

Valmela, a Roma la conferenza finale

“In un territorio come quello dei Monti Dauni l'agricoltura riveste un ruolo fondamentale nell'economia locale e rappresenta uno stimolo per lo sviluppo sociale e produttivo. In questo contesto si inserisce il progetto di valorizzazione della mela Limoncella, “Valmela”, dove il GAL Meridaunia ha svolto un ruolo determinante per recuperare e valorizzare una delle varietà autoctone del nostro territorio”. Lo ha detto il presidente di Meridaunia, Pasquale De Vita, intervenendo al forum finale sul progetto Valmela tenutosi a Roma presso la sede nazionale di Confa-



agricoltura, e al quale hanno partecipato tutti i partner del progetto (GAL Meridaunia, Università degli Studi di Foggia, Dare Puglia, Cassandro Srl, Alimenta Srl, Aretè, Azienda Agricola Calitri, Coop, La Croce-Farascuso, Comune di Orsara di Puglia e Conapo). L'incontro è stato l'occasione per illustrare i risultati del progetto e approfondirne i vari aspetti: le caratteristiche varietali, nonché quelle nutrizionali della mela Limoncella, le principali fitopatie che la colpiscono (come la Carpocapsa o la Ticchiolatura), le strategie per contrastare le principali avversità fungine e l'importanza del monitoraggio fitosanitario sulle colture, la produzione –



realizzata nell'ambito del progetto - di sidri spumantizzati ottenuti da questa varietà di mela, l'impatto economico della produzione della Limoncella nelle aree dei Monti Dauni e i vantaggi economici derivanti dalle innovazioni introdotte nella coltivazione. Incentivare soprattutto i giovani agricoltori a diversificare le produzioni.

Mela Limoncella e melicoltura sostenibile nelle aree rurali dei Monti Dauni

Lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura è un volano di crescita per le aree interne, cui contribuisce la valorizzazione di colture tradizionali dotate di rusticità, bassa richiesta di input, tolleranza agli stress e tipicità dei prodotti. Il progetto VALMELA, finanziato dalla Regione Puglia con il PSR 2014/20 S.M. 16.2, è focalizzato sulla melicoltura nei Monti Dauni meridionali.

Qui la mela Limoncella è un prodotto tipico; vi si affiancano altre varietà come Limoncella rossa, Sergente e Gelata. Questi meli, rispetto a una cultivar leader come la Golden Delicious, risultano fisiologicamente più adatti all'ambiente e i frutti rivelano plus nutrizionali per ricchezza in polifenoli, vitamina C e attività antiossidante.

La mela Limoncella ha profilo aromatico distinto da altre cultivar e molecole volatili più persistenti, con vantaggio sensoriale. Il frutto è ben conservabile in fruttai e in cella frigorifera e mantiene le sue proprietà meglio, o al pari, di cultivar importanti.

Limoncella si presta alla trasformazione. Ottimizzando le condizioni di processo si ottengono chips disidratate



ben conservabili, anche a temperatura ambiente, e sidri frizzanti, rifermentati con metodo Champenoise (in bottiglia) o Charmat (in autoclave), differenti per effervescenza, sapidità, gusto e armonia. Il metodo Charmat preserva meglio le caratteristiche iniziali della mela.

Nella coltivazione, per garantire il buon peso del frutto e il ritorno a fiore va limitato il carico produttivo diradando i fiori (irrorando prodotti biologici) o i frutticini. Principale malattia, controllabile con prodotti biologici, è la ticchiolatura, che dà macchie scure su foglie e frutti. Su questi si riscontra anche una fitopatia che necrotizza i tessuti peri-calicini. La corteccia dell'albero

può avere necrosi da miceti dei generi *Cylindrocarpon* e *Botryosphaeria*. L'insetto dannoso è la carpocapsa: le larve penetrano nei frutti provocando fori e cascole. Monitorando il volo degli adulti con trappole attivate dal p.a. del feromone femminile si individua il momento ottimale per il controllo, attuabile con *Bacillus thuringiensis* e con la distrazione sessuale che introduce molti dispensatori di feromone femminile per attrarre i maschi e limitare gli accoppiamenti.



de Palma L., Baiano A., Derossi A., Germi-nara G.S., Lops F., Dip. DAFNE, Università di Foggia

