

Prodotti tipici, vetrina in Svezia

Il Gal «Luoghi del mito» offre un'opportunità agli imprenditori di sei Comuni

ANGELO LORETO

● La Puglia sbarca in Svezia e lo fa con il progetto di cooperazione internazionale «La Rete Internazionale degli Show Rooms nelle Aree Rurali». Capofila del progetto che si svolgerà a Stoccolma oggi e domani è il «Gal Luoghi del Mito» che comprende i Comuni di Castellaneta, Ginosa, Laterza, Mottola, Palagianello e Palagiano. Il progetto, cofinanziato dall'Unione Europea, dallo Stato e dalla Regione Puglia nell'ambito del programma di iniziativa Comunitaria Leader, può contare su un partenariato formato dagli altri due gruppi di azione locale italiani, il Gal Alto Salento ed il Gal Terre del Primitivo e da un gruppo di azione locale svedese, il Gal Sjuhärad. L'iniziativa prevede la realizzazione di una rete di luoghi di incontro internazionali, per la divulgazione e l'incontro delle culture rurali, dei loro prodotti e dei mestieri, instaurando una forma di collaborazione transnazionale che, attraverso l'organizzazione di circuiti locali e internazionali di promozione

territoriale collegata alla produzioni locali tipiche, favorisce la partecipazione attiva e l'organizzazione in rete degli operatori locali. Tra gli obiettivi del progetto non vi è soltanto lo sviluppo delle capacità commerciali delle aziende agroalimentari operanti nelle aree leader coinvolte, ma anche l'approfondimento e la trasmissione delle conoscenze delle potenzialità territoriali. Si mira ad attuare una serie di attività di promozione e valorizzazione della qualità dei territori rurali, per renderli maggiormente visibili ed apprezzabili al turismo nazionale ed internazionale. Le azioni previste riguardano la promozione di tutti gli elementi di caratterizzazione delle nostre terre, a partire dai prodotti tipici di qualità. La delegazione Gal Luoghi del Mito è composta dal



presidente Paolo Nigro, dal direttore Daniel Dal Corso, dall'animatrice Feliciano Punzi, con i tre chef Domenico Maggi, Corrado De Virgilio, Francesco Paolo De Nicolo e alla sommelier professionista Filomena Mangini.

