

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012

Ottobre 2012 – Con Consumatori - Pag.44: “Focaccia in primo piano al Festival della scienza”

### Focaccia in primo piano al Festival della scienza

Da sempre tra i sostenitori della manifestazione, Coop Liguria quest'anno propone due eventi dedicati alla regina della cucina ligure e alla sua "concorrente" pugliese, protagonista del film "Focaccia Blues". Inoltre, un tour "scientifico" tra le cucine d'Europa e uno studio sul cambiamento delle abitudini alimentari indotto dalla tecnologia

DI SILVIA PIZZORNO



Dalla Puglia alla Liguria, parlando di focaccia. È questo il tema del documentario "Focaccia Blues", diretto da Nico Cirasola, che Coop Liguria proietterà martedì 30 ottobre, alle 16, nella Sala Punto d'Incontro del superstore di Via Merano a Genova Sestri Ponente, in occasione della decima edizione del Festival della Scienza. Il film racconta una storia che all'epoca fece scalpore: nel 2002, un piccolo focacciaio di Altamura portò alla chiusura un punto vendita aperto in città dal colosso del fast food Mac Donald's, perché i ragazzi preferivano le focacce facili agli hamburger. La vicenda, simile alla vittoria di Davide contro Golia, divenne un simbolo della lotta tra la cultura del Fast Food e quella dello Slow Food, ricordando a tutti, ancora una volta, l'importanza, anche economica, della valorizzazione della ricchezza e varietà del patrimonio agroalimentare italiano. La proiezione, introdotta dal

#### DIDATTICA

#### BIOGENETICA A SCUOLA, LE PROPOSTE 2013

Prosegue anche nell'anno scolastico 2012/2013 il progetto "La memoria genetica dell'orto ligure", promosso da Coop Liguria, in collaborazione con il corso di Laurea in Biotecnologie dell'Università di Genova e la professoressa Beatrice Zanini, per portare nelle scuole conoscenze bioinformatiche e biotecnologiche. Lo scorso anno sono state coinvolte 10 classi di altrettanti istituti superiori delle province di Genova e Savona in ricerche sul Dna del mais Dgm, confrontato con quello del mais convenzionale, e sulle caratteristiche genetiche dell'asparago violetto di Albenga. Quest'anno, invece, il laboratorio sarà incentrato sull'estrazione del Dna umano: i ragazzi saranno chiamati ad analizzare il proprio patrimonio genetico, alla ricerca del gene TAS2R38, che regola la percezione del gusto amaro e che, stando a molti studi, influenza le nostre scelte alimentari, incidendo di

riflesso sulla nostra salute. La ricerca sulle tipicità del nostro territorio proseguirà con l'analisi delle varietà genetiche di ulivo tipicamente liguri. Sul territorio genovese e savonese sono già molte le scuole che hanno aderito, mentre non sono ancora pervenute richieste dagli estremi della regione: gli insegnanti eventualmente interessati a partecipare al percorso didattico dalle province di La Spezia e Imperia possono contattare direttamente la professoressa Zanini all'indirizzo: [beatrice.zanini@unige.it](mailto:beatrice.zanini@unige.it). L'attività si svolge prevalentemente alle classi quarte e quinte degli Istituti che abbiano nei curriculum studi di biologia, fisica, ma anche istituti agrari e alberghieri. Il percorso prevede due incontri, uno da svolgersi a scuola, l'altro nel laboratorio didattico universitario dell'IRCCS San Martino IST Università di Genova, presso il Centro di Biotecnologie Avanzate.



protagonista del film, Onofrio Pepe, sarà preceduta da una presentazione di Emanuele Bargelli, responsabile del contenitore "Sapori di Scienza", sulla produzione della focaccia. Sempre il 30 ottobre, ma alle 19, si terrà l'incontro "La focaccia è rock!", ancora a cura di Emanuele Bargelli: una serata "gastro-scientifica" che avrà luogo a Genova, alle Cisterne di Palazzo Ducale. Proponerà una finestra sulla produzione delle focacce, alimento della tradizione gastronomica di molte regioni e paesi, ognuna delle quali ha proprie caratteristiche peculiari, che la contraddistinguono dalle altre. Il confronto sarà fatto tra le focacce prodotte sul territorio genovese e le focacce pugliesi, che utilizzano semola rimacinata di grano duro. Sarà anche un modo per conoscere alimenti tipici della Puglia e per scoprire come, dagli stessi prodotti di partenza (grano, acqua, lievito), si possano ottenere focacce anche molto differenti dal punto di vista organolettico. Interverranno Onofrio Pepe, il Presidente del Parco Nazionale dell'Alta Murgia Cesare Veronico, il Sindaco di Bari, Michele Emiliano, pasticciere, fornaio e pastai della provincia di Bari.

Entrambi gli appuntamenti rientrano nel programma del Festival della Scienza, che si terrà a Genova dal 25 ottobre al 4 novembre, del quale la Cooperativa, anche quest'anno, è sostenitrice. Per attinenza con i temi che vengono approfonditi nell'ambito delle sue attività a sostegno della didattica nelle scuole - su tutti gli incontri sulla corretta alimentazione e lo sfruttamento sostenibile delle risorse, anche di quelle alimentari - Coop Liguria ha scelto di promuovere in particolare la sezione "Sapori di Scienza", e, al suo interno, tre eventi specifici: la mostra interattiva "A tavola!", che propone un tour scientifico-gastronomico attraverso le tavole d'Europa, fra preparazioni ed ingredienti, tecniche e cotture, per apprendere la scienza della buona

tavola del vecchio continente; la conferenza "Chi sta uccidendo la cucina italiana?", a cura dell'antropologo Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, che illustrerà i cambiamenti avvenuti nei costumi alimentari degli italiani, anche per la disponibilità di pre-lavorati e piatti pronti; il caffè scientifico di Stefania Giambartolomei, specialista in Scienza della Nutrizione Umana, per scoprire quali cibi ci fanno bene e quali no, in base al nostro patrimonio genetico, e guardarsi dai rischi delle diete "fai da te". Come ogni anno, il Festival della Scienza animerà Genova con centinaia di incontri, laboratori, conferenze, dimostrazioni e spettacoli. Il filo conduttore di questa edizione - la decima - sarà l'immaginazione, prendendo spunto da una frase di Albert Einstein, l'uomo che incarna più di chiunque altro l'icona dello scienziato: "L'immaginazione è più importante della conoscenza. La conoscenza è limitata, mentre l'immaginazione abbraccia il mondo, stimolando il progresso e facendo nascere l'evoluzione". Per partecipare al Festival della Scienza, è necessario acquistare un biglietto giornaliero al prezzo di 12 euro o l'abbonamento, valido per tutta la durata del Festival, a 20 euro. I Soci di Coop Liguria hanno diritto a uno sconto di 2 euro sul solo biglietto giornaliero. Per informazioni e prenotazioni, Tel. 010 8976409. ●