E-Coop, Meridaunia in Spagna

Si è svolto a Sueca, in Spagna, l'incontro transnazionale del progetto E-Coop con il GAL Meridaunia ancora una volta protagonista. "Abbiamo discusso delle fasi future dell'iniziativa - ha spiegato Angela Loporchio, responsabile del progetto - e abbiamo avuto l'opportunità di visitare la scuola speciale "Miguel Burgera" di Ribeira Baixa. Questa è una scuola che è stata sottoposta a un significativo intervento di efficienza energetica ed è presente come una delle nostre buone pratiche nella Guida di prossima pubblicazione su Le

Cooperative energetiche nei processi di transizione energetica. La guida sarà presto disponibile online in inglese, italiano, slovacco, austriaco e spagnolo. Una guida ricca di spunti preziosi sulla partecipazione individuale e sull'impegno nei processi di transizione energetica nelle aree rurali". Visitate il sito web all'indirizzo <https://ecooptran->



Meridaunia in Spagna per educare i ragazzi a uno stile di vita sano e sostenibile.

Meridaunia sempre più europea. Presso la scuola Ribamar di Siviglia, si è tenuto il training del progetto "8 Ways to Eat to Save the Planet": "8 Modi di Mangiare e Salvare il Pianeta". Il progetto, mirato allo sviluppo di metodologie innovative per educare i giovani a uno stile di vita sano e sostenibile, ha visto la partecipazione attiva di docenti e studenti, coordinati dalla scuola ospitante

Ribamar. Durante il training, sono state messe in pratica tecniche d'improvvisazione teatrale e altre metodologie pedagogiche sviluppate nel corso del progetto, al fine di avvicinare gli studenti alle tematiche dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Meridaunia ha contribuito attivamente, esponendo i risultati del progetto Theatre Plays, coordinando le rappresen-



tazioni teatrali degli studenti su otto cibi impattanti per il pianeta.

I Monti Dauni sempre più ricchi di certificazioni: Casalnuovo Monterotaro Città dell'Olio

Casalnuovo Monterotaro è entrato a far parte dell'Associazione nazionale Città dell'Olio. La cerimonia di consegna della bandiera che sancisce l'ingresso nell'associazione si è svolta alla presenza del sindaco Pasquale Codianni, del presidente di Meridaunia, Pasquale De Vita e dei vertici regionali dell'associazione. Un territorio voca-



to all'olivicoltura, la presenza di un crescente numero di giovani olivicoltori e la volontà di valorizzare il territorio comunale nel suo complesso, grazie anche all'olivicoltura. A testimoniare la crescita di questo settore basta guardare i dati di produzione relativi all'attività dei diversi frantoi presenti a Casalnuovo.



Eco.For.Act. contratto di Foresta dei Monti Dauni. A Biccari il forum finale

“I boschi e le foreste sono elementi essenziali per la vita dei Monti Dauni”. In sintesi è quanto emerso dall’ultimo incontro del progetto Eco.For.Act. tenutosi oggi a Biccari. Il progetto, attraverso il trasferimento della ricerca nel settore forestale sulla valorizzazione dei servizi ecosistemici, sviluppa opportunità di lavoro e attività multifun-



zionali come forma di integrazione al reddito derivante dall’attività forestale. Il progetto ha visto il coinvolgimento anche del GAL Meridaunia, oggi rappresentato dalla dott.ssa Adriana Natale. Sei i tavoli di lavoro che hanno fatto emergere le pratiche, i processi e le tecnologie per valorizzare i servizi ecosistemici delle foreste dei Monti Dauni nel contratto di Foresta. “La foresta che sogna”; “la foresta che cura”; “la foresta che accoglie”; “la foresta che produce”; “la foresta che informa”; e “la foresta che insegna”.

Meridaunia alla Settimana Identitaria di Pietramoncorvino

Il presidente di Meridaunia, Pasquale De Vita, ha partecipato al convegno “I Paesaggi Rurali Storici: uno strumento per sostenere il ruolo dell’agricoltore come custode del paesaggio”. “I Monti Dauni si trovano in un contesto paesaggistico di grande bellezza, ricco di boschi percorsi da una rete sentieristica, ideale per gli appassionati di escursionismo, ma nello stesso tempo attraversato da paesaggi agricoli che cambiano nel giro di pochi chilometri.

Il momento è dettato dalla globalizzazione e dai cambiamenti climatici. Un paesaggio che deve fare i conti con il clima. 220 mila ettari, 170 mila coltivati, 7000 coltivati a oliveto, 1000 a vigneto. Un mosaico straordinario”.

