



Seminario

Beni Enogastronomici e promozione del territorio

G. Maggi, M.G. Piepoli e V.N. Savino
 Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore
 Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari”
 S.C. 138 C.da Marangi n. 26 – 70010 Locorotondo (BA)

Progetto PON “Cosa farò da grande”

Liceo Scientifico “Leonardo Da Vinci”
 Noci , 28 marzo 2013

Terminologia: BENI ENOGASTRONOMICI

- Beni: Manufatti tangibili standardizzati
- Enogastronomici: Legati al vino e al cibo (dal greco oinos=vino gastros=stomaco e nomos=legge), in un’accezione più ampia, la relazione tra cultura ed alimenti in un determinato contesto territoriale.

(Pine B.J. , Jilmore J.H., L'economie delle esperienze, ETAS Milano 2000)



Beni enogastronomici



Prodotti agroalimentari



Prodotti agroalimentari vs Beni enogastronomici



Terminologia: PATRIMONIO CULTURALE

- Enogastronomia e territorio appartengono al cosiddetto "patrimonio culturale", definito come l'insieme di tutti i beni (mobili e immobili, materiali e immateriali, pubblici e privati) presente in un dato momento sul territorio nazionale.

(cfr. art. 4 della Convenzione UNESCO 14.11.1970)



Terminologia: Turismo enogastronomico

- L'enogastronomia e il territorio diventano, inoltre, elementi strategici di un segmento economico ben definito qual è il turismo enogastronomico riconducibile alla ricerca dei prodotti alimentari tipici e delle risorse storiche e artistiche.



Politiche per il territorio

- Lo sviluppo del territorio è un tema di rilevanza crescente nel dibattito scientifico e politico e negli obiettivi strategici delle politiche di sviluppo comunitarie, per un insieme di fattori, strettamente correlati fra loro.



Programma di Sviluppo della Puglia
IL SEME DEL FUTURO



Cultura alimentare

- Costituisce un elemento determinante del "patrimonio culturale" l'adozione di scale di valori per il consumo di alimenti che considerino:

- la sicurezza alimentare;
- il rapporto tra alimentazione e salute;
- la riscoperta delle tradizioni locali;
- la diversificazione del gusto;
- la protezione della biodiversità;
- la sensibilità ambientale e l'etica delle produzioni.



Beni culturali

- Il settore dei Beni culturali rappresenta, nell'ambito dei vari piani di sviluppo sia a livello **regionale** che **nazionale e comunitario**, la **pietra angolare** di tutta una serie di attività di carattere culturale, socio-economico, di sviluppo comunicazionale e di civiltà.



Sviluppo del territorio

- Il nuovo modello rurale che con Agenda 2000 si è affermato in Europa, definisce il **territorio** come un sistema costituito da risorse architettoniche, naturali, culturali, storiche ed economiche, il cui funzionamento rappresenta l'elemento chiave per imboccare virtuosi sentieri di sviluppo.



Sviluppo del territorio

- Per sfruttare al meglio le potenzialità offerte da tale sistema occorre però porre in essere una serie di processi di riorganizzazione delle attività economiche in esso presenti che consentano **l'attivazione di relazioni e di sinergie** ancora allo stato latente. Si tratta, in altre parole, di agire su quattro livelli tra loro strettamente connessi.



Sviluppo del territorio – Step 1

- Il primo livello è quello della riconversione delle **aziende agricole** verso la **multifunzionalità** che rappresenta una nuova modalità di organizzazione dei tradizionali fattori della produzione verso la realizzazione di nuovi beni e servizi (produzione alimenti confezionati, commercializzazione di prodotti o di servizi di ospitalità, selezione e somministrazione di prodotti alimentari nella ristorazione, organizzazione di attività ricreative) e la salvaguardia delle produzioni tipiche e delle ricette tradizionali.



Sviluppo del territorio – Step2

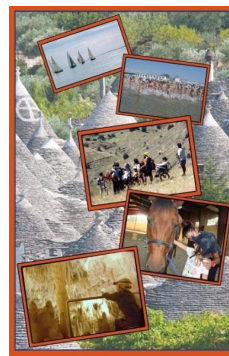
2. Il secondo livello comprende il vasto mondo delle aziende di ristorazione il cui personale, a livello intermedio e direzionale, soffre di una mancanza di una qualificata formazione professionale scientificamente e culturalmente non idonea, con conseguenti negativi sviluppi economici.

