

GAL Informa

Rivista Rurale del GAL Piana del Tavoliere



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA



Programma di Sviluppo Rurale della Puglia

aggiungi valore al tuo territorio



ASSE I Misura 331

PSL GAL Piana del Tavoliere - 2007/2013 misura 331 - azione 2



Una pagina importante per il Tavoliere

di Valerio Caira



Tutti insieme da protagonisti

Le ricadute sul territorio del Piano di Sviluppo Locale della Piana del Tavoliere sono sempre più tangibili e concrete. Diversi progetti sono già stati portati a termine a beneficio delle imprese locali e delle amministrazioni pubbliche aderenti al GAL, altri sono in corso con una nuova ed impegnativa sfida, supportata dalla la passione verso il nostro territorio e dall'amore ed attenzione verso la gente che vi abita, per la salvaguardia e la riscoperta di abitudini e le antiche tradizioni.

Un Piano che ci permette di camminare insieme, fianco a fianco, progettando realmente il nostro futuro, con interventi che hanno un unico e nobile fine: creare stimoli ed innescare opportunità per il nostro territorio della Piana del Tavoliere, con le sue variegate peculiarità, sulle quali dobbiamo puntare con tutte le nostre forze e soprattutto con la forza delle nostre idee. L'agricoltura e l'agroalimentare con le sue eccellenze enogastronomiche, l'artigianato tipico locale, il giacimento di beni storico - architettonici, il paesaggio e l'ambiente. Dobbiamo ridefinire i contorni di una nuova agricoltura, asse portante di sviluppo, benessere, turismo, cultura. Occorre valorizzare l'agricoltura in quanto risorsa economica, sociale e ambientale per garantire alle imprese agricole nuove opportunità di sviluppo e di reddito in un quadro di piena integrazione del settore con gli scenari economici e sociali del Paese. Un presupposto determinante per la competitività del nostro marchio territoriale, che ha nell'agroalimentare tipico il suo punto di forza da declinare con la sicurezza alimentare ed ambientale dei cittadini - consumatori. Gli obiettivi per un ritorno all'agricoltura come motore di sviluppo restano gli stessi, ma armonizzati con la l'interdisciplinarietà del progetto di rigenerazione dell'agricoltura. La nostra organizzazione, il sistema GAL, mira all'alleanza con il cittadino consumatore per cogliere pienamente le opportunità che si riaprono all'agricoltura in una economia post - industriale, con una prospettiva tale da riconsegnare all'agricoltura ed allo sviluppo rurale dei nostri Comuni, il diritto - dovere di strutturare un moderno sistema di imprese tra le imprese. L'obiettivo del GAL è dunque sempre più la promozione dello sviluppo del territorio attraverso l'utilizzo e l'impiego dei fondi del Piano di Sviluppo Locale nell'area territoriale, in sinergia con le amministrazioni comunali, le imprese e con il territorio nel suo insieme e perciò inteso come risorsa. Con un'attenzione importante alla prossima sfida della programmazione 2014-2020.

2 Il GAL Piana del Tavoliere



UN'AGENZIA DI SVILUPPO LOCALE AL SERVIZIO DEL TERRITORIO.

4 Cibus 2014



LE AZIENDE DEL TAVOLIERE CON IL GAL AL XVII CIBUS DI PARMA -SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE.

6 Spazio ai beneficiari



GIUSEPPE E MICHELE CARICONE, LA STORIA DELLA PANIFICAZIONE AD ORTA NOVA.

IL GAL PIANA DEL TAVOLIERE

STORIA, ARTE E CULTURA

UN'AGENZIA DI SVILUPPO LOCALE AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

IL PATRIMONIO ARTISTICO, ARCHITETTONICO E CULTURALE TUTELATO GRAZIE AI FONDI DEL GAL PIANA DEL TAVOLIERE



Il Gruppo di Azione Locale Piana del Tavoliere è un organismo formato da partner pubblici e privati con l'obiettivo di favorire lo sviluppo locale dell'Area Rurale della Piana del Tavoliere, comprendente i comuni di: Cerignola, Carapelle, Ortona, Orta Nova, Stornara e Stornarella. L'Asse IV Leader del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Puglia ha affidato al GAL Piana del Tavoliere la programmazione dello sviluppo locale e la gestione delle risorse finanziarie destinate a questo scopo. In ambito locale, l'iniziativa LEADER si sviluppa attraverso la redazione e l'attuazione di Piani di Sviluppo Locale (PSL), a cura di Gruppi di Azione Locale (GAL). I GAL sono costituiti da soggetti pubblici e privati, rappresentanti della realtà istituzionale, sociale ed economica locale (enti locali, categorie, sindacati, associazioni non economiche, ecc.).

Il Piano di Sviluppo Locale 2007-2013, trasmesso e valutato dall'Autorità di Gestione del Psr Puglia, è stato finanziato per 9.408.467,39 di euro. Il progetto generale mira a riqualificare ed a sviluppare il territorio di competenza, partendo dalle sue caratteristiche e dalle sue potenzialità. Il Piano è dunque finalizzato a riorganizzare il sistema dell'offerta territoriale favorendo lo sviluppo di partnership locali tra comunità, soggetti e progetti, al fine di attivare processi di animazione, formazione e sviluppo imprenditoriale che valorizzino le risorse locali. Nato con l'obiettivo di creare stimoli ed opportunità per il territorio di propria competenza, per portare aiuti per la crescita del tessuto economico e sociale e per favorire nuove occasioni di sviluppo, il GAL "Piana del Tavoliere" fa leva proprio sull'amore e la passione per questa terra ricca di storia, monumenti, paesaggi e tradizioni agroalimentari ed artigianali: una galassia di imprese, amministrazioni pubbliche, di comunità, di cultura, di attenzione all'ambiente, per la valorizzazione dell'impegno dei produttori di eccellenze del territorio. Protagonista dello sviluppo territoriale, il Gal Piana del Tavoliere favorisce percorsi di cambiamento, fornisce strumenti innovativi orientati ad un migliore utilizzo delle risorse esistenti, valorizza potenzialità inespresse e crea numerose opportunità di crescita del territorio. L'imperativo categorico è quello di inserire il territorio di competenza nei circuiti della valorizzazione delle imprese locali e dei loro prodotti delle filiere più rappresentative dell'economia locale del territorio, del turismo rurale legato alle eccellenze enogastronomiche, rafforzare e valorizzare le produzioni tipiche, identificare e qualificare percorsi-sentieri enogastronomici, naturalistici, identificare itinerari, creare punti di esposizione nel territorio di Cerignola e dei 5 Reali Siti per

