



PROGETTO LEADERMED GUSTO E CULTURA MEDITERRANEA

*Un grande laboratorio all'aperto del gusto e della cultura del Mediterraneo
quale incontro delle eccellenze della cucina pugliese e dell'area mediterranea*

ATTRAVERSAMENTI – OSTUNI, 6-7-8 settembre 2013

**AT
TRA
VER
SA
MENTI**

COMUNICATO GAL ALTO SALENTO

Di **Mediterraneo** si parla molto spesso ma è un mondo fatto di **cultura e gastronomia** che rischia di scomparire tanto che il suo stile di vita **"la dieta"** appunto dal 2010 viene tutelata dall'UNESCO.

Metti, quindi, un **progetto di cooperazione transnazionale** che parla di **Dieta Mediterranea** del GAL Alto Salento, aggiungi una **manifestazione d'arte e cultura** dedicata all'incontro tra la Puglia ed i Balcani che si tiene ad Ostuni nel primo week end di settembre (6-7-8 settembre 2013), **mescola il tutto con cuochi stellati di Puglia**, esperti della "Mediterranean Cooking School" di Ceglie Messapica, tecnici nutrizionisti ed agricoli ed ecco la combinazione esplosiva e tutta da assaporare lentamente attraverso lezioni, laboratori-degustazioni e cooking show finale sulle tipicità della Dieta Mediterranea.

In questa cornice, infatti, il GAL Alto Salento organizza, nell'ambito del Progetto LEADERMED, la rassegna "GUSTO E CULTURA MEDITERRANEA" tesa alla valorizzazione delle produzioni di eccellenza della Puglia e alla promozione della cultura mediterranea che vede come **protagonisti gli attori del territorio** ed i **Prodotti di Qualità Puglia** - insieme al paniere delle tipicità del territorio del GAL Alto Salento e del Partenariato LEADERMED - attraverso una **tre giorni di seminari e laboratori dedicati alla Dieta Mediterranea** di cui orgogliosamente ne costituiscono i pilastri. La rassegna, cofinanziata dal progetto di cooperazione transnazionale **LEADERMED - Tutela e valorizzazione delle culture locali sulla dieta mediterranea** - s'inserisce e costituisce la parte **FOOD** del più ampio **Festival internazionale "ATTRAVERSAMENTI"** dedicato all'incontro fra l'Italia, in particolare la Puglia, e i Balcani nell'area del mediterraneo che ne rappresenta la sua cornice ideale.

In sintonia con la vocazione del Mediterraneo e della Puglia ecco, allora, per le due giornate le **tematiche mare e terra** (venerdì 6 e sabato 7 settembre), con le attività seminariali e laboratoriali che confluiscono nello show cooking finale di altissimo livello (domenica 8 settembre 2013). Con il **Progetto LEADERMED** - a valere sulla **Misura 421. Cooperazione transnazionale del PSR Puglia 2007-2013** - il GAL Alto Salento intende promuovere e valorizzare sul territorio la cultura mediterranea come riferimento allo stile di vita che attraverso la dieta mediterranea (riconosciuta "patrimonio immateriale dell'umanità" dall'UNESCO) è fattore identitario delle comunità rurali territoriali dei paesi che si affacciano sul "mare nostrum".

Al fine di salvaguardare e tutelare questa cultura il GAL Alto Salento, nell'ottica di coinvolgere i diversi attori locali sul tema, ha già pubblicato ed è tuttora aperto un avviso pubblico per la raccolta di manifestazioni d'interesse volte alla creazione della **Rete della Cultura Mediterranea** (scaricabile dal sito www.galaltosalento.it con scadenza 30/10/2013 ore 12.00). **INFO:** Tel. **0831.093.207**; e-mail: cooperazione.altosalento@gmail.com

GAL Alto Salento – Area Animazione

Elenco link

- [Sito GAL ALTO SALENTO](http://www.galaltosalento.it)
- [Attraversamenti - Festival delle Terre al di là del mare](#)
- [Il programma del Festival](#)
- [Visualizza la galleria immagini della notizia](#)

G.A.L. ALTO SALENTO S.C.R.L.

Sede legale e Operativa: Via Cattedrale n. 11 – 72017 Ostuni (Br) Tel +0831 093207 fax +0831 093208

Sito web www.galaltosalento.it **mail** altosalento@libero.it **posta certificata** info@cert.galaltosalento.it

Partita IVA 01796690749 - **R.E.A.** BR-101051 - **Capitale Sociale:** € 124.050,00

Iniziativa attuata nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale "Alto Salento"
cofinanziato dal Programma di Sviluppo Rurale Regione Puglia 2007-2013- FEASR.