

MERIDAUNIA COMUNICA

on line

La newsletter digitale dei Monti Dauni



Jazz'Out, a Troia, il contest per i giovani che credono nella loro terra

Tra le attività della tre giorni, 29/8/29 e 30 luglio, anche incontri BtoB tra i giovani con idee e voglia di avviare iniziative di sviluppo ed esperti in grado di offrire strumenti per la creazione di imprese innovative in tutti i settori

il 28/29/30 luglio, Jazz'Out fa tappa sui Monti Dauni e coinvolge giovani 18 ai 29 anni che vogliono investire talento e idee per rivoluzionare i propri borghi cominciando dal restituire nuova vita agli edifici storici, trasformandoli in contenitori e incubatori per nuove imprese. Un evento importante che coinvolge Puglia, Molise e Campania insieme, con Fondazione Ampioraggio e Invitalia



La **giornata del 29 luglio** si aprirà con la presentazione degli incentivi di Invitalia, l'Agenzia per lo sviluppo che tramite Jazz'Inn ha già finanziato 200 progetti per circa 40 milioni di euro. Alla presentazione, si affiancheranno **due workshop finalizzati a offrire strumenti per la creazione di imprese innovative in tutti i settori**: uno nel corso del quale saranno illustrati i primi risultati del lavoro che la Regione Puglia sta realizzando nell'ambito dell'elaborazione del Documento di Valorizzazione dei Tratturi; un altro su alcuni strumenti che la Regione Puglia mette in campo per la creazione di imprese innovative attraverso l'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione. Fra questi, Estrazione dei Talenti nel cui ambito ADTM (società foggiana di consulenza alle imprese, finanza agevolata e formazione finanziata), guida C.O.Stru.I.Re, una delle 25 Factory selezionate dall'intervento con il quale la Regione Puglia, attraverso ARTI, finanzia percorsi personalizzati di accompagnamento e accelerazione rivolti a team di aspiranti imprenditori innovativi.

Il progetto nasce dalla Fondazione Ampioraggio, un ecosistema di innovazione nato per fare incontrare Startup e PMI innovative con aziende e amministrazioni pubbliche, attivando processi di innovazione, partecipazione e coinvolgimento, e partner della Factory con capofila ADTM. L'iniziativa gode del patrocinio del Ministero della Cultura e delle Regioni Campania, Molise e Puglia, la partecipazione di autorevoli rappresentanti del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Ministero dello Sviluppo Economico, oltre che la presenza di partner di prestigio tra cui Invitalia, Infratel Italia e W20 - Women 20. Le tre giornate di Troia sono strettamente legate e interconnesse con quanto succederà a Pietrelcina (Benevento) dal 26 al 31 luglio con gli appuntamenti paralleli di Jazz in Campo e Jazz in Galdo.

La tre giorni di Troia ha lo scopo di arrivare a un'intesa tra Regioni Campania, Molise e Puglia per l'elaborazione di una serie di interventi comuni, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza o delle programmazioni di competenza regionale.

Il Consorzio Terre di Biccari e la pasta dei Monti Dauni

Il Consorzio "Terre di Biccari" nasce dall'amore e dall'attaccamento alla propria terra di cinque giovani amici, agricoltori e produttori di grano duro: Antonio Corvelli (presidente del Consorzio), Rossella Incoronato, Maria Antonietta Fantini e Antonio Giansante. Obiettivo comune è sostenere e promuovere la produzione di pasta di alta qualità usando esclusivamente grano duro dei Monti Dauni. Questi quattro ragazzi hanno avviato la produzione di pasta nel 2017 con la semola di grano duro dei propri campi, e finalmente grazie ai fondi del GAL Meridaunia a breve inizieranno a produrre pasta nel loro nuovissimo pastificio artigianale di Biccari.

"Siamo orgogliosi di poter rappresentare il nostro territorio e la nostra filosofia di lavoro. Non vediamo l'ora di inaugurare il nuovo pastificio che finalmente ci consentirà di produrre a casa, rafforzando ancora di più il nostro vero obiettivo, quello di restare nella propria terra e di lavorare in maniera sostenibile. Usiamo esclusivamente il grano duro delle colline bicaresi completamente privo di glifosate, micotossine e residui di agro farmaci, dando vita ad una pasta buonissima in cui si fondono sapore e salubrità. Grazie al GAL Meridaunia continuiamo ad investire sul nostro territorio, impegnando esclusivamente gente del posto.

Diversi i riconoscimenti ottenuti. Il più prestigioso premio è quello ottenuto dal Gambero Rosso con il "Rigatone più buono d'Italia"



VisitMontiDauni

La Puglia che non ti aspetti

I luoghi, le tradizioni, gli itinerari, gli eventi e le idee per un'esperienza di viaggio autentica e completa: nasce VisitMontiDauni, la nuova piattaforma di promozione turistica dei Monti Dauni. Il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta nella suggestiva cornice di Castel di Pietra a Pietramontecorvino, alla presenza dei vertici del GAL Meridaunia che ha realizzato la piattaforma nell'ambito del PAL, di alcuni sindaci del comprensorio e della Regione Puglia, rappresentata dal direttore del dipartimento Turismo, Aldo Patruno.



