18 NOVEMBRE 2020

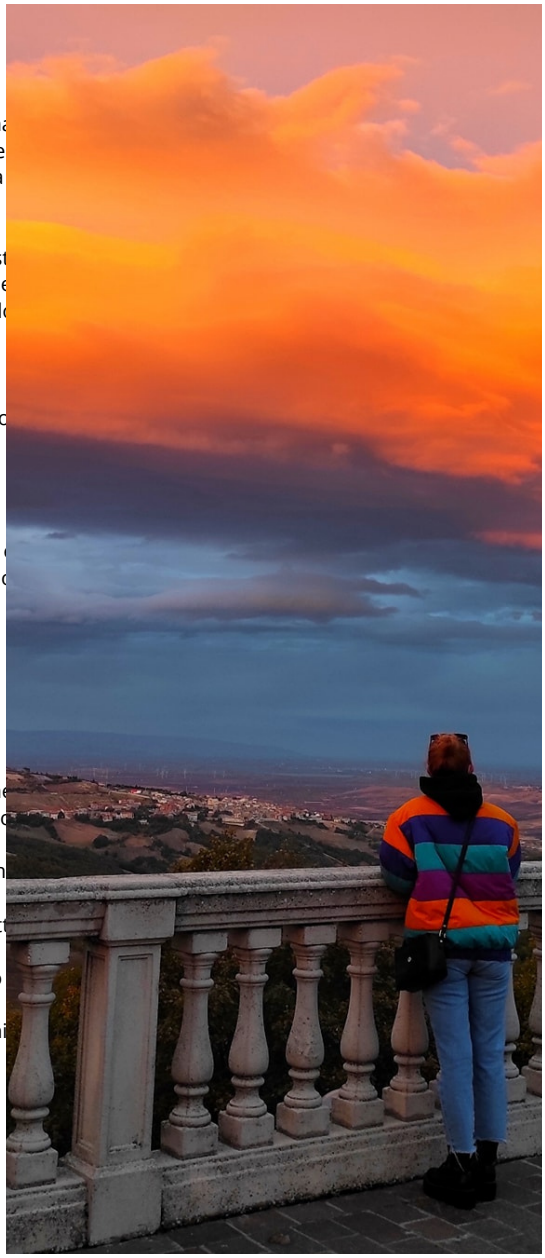
NUMERO 21

MERIDAUNIA COMUNICA on line

La newsletter digitale dei Monti Dauni

Chiudi tutto e vieni a vivere sui Monti Dauni

Decidi di vivere questo tempo così difficile e particolare in luoghi sicuri, accorglienti e con uno stile di vita slow



Nessuno se lo sarebbe aspettato e nessuno lo avrebbe voluto, ma purtroppo è qui, una pandemia in piena regola nella quale siamo immersi fino al collo. Forse questa è la fase più dura, o forse il peggio deve ancora arrivare. Quello che è sicuro è che finirà, non sappiamo quando e come, ma finirà. E quando succederà ci ritroveremo cambiati, forse in meglio, oppure no, ma diversi. Nuove persone con un modo nuovo di approcciarci alla vita di relazionarci tra noi e con l'ambiente che viviamo, con gli spazi che occupiamo e le cose che facciamo.

Ma fino a quel momento, ci tocca, inevitabilmente passare attraverso quest tunnel che all'ingresso porta la scritta' Stai entrando nel Covid-19' e alla fine 'Bentornati alla vita normale'. Questo passaggio lo potremmo fare cercando di vedere dove si nasconde l'opportunità, il vantaggio, l'aspetto positivo, quello che ad una prima lettura di questo tempo sembra totalmente mancare. Eppure c'è. Anzi ce ne sono. E non è poi così brutto dirselo.

'Il bello di una pandemia' è strano scriverlo, è difficile leggerlo. Inopportuno e fuoriluogo pensarci. Ma c'è.

C'è la possibilità di ripensare alla propria vita, al modo di gestire la quotidianità, agli spazi e al tempo, al lavoro e alle mancanze che un determinato modo di vivere si porta appresso. Mancanze della percezione della bellezza e delle serenità della vita, con le sue relazioni umane vissute e non solo sfiorate, le parole con il vicino di casa al quale chiedi se ha bisogno di qualcosa e sai che c'è se dovessi avere tu bisogno di qualcosa, il tempo per guardare un tramonto da un terrazzino di una casa in montagna, lo spazio per goderti angoli di natura con tutte le cose che si porta appresso, gli odori, le sensazioni di fresco sulle mani e sul viso, i colori gestiti dalle stagioni e dai giorni che avanzano. Quella stessa natura che regola la presenza di frutta, verdura e tutto ciò che porti a tavola che ti piace e ti fa bene. E che ti mancava. Quel mangiare sano. Ti mancava o forse non ti poteva mancare perché l'hai mai avuto. Tra tutto quello che non avevi e che in un nuovo modo di vivere puoi avere o ritrovare è l'esperienza del silenzio quello stato di cose in cui c'è assenza di rumore, qualsiasi rumore, tranne quello della natura, dell'incedere della vita quotidiana e dei tuoi pensieri che finalmente riesci a sentire. E quanto ti mancavano anche quelli!