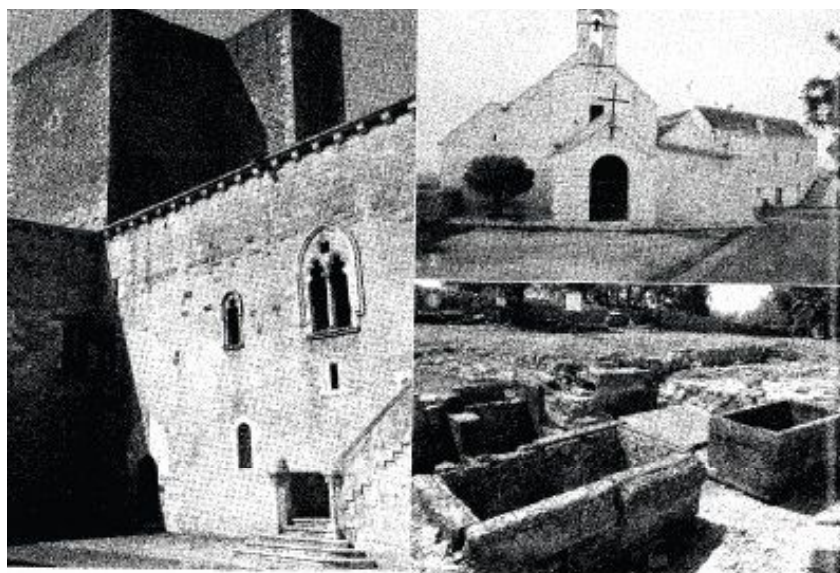


## *Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012*

Ottobre 2012 – Plen air – Pagg.109-115: “L’anello delle Murge”



## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012



giore, coeva al castello, e in Piazza Margherita quella dedicata a San Domenico, risalente col suo monastero al XV secolo. Accanto è sito il Teatro Rossini, recentemente restaurato nello stile originario della prima metà dell'800.

Gioia del Colle offre anche alcuni interessanti esempi di archeologia industriale. Sulla strada per Santeramo, prima dello svincolo autostradale, proseguendo in direzione Putignano si vedrà emergere la colorata struttura dell'ex distilleria Cassano, produttoria agli inizi del '900 del cognac Fides, che oggi ospita varie attività culturali. Dallo stesso svincolo, girando invece a sinistra ci troviamo di fronte al Molino Eucelstio, anch'esso risalente ai primi del '900: un edificio caratterizzato dall'antica cancellata in ferro battuto, una singolare guardiola e un'ampia facciata sormontata da due leoni in pietra, affiancata da un'elegante ciminiera quadrangolare.

Il territorio che stiamo attraversando è noto anche per la produzione di olio e vino; a proposito di quest'ultimo, sulla strada per Acquariva si può fare tappa presso un produttore del prestigioso Primitivo DOC di Gioia del Colle: le Cantine Polvanera, nome derivato dal colore scuro dei terreni circostanti, i cui vini maturano nel locale scavato nella roccia viva, a otto metri di profondità ([www.cantinepolvanera.com](http://www.cantinepolvanera.com)).

L'ultima tappa ci porta nel **Parco Archeologico di Monte Sannace**, a cinque chilometri dal centro in direzione Turi. Campagne di scavo condotte dal 1957 al 1961 hanno portato alla luce un importante villaggio degli antichi Peuceti, risalente al IX secolo a.C. Restano visibili le tracce della cinta muraria e i resti dell'abitato, in parte disteso sulla cresta d'una pila l'acropoli circondata da edifici pubblici e in

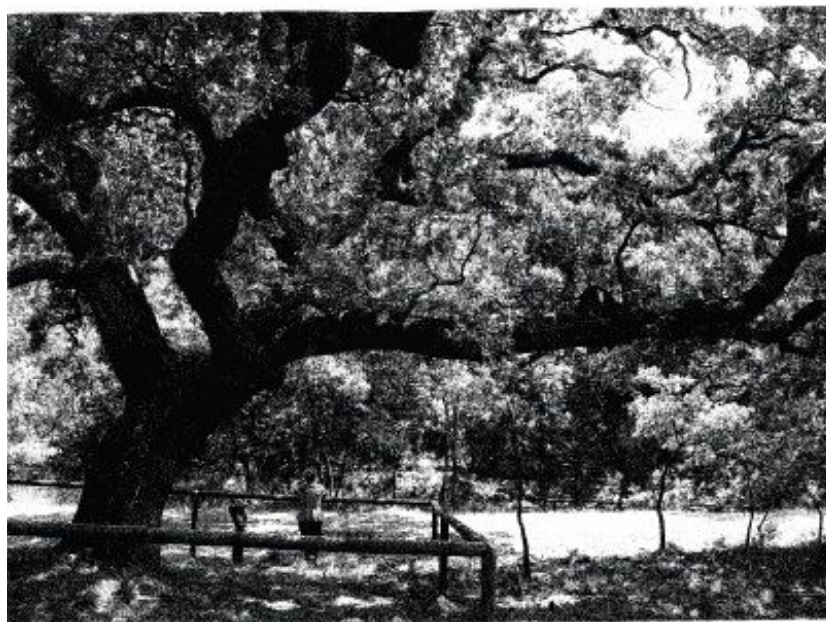
l'origine bizantina. L'imponente castello normanno-svevo di Gioia del Colle deve il suo attuale aspetto a Federico II. La Santa Maria di Banerno, la chiesa più antica della Puglia, è databile tra il VI e il IX secolo. Il Parco Archeologico di Monte Sannace custodisce un villaggio degli antichi Peuceti, risalente al IX secolo a.C., di cui restano visibili le sepolture ricavate nella roccia. La Pomata Mercadante è il frutto d'impianti di confine cui si sono affiancate piante autoctone quali rovere, leccio e quercia.

parte in pianura con le abitazioni, le botteghe e le sepolture ricavate nella roccia. I reperti provenienti da quest'area sono conservati nel museo del castello federiciano.

Dalle *Alta Murgia* al sud-est batese Più che alla città di Santeramo in Colle conviene dedicare la visita al suo territorio poiché siamo già nell'area protetta del **Parco Nazionale dell'Alta Murgia**, istituito nel 2004. Superate le ultime case, imbocchiamo la provinciale 285 per Altamura fermandoci dopo qualche chilometro presso il casello Nuzzi, una grande azienda che produce latte e carne, entrambi commercializzati in loco. La scelta di questa struttura come base per esplorare i dintorni offre l'opportunità di cogliere i classici due piccioni con una fava: infatti, oltre a fare scorta degli ottimi prodotti, vi è la possibilità di parcheggiare il mezzo (su prenotazione) in uno spazio apposito e di andare alla scoperta dei sentieri del parco, accompagnati da una guida. I percorsi di trekking attraversano l'angolo alpino calcareo caratterizzato dalla presenza di masserie spesso abbandonate e dalla vegetazione tipica, che riesce a sopravvivere in terreni aridi dove le acque superficiali sono inghiottite dalla natura carsica del suolo. Oltre al bosco della

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012

Puglia Dalle Murge all'Adriatico



Parati e a quello della Gravina, due piccoli polmoni verdi in cui sono presenti rispettivamente querce e lecci, la passeggiata percorre gli avvallamenti del terreno coperto da numerose varietà di flora autoctona.