La formazione del personale deve contemplare non tanto i principi alla base della trasformazione alimentare quanto il significato che tali principi conferiscono agli alimenti in termini di salubrità, valore nutrizionale, qualità sensoriale e tipicità.



Sviluppo del territorio – Step 3

3. Il terzo livello riguarda la creazione d'attività turistiche marcatamente correlate con le risorse ambientali, paesaggistiche, architettoniche e culturali, al fine di far emergere le potenzialità ancora non espresse dei beni culturali ed enogastronomici che connotano il territorio.



Sviluppo del territorio – Step 4

4. Il quarto livello è relativo allo sviluppo di capitale umano in grado di rendere effettive le sinergie tra le imprese agricole multifunzionali, quelle turistiche e della ristorazione e le risorse del territorio da valorizzare.



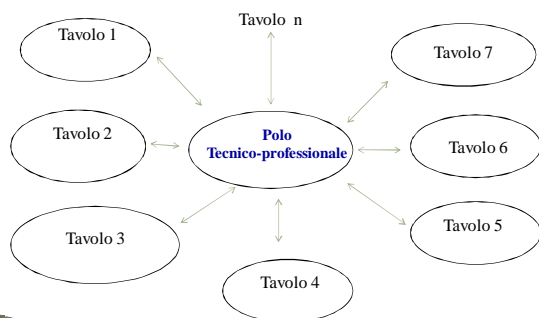
Quale strumento operativo di lavoro per lo sviluppo del territorio?

I TAVOLI PERMANENTI APERTI DI DISCUSSIONE E COINVOLGIMENTO

- ▶ **Scopo:**
- realizzare una rete stabile ed operativa su tutto il territorio regionale;
- promuovere la diffusione della cultura scientifica;
- acquisire la reale domanda di ricerca e di formazione del territorio;
- elaborare progetti di ricerca e di formazione professionalizzanti mirati che consentono di soddisfare la domanda e garantendo il puntuale trasferimento dei risultati della ricerca.



TAVOLI PERMANENTI DI LAVORO



Cosa sono i Poli tecnico-professionali?

Sono intesi come la **interconnessione funzionale** tra i soggetti della **filiere formative** e le **imprese della filiera produttiva**, che si identifica in "luoghi formativi di apprendimento in situazione", fondata su accordi di rete per la condivisione di laboratori pubblici e privati già funzionanti; configura anche sedi dedicate all'apprendimento in contesti applicativi, così da utilizzare pienamente le risorse professionali già esistenti anche secondo modalità di "bottega a scuola" e "scuola impresa".

Bari, 15 aprile 2013
Aula Magna dell'ex Facoltà di Agraria
dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro



**SOTTOSCRIZIONE DEL PROTOCOLLO D'INTESA PER
IL COMPARTO AGROALIMENTARE**

ALLA PRESENZA DEGLI ASSESSORI REGIONALI



- On. Alba SASSO
Assessore Diritto allo
Studio e Formazione
- Dott. Fabrizio NARDONI
Assessore alle Risorse
Agroalimentari
- Avv. Loredana CAPONE
Assessore allo Sviluppo
Economico

Protocollo d'Intesa

Art. 2 - Oggetto principale

Oggetto principale del presente Protocollo d'Intesa è la costituzione in Puglia del **Polo Tecnico Professionale per il comparto agroalimentare**.

Art. 3 - Impegni delle parti

La **Fondazione Agroalimentare ed il Partenariato** si impegnano a promuovere, organizzare ed attuare iniziative per il conseguimento dell'obiettivo di cui all'art. 2 del presente Protocollo e per l'attivazione sul territorio regionale dei **"Tavoli permanenti aperti di discussione e coinvolgimento"**.

In particolare, **il Partenariato** si impegna a promuovere ed organizzare:

- presso le scuole medie primarie e secondarie del territorio, seminari, incontri dibattito e progetti al fine di promuovere la diffusione della cultura tecnico scientifica;
- in collaborazione con gli Enti Locali e Territoriali, Associazioni culturali, ecc. iniziative atte a promuovere la diffusione della cultura scientifica ed il trasferimento delle innovazioni tecnologiche alle piccole e medie imprese;
- iniziative per acquisire le reali esigenze formative e di ricerca del territorio e di innovazioni tecnologiche;
- promuovere la conoscenza e la diffusione delle produzioni e dei prodotti agroalimentari del territorio.