Natura, gente, mangiar sano, cura per se stessi e qualità della vita sono tutte mancanze che trovano risposte nel modello di vita e di quotidianità dei Monti Dauni, in questi 30 borghi, piccoli e graziosi, che in questo momento storico ti danno l'opportunità, e diciamolo, la fortuna di attraversare quel tunnel in maniera meno traumatica, più gentile, insomma limitando i danni. Se hai la possibilità di lavorare dove vuoi, prendere il tuo pc, chiudi tutti e vieni a vivere sui Monti Dauni.

Per info e supporto, rivolgersi al GAL Meridaunia 0881.966557 - info@meridaunia.it

(foto di Ennio Mascia)

L'intervista

Il sindaco di Deliceto, Pasquale Bizzarro: 'Ecco le grandi sfide che attendono i Monti Dauni'

Deliceto è uno dei 29 comuni dell'Area GAL Meridaunia tra i più popolosi e redditizi. Situato sul versante sud dei Monti Dauni, da poco più di un anno è guidato dal sindaco Pasquale Bizzarro

Sindaco, quali sono le prossime grandi sfide per il rilancio dei Monti Dauni?
"Intanto dobbiamo tornare a fare tutti sistema, ritrovare quella coesione territoriale che negli anni scorsi avevano proiettato i Monti Dauni verso un forte rilancio. Poi i vari appuntamenti elettorali hanno rallentato l'azione amministrativa dei sindaci che non riescono ancora ad uscire da questo stallo. Ovviamente, il resto lo ha fatto l'emergenza sanitaria con la quale ogni giorno siamo costretti a combattere. Un brutto periodo. Tornando alle azioni per rilanciare il territorio, penso che bisognerà ripartire da Aree Interne, la strategia nazionale che sui Monti Dauni ha ricevuto il massimo finanziamento. Abbiamo tante opportunità da non dilapidare".

Entrando più nello specifico?
"Vede, noi sui Monti Dauni abbiamo vissuto due momenti storici: con il PIT n. 10 del 2005 che ha dirottato 110 milioni di euro destinati ai diversi comuni, e la Strategia Aree Interne. A Deliceto, con il Pit, per esempio, abbiamo realizzato l'acquedotto rurale portando per la prima volta l'acqua nelle campagne. Altri comuni hanno investito su altre opere comunque vitali. La stessa cosa dobbiamo fare con la SNAI. E poi non dimentichiamoci che la nuova programmazione è già alle porte. Ecco, se proprio dovessi scegliere, partirei dal completamento della Strada Regionale 1, la famosa pedesubappenninica, un'arteria fondamentale per l'interconnessione interna e per velocizzare il traffico viario tra il Tirreno e l'Adriatico, collegando il casello dell'Autostrada A16 di Candela con quello della A14 di Poggio Imperiale. Ma purtroppo dopo più di trent'anni siamo fermi ancora alla fase progettuale in questi giorni finanziata dal CIS Capitanata. Non vorrei attendere altri trent'anni".

Come si frena lo spopolamento?
"Lo spopolamento si ferma principalmente con il lavoro. Tutti insieme dobbiamo cercare di attrarre investimenti. Un paio di grandi progetti capaci di dare lavoro ai nostri giovani ed evitare che vadano via. E poi c'è il turismo, ma non limitandoci a feste e sagre paesane: occorre creare un vero e proprio brand Monti Dauni".

Il rapporto con il GAL?
"Ottimo. Il GAL per i comuni è strategico, è la nostra guida, può fare da trait d'union tra i vari soggetti istituzionali grazie alle sue molteplici professionalità".

L'intervista

De Vita, presidente GAL Meridaunia: 'Riconnettere i Monti Dauni per frenare lo spopolamento'

Lo smart working, la crescita del numero di persone, spesso giovani, che tornano a intraprendere professioni abbandonate, la riscoperta del senso di comunità, l'attrattiva rappresentata dai nostri piccoli borghi, la riscoperta delle botteghe artigianali come luogo di socializzazione. Sono solo alcune delle nuove sfide che attendono le aree montane del nostro Paese, e dove i Monti Dauni trovano la giusta collocazione per ricostruire un tessuto sociale in zone che per anni sono state abbandonate o dimenticate. Il GAL Meridaunia ci crede e si pone come locomotiva del nuovo sviluppo economico. "Ma non basta – afferma il presidente Pasquale De Vita - , perché chi decide di restare o tornare a popolare i borghi dell'appennino, ha bisogno di essere sostenuto da una rivoluzione digitale in grado di coinvolgere tutti i soggetti erogatori di servizi, dalla pubblica amministrazione alle aziende private".

Pasquale De Vita

La ricetta

I sapori dell'autunno sui Monti Dauni

Lo chef Paolo Laskavij del ristorante 'Il Cortiletto' situato nel cuore di Lucera, ci propone un piatto originale che va ad esaltare i colori e i sapori dell'autunno dei Monti Dauni.

