

UPI PUGLIA PER IL RILANCIO DELLE PROVINCE, PER LO SVILUPPO E LA PROMOZIONE TERRITORIALE, PER LA COMPETITIVITÀ E L'INNOVAZIONE DELLE VOCAZIONI E DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI

Sviluppo congiunto di processi e prodotti innovativi basati sulla tradizione lattiero-casearia locale e pertinente all'allevamento dei ruminanti e ai settori agroalimentari pertinenti

Joint development of innovative processes and products based on local dairy and meat tradition pertaining to ruminant farming and relevant agri-food sectors

Il **settore agroalimentare**, tra i più regolamentati e protetti nell'UE, assume oggi notevole importanza economica e sociale per lo sviluppo dei territori italiani ed europei, con implicazioni significative per la sostenibilità quali il soddisfacimento dei bisogni umani, il sostegno all'occupazione e alla crescita economica e il suo impatto sull'ambiente naturale. All'interno di tale settore, l'agricoltura dei ruminanti (ovini, caprini e bovini) si può considerare fondamentale per la generazione di reddito, per l'approvvigionamento di cibo e per l'emancipazione dei mezzi di sussistenza rurali nelle aree mediterranee, specialmente nelle regioni montuose e marginali, come la Grecia e l'Italia che, per le caratteristiche geografiche, geomorfologiche e climatiche particolarmente favorevoli, guardano all'agricoltura dei ruminanti come un settore zootecnico vitale, il cui potenziale non è pienamente sfruttato. I sistemi mediterranei di produzione di ruminanti producono un'ampia varietà di prodotti tipici che potrebbero essere valorizzati sui mercati locali, regionali o esteri, se adeguatamente identificati e commercializzati, rappresentando un'alternativa nell'economia rurale e un modo per alleviare la disoccupazione e la povertà rurali. Da quel potenziale si auspicano benefici economici, ambientali e sociali, anche in termini di attrattività dei territori, già mete di turisti europei e internazionali, sempre più desiderosi di trascorrere in questi luoghi le loro vacanze, di apprezzare l'enogastronomia, espressione di eccellenza della "dieta mediterranea", fatta di piatti sani e genuini che si arricchiscono di una suggestiva cornice storico-culturale che caratterizza tutti i territori delle province pugliesi.

In questa ottica, si colloca il progetto **"MeDInno - Sviluppo congiunto di processi e prodotti innovativi basati sulla tradizione locale di prodotti lattiero-caseari e carne derivanti da allevamento di ruminanti"**, finanziato dal **Programma di Cooperazione Territoriale Europea Interreg V-A Grecia-Italia 2014-2020**, finalizzato a sostenere il forte legame tra filiera alimentare, territorio e comunità e dunque **promuovere nuovi modelli di produzione dei derivati da latte e da carne da commercializzare sui mercati nazionali e internazionali**.

MeDInno, infatti, si propone di sostenere le micro e piccole imprese agroalimentari attraverso lo sviluppo di processi e prodotti innovativi basati sulla tradizione locale del latte e della carne dell'area del Programma, contribuendo alla sua crescita intelligente, sostenibile e inclusiva: tra le sue finalità principali MeDInno vuole esaminare i parametri chiave della produzione e del

marketing dei ruminanti e facilitare lo sviluppo di un settore innovativo per la carne e il formaggio, attraverso il trasferimento delle conoscenze, la standardizzazione e la certificazione dei prodotti locali esistenti, lo sviluppo di nuovi prodotti e la creazione di cluster.

Attuato in cooperazione da due partner greci, la **Regione dell'Epìro** e l'**Associazione allevatori della transumanza dell'Epìro**, e da tre partner italiani, **Confagricoltura Bari**, **Camera di Commercio di Foggia** e l'**Unione Regionale delle Province Pugliesi-UPI Puglia**, partner protagonista da sempre impegnata nella promozione, nel rilancio e nel consolidamento delle attività delle province pugliesi. Tra i suoi compiti per lo sviluppo progettuale, la promozione delle vocazioni territoriali, tra le quali si annoverano i prodotti tipici dell'enogastronomia, e la diffusione di innovazioni che determinano il benessere e l'attrattività degli stessi territori pugliesi.

Fondamentale la collaborazione sul territorio pugliese degli **istituti scolastici alberghieri**, impegnati nella realizzazione di videoproiezioni e piatti inediti presso alcune bellezze caratteristiche dei territori e in sinergia con gli enti di promozione del turismo locale (es. Pro Loco): ad essere coinvolti **l'IISS "Perrone" di Castellaneta (TA) con lezioni e showcooking nel Castello di Palagianello**, **l'IPSSEOA "Mediterraneo" di Pulsano (TA) e Maruggio (TA) ospitato nel Castello di Pulsano**, **l'IISS POLO TECNICO MEDITERRANEO "A. Moro" di Santa Cesarea Terme** con l'utilizzo di una **masseria tra Vignacastri e Cerfignano (LE)** e **l'IPSSEOA "Perotti" di Bari**. Senza dimenticare lo **chef ed agronomo Massimo Vaglio** per la preziosa collaborazione nella stesura del disciplinare e per la valorizzazione dei prodotti tipici, nonché la **"LIQUORERIA ESSENTIAE" di Torre San Giovanni** per gli **abbinamenti formaggi, digestivi e decotti**.

Ufficio Stampa Progetto "MeDInno"
cell. 328/4817943

Dott. Francesco Russo



