



MERIDAUNIA
AGENZIA DI SVILUPPO DEI MONTI DAUNI

Bovino, 23.11.2011

NEWSLETTER MERIDAUNIA

I MONTI DAUNI IN BELLA MOSTRA A LONDRA

Sulla pagina Facebook di Meridaunia, l'album fotografico dell'evento

<http://www.facebook.com/#!/media/set/?set=a.291991424165105.73987.284227208274860&type=1>

Un evento per dare visibilità e prestigio al *made in Puglia* attraverso le eccellenze agroalimentari. Questo l'obiettivo dell'azione di promozione organizzata da Meridaunia e svoltasi lo scorso 15 e 16 novembre a Londra, presso il prestigioso Queen's Tennis Club, un circolo Fondato nel 1886, che vanta di essere il primo complesso sportivo polivalente mai costruito. È intitolato alla Regina Vittoria, che ne è stata il primo mecenate.

Il progetto "**Valorizzazione delle eccellenze pugliesi "Monti Dauni, territorio Slow"**" finanziato dalla **Regione Puglia**, si inserisce nelle politiche promosse ed attuate ai sensi della legge regionale n. 23/2000 "Interventi a favore dei pugliesi nel mondo" della Regione Puglia, Assessorato al Welfare – Ufficio Pugliesi nel Mondo del Servizio Internazionalizzazione. L'evento è stato organizzato da **Meridaunia**, in collaborazione con l'Associazione dei Pugliesi **Accademia Apulia** di Londra e l'**IRFIP** – Istituto Religioso di Formazione e Istruzione Professionale. La manifestazione si è svolta in due giornate: la prima, che ha avuto un pubblico selezionato di circa **100 persone**, è stata dedicata agli incontri tra produttori e giornalisti, esperti di settore, sommeliers, buyers inglesi e non, proprietari di delicatessen. La seconda giornata, invece, è stata dedicata ad un pubblico di circa **300 persone**, alla quale hanno preso parte ospiti illustri tra cui: **Alain Giorgio Maria Economides - Ambasciatore Italiano nel Regno Unito, Umberto Vanni D'Archirafi - Console Generale, Marco Mancini - First Counsellor, il Conte Paolo Filo della Torre**, oltre ai tanti Pugliesi residenti a Londra.

I prodotti presentati a Londra sono tutti di alta qualità poiché utilizzano materie prime prodotte in loco. Tra gli altri, olio extravergine di oliva, olio bio, olio denocciolato e diversi olii aromatizzati, pasta derivata dal grano senatore cappelli, legumi bio, sottoli ottenuti con materia prima lavorata fresca e solo con prodotti di stagione, conserve di pomodoro realizzate artigianalmente e secondo il metodo tradizionale, prodotti da forno e dolci natalizi secondo le ricette della tradizione, prodotti cosmetici ottenuti con prodotti bio, latticini e formaggi, vini IGT e DOC delle tipologie Bombino, Nero di Troia, Tuccanese, Falangina, Negroamaro.

Ai momenti di promozione se ne è affiancato uno di scambio di esperienze e programmazione con la Tavola Rotonda volta ad ipotizzare una significativa e rappresentativa presenza della Puglia e

delle sue Associazioni all'estero alle Olimpiadi della Cultura che si svolgeranno a Londra nel 2012. Alla discussione della proposta progettuale, nata da un'intuizione di **Angelo Iudice** – Presidente dell'Associazione Accademia Apulia, hanno partecipato **Giovanna Genchi** e **Raffaella Pallamolla** del Servizio Internazionalizzazione – Ufficio Pugliesi nel Mondo, **Mario Simonelli** – Sindaco di Orsara di Puglia (città slow), **Daniele Borrelli** – Direttore del GAL Meridaunia, Capofila di un progetto di Cooperazione dedicato ai Pugliesi nel Mondo, oltre a numerosi altri partecipanti della Comunità pugliese nel Regno Unito. Nel corso delle due giornate sono state realizzate, inoltre, **3 Masterclass** dedicate ad un pubblico selezionato di circa 75 persone tra esperti di settore, ristoratori e sommeliers, giornalisti, e gli stessi buyers, alle quali era possibile partecipare solo previa registrazione. Le Masterclass, realizzate con i prodotti delle Aziende presenti all'evento, rappresentano il racconto non solo delle qualità organolettiche dei prodotti, ma anche della loro storia e tradizione contadina. Queste, sono state curate da **Lucia Di Domenico**, Chef e titolare della **Locanda Posta Guevara**, riconosciuta inoltre quale Masseria Didattica dalla Regione Puglia.

Aziende che hanno partecipato all'evento (coprendo i propri costi di viaggio, vitto e alloggio):

Corvino Bianco - Caseificio - Pietramontecorvino
Egialea – Incoming turistico - Candela
Antico Panificio - Prodotti da forno - Roseto Valfortore
Masseria Dauna – Conserve di pomodoro - Carlantino
Gusti di Altri Tempi – Prodotti sott'olio - Candela
Az. Agr, Marinaccio – Azienda Olearia – Castelluccio dei Sauri
Posta Cisternola – Legumi e pasta - Castelluccio dei Sauri
Pastificio Andreola – Pastificio – Casalvecchio di Puglia
Masseria Duca d'Ascoli - Azienda Vitivinicola – Castelluccio dei Sauri
Casaltrinità – Cantina Cooperativa - Trinitapoli
Tenuta Fujanera - Azienda Vitivinicola - Foggia
Nico di Donna – Stilista pugliese e residente a Londra

Aziende che hanno inviato i prodotti:

Palazzo Piccolo - Azienda Olearia – Ascoli Satriano
Daunialberto - Azienda Olearia – Pietramontecorvino
Salumi De Luca – Salumificio - Faeto
Colonia Saracena, - Caffè - Lucera
Antichi sapori – Pastificio – Deliceto
Farris - ortaggi e verdure disidratati, semidry - Orsara di Puglia.
Azienda Vitivinicola Rocco Zambri - Bovino
Il Tuccanese – Azienda Vitivinicola - Orsara di Puglia
Beppe Zullo – Ristoratore e Azienda Vitivinicola- Orsara di Puglia
Contea 1042 - Cosmesi biologica -Troia

Sulla pagina Facebook di Meridaunia è possibile visionare l'album fotografico delle due giornate:

<http://www.facebook.com/media/set/?set=a.291991424165105.73987.284227208274860&type=1>