la valorizzazione delle produzioni tipiche locali, creare un legame con i consumi degli abitanti e dei visitatori, realizzare un sistema innovativo di promozione per le risorse storiche, culturali e ambientali del territorio, attivare un sistema di servizi per la fruizione delle risorse e per la qualità della vita, avviare un sistema di promozione complessiva del territorio. Obiettivi essenziali del Gruppo di Azione Locale della Piana del Tavoliere 2007-2013 che si concretizzano in ambiti di



intervento rivolti ai diversi protagonisti del territorio di competenza, con particolare opportunità per giovani e donne, fasce sociali spesso non facilitate nell'avvio delle proprie imprese che sono invece stati beneficiari dei fondi stanziati nelle tante misure a bando pubblicate mediante procedura stop & go dalla struttura tecnica del GAL nel corso del 2011, 2012 e 2013. In particolare, le misure attuative (il GAL Piana del Tavoliere ha un fondo finanziato avendo centrato in pieno i requisiti fissati dall'Unione Europea e dalla Regione Puglia) si concretizzano nel sostegno alla creazione e allo sviluppo delle imprese, nella diversificazione in attività non agricole, nei servizi essenziali per l'economia e la popolazione rurale, nella tutela e riqualificazione del patrimonio rurale, nella formazione ed informazione, negli importanti progetti di cooperazione transazionale. Attraverso questi ambiti di intervento, fin dal lontano 1998, primo anno di attività della società, il Gruppo di Azione Locale Piana del Tavoliere sarà sempre più un'agenzia di sviluppo, attenta ed efficace, capace di interagire con il territorio circostante, con ricadute positive per le imprese ed opportunità lavorative soprattutto per i tanti giovani e per le donne di questo territorio. In questo contesto è fondamentale che il GAL accompagni le imprese del territorio, le comunità, le amministrazioni pubbliche, i beneficiari dei tanti fondi stanziati nelle misure nel PSL del GAL, supportandole per creare le condizioni migliori in cui gli attori locali del territorio, possano dare attuazione delle proprie idee e garantire il miglior sviluppo al suo splendido territorio. Un ruolo strategico quello del Gal per centrare l'obiettivo principale che è quello della crescita strutturale del nostro sistema rurale. E solo lavorando in sinergia con il tessuto connettivo dell'area di competenza si possono raggiungere ulteriori ed ambiziosi traguardi.

Nell'ambito del bando pubblico relativo alla Misura 323 "Tutela e riqualificazione del patrimonio rurale" - Azione 1 - Il GAL Piana del Tavoliere ha finanziato nei Comuni di Cerignola e dei 5 Reali siti interventi di restauro e di valorizzazione del patrimonio culturale territoriale, beni immobili privati e pubblici, di particolare e comprovato interesse artistico, storico e archeologico o che rivestono un interesse sotto il profilo paesaggistico, e che sono espressione della storia, dell'arte e della cultura del territorio Tavoliere. Beni che si caratterizzano per l'interesse pubblico e di fruizione culturale. In particolare sono stati finanziati grazie ai fondi del GAL Piana del Tavoliere ed all'attività della struttura tecnica 7 interventi per un importo pubblico totale di 1.091.346,78 euro al fine di sostenere gli investimenti di restauro, risanamento conservativo e la valorizzazione dei beni immobili di interesse architettonico per la fruizione pubblica e gratuita a beneficio delle comunità del territorio di competenza. Il contributo previsto dal Piano di Sviluppo del GAL Piana del Tavoliere era pari al 50% del costo complessivo dell'investimento. Gli interventi sono stati individuati mediante una intensa fase di animazione territoriale attuata nei sei comuni dell'area GAL e con la successiva pubblicazione dei bandi. "Gli interventi finanziati - osserva con soddisfazione il Direttore del Gruppo di Azione Locale, Antonio Stea - sono stati individuati a seguito di una rigorosa fase di animazione territoriale condotta dalla struttura tecnica del GAL a Cerignola, Orta Nova, Stornara, Stornarella, Orta Nova e Ortona. Con i primi interventi di restauro e di valorizzazione finanziati che si avviano a conclusione ed altri progetti in corso di attuazione, si concretizza l'altro obiettivo del GAL Piana del Tavoliere, ovvero quello di rendere fruibili alle comunità, gratuitamente, alcuni beni pubblici e privati che rappresentano realmente un valore storico e architettonico del territorio". "I nostri Comuni - ag-



