LAPIS *Local Arts Promotion Integrated Strategy*

COMUNICATO STAMPA

I GAL del progetto LAPIS al 'Salone del Gusto' di Torino per presentare le eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche del territorio pugliese

I colori, i profumi e i sapori delle produzioni agroalimentari e delle specialità enogastronomiche pugliesi d'eccellenza invaderanno, da giovedì 23 a lunedì 27 ottobre, il '**Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre'** di Torino grazie ai GAL (Gruppi di Azione Locale) **Sud-Est Barese, Terre dei Trulli e Barsento, Terre di Murgia, Valle d'Itria** coinvolti nel progetto **LAPIS** (Local Arts Promotion Integrated Strategy) con capofila il GAL veneto **Polesine Delta Po**.

Produttori e aziende presenti al Lingotto Fiere (pad. 1 - stand 1D034) proveranno a far conoscere i loro luoghi di origine attraverso i sapori ottenuti grazie alla coltivazione, ai metodi di lavorazione e alle ricette che si tramandano da generazioni. A rappresentare le eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche ci saranno la cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti (presidio Slow Food) e le ciliegie per il GAL Sud Est Barese; la treccia di mozzarella e l'olio di oliva DOP 'Terra di Bari – Murgia dei Trulli e delle Grotte' per il GAL Terre dei Trulli e Barsento; le lenticchie e il pane di Altamura DOP per il GAL Terre di Murgia. Infine, per il GAL Valle d'Itria, i vini DOC e IGT e il capocollo di Martina Franca (presidio Slow Food). Testimonial scelto dal GAL Polesine Delta Po sarà il riso IGP.

"*Ogni prodotto che presenteremo* – spiega **Francesco Carriero**, tecnologo alimentare e produttore del capocollo di Martina Franca – *sa raccontare le specificità del suo territorio di origine perché è frutto di un terreno, di un microclima o di una posizione geografica che non si possono ritrovare altrove. La connessione tra territorio e gusto è imprescindibile. Grazie ai GAL e al progetto LAPIS, piccole realtà che realizzano specialità enogastronomiche con procedimenti quasi artigianali hanno la possibilità di raggiungere i grandi pubblici delle occasioni importanti*".

Al Lingotto il progetto di cooperazione interterritoriale LAPIS insisterà sulla valorizzazione delle risorse naturali e storico-culturali caratterizzanti il patrimonio rurale pugliese e veneto. E non è un caso: quest'anno la fiera piemontese è dedicata all'agricoltura familiare, cioè alle tecniche di coltivazione e lavorazione tradizionali che permettono all'uomo di sostentarsi rispettando i tempi della terra e i suoi cicli, con un impatto contenuto sull'ambiente. Principi, questi, che ancora caratterizzano le lavorazioni delle più tipiche espressioni dell'agroalimentare pugliese.

"*La tappa del progetto LAPIS a Torino* – aggiunge **Pasquale Redavid**, presidente del GAL Sud Est Barese – *rappresenta un'ottima occasione per dare visibilità alle eccellenze agroalimentari del nostro territorio e all'enorme patrimonio rurale che esso custodisce. Il Salone internazionale del Gusto e Terra Madre valorizza la scelta di tutti gli operatori della filiera alimentare che difendono l'agricoltura preservando gusto e biodiversità. Le Nazioni Unite, inoltre, hanno dichiarato il 2014 Anno internazionale dell'Agricoltura Familiare. Per i GAL partner del progetto LAPIS la partecipazione all'evento è vetrina indiscussa per la valorizzazione delle proprie tipicità*".

MEETING PLANNER

LAPIS *Local Arts Promotion Integrated Strategy*

Con la partecipazione alla specializzata torinese, il progetto LAPIS segna un'altra tappa importante, dopo la presenza a: Cultivar di Locorotondo (giugno 2013), Rovigo Espone (ottobre 2013); Arti e Mestieri Expo – Mostra mercato dell'artigianato artistico di Roma (dicembre '13); Fiera del Fischietto di Rutigliano (gennaio 2014); Carnevale di Putignano (febbraio 2014); Fiera internazionale dell'Artigianato a Monaco di Baviera (marzo 2014); 'Federicus', rievocazione storica in onore di Federico II di Svevia organizzata ad Altamura (aprile 2014).

"*Dopo una serie di appuntamenti dedicati alla promozione dell'artigianato artistico e tipico* – spiega **Vito Dibenedetto**, presidente del GAL Terre di Murgia – *il progetto LAPIS si concentra sulla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari dei territori dei GAL partner. L'occasione è offerta dal Salone del Gusto, dove il GAL Terre di Murgia metterà in vetrina il suo prodotto di eccellenza: il pane di Altamura DOP. Si tratta di un appuntamento importante per diffondere la conoscenza della cultura alimentare del territorio, soprattutto in vista di EXPO 2015*".

Con invito alla pubblicazione/diffusione.

Bari, 21/10/2014 l'Ufficio Stampa