Un'altra area di particolare interesse è quella delle **Quinte** (traduzione dialettale del termine "quote"), che si distinguono per la suddivisione del territorio in piccoli appezzamenti concessi gratuitamente, secondo una legge del 1806, ai contadini più poveri. Un'operazione purtroppo continuamente contestata dai proprietari terrieri, tanto che oggi i singoli possedimenti sono quasi tutti abbandonati.

Il graduale addolcirsi dell'altopiano murgese e le terre fittamente popolate da alberi e vigneti introducono nel paesaggio del sud-est barese. A poco più di un chilometro a ovest di **Cassano delle Murge** sorge l'ex convento di Santa Maria degli Angeli, eretto sul luogo del ritrovamento dell'effigie mariana affrescata su una parete della sostanziale grotta carsica. La scala d'accesso, punteggiata dalle edicole della Via Crucis, conduce dinanzi alla chiesa nella quale è conservato il monumentale presepe policromo in pietra scolpito da Paolo da Cassano, artista contemporaneo del più noto Stefano da Putignano.

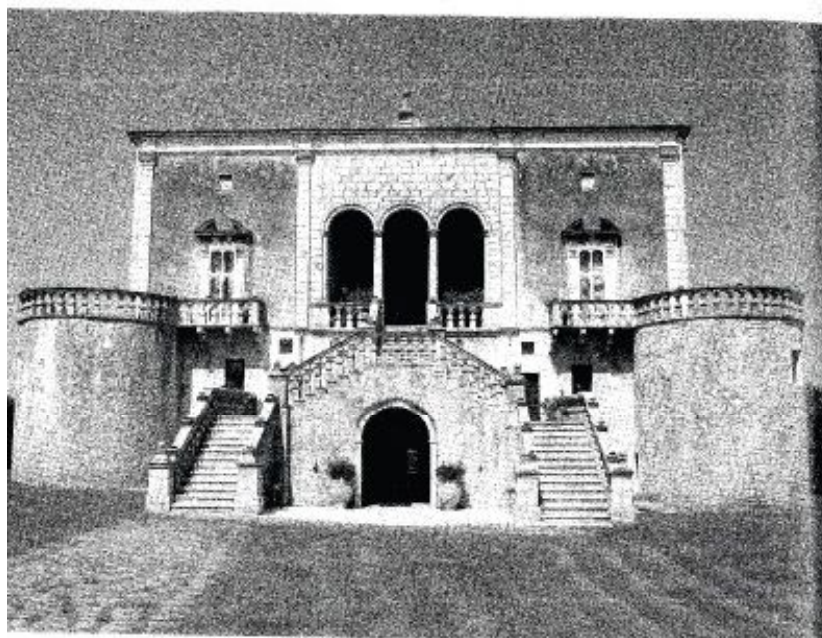
Continuando per altri sette chilometri in direzione di Altamura incontriamo la **Foresta Mercadante**, estesa su oltre 1.000 ettari e creata agli inizi degli anni Trenta per proteggere la città di Bari dalle acque piovane che scendevano verso la costa. La lussureggiante e arborosa riserva naturalistica è oggi il frutto dei primi impianti di confere cui si sono spontaneamente affiancate piante autoctone come roverelle, lecci e querce. La visita può svolgersi con diverse modalità: accompagnati in bici o in auto dalle guide del Settore Foreste della Regione Puglia che gestiscono il parco, oppure percorrendo a piedi uno dei sentieri esistenti.

Abbandoniamo questa totale immersione nella natura per spostarci ad **Acquaviva delle Fonti**, il cui toponimo è indicativo dell'abbondante presenza di falde acquifere. La frequentazione del territorio risale al VII secolo, ma fu in epoca normanna che con la costruzione della cattedrale e del castello il borgo assunse l'aspetto di città organizzata. La basilica, una delle quattro palatine della Puglia, presenta la facciata impreziosita da un rosone e due leoni stilofori, di probabile origine romana. All'interno è di notevole interesse la cripta ornata da colonne in marmo intagliate, costruite intorno a tre splendidi altari barocchi di grande ri-

Pagine 40 • 111

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012

Puglia Dalle Murge all'Adriatico



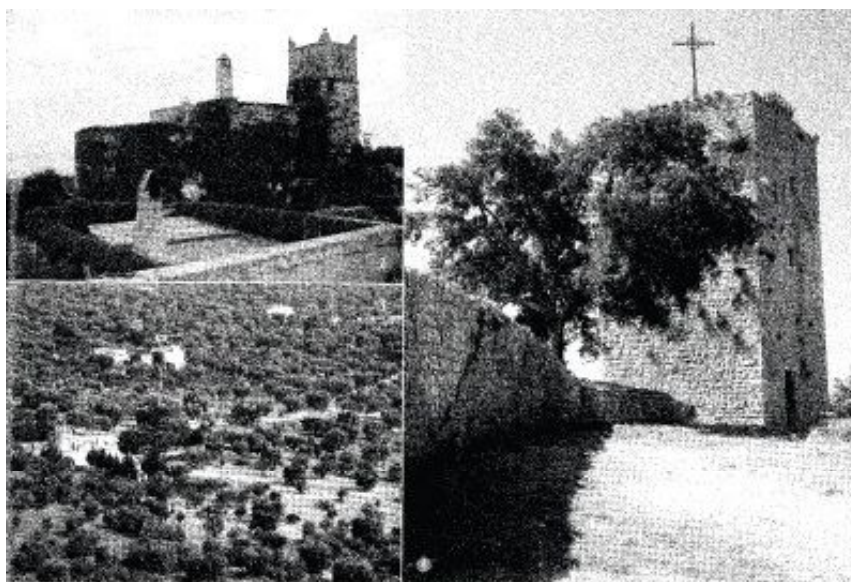
sullo quello della Vergine di Costantinopoli per bellezza e complessità delle decorazioni in angusto di scuola napoletana. Su una dimenzione di Piazza dei Martiri si erge la Torre dell'Orologio, realizzata agli inizi del '500 e ristrutturata in forme neoclassiche nell'800. Da qui attraversiamo il vecchio borgo, costituito in gran parte da case porticate e racchiuso fra le ultime porte di accesso rimaste integre, Porta San Pietro e Porta Nuova. Il percorso ci riporta in Piazza Garibaldi, occupata al centro dalla Cassamonica, una grande cupola sorretta da otto colonne ornate alla sommità con medaglioni raffiguranti i più noti musicisti pugliesi.