Palazzo Pavoncelli - Cerignola

giunge il Presidente del Gal, Valerio Caira - vantano la presenza di numerosi immobili, caratteristici del territorio, di particolare pregio dal punto di vista architettonico e storico-culturale. L'obiettivo del bando è stato quello di riqualificare gli elementi antropici e paesaggistici del patrimonio rurale. Ora, il nostro è quello di far rientrare i beni finanziati, in un sistema integrato di promozione che possa creare non solo un'offerta turistico - culturale di qualità, ma anche di porre le condizioni affinché lo sviluppo che ne deriva sia capace di produrre e moltiplicare opportunità lavorative sul territorio". Dopo il finanziamento e il recupero bisogna ora attuare una strategia di promozione e di utilizzazione dei beni riqualificati. Solo grazie all'unione di tutti i soggetti interessati si può realizzare un processo integrato di valorizzazione e di fruizione che agisca da leva sul turismo rurale come generatore strutturale di ricchezza e di crescita sostenibile. L'idea guida rimane quella di tracciare un percorso sistemico dei beni culturali e ambientali per farli emergere come identità di un territorio rurale, per lo sviluppo delle comunità locali. Di concerto con i privati e le amministrazioni comunali sono stati finanziati interventi, ai fini della loro fruizione pubblica: l'importante Palazzo dei Gesuiti di proprietà del Comune di Orta Nova per la ristrutturazione e riqualificazione di locali ed ambienti al piano terra con destinazione a fruizione pubblica; la Parrocchia Assunzione in Cerignola per l'attività di recupero della Chiesa quale luogo pubblico di culto e custode di storia del territorio; l'antica Villa Pavoncelli, che si erge

proprio davanti al Piano delle Fosse Granarie di Cerignola per l'allestimento e la fruizione pubblica del museo nella dimora storica del Conte Pavoncelli; un antico palazzo nella Terra Vecchia di Cerignola per la visita e la fruizione pubblica dell'antica struttura, quale testimonianza di quel che era la vita rurale di generazioni ormai passate, ma dalle quali occorre ripartire per tramandare la storia rurale del territorio; un antico palazzo cerignolano ottocentesco di proprietà della famiglia Di Gennaro, in vico 1° Ortale San Domenico, per la visita al pubblico e la fruizione culturale dell'antica struttura; uno storico palazzo della famiglia Reitani, in area A del comune di Cerignola, quale sede di una piccola biblioteca storica aperta e fruibile; un antico palazzo in Cerignola lungo Via V.Veneto di proprietà della società "GG" per la realizzazione di una casa - museo per illustrare alle comunità ed alle giovani generazioni come vivevano le famiglie rurali dell'epoca. Tutti questi interventi saranno fruibili al termine dei lavori da qui a poche settimane e questi spazi saranno aperti alle comunità locali attraverso visite guidate. La fase successiva sarà quella di ricucire e mettere in rete un'adeguata offerta integrata per la fruizione pubblica dei beni già presenti e fruibili, quali ad esempio l'antico sito archeologico di Herdonia, i beni presenti nei Comuni dei cinque Reali Siti con la Torre Alemanna, il Piano delle Fosse granarie o con il Museo del Grano, con questi antichi palazzi, dimore storiche e chiese riqualificati e resi fruibili alle comunità locali ed ai visitatori.



Palazzo dei Gesuiti - Orta Nova

Consiglio d'amministrazione:

Presidente
VALERIO CAIRA
Vice Presidente
FRANCESCO LANZA

Amministratore
ROCCO CALAMITA
Amministratore
GIUSEPPE CIFALDI
Amministratore
FRANCESCO CONTE

Amministratore
MICHELE GRASSI
Amministratore
LUIGI INNEO
Amministratore
ANGELO IPPOLITO

Amministratore
ROBERTO RUOCCO
Amministratore
MATTEO VALENTINO

GAL Informa

GAL Informa
Rivista rurale della
Piana del Tavoliere

Anno 1 - Numero 0

Redazione:
Ufficio Comunicazione e
Informazione.
Testi a cura di Antonio
Tufariello.

GAL Piana del Tavoliere
Via Vittorio Veneto, 33
Cerignola (FG)
tel: 0885/42 50 65
fax: 0885/40 25 52
www.pianatavoliere.it
info@pianatavoliere.it



Grafica, impaginazione
e Stampa:
Adventa s.r.l., Cerignola
0885/25 20 72
info@adventasrl.it

CIBUS 2014

SPAZIO AI BENEFICIARI

LE AZIENDE DEL TAVOLIERE CON IL GAL AL XVII CIBUS DI PARMA - SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE.

Sostenere e consolidare le politiche di promozione e commercializzazione, anche a livello internazionale, dei prodotti della filiera agroalimentare, artigianale e del turismo rurale, al fine di favorire la creazione di partnership tra comunità, soggetti e progetti, e attivare processi che valorizzino le risorse locali. Questo l'obiettivo del Piano di promozione commercializzazione promosso dal Gal Piana del Tavoliere, uno degli assi strategici del PSL del Gruppo di Azione Locale - PSR Puglia 2007-2013. In questo ambito, dal 5 all'8 maggio 2014 abbiamo sostenuto e garantito - attraverso l'utilizzo dei fondi stanziati nella misura "431" l'acquisto di uno stand espositivo alla XVII edizione di Cibus - Salone internazionale dell'alimentazione di Parma - visitata nelle ultime edizioni da oltre 63.000 visitatori qualificati e 1.300 top buyers esteri - otto realtà aziendali operative nei Comuni dell'area del GAL, cioè Cerignola, Carapelle, Ortona, Orta Nova, Stornara e Stornarella, alla XVII edizione di Cibus - Le aziende individuate e partecipanti all'evento fieristico, sono state selezionate nel mese di aprile 2014 grazie ad un avviso pubblicato sul proprio sito web www.pianatavoliere.it. La partecipazione al "Cibus" di Parma - è stata suggerita e sostenuta dalle stesse aziende agroalimentari del territorio nel corso di una serie di incontri svolti nei mesi di gennaio e febbraio 2014 presso la sala conferenze del GAL cui avevano partecipato gli imprenditori, titolari di ditte individuali e società cooperative, sia di imprese consolidate, ma anche nuove imprese condotte da giovani con sede nel territorio di competenza del Gal.

