



# CITTÀ DI GRUMO APPULA

CITTÀ METROPOLITANA DI BARI

## **INVITO AD UNA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER PARTECIPARE AD UN PROCESSO DI FORMAZIONE VOLTO ALLA DEFINIZIONE DI IDEE PROGETTUALI UTILI ALLA COSTITUZIONE DI COOPERATIVE DI COMUNITA' FINALIZZATE ALLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL PANIERE DEL PARCO ALTA MURGIA IN CHIAVE TURISTICA, CULTURALE, ENOGASTRONOMICA.**

### **1. CONTESTO DI RIFERIMENTO**

Tutti i Comuni del Parco Nazionale dell'Alta Murgia tramandano produzioni e prodotti che possono dirsi "eccellenze" territoriali.

Il Paniere del Parco è il progetto, da intendersi come processo condiviso, con cui il Parco Nazionale dell'Alta Murgia intende far conoscere ed apprezzare le produzioni tipiche del territorio. E' fondato sui prodotti di eccellenza esistenti nei Comuni dell'area protetta:

| <b>COMUNI</b>       | <b>PRODOTTI</b>         |
|---------------------|-------------------------|
| Altamura            | Pane                    |
| Andria              | Burrata                 |
| Bitonto             | Cima                    |
| Cassano delle Murge | Cece nero               |
| Corato              | Coratina                |
| Gravina in Puglia   | Pallone                 |
| Grumo Appula        | Termite o Dolce         |
| Minervino Murge     | Pecorino                |
| Poggiorsini         | Cardoncello             |
| Ruvo di Puglia      | Cardo selvatico spinoso |
| Santeramo in Colle  | Vino                    |
| Spinazzola          | Pezzentella             |
| Toritto             | Mandorle                |

Questi prodotti raccontano una storia antica, fatta di tradizioni, di arti e di mestieri che si tramandano da generazioni e che tratteggiano il carattere delle popolazioni. Sono produzioni simbolo di un territorio sano e incontaminato, di pratiche di produzione e lavorazione sostenibili, sempre attente alla salvaguardia dell'ambiente.

L'iniziativa si pone obiettivi ambiziosi che vanno dalla promozione dei prodotti al coinvolgimento di ristoratori e trasformatori, dalla formazione degli operatori delle diverse categorie allo stimolo ed appoggio agli agricoltori locali. Questa cooperazione e condivisione è frutto di una innata e coraggiosa volontà politica della Comunità e dell'Ente Parco che hanno approvato all'unanimità un processo di condivisione e partecipazione attiva allo sviluppo sostenibile denominato "PATTO AMBIENTALE Ecosistema Alta Murgia" che vedeva operativi e uniti nello sforzo comune i GAL del territorio murgiano, la rete Slow Food, le Pro Loco, le Associazioni di e-Venti del Parco, le Organizzazioni di categoria e istituzioni del settore e di diverse Associazioni di agricoltori e dagli



# CITTÀ DI GRUMO APPULA

CITTÀ METROPOLITANA DI BARI

allevatori coinvolti, (Aziende Amiche del Parco), gli operatori e protagonisti della Carta Europea del Turismo Sostenibile oltre che della recente iniziativa di Maratona delle idee e dei “Primi Cento” con la rete innovativa e "dirompente" degli imprenditori di “Murgia Valley”, verso un traguardo comune #ALTAMURGIA2020.

## 2.FINALITA’

L’Ente Parco Nazionale dell’Alta Murgia, nel quadro delle iniziative volte allo sviluppo del Paniere del Parco, intende avviare un processo di partecipazione e formazione sul tema delle “**Cooperative di Comunità**” volto a stimolare la definizione di proposte progettuali che, nella forma di Cooperative di Comunità, siano in grado di valorizzare i prodotti presenti all’interno del Paniere.

La cooperativa di comunità è un modello di **innovazione sociale** dove i cittadini sono produttori e fruitori di beni e servizi, è un modello che crea sinergia e coesione in una comunità, mettendo a sistema le attività di singoli cittadini, imprese, associazioni e istituzioni **rispondendo così ad esigenze plurime di mutualità**.