La nostra discesa verso l'Adriatico ci conduce a **Conversano**, posta sui primi rilievi delle Murge, che visse il suo periodo storico più importante tra il 1456 e il 1806 con l'avvento degli Acquaviva. La visita ha inizio dalla fortezza sorta in epoca normanna, isolata sulla sommità di un colle e oggi trasformata in dimora signorile, completamente immersa nel tessuto cittadino. Pur se alcuni ambienti sono ancora di proprietà privata, con le guide della Pro Loco la visita percorre la pinacoteca, le sale occupate da mostre temporanee e gli affacci panoramiche dalle torri poligonali e da quella rotonda, detta dei Lussemburgo.

Nelle immediate vicinanze è situata la cattedrale romanica alle cui spalle si erge il monastero di San Benedetto, con l'ingresso monumentale protetto da quattro leoni che sorreggono altrettante colonne. All'interno è possibile visitare il tesoro, una stanza della badessa e, nel chiostro nuovo, il Museo Civico. Imboccando poi la rampa di San Benedetto si giunge alla Porta del Lauro, l'ingresso al borgo vecchio, costruita accanto ai resti delle mura megalitiche dell'antica Norba abitata da Peuceti e Japigi.

I dintorni di Conversano offrono interessanti spazi di visita che si consiglia di effettuare con l'ausilio di guide locali. In tutto il territorio comunale sono presenti piccoli specchi d'acqua formatisi all'interno delle doline per l'accumulo della pioggia. La necessità di conservare un elemento prezioso qual è l'acqua portò alla realizzazione di cisterne all'interno di detti laghi, che con la costruzione dell'acquedotto pugliese persero la loro funzione iniziale. Attualmente le dieci aree lacustri, ricadenti sotto la tutela del WWF, sono diventati piccoli ecosistemi con una significativa presenza di fauna stanziale oltre a rappresentare un frequentato punto di sosta per quella migratoria. Uno di questi sorge a cinque chilometri dalla città presso l'in-

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012



1 Il castello di Marchione, un tempo casale di caccia della famiglia degli Acquaviva, è visitabile su prenotazione. 2 L'abbazia fortificata di Santo Stefano, a pochi chilometri da Monopoli, fu base di partenza dei Crociati alla volta della Terra Santa. 3 La provinciale che corre in direzione di Alberobello è caratterizzata da ulivi secolari, presenti nell'intero territorio della Murgia. 4 A 5 chilometri da Canosa sorge Torre di Castiglione, un casale medievale di cui sono ancora visibili la cinta muraria e la torre quadrangolare.

seculamento noto come **Torre di Castiglione**, un casale medievale di cui sono ancora visibili l'imponente cinta muraria, la torre quadrangolare alta dodici metri, alcuni resti del reticolo stradale e i resti di una piccola chiesa con impianto basilicale.

Sulla strada per Putignano si trova il castello di Marchione, il casale di caccia degli Acquaviva ristrutturato dagli ultimi discendenti della famiglia, oggi monumento nazionale (è necessario concordare la visita).

Infine, prima di lasciare questo comune suggeriamo di fare un'esperienza del tutto particolare visitando, previo appuntamento, la **Masseria Tarsia Morisco**. Qui l'intera famiglia dei proprietari continua ad allevare cavalli di razza Conversano, occupazione tradizionale degli Altavilla che nel 1580 fornirono numerosi esemplari all'arciduca d'Austria che li trasferì a Lipica, vicino al confine tra Italia e Slovenia. Si deve a Maria Teresa d'Austria, a metà del '700, l'aver chiamato ufficialmente Lipizzani i discendenti di quei purosangue.

Sulle sponde dell'Adriatico il profumo della salsedine nell'aria è il segno inconfondibile della nostra vicinan-

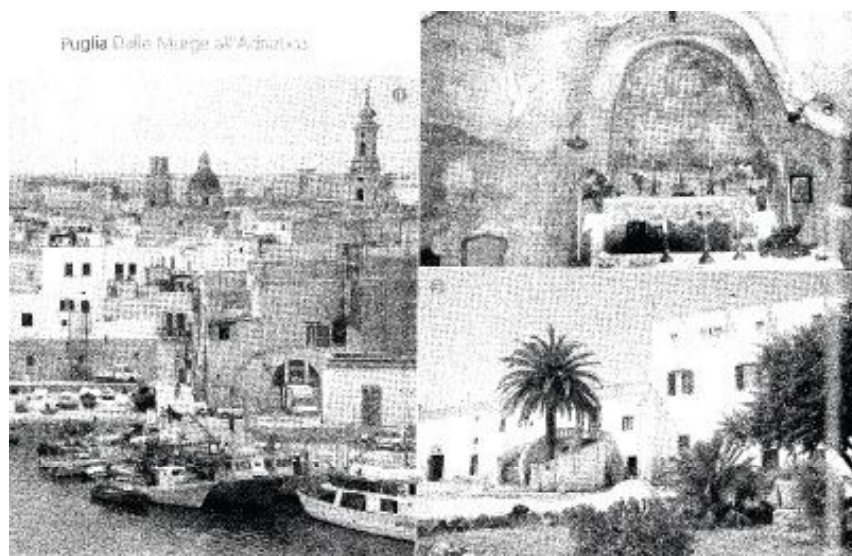
za sempre più prossima al mare. Solo nove chilometri ci separano da **Polignano a Mare**, arroccato su una scogliera a picco sull'Adriatico. Qui nacque Domenico Modugno, celebrato da una statua eretta sul lungomare omonimo.

Per conservando l'aspetto di borgo marinaro, la località è ormai divenuta una rinomata meta turistica per il suo mare cristallino, il centro storico e le numerose grotte tra le quali la più famosa è la Palazzese. Superato il viadotto della Via Italiana, tuttora percorribile, che scavalca l'ama Monachile ci troviamo di fronte all'Arco Marchesale, porta d'ingresso alla parte antica nella quale incontriamo dapprima la chiesa del Purgatorio e alcuni palazzi signorili per giungere, dopo aver superato il Palazzo dell'Orologio, alla chiesa matrice del 1295. All'interno vi sono numerose opere di Stefano da Putignano tra cui un presepe del 1503 scolpito nel tufo, oltre alla statua e alle reliquie di San Vito, patrono della città.

Ad appena dieci chilometri verso sud ci attende la nostra ultima meta, **Monopoli**, un candido borgo antico proteso sul mare quasi a pelo d'acqua. Qui si racconta dei pitagorici insediamenti rupestri, di Minosse re di Creta, suo mitico fondatore, e della distruzione nel 595 a opera di Totila, re dei Goti, della vicina Igara da dove confluirono gli esuli che contribuirono alla sua espansione.