PARTENARIATO DEL PROTOCOLLO D'INTESA

N.	Azienda/Ente
1	Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" di Locorotondo (BA)
2	ACMC Fruit di Locorotondo (BA)
3	Agricola Nuova Generazione - soc. coop. di Martano (LE)
4	Agriproject group s.r.l di Rutigliano (BA)
5	Associazione Regionale Allevatori della Puglia (ARA Puglia)
6	ASSOCODIPUGLIA - Associazione Regionale Consorzi Difesa Puglia
7	Azienda Agricola e Agriturismo "Masseria Salamina" di Pezze di Greco di Fasano (BR)
8	Azienda Perrini Vito Francesco di Castellana (TA)
9	Blusea - Formazione Professionale di Veglie (LE)
10	Centrodarteottantanove Associazione di Bari
11	CIA Confederazione Italiana Agricoltori - Prov. Brindisi
12	CIA Confederazione Italiana Agricoltori - Puglia
13	Coldiretti Puglia
14	Collegio Provinciale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Bari
15	Collegio Provinciale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di BAT
16	Collegio Provinciale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Lecce
17	Comune di Locorotondo
18	Confartigianato Puglia
19	Confcooperative Puglia
20	Confindustria Puglia

PARTENARIATO DEL PROTOCOLLO D'INTESA

N.	Azienda/Ente
21	Consorzio Paniere di Puglia di Martina Franca (TA)
22	COPAGRI Puglia - Confederazione Produttori Agricoli
23	CRSFA - Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basilis Caramia" di Locorotondo (BA)
24	D.A.Re scari - Distretto Agroalimentare Regionale
25	Dipartimento di Scienze Agroambientali e territoriali (DiSAAT) dell'Università degli Studi di Bari "A. Moro"
26	Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico-Salentino
27	Drivers - consulenza e formazione di Triggiano (BA)
28	FandIP servizi in proprietà industriale
29	Farmalabor - Farmacisti associati
30	Federazione regionale degli Agrotecnici laureati Regione Puglia
31	Forpuglia
32	GAL "Serre Salentine"
33	GAL "Valle d'Itria"
34	Gal Colline Joniche - Grottaglie (TA)
35	GAL Daunia Rurale
36	IFBO BAI Banca Alimentare Internazionale NPO
37	IIS "F. Bottazzi" di Casarano (LE)
38	IIS "A. De Pace" di Lecce
39	IIS "E. Lanoce" di Maglie (LE)
40	IIS "E. Majorana" di Bari - San Paolo

PARTENARIATO DEL PROTOCOLLO D'INTESA

N.	Azienda/Ente
41	IIS "G. Salvemini" di Fasano (BR)
42	IIS "L. Da Vinci-E. Galilei" Noci (BA)
43	IIS "L. Da Vinci-E. Majorana" di Mola di Bari (BA)
44	IIS "M. De Nora" di Altamura (BA)
45	IIS "M. Polo" di Bari
46	IIS "V. Bachelet" di Copertino (LE)
47	INGEL - Ingegneria ed elettronica di Conversano
48	IPSAR "S. Pertini" di Brindisi
49	IRSEA - Istituto di ricerca e formazione di Bisceglie (BT)
50	IRSEO - Istituto di ricerca dei sistemi educativi e dell'orientamento di Bitonto (BA)
51	ISPA - CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari sez. Bari
52	IT "G. Deledda" di Lecce
53	ITC "D. Alighieri" di Cerignola (FG)
54	ITE "A. Fraccacreta" di San Severo (FG)
55	Leader Società Cooperativa Consortile di Bari
56	Legacoop Puglia - Lega Regionale Cooperative e Mutue della Puglia
57	Omnia Integrated Services srl di Rutigliano (BA)
58	Ordine dei Tecnologi Alimentari Puglia
59	Pietracalca Associaz. Culturale
60	Soc. Agr. F.lli Bamaba ss
61	Tracceverdi soc. coop.
62	Il Riscatto delle Cicale

COMPOSIZIONE DEI TAVOLI

Verbale dell'incontro del 2 luglio 2013

Omissis

Punto 2 - **Innesdimento dei "tavoli permanenti aperti di discussione e coinvolgimento"**