La cooperativa di comunità, per essere considerata tale, deve avere come esplicito obiettivo, quello di **produrre vantaggi a favore di una comunità** alla quale i soci promotori appartengono o che eleggono come propria. Questo obiettivo viene perseguito attraverso la **produzione di beni e servizi che incidano in modo stabile e duraturo sulla qualità della vita sociale ed economica della comunità**.

Tramite il processo di formazione proposto, l’Ente Parco intende esplorare la possibilità di costituire, nell’ambito delle tredici Amministrazioni Comunali ricadenti all’interno del Parco Alta Murgia, cooperative di comunità finalizzate a valorizzare, in maniera sostenibile, i prodotti del Paniere in chiave turistica, culturale, enogastronomica.

## 3.OGGETTO DELL’INTERVENTO

Il processo consisterà nelle seguenti attività:

- n. 2 giornate formative, da svolgersi presso Palazzo Baldassare ad Altamura, condotte da esperti di Cooperative di Comunità, nominati da Legacoop Puglia, i cui interventi saranno dedicati ai seguenti temi:
  - a) le cooperative di comunità: cosa sono, come nascono, gli strumenti;
  - b) buone pratiche: esempi di successo di cooperative di comunità legate ai prodotti della terra;
  - c) suggerimenti per progetti imprenditoriali da candidare- opportunità di finanziamento.
- redazione di idee progettuali da sottoporre al vaglio di una Commissione di n.5 esperti valutatori che selezioneranno le proposte più meritevoli e proprio per questo candidate a poter essere successivamente approfondite in funzione di una possibile implementazione;
- presentazione delle proposte selezionate nell’ambito di un evento conclusivo del processo.

Le attività di cui sopra saranno condotte rispetto al seguente cronoprogramma:

| Attività                           | Marzo   | Aprile | Maggio |
|------------------------------------|---------|--------|--------|
| N.2 giornate formative             | 22 e 29 |        |        |
| Presentazione proposte progettuali |         | 19     |        |



# CITTÀ DI GRUMO APPULA

CITTÀ METROPOLITANA DI BARI

---

|                                    |  |  |             |
|------------------------------------|--|--|-------------|
| Valutazione proposte progettuali   |  |  | Sett. 6-10  |
| Presentazione proposte selezionate |  |  | Sett. 20-24 |

## 4.BENEFICIARI

L'opportunità di cui al punto 2 è offerta alle persone fisiche, giuridiche e alle associazioni e fondazioni senza scopo di lucro che abbiano la residenza o la sede legale nelle tredici Amministrazioni Comunali ricadenti all'interno del Parco Alta Murgia: Altamura, Andria, Bitonto, Cassano delle Murge, Corato, Gravina in Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Poggiorsini, Ruvo di Puglia, Santeramo in Colle, Spinazzola, Toritto.

## 5.MODALITA' DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ALL'INIZIATIVA

La manifestazione di interesse all'iniziativa deve essere redatta in carta semplice, compilando il modulo allegato (Allegato 1).

Le manifestazioni di interesse potranno essere inoltrate via E-MAIL a: [panierealtamurgia@gmail.com](mailto:panierealtamurgia@gmail.com) entro e non oltre il **18 marzo 2019, ore 12.00.**

La manifestazione d'interesse non comporta alcun costo per i beneficiari. La partecipazione alle attività è gratuita.

Successivamente al ricevimento delle manifestazioni di interesse, l'Ente Parco confermerà via email data, orario e sede delle due giornate formative, con relativo ordine dei lavori.

La persona responsabile del procedimento è il Direttore dell'Ente Parco Nazionale Alta Murgia, Dott. Domenico Nicoletti e il Referente Operativo è la Dott.ssa Rossella Rinaldi. Per avere informazioni sul procedimento, gli interessati possono scrivere a: [panierealtamurgia@gmail.com](mailto:panierealtamurgia@gmail.com).

## 6.TRATTAMENTO DATI PERSONALI

In applicazione del D.Lgs 196/03 i dati forniti dai partecipanti saranno raccolti presso l'Ente Parco Alta Murgia per le finalità di gestione delle attività di cui alla presente. Titolare del trattamento è l'Ente Parco Alta Murgia, Via Firenze 10, Gravina in Puglia. Le persone giuridiche e/o fisiche cui si riferiscono i dati personali possono esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa in materia di privacy.