Dal parcheggio della centrale Piazza Emanuele II ci inoltriamo nel nucleo antico, dove visitiamo la chiesa di San Domenico, sulla strada che porta il suo nome. La facciata è abbellita da un rosone in pietra intagliata e da statue di Stefano da Putignano, autore anche del frammento scultoreo posto all'ingresso della vicina chiesa rupestre della Ma-

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012



Puglia Dalla Murgia all'Adriatico

domini del Soccesso. Siamo prossimi alla cattedrale dedicata alla Madonna della Madonna, protettrice della città: la monumentale facciata è frutto dei rifacimenti susseguitisi sin dal 1107, anno della sua costruzione. All'interno sono conservate numerose tele di scuola napoletana, veneta e pugliese, alcune delle quali ricordano il miracoloso appoggio dell'effigie della Madonna su una zattera le cui travi, secondo la tradizione, furono utilizzate per la copertura della chiesa. In fondo alle navate e sopra l'altare è esposta la sacra icona bizantina, portata in processione all'alba di ogni 16 dicembre. Lasciamo il duomo e raggiungiamo Porta Vecchia, personiamo la città murata fino al castello di Carlo V, dalle cui terrazze si spazia con lo sguardo sul porto sottostante. Annunziamo quindi Piazza Garibaldi e la vicina chiesa di Santa Maria Assunta, eretta agli inizi del XII secolo da marinai e mercanti campani sopra una guida basiliana.

Ci addentriamo infine all'interno del territorio contadino, esteso sino ai primi contrafforti delle Murge, poiché massese, franco-ispogot, rombo e giganteschi che offrono altrettanti spunti di vista. Per ritrarre le forme più strane e inusitate di olivi secolari bisognerebbe percorrere le campagne lungo la provinciale per Alberobello (tra le chiese rupestri, nei pressi del cimitero vi è quella dello Spirito Santo con gli ambienti scavati per sottrazione nella roccia, lasciando numerose colonne, ornate da capitelli tutti diversi, a sorreggere la volta. Di aspetto più imponente è la chiesa di Cristo delle Zolle, costruita nel '700 sopra una cripta da un sacerdote locale; dopo anni di abbandono, è stata recentemente ristrutturata e destinata a essere utilizzata come centro culturale.

Il porto vecchio di Monopoli, con il candido barchino antico proteso sul mare. Nei pressi del cantiere si trova una delle numerose chiese rupestri presenti nel distretto della cittadina, quella dello Spirito Santo, risalente forse al XII o XIII secolo. La facciata della Masseria Caratanna, su una diramazione della SP237 per Grottole, si caratterizza per la scala circolare a doppia rampa costruita attorno a una grande palma.

L'analisi delle guide di Conversano può rivelarsi indispensabile nella non sempre facile localizzazione delle masserie in buona parte fortificate. Muraie di ponti levatoi, caditoie e garitte, un tempo erano utili per difendersi non solo dalle minacce provenienti dal mare, ma anche dai briganti locali. Tra queste abbiamo avuto modo di ammirare, sia pure limitandoci all'esterno la masseria Caratanna, su una diramazione della SP237 per Grottole. Presenta il candido prospetto costalmente occupato da un'elegante scala circolare a doppia rampa che abbraccia una grande palma.

Tornati in centro, imbocchiamo la strada costiera in direzione sud verso Santo Stefano in prossimità della frazione di Capinno, dove chiudiamo il nostro itinerario visitando il castello-abbazia omonimo (privato, ma visitabile su richiesta), un tempo base di partenza dei Crociati per la Terra Santa. E noi, nel volgere la penna del camper verso casa, ci sentiamo a modo nostro cavalieri dei tempi moderni, consapevoli di aver compiuto un viaggio attraverso splendori e grandezze di una terra ricca di testimonianze storiche, capace di esprimere una genuina accoglienza nei confronti del nostro turismo.

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012

05/10/2012 – Agenzia Adnkronos : “Nei parchi nazionali italiani c'è il 32% della ricchezza prodotta dal Paese”

### Nei parchi nazionali italiani c'è il 3,2% della ricchezza prodotta dal Paese



ultimo aggiornamento: 05 ottobre, ore 15:18  
L'agricoltura vi genera il 6,5% del suo valore aggiunto

Pescasseroli, 5 ott. - (Adnkronos) - **Nei parchi nazionali italiani si genera il 3,2% della ricchezza prodotta nell'intero Paese**, alla quale contribuisce l'agricoltura, che fa delle aree protette la propria terra d'elezione generandovi il 6,5% del valore aggiunto nazionale del settore. Senza contare il turismo, che nei territorio 'verdi' produce il 5,9% dell'intero valore aggiunto del settore. Questi i dati forniti oggi da Domenico Mauriello, responsabile del centro studio Unioncamere, intervenuto al convegno "La ricchezza dei Parchi - Beni comuni e green economy" organizzato a Pescasseroli da fondazione Symbola, Regione Abruzzo, Unioncamere, Federparchi e Camera di Commercio de L'Aquila.

I numeri, emersi nel corso della giornata che celebra i **90 anni dall'istituzione del Parco Nazionale d'Abruzzo**, dimostrano che "il nostro sistema nazionale delle aree protette è non solo un inestimabile patrimonio naturale e territoriale, ma anche un fattore importante di promozione dello sviluppo locale", sottolinea Mauriello. Parlando di valore economico, il valore aggiunto proveniente dalle imprese private che si genera nei 527 comuni dei 24 parchi nazionali italiani ammonta a 34,6 miliardi di euro al 2011.

**L'Italia vanta ben 24 aree protette nazionali, che comprendono 527 comuni per una superficie di oltre 34 mila chilometri quadri, equivalenti all'estensione complessiva di Campania, Abruzzo e Molise.** Un tesoro variegato e 'biodiverso', fatto di 302 comuni montani, 159 municipalità collinari e 66 litoranee, in cui risiedono circa 3 milioni di abitanti. In termini percentuali il 4,9% del totale della popolazione italiana: quanto Liguria e Abruzzo insieme. La distribuzione territoriale delle aree naturali nazionali del Paese vede una prevalenza del Sud: dei 527 comuni delle aree parco, 386 appartengono al Mezzogiorno, a fronte dei 141 del Centro-Nord. Un dato che si riflette anche sulla distribuzione della popolazione delle aree protette nazionali: al Centro Nord vivono 775 mila abitanti, mentre al Sud ne risiedono circa 2 milioni 200 mila.

## *Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012*

A livello di tendenza, tra il 2001 e il 2010, la popolazione delle aree parco nazionali è aumentata dell'1,6% contro il 6,4% nazionale. Una scarsa crescita imputabile alla modesta presenza di popolazione straniera. Se infatti l'incidenza della popolazione straniera sul totale della popolazione a livello nazionale è del 7,5%, nelle aree protette del Paese tale rapporto scende al 4,4%. Ma se la popolazione fatica a crescere quanto il resto il Paese, nei parchi nazionali è mediamente più giovane: 136 'over 64' ogni 100 'under 15' contro i 144 della media italiana.