Un'accattivante veste grafica e nuovi contenuti per VisitMontiDauni che si presenta anche in versione app per mobile device. Il nuovo website contiene le descrizioni dei borghi, dei loro attrattori culturali e naturalistici, informazioni sugli eventi. Inoltre è dotato di un sistema di prenotazione ed acquisto on-line dei servizi di ricettività, ristorazione, guide, esperienze, attività, itinerari e prodotti tipici.

“Un altro passo avanti verso la promozione dei Monti Dauni – spiega il presidente di Meridaunia, **Pasquale De Vita**. La bellezza dei nostri borghi ma anche tutte le caratteristiche, le ricchezze e le opportunità che abbiamo, dobbiamo raccontarle per accattivare quanti più turisti alla ricerca di una Puglia segreta e nascosta. Un portale che non si limita a rispecchiare l'offerta, ma la stimola, grazie alla strutturazione delle modalità di racconto e di presentazione delle attività. Abbiamo voluto svelare la bellezza dei nostri borghi, le ricchezze e l'autenticità dei Monti Dauni a quei visitatori che sono alla ricerca di una Puglia segreta e nascosta”.

Ad illustrare il progetto è stato **Luigi Casoria**, coordinatore Servizi Integrati Turistici del GAL Meridaunia. “VisitMontiDauni è un portale innovativo dove è possibile trovare tutti i servizi relativi all'occorrenza ed è possibile prenotarli: dall'alloggio al ristorante, fino alle esperienze”.

E i Monti Dauni sono ormai una delle destinazioni turistiche della Puglia. “Assolutamente sì” – commenta il direttore del Dipartimento Turismo della Regione, **Aldo Patruno**, che elogia il lavoro del GAL Meridaunia. “VisitMontiDauni è l'ennesima buona pratica di Meridaunia che in questi anni è riuscito a creare una rete di sindaci e associazioni con l'intento di valorizzare questo bellissimo territorio. La promozione e la crescita del turismo sono obiettivi prioritari del GAL. E alla Regione Puglia questo non può che fare piacere. Oggi i turisti vanno alla ricerca di luoghi tranquilli, di spazi, di relax. E sui Monti dauni tutto questo c'è”. Patruno ha poi invitato i sindaci a continuare a fare squadra e presentarsi uniti alle prossime grandi sfide, ad iniziare dal PNRR. “un miliardo di euro solo sul turismo e sulla cultura con il sud che beneficerà del 40% dell'intero investimento che sarà dedicato ai borghi sotto i 5 mila abitanti, e sui Monti Dauni c'è tanto da lavorare. Un'occasione imperdibile per ripartire”.

A Biccari, il “Mercato della Terra”: il cibo buono dei Monti Dauni

Dal 14 agosto, ogni seconda domenica del mese per tutto il 2021 e 2022, la piazza del paese ospiterà le aziende che potranno esporre e vendere i loro prodotti d'eccellenza

Alle falde di Monte Cornacchia si trova Biccari, una delle località più note dei Monti Dauni. Qui, ogni seconda domenica del mese, fino alla fine del 2022, nella centralissima piazza Matteotti si svolgerà il “Mercato della Terra” aperto a tutti i produttori di eccellenze enogastronomiche dei Monti Dauni.

Turisti e appassionati avranno così l'occasione di cogliere ancora di più l'essenza della Puglia autentica, resa possibile dalla grande varietà di prodotti da acquistare. Tra le specialità della zona spiccano formaggi e latticini di razza bovina, ovina e caprina, salumi, legumi come il fagiolo dei Monti Dauni o la lenticchia di Faeto.

Il Mercato della Terra è una rete internazionale di mercati che lavorano in accordo con i principi di Slow Food. I protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo. Vendono ciò che producono e trasformano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti. Sui banchi del Mercato della Terra si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali; rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende. I Mercati della Terra sono luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi -per costruire comunità, creare scambio e fare educazione.

Postazioni gratuite e nessun onere o tassa per i produttori che possono vendere e fare somministrazione (street food). L'unica cosa da fare è compilare il modulo che trovate in allegato da inviare a Slow Food.

In occasione del Mercato saranno promosse anche attività culturali, promozionali, animazioni.

I produttori interessati ad avere uno spazio nel Mercato della Terra devono compilare ed inviare un apposito modulo di partecipazione che si può richiedere via mail a mercatodellaterramontidauni@gmail.com oppure a noi del GAL.



operazione a valere su Fondo FEASR - PSR Puglia 2014-2020
PAL Monti Dauni, Mis. 19.4