

COMUNICATO STAMPA

PUGLIA, LA CASA DELLA PARTECIPAZIONE NOVE GIORNI DI REGIONE PUGLIA AL PADIGLIONE 18 AGRICOLTURA

“PUGLIA DOVE L’AGRICOLTURA È BELLEZZA”

Una nove giorni intensa per mostrare e raccontare la Puglia rurale, che non è solo eccellenza enogastronomica, ma è innovazione, ricerca, sostenibilità, inclusione, educazione alimentare e turismo. Ed è per questo che la Regione Puglia, nello storico padiglione 18, che da sempre ha ospitato il mondo agricolo pugliese, ha voluto quest’anno rappresentare una ‘Puglia dove l’agricoltura è bellezza’, come recita il claim scelto per questa 82esima edizione della Fiera del Levante.

Le 19 aziende agroalimentari di prodotti di qualità, l’Enoteca e l’Elaioteca, gli stand informativi dedicati ai 23 Gruppi di Azione Locale della Puglia, all’Arif (l’Agenzia regionale per le attività Irrigue e Forestali), alle Masserie Didattiche, al Marchio Prodotti di Qualità Puglia, ovvero la certificazione regionale che garantisce tracciabilità e provenienza, e alle Università di Bari e Foggia, hanno accolto visitatori, operatori del settore, associazioni di categoria e tecnici. E tutto questo con l’obiettivo di offrire uno spaccato del mondo agricolo e agroalimentare pugliese e delle attività, anche regionali, messe in campo per tutelare e valorizzare un settore strategico per la Puglia e non solo.

L’Assessorato alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, con il sostegno del Programma di Sviluppo Rurale regionale 2014-2020, ha messo, altresì, a disposizione un’Agorà, ovvero uno spazio di incontro e confronto, in cui si sono avvicendati diversi attori del mondo agricolo regionale. Sono stati, difatti, diversi i convegni, workshop, seminari, conferenze stampa, tenuti da organizzazioni agricole, Università, imprese private, consorzi e associazioni su temi rilevanti: dall’agricoltura sociale, alla legge regionale di valorizzazione dei prodotti a chilometro zero, passando per la riforma dei consorzi di bonifica e la loro utilità in tema di gestione dell’agricoltura e le azioni di contrasto allo sfruttamento dei lavoratori agricoli.

“La Fiera è un’occasione importante per le imprese e uno spazio strategico ove una serie di attori pubblici e privati che ruotano attorno mondo dell’agricoltura si incontrano e confrontano – ha commentato l’assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia -. È anche un momento di aggregazione tra operatori del settore e Regione Puglia e un’opportunità per raccogliere spunti preziosi

nella costruzione di politiche di investimento mirate. In Fiera abbiamo raccontato il lavoro della Regione in tema di difesa del territorio rurale, di sostenibilità, di valorizzazione delle risorse agro-ambientali, per esempio. Ma anche cosa fanno i soggetti privati, consorzi, associazioni, mondo della ricerca, le quali spesso, anche con risorse autonome, contribuiscono a difendere il territorio rurale e a rendere la nostra agricoltura sempre più competitiva”.

Il tema dell'innovazione è stato, ad ogni modo, filo conduttore degli eventi tenutisi nel Padiglione 18: è stato presentato anche il primo accordo tra imprese (del consorzio NuVaUT) e CREA che finanzia la ricerca nella messa a punto di nuove varietà di uva da tavola.

Tanti, inoltre, i seminari dedicati ai vini bianchi, rossi e rosati di Puglia tenuti dall'associazione regionale sommelier (AIS Puglia), la quale ha, altresì, organizzato il Concorso 'Miglior Sommelier di Puglia' e premiato Massimo Carrozzini di Ais Lecce.

E' stata anche allestita un'esposizione delle foto vincitrici del primo concorso indetto dal PSR Puglia sui 'Fotogrammi della Puglia rurale'.

L'A.Re.S.S, l'Agenzia Regionale per la Salute ed il Sociale, nell'ambito dell'iniziativa 'Apulian Lifestyle', ha accolto tutti i giorni visitatori nell'Area shoowcooking per raccontare, con il contributo di chef esperti, lo stile di vita pugliese, del mangiare e vivere sano, degustando piatti della tradizione e non solo.

E, per finire, un Laboratorio al buio gestito dall'Associazione 'Talenti del Gusto' ove professionisti assaggiatori di olio non vedenti o ipovedenti (il primo gruppo in Puglia e in Italia), ha guidato i visitatori nell'assaggio dell'olio. Questo al solo fine di dimostrare che ci sono alimenti, come l'Olio Evo, in grado di valorizzare ed esaltare note sensoriali che esulano dalla percezione visiva.

Bari, 16 settembre 2018

L'Ufficio Stampa