Nota di Castelluccio dei Sauri, meglio conosciuta con il soprannome di "Cocciatosta". I Nota da anni si dedicano all'arte della viticoltura, in principio con il capofamiglia Luigi, poi con i giovani figli Vincenzo, Francesco e Simone che hanno ereditato con passione l'attività iniziata da nonno Vincenzo. Sono quattro gli ettari di vigneto a Nero di Troia, che qui in collina gode di un microclima ideale. Tutta la produzione avviene in maniera artigianale, a mano, seguendo ogni singola bottiglia. Nel 2014 erano 4000 le bottiglie prodotte, oggi la cantina di Castelluccio è arrivata a 12000, quantità destinata a non aumentare per mantenere inalterata la qualità.

Una scommessa vinta, dunque, quella di fare spumante dal vitigno per antonomasia della Capitanata, spumanti che hanno varcato i confini dell'Italia per raggiungere Svizzera e Germania: "Ci siamo riusciti, siamo diventati una realtà. Vogliamo portare il nostro vino ovunque ci siano persone curiose di conoscere il gusto della nostra terra – chiosa Vincenzo Nota – il Nero di Troia è un vitigno dalle incredibili potenzialità, come i Monti Dauni".



FOCUS

Il Nero di Troia è particolare: l'uva viene pigiata con sapienza per ottenere la vinificazione in bianco, che ne richiede tantissima per ottenere il cuore dello spumante.

Per il rosato è un po' più semplice, anche se il tutto avviene in modo lento e soffice.

Due sono gli spumanti prodotti dalla cantina Ciatò: il Re Luigi, pas dosè, vinificato in bianco e dal gusto pieno e avvolgente, è un perfetto connubio tra tradizione e innovazione che inebria il palato con le sue delicate bollicine. Solo la parte migliore del mosto va a comporre la cuvée.

Il Regina Lucia, prodotto invece da uve vinificate in rosato, è uno spumante morbido e avvolgente con un perlage gentile, pieno e persistente. Alla prova dell'olfatto ha profumi garbati di frutta fresca, al gusto risulta tendenzialmente dolce ed è in grado di accontentare anche i palati più esigenti e raffinati come quelli femminili.

Da marzo 2021 la produzione si arricchirà con un altro prodotto: Ciatò, 72 mesi, un rosé da Nero di Troia, una chicca in edizione limitata.

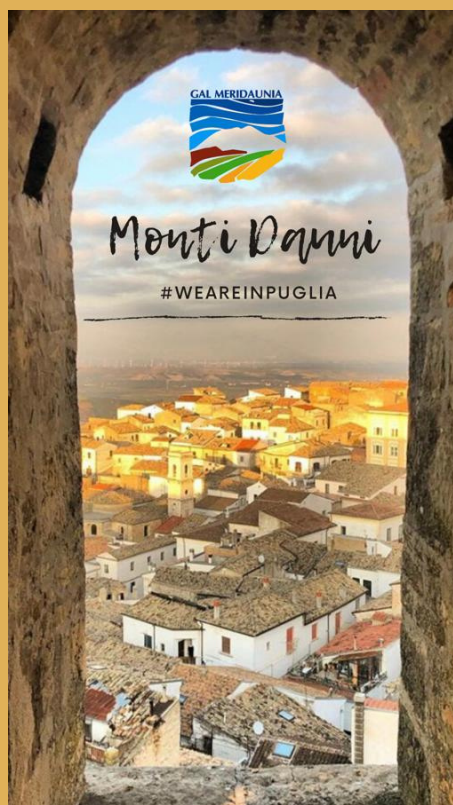
PROROGA BANDO AGRICOLTURA A LUCERA

E' stata disposta la proroga dei termini per la presentazione della Domanda di Sostegno a valere sul bando in oggetto. Il termine di operatività del portale SIAN è fissato alle ore 23,59 del giorno 25/09/2020 (termine finale). Le domande di sostegno rilasciate sul portale SIAN e la relativa documentazione dovranno essere inviate, in forma cartacea e su supporto informatico, al GAL Meridaunia entro il termine di scadenza fissato alle ore 13.00 del 02/10/2020

**BANDO PUBBLICO
AGRICOLTURA E MULTIFUNZIONALITÀ
NEL COMUNE DI LUCERA**

GAL Meridaunia - P.zza Municipio, 2 - 71023 Bovino (FG)
Tel. 0881.912007/966557 - Fax 0881.912921

Meridaunia selezionata per parlare all'Europa dello sviluppo dei Monti Dauni



Il 14 ottobre alle ore 11, all'interno della Settimana delle Regioni e delle Città di Bruxelles, evento nel quale, da quasi 20 anni, ogni anno, si confrontano le migliori politiche di sviluppo territoriale europee, Meridaunia curerà un workshop virtuale nel quale presenterà ai partners il modello di sviluppo territoriale attuato sui Monti Dauni!

Il workshop, della durata di 90 minuti, avrà come tema l'approccio strategico e le soluzioni adeguate al contesto territoriale per progettare, promuovere e attuare politiche di sviluppo locale nelle aree interne.

Particolare attenzione verrà dedicata alle modalità di coinvolgimento delle comunità e degli attori pubblici, con i relativi ruoli e i compiti all'interno del processo di definizione della strategia di sviluppo.

Si presenteranno le buone pratiche ed esperienze finalizzate alla rilevazione dei bisogni utilizzando la metodologia dal basso verso l'alto e dall'alto verso il basso. Mostreremo come costruire una strategia CLLD e, con questa, come accedere ai Fondi Europei.

Moderatori: Angela Maria Loporchio e Laura Mariano Ufficio Comunicazione, Meridaunia.

Relatori: Daniele Borrelli, Direttore, Meridaunia, Italia, Marion Eckardt, Presidente, ELARD, Belgio; Pasquale Orlando, Dirigente, Regione Puglia, Italia.

per iscriverti al workshop:

https://europa.eu/regions-and.../programme/sessions/1410_en

#EURegionsWeek; #EUinmyRegion

Webinar con l'Ordine degli Agronomi

Fino al 20 ottobre 2020, è in pubblicazione il bando per la Trasformazione e Commercializzazione dei prodotti agricoli dei Monti Dauni, azione 2.2.1 del Piano di Azione Locale del GAL Meridaunia. Per avere informazioni sul bando e per relazionarti con i tecnici di Meridaunia, puoi seguire il webinar sulla piattaforma zoom.

Il webinar, organizzato dall'Ordine degli Agronomi e Forestali di Foggia, si terrà mercoledì 23 settembre alle ore 16.

Se sei interessato a partecipare, collegati alla nostra piattaforma webinar cliccando il seguente link:

[https://zoom.us/j/2048258872?](https://zoom.us/j/2048258872?pwd=S1BneDFib2Vhc3ZBSUeVSTRjbFlrUT09)

[pwd=S1BneDFib2Vhc3ZBSUeVSTRjbFlrUT09](https://zoom.us/j/2048258872?pwd=S1BneDFib2Vhc3ZBSUeVSTRjbFlrUT09)

Meeting ID: 204 825 8872