Paolo Laskavij

Preparazione di base

Una tartare di controfiletto di vitello di 150 grammi, vellutata di zucca, funghi cardoncelli scottati in padella, 60 grammi di castagne lesse e poi arrostite, rucola, cacio ricotta e mollica di pane tostata

Procedimento

Riporre la vellutata di zucca sul fondo del piatto ed adagiare la rucola. Con un coppa pasta tondo preparare sulla rucola la tartare. Adagiare i funghi scottati, le castagne ed infine grattugiare finemente il cacio ricotta. Completare con la mollica di pane intorno al bordo del piatto irrorando con un filo di olio extravergine di Coratina.

La tartarre

La preparazione

Gli uffici del GAL Meridaunia, nel totale rispetto delle restrizioni indicate nell'ultimo DPCM e nel rispetto delle norme anticovid da applicare ai luoghi di lavoro, anche in questo periodo assicurano lo svolgimento delle attività legate all'attuazione del Piano di Azione Locale a valere sul PSR 2016-2020. Sono, al momento, sospese le attività che implicano un trasferimento del personale in altri luoghi diversi dalla sede operativa mentre l'attività di front office, ovvero l'accesso dell'utenza per qualsiasi motivo, è consentita dietro prenotazione.
Lo staff di Meridaunia, come sempre, è a completa disposizione, attraverso i consueti canali (mail, telefono, social) per dare informazioni alle nostre comunità locali.

Ricordiamo i nostri contatti:
www.meridaunia.it
telefono: 0881.966557 - 912007
mail: info@meridaunia.it
FB: GAL Meridaunia; Visit Monti Dauni
IG: @montidauni
Youtube : GAL Meridaunia

L'azienda

Che bontà i prodotti dell'azienda Di Taranto di Ascoli Satriano!

L'Azienda agricola Di Taranto nasce alla fine degli anni quaranta in agro di Ascoli Satriano, dal 2009 è un'azienda biologica e da marzo 2011 un'azienda che trasforma i suoi prodotti (principalmente farina e olio) in taralli.
Il punto di forza dei suoi prodotti sono le materie prime prodotte direttamente dall'azienda escluse alcune spezie (sesamo, peperoncino, ecc.): sono estremamente genuine e non vengono usati conservanti, coloranti, esaltatori di sapidità, ecc.; viene principalmente utilizzata farina di grano tenero di tipo 00 o 01, olio extravergine di oliva (in maniera esclusiva) e spezie per insaporire.
Insomma, un prodotto tradizionale, genuino e fatto con passione.
Oltre ai taralli che sono il prodotto di punta, l'azienda produce anche BISCOTTI DA LATTE, TARALLI AL VINO, BISCOTTI AL VINO, AMARETTI, CANTUCCINI, MOSTACCIUOLI, ROSE DEL DESERTO, CARTELLATE, COLOMBE E PANETTONI

info: Az. Agricola Di Taranto, Ascoli Satriano (FG), www.taralliadt.it

L'antica ricetta

I taralli tradizionali del nostro territorio sono i cosiddetti "scaldatelli" pugliesi, chiamati così perché necessitano di una veloce immersione in acqua bollente prima di essere infornati. Anticamente dovevano essere di forma sferica perché dopo tale procedura venivano inanellati per la fase di asciugatura alle canne pianta un tempo assai diffusa lungo gli argini dei ruscelli di queste zone.
Una volta asciugati si sfilavano dalle canne e si infornavano. La tradizione voleva che una volta sfornati venissero ammassati in ceste di vimini foderate da stoffe di cotone.
Gli stessi panni servivano da copertura per qualche ora onde contenere il calore in modo che qualche residuo di umidità evaporasse e poi si pulivano uno ad uno perché nei vecchi forni a legna o paglia venivano adagiati sulla pietra e poteva una volta cotti aderire nella parte di contatto con la pietra piccoli residui di briciole carbonizzate.

Lo sapevi che....

I Monti Dauni sono una terra ricca di risorse e di primati: qui si trova la vetta più alta della Puglia, il Monte Cornacchia (m. 1151); qui si trovano i paesi con la massima altitudine, Faeto (m. 840 s.l.m.) e Monteleone di Puglia (m.850 s.l.m.).

Panoramica di Faeto, foto di Ennio Mascia

L'iniziativa

Chi si vuole 'internazionalizzare'?

Sei un produttore dei Monti Dauni? Sei interessato a vendere all'estero i tuoi prodotti e vuoi imparare come si fa e quali sono gli strumenti giusti per avere successo?
Meridaunia, in collaborazione con Unioncamere Puglia propone un percorso formativo gratuito, composto da 4 moduli on line, a partire dal 23 novembre fino al 22 gennaio 2021.

Per info sul corso e per iscriversi
http://www.meridaunia.it/jsps/News.jsp?dettaglio=1929

L'iniziativa è a valere del Progetto "ComunitàPugliesinelMondo a sostegno dell'internazionalizzazione dei MontiDauni", a valere sull' Azione 3.5 del POR Puglia FESR/FSE 2014-2020

(*nel prossimo numero dell anostra newsletter, maggiori dettagli)*

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