Sul fronte economico i parchi di rilevanza nazionale contano circa 332 mila unità locali, pari al 4,6% degli insediamenti produttivi del Paese. Si tratta di realtà dinamiche, cresciute del 12,7% contro l'11,9% nazionale nel decennio 2000-2011. Così come accadeva per la popolazione, anche la distribuzione di unità locali vede in vantaggio il Sud, con oltre 236 mila realtà, contro le oltre 95 mila del Centro Nord.

Le realtà imprenditoriali presenti nei parchi nazionali dimostrano una forte vocazione per le attività agricole e commerciali e una tendenza all'espansione del tessuto produttivo più significativa rispetto alla media nazionale. Alla ricchezza reale dei parchi nazionali da un contributo importante il settore del turismo. Basti pensare che nel 2010 i comuni delle aree nazionali protette hanno registrato un totale di presenze turistiche (pernottamenti) di oltre 22 milioni di unità, pari al 5,9% delle presenze turistiche italiane.

Il sistema delle aree naturali protette dimostra così una maggiore capacità attrattiva turistica, con una densità di presenze turistiche di 7,4 contro le 6,2 del totale nazionale. **I 'campioni' del turismo sono i parchi del Cilento (4,2 milioni di presenze), del Gargano (4,1 milioni), dello Stelvio (4,1 milioni), seguiti dal Parco dell'Arcipelago Toscano (a quota 3,1 milioni) e dal Parco delle Cinque Terre (0,7 milioni).**

L'attenzione all'ambiente e al paesaggio si riflette anche sugli interventi in sostegno delle rinnovabili. E i risultati si vedono. I nostri parchi nazionali possono contare su oltre 16 mila impianti fotovoltaici, il 4% del totale nazionale, una rete di piccoli impianti che complessivamente producono 735 Gwh, generando una potenza procapite di 25 kwh. Una rete virtuosa in cui esercita un ruolo di primo piano il Mezzogiorno, con i parchi Asinara, Appennino Lucano e Alta Murgia, seguiti da Majella e Gran Sasso.

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012

21/10/2012 – [www.notizie-online.it](http://www.notizie-online.it) : “Parco Alta Murgia, indice popolarità su internet in forte ascesa”

### PARCO ALTA MURGIA, INDICE POPOLARITÀ SU INTERNET IN FORTE ASCESA



**ECONOMIA** di domenica 21 ottobre 2012 20:45

Il rapporto recentemente stilato da SL&A (turismo e territorio) evidenzia che il Parco nazionale dell'Alta Murgia è "in forte ascesa come indice di popolarità tra gli utenti internet, posizionandosi al diciottesimo posto nonostante sia il ventiquattresimo e penultimo parco per istituzione, in ordine cronologico e rimarcando un trend positivo".

Sono dati che il presidente del Parco Cesare Veronico ha presentato a un workshop “Parco si nasce o si diventa” tenutosi in questi giorni a Posada (Nuoro) a sostegno dell'istituzione di un nuovo parco regionale in Sardegna.

Il Presidente Veronico è stato invitato per presentare la sua area protetta come modello di start-up tra i Parchi Nazionali italiani.

“Il suddetto trend - spiega il Parco in una nota - è confortato da altri dati statistici che confermano il forte incremento delle ricerche del termine “Parco Alta Murgia” nei motori di ricerca, con un evidente aumento dell'indice medio complessivo nel periodo compreso tra settembre 2011 e settembre 2012. L'incremento appare particolarmente evidente a partire dal mese di Aprile, con un numero di contatti che ha raggiunto i suoi vertici nei mesi di giugno e agosto.

Secondo veronico l'invito è la conferma della qualità dell'impegno quotidiano del Parco per la promozione del territorio. L'Alta Murgia sta ottenendo una riconoscibilità crescente a livello nazionale. Questo dato è il frutto di una visione che condividiamo con cittadini, aziende, associazioni del territorio: la creazione di un ‘sistema Murgia’ può diventare il punto di forza per tutti”.

Un altro dato significativo emerso dal rapporto stilato dalla SL&A riguarda l'inversione di tendenza tra le ricerche per ‘Alta Murgia’ (trend in discesa) e quelle per ‘Parco Alta Murgia’ (trend in crescita): un indice statistico che rivela la percezione mutata da parte degli utenti che identificano sempre più il territorio con l'area protetta.

*Scritto da : Pasquale Dibeneditto*

22/10/2012 – Il Sole 24 ore - Pag.15: “Turismo, natura, cultura”

Il Parco Nazionale dell'Alta Murgia presenta i suoi gioielli

## Turismo, natura, cultura

Cesare Veronico, presidente del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, è figura storica dell'impegno ambientalista in Puglia, ispiratore della Consulta per l'Ambiente di Bari e assessore provinciale negli anni in cui fu istituito il Parco. Insediatosi nel Marzo 2012, Veronico è da sempre animato da un'autentica passione per il suo lavoro e per il territorio riuscendo a coniugare la tutela dell'habitat naturale e della memoria storica con la valorizzazione economica di un'area protetta fra le più estese d'Italia.

**Quali sono i valori sui quali l'Ente Parco punta nella sua strategia di sviluppo e promozione territoriale?**

Le tre parole chiave sono “turismo, natura e cultura”. Tre valori che, per l'Alta Murgia rappresentano l'identità, la storia e le prospettive per il futuro. Il nostro territorio è ricchissimo di potenziali attrattori, molti dei quali inespresi. Il mio lavoro, in questi mesi, è partito dall'intento di valorizzare le nostre risorse, ponendo l'ambiente come punto di partenza.

**Quali sono i prodotti di spicco del Parco?**  
Siamo il più grande parco rurale d'Italia e oltre la metà del territorio del nostro parco è costituita da aziende agricole. Siamo noti nel mondo per il pane e la focaccia di Altamura e per il fungo cardoncello, per citare due eccellenze tipiche del territorio. Ma nel parco si producono anche vini di ottima qualità, formaggi dop come il canestrato, leguminose autoctone rare, mandorle pregiate: tutti gli ingredienti che costituiscono il fondamento della dieta mediterranea. Il tutto, ovviamente, condito dal rinomato olio extravergine di oliva proveniente da comuni come Corato e Bitonto.

**Qual è il contributo dell'Ente Parco sul fronte della qualità dei prodotti e della sicurezza alimentare?**

Il Parco ha avviato negli ultimi mesi un laboratorio per l'attribuzione di un marchio territoriale per i propri prodotti e servizi. Vogliamo tutelare l'immagine e la qualità delle nostre aziende, indicando i criteri per una produzione di eccellenza e pienamente rappresentativa del lavoro delle

nostre aziende. Il marchio del parco sarà una certificazione di genuinità e provenienza dei prodotti. E abbiamo in cantiere un'altra iniziativa di grande richiamo:



Cesare Veronico,  
Presidente Parco Nazionale  
dell'Alta Murgia

nella prossima primavera porteremo nell'Alta Murgia il primo Festival della ruralità: un'occasione per mettere a confronto idee e progetti per il futuro del settore.

