



PIANO STRAORDINARIO
PER IL LAVORO IN PUGLIA - 2011



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale
FESR



REGIONE
PUGLIA

Capone presenta *Made in Italy Agroalimentare*

“Sosteniamo l’agri-cultura, il festival matrimonio ideale tra turismo ed enogastronomia”.

A Bari e Foggia da mercoledì 21 a domenica 25 settembre 2011 la serie di iniziative pugliesi organizzate nell’ambito del Festival della Scienza di Genova.

“Sosteniamo l’agri-cultura, il festival è il matrimonio ideale tra turismo e enogastronomia”. L’ha detto la vice presidente e assessore allo Sviluppo economico, **Loredana Capone**, presentando oggi, mercoledì 14 settembre dal padiglione della Regione Puglia alla Fiera del Levante, il programma delle attività di “*Made in Italy Agroalimentare*” la serie di mostre, laboratori, conferenze, eventi speciali e spettacoli che si svolgeranno tra Bari e Foggia dal 21 al 25 settembre 2011, organizzate con la collaborazione della Regione Puglia.

L’evento rientra nel progetto “150 anni di scienza” promosso dal Cnr e dall’Associazione Festival della Scienza in occasione delle celebrazioni dei 150 anni dell’Unità d’Italia, con l’obiettivo di rileggere gli avanzamenti scientifici ottenuti in Italia dal 1861 ad oggi, in un percorso ideale da Nord a Sud. Bari e Foggia diventano due tappe essenziali di un viaggio alla scoperta della Scienza.

“Sottolineo l’importanza di dedicare un evento di questo calibro al settore agroalimentare”, ha commentato Loredana Capone, “oggi in Puglia possiamo finalmente parlare di agri-cultura e agri-industria celebrando un cambio di tendenza e mentalità. Per anni abbiamo fornito i nostri prodotti ad altre regioni che, trasformandoli, hanno arricchito il proprio PIL. La Puglia ha cambiato strategia, ne è un esempio il comparto enologico. Oggi non siamo più produttori di “damigiane” ma di un prodotto, elaborato, sofisticato e ricercato, presente su tutti i mercati con marchi *made in Puglia*. Questa iniziativa rinsalda il matrimonio tra sviluppo economico e turistico che noi continuiamo a sostenere attraverso i nostri numerosi incentivi”.

L’evento ripercorre con mostre ed appuntamenti le antiche tradizioni agroalimentari pugliesi e le innovazioni che si sono susseguite nel tempo, come espressione di evoluzione di quelle pratiche culturali, conoscenze e tradizioni sintetizzate e armonizzate nel concetto di Dieta Mediterranea, ora Patrimonio Comune dell’Umanità.

Bari, 14 settembre 2011-09-14

L’Ufficio Stampa

www.sistema.puglia.it

il lavoro
prende forma.