Grazie a questa opportunità le imprese del territorio - la Cantina "Apulia" di Stornara, le "Cantine De La Manna" di Cerignola, l'azienda "Aquamela Fine Food" di Vito Merra con sede a Cerignola, l'azienda "Puglissima" condotta dal tecnico agricolo Angelo Cotugno con sede nella Z.I. di Cerignola, la società "Olive Petruzzelli srl" di Pietro Petruzzelli con sede nell'incubatore agroalimentare di Cerignola, la ditta "Fine Food srl" di Lolli Massimo, con sede



Stand delle aziende - Cibus 2014

anch'essa nell'incubatore di Cerignola, l'azienda agricola "Casamassima Cav. Pietro" operativa a Cerignola e la "Vinicola Masticci" di Masticci Antonio & C. S.A.S con sede a Cerignola - hanno potuto promuovere e far conoscere a buyers ed operatori della ristorazione presenti al "Cibus" le eccellenze agro-alimentari della Piana del Tavoliere: dalle specialità ed "uniche" olive da tavola Dop "Bella della Daunia" - Cultivar Bella di Cerignola", ai magnifici e gustosi taralli scaldatelli, dai prodotti da forno ai vini d'eccellenza delle aziende e delle cantine sociali, a base Nero di Troia, fino agli oli extra vergine di oliva certificati bio, ricchi di antiossidanti naturali. Alle aziende aderenti, organizzate dalla struttura tecnica del GAL, è stata garantita la partecipazione a Parma mediante l'acquisto e la messa a disposizione dello stand al Cibus, uno spazio che è stato il fulcro di trattative ed accordi commerciali con le aziende di varie filiere agroalimentari tipiche e di tradizione

rurale dell'area. "Un'iniziativa lodevole - sottolinea Angelo Cotugno amministratore della Puglissima srl - quella promossa dal GAL Piana del Tavoliere con il piano di promo-commercializzazione e con la partecipazione al Cibus, in quanto ha dato modo di poter aggregare più attività complementari tra di loro emblematiche del nostro territorio. Nell'occasione ho avuto l'opportunità di incontrare diversi operatori - racconta Cotugno - e di poter fare apprezzare loro le qualità dei nostri prodotti aziendali quali l'olio extra vergine di oliva biologico, sia nella tipologia rustico che delicato, la pasta tipica biologica nei formati tipici delleorecchiette, cavatelli di grano arso, fricelli, taralli all'olio extra vergine di oliva e la tipica oliva della cultivar "Bella di Cerignola", oltre all'olio limon, punta di diamante della nostra azienda. Auspico che il GAL possa proseguire, come sta facendo già in questa programmazione, ad accompagnare le imprese del territorio anche per la prossima programmazione 2014-2020". Altra testimonianza di rilievo quella di Giuseppe Giannetta, Presidente de "Cantine de la Manna", per il quale "Aver preso parte al Cibus Di Parma insieme ad altre realtà delle filiere agroalimentari tipiche del territorio, ha rappresentato la concreta opportunità per la Cantina de la Manna di essere presenti ad una delle più importanti fiere di settore per promuovere le nostre produzioni vitivinicole di eccellenza. E' stato senz'altro un segnale importante anche per i nostri soci produttori di uve da vino che vedono nel lavoro delle Cantine de la Manna una sponda importante per valorizzare il loro impegno quotidiano nella conduzione dei vigneti e per l'economia agricola del territorio. Partecipare all'edizione Cibus ha significato per me, ma soprattutto per i nostri soci, l'occasione anche "culturale" per raccontare l'antica tradizione vitivinicola delle Cantine de la Manna con sede a Borgo Libertà, facendo degustare a Parma i nostri vini ad esperti presenti al Cibus. E insieme al vino abbiamo raccontato loro il territorio con una ideale visita tra la sede delle Cantine e l'antica Torre Alemanna di

Cerignola. Abbiamo così potuto far comprendere le qualità e l'impegno sincero e ricco di tradizione delle nostre principali produzioni ad indicazione geografica IGT, dal vino di eccellenza quale il Teutonico a base Nero di Troia al Rosso Puglia. La partecipazione al Cibus - aggiunge il Presidente della "Cantina Apulia" di Stornara, Pasquale Di Corato "è stata un'eccellente vetrina dove abbiamo avuto l'opportunità di mettere in rilievo e far apprezzare i nostri prodotti ad una platea sicuramente qualificata. I riscontri commerciali ottenuti, per il nostro prodotto principe quale l'"Elisso", un vino a denominazione IGT realizzato da uve conferite dai soci alla nostra cantina Apulia e da vigneti coltivati con la varietà Nero di Troia, sono un ottimo viatico in chiave commerciale. Sono certo che la collaborazione già ben salda tra la Cantina Apulia ed il GAL Piana del Tavoliere proseguirà e si concretizzerà nuovamente promuovendo una sinergia per lo sviluppo dell'economia agricola del nostro territorio, ricco di eccellenze eno - gastronomiche."

Il Piano di promo-commercializzazione rappresenta dunque un tassello importante ed una parte della strategia complessiva per la valorizzazione delle risorse dell'area GAL e la promozione delle filiere dell'agroalimentare e dell'artigianato tipico. Un fattore di sviluppo per aprire nuovi mercati frutto della partnership tra comunità, soggetti diversi e progetti. Il Cibus è stata una grande vetrina per le nostre imprese di visibilità internazionale, dimensionata sulla promozione di aziende e territorio, a testimonianza dell'interesse collettivo che il GAL detiene e vorrà sempre più rafforzare verso il territorio dei Comuni di Cerignola e dei 5 Reali Siti. La sfida è quella di porre le basi per raggiungere nuovi mercati, anche internazionali, attraverso un'offerta dei prodotti del territorio, il che, ancor più in questo periodo di crisi, può rappresentare un efficace strumento per cercare di andare oltre le difficoltà che le imprese e i produttori locali si trovano a dover fronteggiare sui mercati locali.