**Come si caratterizzano i percorsi turistici?**

Nella prossima primavera presenteremo i primi percorsi turistici che attraverseranno i luoghi-simbolo del Parco a partire dal Castel del Monte, vessillo universalmente riconoscibile per toccare altri luoghi unici al mondo come le chiese rupestri o i numerosissimi siti archeologici. Il Parco si sta inoltre attivando per la messa in sicurezza e la valorizzazione

della “cava dei dinosauri” e della grotta dell' “homo arcaicus”, straordinarie testimonianze della storia di quest'area. Tutto questo non dimenticando gli incredibili scenari naturalistici, ideali per i turisti che da tutto il mondo si muovono sempre più spesso “armati” di macchine fotografiche.

**A quale target di utenza si propongono?**

Abbiamo deciso di puntare sul turismo-natura, sulla mobilità dolce, su una fruizione a “impatto zero” delle nostre bellezze. Non abbiamo bisogno di grandi alberghi ma di un'ospitalità alternativa, fatta di masserie, di bed and breakfast e di agriturismi. In tutta Europa c'è una richiesta crescente in questo segmento, lontano dai grandi flussi di massa, vicino all'ambiente. Abbiamo tutto quello che occorre per offrire loro un'esperienza indimenticabile.

**■ PARCO NAZIONALE ALTA MURGIA**  
GRAVINA IN PUGLIA (BA)  
Tel. 080 3262268  
[www.parcocalta murgia.it](http://www.parcocalta murgia.it)



Un tipico paesaggio dell'Alta Murgia



Castel del Monte

Istituito nel 2004, il Parco Nazionale dell'Alta Murgia si presenta, a otto anni dalla sua fondazione, come un Parco giovane e vitale. L'Alta Murgia è lo scrigno che custodisce alcuni tesori di valore inestimabile situati nel cuore della Puglia. Un Parco che è diventato protagonista di un autentico fenomeno di crescente attrazione, come dimostra l'incremento del 75% delle ricerche su Google nel periodo Settembre 2011-2012 (fonte: report SL&A) e la presenza del suo Presidente, Cesare Veronico, al workshop promosso da Vivitalia nello scorso weekend a Posada (NU) nel quale l'Alta Murgia è stata presentata come migliore start up tra le aree protette italiane.

Nei prossimi giorni il Parco Nazionale dell'Alta Murgia rappresenterà la Puglia in due iniziative. A partire dal 26 ottobre sarà a Torino, al Salone del Gusto, per presentare il progetto relativo alla valorizzazione della pecora alta murana e il progetto Partnersheep, per la trasformazione della lana da rifiuto speciale a risorsa per la bioedilizia. Il 30 ottobre il Festival della Scienza di Genova celebrerà un altro prodotto-simbolo del territorio in un evento singolare intitolato “La focaccia è rock”. Il crescente interesse per i prodotti murgiani trova conferma nell'imminente partecipazione a numerose fiere enogastronomiche in Europa in cui saranno presentati i primi prodotti contrassegnati dal marchio del Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012

22/10/2012 – [www.notizie-online.it](http://www.notizie-online.it) : “Principi Attivi: tante adesioni da Parco Alta Murgia e Comune Altamura”

### PRINCIPI ATTIVI: TANTE ADESIONI DA PARCO ALTA MURGIA E COMUNE ALTAMURA

**TURISMO, CULTURA E SPETTACOLO** di lunedì 22 ottobre 2012 21:48



Molti giovani della Puglia sono in fermento per la presentazione dei progetti per il bando "Principi Attivi". Le proposte sono valutate con punteggio migliore se c'è la collaborazione in varie forme (partnership, patrocinio, gradimento, ecc.) degli Enti locali e delle amministrazioni pubbliche del proprio territorio.

Il Parco nazionale dell'Alta Murgia ha reso noto che sono state accolte dal Parco ben 29 richieste di partnership (riguardanti i 13 Comuni). I progetti spaziano in ambiti assai differenti: dal riuso dei rifiuti all'allestimento di servizi per i turisti, dalla creazione di applicazioni digitali alla realizzazione di progetti di formazione. Ciascuna di esse è caratterizzata dalle proprie specificità, dalla competenza dei proponenti, dalla volontà di promuovere il territorio, le sue risorse, la sua cultura. L'Ente Parco ha collaborato coi gruppi informali anche in sede di ideazione, offrendo talvolta suggerimenti e mettendo a disposizione dei giovani le proprie risorse umane.

Il presidente Cesare Veronico ha voluto incontrare personalmente tutti i ragazzi che hanno presentato progetti e, al termine degli incontri, si è detto decisamente soddisfatto dal risultato, non solo in termini numerici: "Questo dato rappresenta molto per tutti noi. Innanzitutto, è il riflesso di un rapporto sempre più stretto tra il Parco e i cittadini più giovani, che vedono il nostro ente come un interlocutore privilegiato per i loro progetti. I progetti che ho visionato sono il riflesso di una grande vitalità e di una visione nuova dell'Alta Murgia, concepita come scenario per iniziative innovative e sostenibili. Ed è un segnale positivo per il paese: in un momento critico per tutto il Paese, nascono dai giovani le idee per pensare a una nuova economia che parta dal territorio, dalla valorizzazione dei beni ambientali e culturali. A tutti loro va il mio personale augurio perché le loro idee possano trovare realizzazione".

Anche i Comuni sono stati interpellati per i progetti. In particolare, il Comune di Altamura ha dato la propria adesione a 12 progetti, di vario genere.

*Scritto da : Redazione*

## *Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012*

22/10/2012 - Agenzia Adnkronos : **“Al parco con Erasmus per portare cultura pugliese in Europa”**

### **Al parco con Erasmus per portare cultura pugliese in Europa**

ultimo aggiornamento: 22 ottobre, ore 17:35

Intesa parco nazionale Alta Murgia con università Aldo Moro e Wwf locale.

Bari, 22 ott. (Labitalia) - **"Portare la storia e la cultura della Puglia fuori dai confini nazionali attraverso i giovani"**. Così **Cesare Veronico, presidente del parco nazionale dell'Alta Murgia, spiega a Labitalia l'obiettivo di 'Erasmus into the park'**. Il progetto, presentato oggi a Bari, propone agli studenti una serie di iniziative gratuite per conoscere il territorio dell'Alta Murgia e promuoverne le peculiarità. "L'iniziativa - dice - è frutto di una convenzione che abbiamo siglato proprio oggi con l'Università degli studi Aldo Moro e il Wwf Italia-sezione Puglia".

"Il nostro - sottolinea Veronico - è un patrimonio degno di essere conosciuto e apprezzato dalle giovani generazioni e che lega la storia con il futuro. Dalla cava dei dinosauri di Altamura alle aziende che producono il formaggio".