Omissis

Il Prof. Savino riprende la parola evidenziando l'importanza che i tavoli siano costituiti da **esperti** indicati dai partner e non da rappresentanti, pertanto invita i presenti a riflettere sull'opportunità di indirizzare al partenariato una richiesta specificando di accompagnare la segnalazione del nominativo dell'esperto con il relativo curriculum. Il Prof. Savino conclude ricordando che è auspicabile che i **coordinatori** siano disponibili ad organizzare con periodicità gli incontri, a definire l'OdG, a sensibilizzare e promuovere gli eventi, a curare la sintesi degli incontri e ad elaborare i documenti scaturiti dalla discussione dei tavoli". La proposta viene approvata all'unanimità.

TAVOLI ISTITUITI

N.	TAVOLO	COORDINATORE	ENTE DI APPARTENENZA
1	enogastronomia	M. Grasso	ISS "A. De Pace" di Lecce
2	enogastronomia	L. Melpignano	IPSSAR "S. Pertini" di Brindisi
3	enogastronomia	L. Crigolia	ISS "E. Majorana" di Bari - San Paolo
4	strutture ricettive	R. A. Cirasino	ISS "G. Salvemini" di Fasano
5	sicurezza alimentare	M. Milanese	Ordine dei Tecnologi Alimentari Puglia - Foggia
6	sicurezza sui luoghi di lavoro	G. Verna	Confartigianato Puglia - Bari
7	analisi sensoriale	F. De Miccolis	Masseria Salamina di Pezze di Greco - Fasano
8	analisi sensoriale	R. Colucci	IPSSAR "A. Perotti" di Bari
9	filiera olivicola	F. Martiradonna	Consorzio Paniere di Puglia di Martina Franca
10	filiera vitivinicola del Nord Barese	A. Ricciato	ISS "E. Majorana" di Bari - San Paolo
11	filiera vitivinicola del comprensorio della Murgia e del Trulli	P. La Notte	CRSFA "Basile Caramia" di Locorotondo
12	filiera lattiero casearia	G. Cappelletto	Associazione Regionale Allevatori della Puglia - Putignano
13	filiera zootecnica	G. Cappelletto	Associazione Regionale Allevatori della Puglia - Putignano

TAVOLI ISTITUITI

N.	TAVOLO	COORDINATORE	SEDE
14	filiera ittica	M. Ditani	Drivers Srl di Triggiano (BA)
15	filiera ittica	M. Defflorio	Dipartimento di scienze del suolo, della pianta e degli alimenti - Università degli Studi di Bari A. Moro
16	filiera cerealicola		Confartigianato Puglia sede di Bari
17	filiera frutticola	A. Romito	Agriproject group s.r.l di Rutigliano
18	gestione dei rifiuti e delle bioenergie	E. Zucaro	Collegio Provinciale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Bari
19	internazionalizzazione delle imprese e commercializzazione delle produzioni agroalimentari	L. Melpignano	IPSSAR "S. Pertini" di Brindisi
20	internazionalizzazione delle imprese e commercializzazione delle produzioni agroalimentari	A. Guida	ISS "M. Polo" di Bari
21	multifunzionalità in agricoltura	G. Scascio	CIA Lecce
22	sviluppo rurale	V. Fucilli	Dipartimento di scienze agro ambientali e territoriali - Università degli Studi di Bari A. Moro
23	risorse genetiche e biodiversità	P. Venerito	CRSFA "B. Caramia" di Locorotondo (BA)
24	servizi turistici integrati	R. Colucci	IPSSAR "A. Perotti" di Bari
25	apicoltura	A. Neglia	ISS "B. Caramia - F. Gigante" di Locorotondo (BA)
26	l'innovazione ed il trasferimento tecnologico alle PMI della Valle d'Itria		
27	Il pane e i prodotti da forno	F. Pepe	Il riscatto delle Cicale - Agenzia di Comunicazione di Monopoli (BA)
28	Beni enogastronomici e promozione del territorio	R. Roberto	ISS "L. Da Vinci-E. Galliet" Nocci (BA)

Conclusione

"Think globally, act locally" - Pensa globalmente, agisci localmente

René Jules Dubos (1901-1982)

biologo, filosofo francese naturalizzato statunitense, microbiologo, patologo sperimentale, ambientalista e umanista.



www.itsagroalimentarepuglia.it