

Comunicato Stampa

Nei giorni 4 e 5 Dicembre, il Gal Terra dei Trulli e di Barsento, insieme ad altri diciassette tra Gal e Agenzie di sviluppo provenienti da Molise, Calabria, Portogallo, Cipro e Grecia hanno partecipato all'incontro di cooperazione transazionale tenutosi a Bruxelles, presso il Parlamento Europeo.

Durante la prima giornata, l'incontro ha visto la partecipazione, oltre che dei partners, degli Europarlamentari Cozzolino e Pisicchio che hanno sottolineato, in modi diversi, l'importanza del progetto di cooperazione transazionale "Gastronomy Routes & the Culture of Flavours", in cui ampio spazio è stato dato alla promozione dei vari territori ed all'educazione alimentare nelle scuole. Lo scambio ed il confronto tra diverse realtà europee aprono la strada ad una più approfondita conoscenza dei territori coinvolti oltre alla possibilità di elaborare sinergicamente strategie che possano avere ricadute positive sui territori. Avere la possibilità di essere guidati alla scoperta delle tradizioni e dei costumi di un luogo dagli abitanti di un luogo è senz'altro il modo migliore per scoprirne caratteristiche altrimenti nascoste dal turismo di massa. Ne consegue una concreta possibilità di messa in luce di punti di forza e criticità che il lavoro di squadra permette di analizzare più approfonditamente e, in alcuni casi, di risolvere in maniera efficace e pragmatica.

E questo è stato di certo uno dei punti di forza che è emerso dal lavoro di un così ampio partenariato al punto tale che Marina Brakalova -rappresentante della Rete Rurale Europea presso il Parlamento Europeo- ha espresso la propria soddisfazione per i risultati raggiunti dalla partnership, nonostante il numero dei partecipanti e le varie difficoltà incontrate.

Il 5 dicembre i lavori si sono svolti, invece, presso la sede della Regione Puglia, sempre a Bruxelles ed è stata incentrata sulla presentazione degli outputs dell'azione di educazione alimentare ed al consumo sostenibile, svolta da ciascun Gal e Agenzia di sviluppo sui territori di competenza. Raccolte di foto, disegni, antiche ricette e video realizzati dagli alunni degli istituti coinvolti sono state presentate e scambiate tra i presenti all'incontro; culminando nella consegna a Sofia – in rappresentanza dei tanti bambini che hanno avuto l'opportunità di seguire i percorsi didattici proposti e, soprattutto, di sperimentare in campo quanto appreso durante i momenti di formazione in aula.

L'incontro si è concluso con una invitante ed insolita degustazione realizzata con le eccellenze enogastronomiche prodotte nei territori dei diversi Gal intervenuti: 'nduja, Ladotiraki, fichi secchi, taralli, caciocavallo, ouzo, sacchetto di maiale, Gioia del Colle primitivo, olio extravergine d'oliva e tanti, tanti altri prodotti calabresi, greci, ciprioti, molisani e pugliesi hanno riscaldato il clima della fredda Bruxelles ed il cuore dei tanti convenuti.

Stefania Barile – responsabile progetto "Gastronomy Routes & the Culture of Flavours per il Gal Terra dei Trulli e di Barsento

<http://www.flickr.com/photos/108566183@N05/sets/72157638523203594/>