GIUSEPPE E MICHELE CARICONE, LA STORIA DELLA PANIFICAZIONE AD ORTA NOVA

Il Gal incontra i beneficiari - uno spazio dedicato alle imprese del territorio beneficiarie dei fondi del Piano di Sviluppo Locale del Gal Piana del Tavoliere. Incontriamo Giuseppe e Michele nella loro azienda Panificio Caricone Salvatore srl, sita tra le viuzze del centro storico di Orta Nova. Abbiamo il piacere di ascoltare le parole dei due fratelli imprenditori che, con la loro azienda, hanno partecipato e beneficiato del bando a valere sulla Misura 312 "Sostegno allo sviluppo e alla creazione d'impresa" - l'azione 1 "Artigianato tipico locale basato su processi di lavorazione tradizionali del mondo rurale". La misura prevedeva altre due azioni: una rivolta alle imprese che operano nel commercio, esclusivamente relativo ai prodotti tradizionali e tipici dell'area, ed un'altra azione nell'ambito dei servizi alla popolazione locale soprattutto per la prima infanzia e gli anziani, nonché il tempo libero.

Sig. Giuseppe come nasce la vostra impresa dedicata alla panificazione?

"L'azienda Caricone - ci racconta Giuseppe - è un'impresa storica nata nel 1925, quando i nostri nonni e bisnonni, spinti dall'idea imprenditoriale e dal desiderio di far crescere il tessuto economico della città di Orta Nova, diedero vita alla creazione dell'attività di panificazione. Da allora, passando per nostro padre Salvatore fino ai giorni nostri, continuano questo lavoro con dedizione e vera passione, cambiando in questo percorso alcune sedi lavorative, oggi siamo da alcuni anni presenti in Via Mazzini dove realizziamo i nostri prodotti con un punto vendita ed in un altro spazio sito in Via IV Novembre sempre qui ad Orta Nova".

Quali sono le vostre eccellenze e le tipicità, vanto della vostra azienda?

"Il nostro prodotto di eccellenza è rappresentato dal pane, realizzato con farine da grani scelti, con l'avvento poi dei tempi moderni, conservando la tradizione, realizziamo anche altri prodotti tradizionali, tra cui le cartellate nel periodo natalizio, le squarcelle durante il periodo delle festività pasquali, i taralli all'uovo sempre nel periodo pasquale, i marzapani, i mostaccioli, gli scaldatelli, le pizze con la ricotta. Oggi la gamma di prodotti è abbastanza assortita e riusciamo a soddisfare le esigenze di



tanti palati!".

È una realtà storica che offre opportunità lavorative in un periodo di crisi per l'economia?

"La nostra impresa la viviamo insieme ai nostri collaboratori. Loro stessi, sin dal mattino, vivono l'azienda con passione e come una grande famiglia, comprendendo l'importanza del contributo di ciascuno, in termini di idee e tenacia, dalle operazioni di approvvigionamento delle materie prime del territorio, al rapporto con la clientela. Crediamo che sia importante un rapporto costruttivo tra noi ed i nostri collaboratori."

Sig. Giuseppe come avete appreso del bando della misura 312 - al quale avete poi partecipato con successo?

"Il Gal è una realtà importante per il territorio della Piana del Tavoliere, una realtà che offre opportunità alle imprese, noi - dichiara Giuseppe - abbiamo deciso di aderire al bando dopo gli incontri di ani-

mazione che il gruppo di azione locale ha condotto sistematicamente nel Comune di Orta Nova, ai quali ho partecipato con interesse nelle fasi precedenti la scadenza del bando.

Quella fase di animazione è stata importante per conoscere appieno le finalità del bando di nostro interesse e le modalità pubbliche per accedere ai fondi stanziati. Poi i tecnici del territorio hanno presentato il progetto di investimento".

Quali erano le necessità dell'azienda che vi hanno spinto a partecipare al bando?

"Il bando che ha promosso il Gal Piana del Tavoliere è risultato di assoluto interesse per la nostra impresa, poiché necessitavamo, da un'analisi realizzata, di nuove tecnologie per migliorare le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti e migliorare la nostra competitività sui mercati. In particolare necessitavamo di alcuni forni di nuova generazione ed attrezzature, mantenendo sempre alti i valori della

tradizione ma con uno sguardo rivolto all'innovazione.

Dunque abbiamo deciso di partecipare presentando il progetto relativo alla misura 312 azione 1, ovvero quel bando in cui si prevedeva la possibilità di acquistare attrezzature, realizzare opere edili e quant'altro per migliorare i nostri processi di lavorazione nell'ambito dell'artigianato tipico locale, con un contributo del 50% sulle spese sostenute.

Abbiamo ottenuto il provvedimento di concessione degli aiuti richiesti dal Gal in un mese e mezzo dall'invio della nostra domanda di aiuto ed oggi abbiamo quasi terminato l'acquisto delle attrezzature."

Com'è stato il rapporto tra Gal Piana del Tavoliere e la sua impresa?

"È stato ed è tutt'ora un rapporto importante quello tra la nostra azienda ed il Gal Piana del Tavoliere, poiché sin da subito abbiamo capito - dichiara Giuseppe - che il Gruppo di Azione Locale era entrato subito in sintonia con le nostre aspettative e con il nostro progetto d'investimento. Ringrazio a tal proposito tutta la struttura tecnica perché hanno dato risposte in modo celere ai nostri dubbi e alle nostre richieste. Il Gal ha già certificato la spesa per la prima domanda di acconto, oltre l'anticipo, e sono certo che nei prossimi giorni presenteremo la domanda finale di saldo."

Quale auspicio per la sua azienda in un prossimo futuro insieme al Gal?