"La visita del Parco Nazionale dell'Alta Murgia - sostiene - da parte degli studenti Erasmus, attraverso visite guidate, comporta notevoli importanti ricadute per tutti gli attori coinvolti dall'intesa e, nello specifico, consente la valorizzazione del patrimonio naturalistico pugliese e la promozione turistica del territorio".

23/10/2012 – La Gazzetta del Mezzogiorno : “Turismo verde, con Erasmus in the park 300 ambasciatori di Puglia in Europa”

**L'INTESA DA IERI A BARI RAGAZZI DA DIVERSE NAZIONI GRAZIE ALL'INTESA TRA UNIVERSITÀ, PARCO ALTA MURGIA E WWF PUGLIA**

## Turismo verde, con Erasmus in the park 300 ambasciatori di Puglia in Europa

**GIUSEPPE ARMENISE**

● Lo chiamano long life learning e chiosa l'antico adagio in base al quale «Non si finisce mai d'imparare». In realtà è un programma complesso che punta sull'internazionalizzazione per affermare politiche di libera circolazione sul mercato europeo. Libera circolazione non solo di merci, ma di idee e occasioni. Così l'Erasmus, programma di interscambio culturale, diventa un'opportunità per veicolare l'immagine della Puglia all'estero. Con particolare attenzione, stavolta, all'immagine delle bellezze naturali, dei paesaggi rurali, dei prodotti enogastronomici.

È questa la filosofia di «Erasmus in the park», l'idea al centro di un protocollo d'intesa tra Università di Bari, ente parco nazionale dell'Alta Murgia (in separata sede analogo documento è stato firmato anche dal parco nazionale del Gargano) e Wwf che nei prossimi cinque mesi accompagnerà la formazione sul territorio di circa 300 ragazzi di varie nazioni con azioni mirate alla conoscenza del territorio rupestre all'interno dei parchi nazionali di Puglia. Polonia e Spagna le nazioni maggiormente rappresentate.

L'accordo è stato firmato ieri dal rettore dell'Università di Bari, **Augusto Garuccio**, dal presidente del parco nazionale dell'Alta Murgia, **Cesare Veronico**, insieme al delegato per Wwf Puglia. A coordinare le operazioni la professoressa Marisa Valleri, delegata del rettore, tra le altre cose per l'internazionalizzazione.

«Obiettivo comune degli attori di questo progetto - ha commentato il presidente del parco dell'Alta Murgia - è portare la storia e la cultura della Puglia fuori dai confini nazionali attraverso i giovani. Il nostro è un patrimonio degno di essere conosciuto e apprezzato dalle giovani generazioni e che lega la storia con il futuro. Dalla cava dei dinosauri di Altamura alle aziende che producono il formaggio. La visita del parco Nazionale dell'Alta Murgia da parte degli studenti Erasmus, attraverso visite guidate - sostiene Veronico -, comporta notevoli importanti ricadute per tutti gli attori coinvolti dall'intesa e, nello specifico, consente la valorizzazione del patrimonio naturalistico pugliese e la promozione turistica del territorio».

**LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO**

## Rassegna Stampa – Web – Agenzie 2012

24/10/2012 – La Gazzetta di Bari - Pag.21: “Vetrine mondiali del cibo delizie di Puglia in mostra”

**FIERE E SALONI**  
SPECIALITÀ ALIMENTARI

Domani, in contemporanea  
si conclude a Parigi  
il Sial ed inizia a Torino  
il Salone del Gusto

In Piemonte la nostra regione  
metterà in mostra  
la sua biodiversità e la grande  
varietà di bontà che ne deriva



DEDICATO  
Anteprima  
della  
presentazione  
della pasta  
pugliese  
al 100%.  
Il prodotto  
è presente  
al Salone  
del Gusto  
di Torino

# Vetrine mondiali del cibo delizie di Puglia in mostra



**D**elizie di Puglia in viaggio, velocissimo e senza sosta, da una vetrina all'altra. Lo impone il marketing perché, ormai lo sappiamo, senza appeal e senza identità, anche il prodotto più genuino e squisito è destinato a restare invenduto sullo scaffale se mai riesce ad arrivarci.

Capita così, allora, che in questi giorni produttori e prodotti delle nostre specialità alimentari passino da un aereo all'altro. Domani, in contemporanea, si conclude a Parigi il SIAL (vetrina mondiale del food) ed inizia a Torino il Salone del Gusto (con Slow Food mobilitato in tutto il mondo) che fino a lunedì 29 ottobre farà diventare protagonisti produttori e prodotti.

Imponenti le cifre di Parigi con 5.900 espositori provenienti da 100 Paesi, 140mila visitatori attesi da 200 Paesi, di cui il 62% internazionali, più di 200 conferenze, talk show e dibattiti. Al Sial,

salone biennale dell'alimentazione ovvero la più importante fiera di settore al mondo, la Puglia è stata presente con ben 26 aziende nell'ambito della collettiva Ice, con una partecipazione organizzata da Unioncamere Puglia in convenzione operativa con l'assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione.

Domani, i riflettori sulla Puglia si sposteranno dalla capitale francese a Torino dove la nostra regione metterà in mostra la sua biodiversità e quella collezione sterminata di prodotti che da essa scaturiscono. Se alla terra, generosa, aggiungiamo cultura gastronomica e patrimonio alimentare, ecco il programma pugliese al Salone di Torino: sarà ricco di appuntamenti finalizzati alla promozione non solo della cucina regionale, ma anche della filiera che compone ciascuna produzione tradizionale del territorio. In particolare, lo spazio istituzionale pugliese, gestito dalla Regione e da Slow Food Puglia, diventerà il luogo d'incontro tra produttori ed espositori per portare le eccellenze pugliesi all'attenzione dei grandi mercati. Occhi puntati innanzitutto su grano e olio, ma nell'edi-

zione che vede la Puglia tra i primi espositori spiccano altre eccellenze culinarie quali l'albicocca di Galatone, una varietà conosciuta per l'intenso profumo e per il caratteristico gusto molto dolce. Ci sarà anche il cece nero della Murgia carsica, coltivato in molti paesi della provincia di Bari tra cui Poggiorsini, Altamura e Santeramo. Tra le delizie spicca il fico mandorlato di San Michele Salentino, che unisce i sapori dei fichi ancora verdi lasciati essiccare al sole a quelli delle mandorle tostate. E poi ancora la pecora altamura: presente da sempre nei territori oggi compresi nel Parco Naturale dell'Alta Murgia, questa razza ovina è particolarmente adatta ai pascoli ricchi di erbe aromatiche, che regalano un sapore unico alle sue carni. Spicca la presenza nel Salone di Torino di un formaggio, ottimo ma difficile da trovare nella stessa Puglia in una zona diversa da quella di produzione, come il Pallone di Gravina, tipica espressione dunque della tradizione casearia dell'Alta Murgia.

[a.mill.]