



Lo sviluppo è oggi soprattutto una questione di relazioni, per la provincia di Foggia e per le sue aree interne, maggiormente interessate al rischio della desertificazione. Tanto sentenziò il Formez, sul finire degli anni Novanta, in uno studio commissionatogli dall'Amministrazione Provinciale allora guidata da Antonio Pellegrino. Fu l'indicazione strategica che disegnò la prospettiva del Patto delle 4 Province, che qualche anno dopo avrebbe portato lo stesso Pellegrino, assieme ai suoi colleghi di Campobasso, Benevento ed Avellino, a sottoscrivere una storia intesa inter-istituzionale.

Quell'ambiziosa prospettiva non mise le ali, soprattutto perché non adeguatamente sostenuta dalla politica, e fu un peccato in modo particolare per le aree interne dell'Appennino, che nel quadrante territoriale indicato dal Formez venivano a riconquistare una posizione centrale, nevralgica.

Da allora ad oggi, comunque, assai poco è cambiato: per rompere l'isolamento ed esorcizzare il pericolo sempre più incombente dello svuotamento demografico, i Monti Dauni devono tessere un nuovo sistema di relazioni, prospettiva assai meno remota di quanto non sembri, in un'epoca in cui le strade materiali (e dissestate) delle zone collinari possono essere efficacemente integrate da quelle immateriali della rete.

Data questa premessa, si capisce come possa rappresentare l'inizio di una inversione di tendenza l'intesa raggiunta tra il GAL Meridaunia e il GAL inglese EPIP (East Peak Innovation Partnership) e tra i loro rappresentanti istituzionali, i presidenti Alberto Casoria e Martin Brancfort.

Prima della stretta di mano che ha simbolicamente suggellato l'accordo di collaborazione i due gruppi di azione locale erano stati impegnati in due intense due giornate di lavoro nel territorio dell'East Peak, a sud est della regione dello Yorkshire, nell'Inghilterra centrale. Incontri di lavoro e di approfondimento, momenti di riflessione comune e di scambio reciproco di esperienze che si sono conclusi con la firma dell'accordo di cooperazione relativo al progetto transnazionale ECI "European Country INN" ovvero le Locande

d'Europa, un'iniziativa finanziata dal Fondo FEASR - PSR Regione Puglia (Asse IV, Mis. 421) che vede Meridaunia quale soggetto capofila di un ampio partenariato nel quale rientrano molti GAL pugliesi, insieme a gruppi sardi e abruzzesi, oltre che di aree rurali europee della Romania, della Svezia ed ora anche Inghilterra. Un bel colpo, quello messo a segno dal gruppo guidato da Casoria, che sembra incarnare al meglio la filosofia della nuova dimensione dello sviluppo, quale relazione, indicata dal Formez.

“Sono estremamente soddisfatto dell'ingresso di EPIP nel partenariato di ECI - ha detto Casoria commentando l'esito della due giorni in terra britannica- non solo perché così il progetto Locande si fregia di un partner con una consolidata esperienza in materia di sviluppo rurale e promozione del tessuto economico locale, ma soprattutto perché gli amici del GAL EPIP, Martin, Karen, Steven e tutti gli altri sono persone serie, di grande professionalità, che condividono con noi l'importanza di cooperare per dare vita ad esperienze di successo e sostenibili nel tempo, nell'interesse delle nostre comunità locali”. Oltre al momento ufficiale della firma, la missione nello Yorkshire è stata l'occasione per conoscere da vicino la realtà economica del territorio del GAL inglese attraverso le aziende locali che hanno saputo diversificare le loro attività agricole attivando nuove forme di reddito: un'azienda di allevamento di pecore che, a fronte di un profitto molto basso, decide di trasformarsi in birrifico, oggi diventato leader nell'area, ed un'azienda familiare che si arricchisce di uno shop dove vende il gelato che produce con il proprio latte.

Ma se gli inglesi hanno stupito con le loro esperienze di diversificazione e i ben noti panorami della campagna inglese, il “team” dei Monti Dauni non è stato da meno, mettendo sul piatto (...è proprio il caso di dirlo) la risorsa più tipica e più radicata del territorio del Gal: l'enogastronomia capace di raccontare un territorio attrattivo e sano quale è quello dei Monti Dauni e nello stesso tempo di stupire e di conquistare i palati inglesi. Di questo va dato il merito ad una coppia di cuochi, Ercole Santarella e Aldo Pagliara del ristorante l'Orecchietta di Candela, che hanno degnamente rappresentato l'enogastronomia pugliese e che, insieme agli chef inglesi, Andy Gabbitas, e Richard Punshon, hanno curato i due laboratori culinari all'interno della Feast Peak Food Fayre, una piccola fiera locale che ha visto la presenza dei produttori agroalimentari che hanno esposto e offerto le loro tipicità: miele, pane fatto in casa, carne di bufala e verdure biologiche.

Alberto Casoria ha di che essere contento, perché il successo di Penistone significa non solo avviare una collaborazione con un partner qualificato e promuovere il territorio, attraverso

le sue tipicità culinarie, incrementando i flussi turistici verso i Monti Dauni, con ricadute positive per l'intera economia locale. La riuscita della missione in terra inglese testimonia anche che i Monti Dauni hanno imboccato la direzione giusta, costruendo quella rete di relazioni che può suscitare una stagione nuova per le aree interne pugliesi.

Facebook Comments

## Potrebbe interessarti anche:



- Dai Monti Dauni un'idea per lo sviluppo: la forestazione produttiva



- La tragedia di Manfredonia in rare fotografie su Amaraterra



- Il giornale che non c'è. Considerazioni e proposte di Maurizio De Tullio



Monti Dauni,  
quando era il  
tempo dei  
pionieri

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 21