"Migliorarci sempre più nella qualità dei nostri prodotti, migliorare il rapporto con la nostra clientela e chissà con la prossima programmazione, grazie al lavoro dello staff e del consiglio di amministrazione del Gal Piana del Tavoliere, stringere accordi con altre realtà del territorio della Piana del Tavoliere che vogliono mettere avanti i valori del territorio insieme ai prodotti tipici dell'artigianato locale, lasciando da parte i personalismi. Adesso assaggiare un po' dei miei prodotti".



Giuseppe Caricone - Panificio Caricone Salvatore srl



Stand delle aziende - Cibus 2014

LEGGE ANTI RABBOCCO

OLIO: È OBBLIGATORIO IL TAPPO ANTI RABBOCCO, ADDIO ALL'OLIERA IN BAR, RISTORANTI, MENSE E PIZZERIE

È finalmente entrato in vigore l'obbligo del tappo anti rabbocco per i contenitori di olio extravergine di oliva serviti nei pubblici esercizi.

La misura è finalizzata ad impedire che le vecchie oliere siano riempite o allungate con prodotti diversi da quelli indicati o addirittura con olio straniero di dubbia provenienza, spacciato per italiano. Il tappo anti rabbocco è previsto dalla legge europea 2013 bis approvata dal Parlamento e pubblicata sul supplemento n.83 della Gazzetta Ufficiale 261.

Secondo il provvedimento, gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono essere presentati in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata. Insomma, un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta.

La legge prevede anche pesanti sanzioni per chi non userà oliere con tappo anti rabbocco che vanno da 1 a 8mila euro, oltre alla confisca del prodotto.

"Dopo il crollo della produzione nazionale e locale - argomenta il presidente del Gal



Piana del Tavoliere Valerio Caira - occorre adottare tutte le misure necessarie per garantire trasparenza negli scambi, combattere i rischi di frodi e assicurare la possibilità di fare una scelta di acquisto consapevole ai consumatori italiani".

L'Italia attualmente è il primo importatore mondiale di oli d'oliva che vengono spesso mescolati con quelli nazionali ed acquisiscono così una parvenza di italianità. La norma sull'anti rabbocco giunge in un momento particolarmente difficile per la produzione nazionale ed europea di olio d'oliva.

"Il mercato europeo dell'olio di oliva rischia di essere invaso dalle produzioni provenienti dal Nord Africa e dal Medio Oriente che non sempre hanno gli stessi requisiti qualitativi e di sicurezza.

Un rischio che riguarda soprattutto l'Italia, che ha visto aumentare le importazioni di olio di oliva dall'estero. Se questo trend rimarrà costante, l'arrivo in Italia di olio di oliva straniero raggiungerà nel 2015 il massimo storico, con un valore pari al doppio di quello nazionale".

"In altre parole due bottiglie su tre riempite in Italia contengono olio di oliva straniero. Per questo - aggiunge Caira - è particolarmente importante l'applicazione delle regole di tutela della produzione di extravergine nazionale, approvate in Par-

lamento e pubblicate in Gazzetta.

Se nella ristorazione sono aumentate le garanzie anche con l'auspicabile e immediato avvio delle attività di controllo da parte delle autorità responsabili, nei negozi e nei supermercati è consigliabile verificare con attenzione l'etichetta dove - se non si tratta di olio italiano al 100% per 100" - deve essere riportata la dicitura: "ottenuto da miscela di olio comunitari ed extracomunitari".

Ma spesso l'etichetta è posta sul retro della bottiglia con caratteri minuscoli che non rendono giustizia all'esigenza primaria di tracciabilità e trasparenza del prodotto.



IL GAL SEGNA IL BANDO ISMEA

DAL 2 MARZO AL VIA LE DOMANDE

GAL Piana del Tavoliere informa le imprese del territorio che l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (Ismea) ha pubblicato un bando per i giovani imprenditori agricoli che intendono aggregarsi tramite lo strumento del contratto di rete.

Alle tre reti di imprese selezionate sarà fornito un servizio di coaching annuale, tramite l'erogazione di formazione specialistica e la presenza di tutor per affiancarle nella fase di startup.

Le reti di impresa devono avere almeno cinque componenti e la maggioranza devono essere condotte da giovani imprenditori.

Le imprese possono essere costituite sia sotto la forma della ditta individuale sia della società agricola con legale rappresentante unico.

Per presentare domanda di ammissione al beneficio ogni aderente alla rete deve possedere alcuni requisiti: essere una Pmi in base alla normativa comunitaria e nazionale, essere iscritta al Registro delle imprese ed essere attiva, essere in regola con i versamenti previdenziali, con la normativa relativa alla sicurezza e salute sui posti di lavoro, essere autonome tra di loro. Le domande di ammissione al bando vanno inviate entro il prossimo 2 marzo



SMART & START ITALIA

DAL 16 FEBBRAIO AL VIA LE DOMANDE

Al via il nuovo Smart&Start Italia: con la pubblicazione della Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico, parte ufficialmente la nuova versione dell'incentivo rivolto alle start-up innovative su tutto il territorio nazionale. Alle ore 12.00 del 16 febbraio 2015 Invitalia aprirà ufficialmente lo sportello on line sul sito www.smartstart.invitalia.it dove sarà possibile presentare le domande e i piani di impresa in forma completamente paperless: non si tratterà di un click-day, in quanto la misura verrà gestita dall'Agenzia fino a esaurimento delle risorse disponibili e l'istruttoria delle domande presentate seguirà l'ordine cronologico di arrivo.

Il nuovo Smart&Start ha una dotazione finanziaria di circa 200 milioni di euro ed è caratterizzato da alcune novità: le agevolazioni sono estese a tutte le regioni italiane e non più solo alle regioni del Mezzogiorno e alle aree del cratere Aquilano. I finanziamenti sono destinati alle start-up innovative - iscritte nella sezione speciale del Registro delle imprese - di piccola dimensione, costituite da non più di 4 anni, ma anche alle persone fisiche che vogliono avviare una start-up innovativa.

I piani di impresa dovranno essere caratterizzati da un significativo contenuto tecnologico e innovativo, mirare allo sviluppo di prodotti e servizi nel campo dell'economia digitale o essere finalizzati alla valorizzazione economica dei risultati della ricerca pubblica o privata.

L'importo massimo finanziabile aumenta fino a 1,5 milioni di euro. Cambia, rispetto al bando precedente, la tipologia di agevolazione: sarà un finanziamento a tasso zero, ossia senza interessi, che potrà arrivare fino al 70% dell'investimento totale. La percentuale massima di finanziamento potrà salire all'80% se la start-up è costituita esclusivamente da donne o da giovani sotto i 35 anni, oppure se al suo interno c'è almeno un dottore di ricerca italiano che sta lavorando all'estero. Inoltre, solo per le start-up con sede nel Mezzogiorno è prevista una quota (20%) di contributo a fondo perduto. Le start-up costituite da non più di 12 mesi potranno beneficiare anche di servizi specialistici di tutoring tecnico-gestionale.



SPAZIO AI BENEFICIARI

IL COMUNE DI ORDONA CON IL GAL RAFFORZA I SERVIZI PER LA POPOLAZIONE LOCALE

Il Comune di Ordona, guidato dal Sindaco Rocco Formoso, ha partecipato al bando pubblico rivolto agli enti pubblici promosso dal GAL Piana del Tavoliere accedendo alle risorse allocate nella Misura 321 azione 1 "Servizi Essenziali per l'economia e le popolazioni Rurali" del Piano di Sviluppo Locale del Gruppo di Azione Locale. Il bando è stato ampiamente divulgato dal GAL attraverso incontri tenuti sia in sede che in tutti i sei comuni dell'area.

Il bando ha previsto l'opportunità per gli enti pubblici di partecipare a n. 3 tipologie di intervento: servizi di carattere didattico, culturale e ricreativo; servizi di utilità sociale, a carattere innovativo, riguardanti l'integrazione e l'inclusione sociale; servizi di assistenza all'infanzia.

L'intervento 1a "Servizi di carattere didattico, culturale e ricreativo a favore soprattutto dei giovani in età scolare" si è basato in particolare sulla riscoperta dei valori del lavoro del mondo agricolo e delle sue produzioni e sull'educazione alimentare. L'attività culturale è stata rivolta alla conoscenza di antichi mestieri e all'architettura rurale. L'attività ricreativa ha riguardato, invece, principalmente il tempo libero, la sfera della socializzazio-



Formoso Rocco Settimio - Sindaco di Ordona



Municipio - Ordona

ne, del divertimento e della conoscenza (attività di biblioteca, di spettacolo, di intrattenimento, di sport).

L'intervento 1b "Servizi di utilità sociale, a carattere innovativo, riguardanti l'integrazione e l'inclusione sociale" nello specifico ha previsto di realizzare sul territorio servizi di utilità sociale, a carattere innovativo, riguardanti l'integrazione e l'inclusione sociale soprattutto per le persone anziane e disabili, attraverso l'erogazione di prestazioni di terapia assistita (pet therapy, horticultural therapy, agrotterapia, arteterapia, ippoterapia) e altri servizi innovativi finalizzati in tal senso.

L'intervento 1c "Servizi di assistenza all'infanzia" ha inteso realizzare sul territorio servizi di assistenza all'infanzia (ludoteche pubbliche, agrinidi). L'obiettivo del bando della misura 321 è stato quello di migliorare l'offerta e l'utilizzo di servizi essenziali alla popolazione, soprattutto alle fasce deboli. L'azione mirava a favorire la fruizione di determi-

nati servizi nei contesti rurali per garantire maggiore qualità della vita ai residenti in raccordo con il Piano Sociale di Zona 2010-2013 dell'Ambito Territoriale di Cernigliola (Comune Capofila) e della salute (Piano Attuativo Locale della ASL Foggia).

La finalità del bando è stata quella di incrementare l'offerta e migliorare l'accessibilità ai servizi per aumentare l'attrattività delle aree rurali, al fine di contribuire a contrastare fenomeni di abbandono del territorio e di senilizzazione della popolazione. Il Comune di Ordona ha partecipato positivamente agli interventi 1a e 1b previsti nell'ambito della misura 321 del PSL del GAL Piana del Tavoliere, in particolare il Comune ha ottenuto dal GAL un finanziamento totale complessivo di euro 474.179,00: prevedendo la realizzazione di orti sociali comunali, nell'ambito dell'intervento 1b, per un importo pari a 274.980,00 e la ristrutturazione ed adeguamento del campo sportivo comunale,

nell'ambito dell'intervento 1a, per un importo pari a euro 199.000,00. Soddisfazione esprime il Sindaco del Comune di Ordona, Rocco Formoso, il quale dichiara "I due progetti per i quali abbiamo ottenuto il finanziamento, grazie al GAL Piana del Tavoliere, rappresentano il rafforzamento dei servizi alla popolazione locale in un piccolo Comune come il nostro".

Aggiunge ancora il Sindaco "la realizzazione degli orti sociali rappresenta un progetto innovativo. Solo poche amministrazioni in provincia hanno ideato queste attività che favoriscono un benessere sociale diffuso nella comunità, con un'attenzione alle fasce sociali degli anziani e delle giovani coppie che, a seguito di un avviso pubblico, potranno gestire gli orti sociali per guardare ad un'alimentazione sana ed ad un'agricoltura che tutela le fasce deboli della popolazione.

Con il progetto di riqualificazione del campo sportivo abbiamo invece colto l'opportunità di offrire spazi sempre più qualificati alle nuove generazioni del nostro Comune, affinché le stesse trovino svago nella pratica sportiva.

Il progetto serve a garantire un'offerta indubbiamente migliore rispetto alla situazione odierna. Gli interventi, in fase di ultimazione, offriranno alla comunità di Ordona spazi di crescita sociale e sportiva. Ancora il Sindaco "Esprimo gratitudine al Presidente Caira, al Consiglio di Amministrazione ed alla struttura tecnica del GAL, per la loro disponibilità manifestata sin dalle attività di animazione svolte nel nostro Comune e per il rapporto continuo che tutt'ora esiste e che vogliamo sempre più rafforzare, guardando alle migliori politiche rurali anche nella prossima programmazione, attraverso il Piano di Sviluppo Locale attuale e futuro, che, insieme al GAL, sono uno strumento di salvaguardia delle nostre comunità".

STRUTTURA TECNICA GAL

PRESIDENTE:

VALERIO CAIRA

DIRETTORE:

DOSS. AGR. ANTONIO STEA

RESPONSABILE AMMINISTRATIVI E FINANZIARIO:

DOSS. MICHELE MONTERISI

RESPONSABILE SEGRETERIA TECNICA:

DOSS. SSA MARIA ANGELA VITI

RESPONSABILE SEGRETERIA AMMINISTRATIVA:

DOSS. SSA LAURA VALENTINO

RESPONSABILE MONITORAGGIO:

ING. SALVATORE MACCHIA

RESPONSABILE ANIMAZIONE E COOPERAZIONE:

DOSS. SSA. PAOLA SETTEDUCATI

CONSULENTE ATTIVITÀ DEL PSL DEL G.A.L. PIANA DEL TAVOLIERE S.C. A R.L. - PIANIFICAZIONE STRATEGICA E COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE TRANSNAZIONALE E TRANSFRONTALIERA

PROF. FRANCESCO CONTÒ

CARTA DEI SERVIZI DEL GAL



SERVIZI

- 

ORIENTAMENTO
Ascolto, analisi dei bisogni di singoli o gruppi. Orientamento alla creazione d'impresa, ai servizi / attività esistenti sul territorio o necessari al suo sviluppo, ai finanziamenti e misure del Gal.
- 

CONSULENZA SPECIALISTICA
Consulenza specialistica e/o on line a seconda del target: chi vuole avviare un'impresa, chi vuole innovare o implementare quella preesistente e chi è in cerca di lavoro, chi lavora nelle amministrazioni locali su opportunità regionali, statali e europee.
- 

ASSISTENZA TECNICA
Supporto e assistenza tecnica a singoli, imprese, gruppi di imprese, amministrazioni locali per la partecipazione a bandi, per gli adempimenti amministrativi, per l'accesso alle opportunità di consolidamento o di start up offerte dal Gal.
- 

FORMAZIONE
Corsi volti a sviluppare nuove competenze professionali e ad accedere e aggiornare quelle già esistenti nei settori di intervento del Gal.
- 

ANIMAZIONE E TERRITORIO
Convegni, seminari, workshop informativi e tematici del Gal. Confronti e educational con gli attori del territorio con una maggiore attenzione ai giovani ed alle donne dell'area, in particolare appartenenti a famiglie agricole, sui contenuti e sulle modalità di accesso alle diverse misure previste del PSR.
- 

MESSA IN RETE DI PARTNERSHIP
Promozione delle aziende locali della Piana del Tavoliere, fiere e manifestazioni in Italia ed all'estero, cooperazione internazionale. Agevolazione e messa in rete di soggetti diversi per il raggiungimento di obiettivi comuni.

I SETTORI DI INTERVENTO

- 

AGRICOLTURA, AGROALIMENTARE ED ARTIGIANATO TIPICO
Innovazione, competitività, diversificazione delle imprese agricole, agroalimentari e dell'artigianato tipico dell'area e sviluppo delle attività collegate.
- 

PROMOZIONE DEL TERRITORIO
Servizi alle aziende, alle amministrazioni locali, agli enti, attività di organizzazione eventi promozionali, comunicazione, educational tour, press tour, missioni di incoming, incontri BtoB.
- 


TUTELA E PATRIMONIO RURALE
Risanamento, utilizzo e fruizione di beni immobili di comprato interesse artistico, storico ed archeologico.
- 


TURISMO RURALE
Servizi per i turismi rurali: enogastronomico, culturale, ambientale.
- 


SERVIZI PER LA POPOLAZIONE
Servizi di utilità sociale per le comunità, a carattere innovativo e per il tempo libero.
- 


CREAZIONE, SVILUPPO E IMPLEMENTAZIONE D'IMPRESA
Start up e consolidamento di imprese operanti nei settori di intervento del Gal.

I VALORI ETICI

- 

IMPARZIALITA' E PARI OPPORTUNITA'
Garanzia a tutti di accesso alle informazioni ed all'assistenza specialistica, in osservanza al principio di pari opportunità.
- 

EFFICIENZA
Alta qualificazione, grande capacità di ascolto e di comunicazione. Tempi certi per le azioni di supporto e consulenza, le istruttorie e gli atti amministrativi. Assistenza ad imprese, start up, amministrazioni locali.
- 

TEMPESTIVITA'
Evasione delle richieste di informazione e di supporto tecnico a singoli, imprese, amministrazioni locali in tempi certi e celeri.
- 

TRASPARENZA E PARTECIPAZIONE
Informazione costante su tutte le iniziative, le opportunità ed i bandi del Piano di Sviluppo Locale del Gal. Confronto continuo con gli operatori, amministratori e cittadinanza locale nello svolgimento delle attività; chiarezza nelle azioni e nell'utilizzo delle risorse affidate al Gal.