



parco nazionale
dell'**alta murgia**

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DIRETTIVO N. 68/2019

OGGETTO: PANIERE DEL PARCO e COOPERATIVE DI COMUNITA': provvedimenti

L'anno duemiladiciannove, il giorno 27 del mese di novembre alle ore 16 presso la sede dell'Ente Parco nazionale dell'Alta Murgia in Gravina in Puglia alla Via Firenze n. 10, previa regolare convocazione, si è riunito il Consiglio Direttivo dell'Ente, nominato con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare n. 0000283 del 21/12/2015, nelle persone dei Signori:

Francesco Tarantini – Presidente

Pasquale Chieco

Fabrizio Baldassarre

Michele Della Croce

Nicola Dilerma

Antonio Masiello

Maria Cecilia Natalia

Cesareo Troia

| Presente | Assente |
|----------|---------|
| x | |
| | x |
| x | |
| x | |
| x | |
| x | |
| x | |
| x | |

Collegio dei Revisori dei Conti

Rosa Calabrese - Presidente

Marta Ranieri

Francesco Meleleo

| Presente | Assente |
|----------|---------|
| | x |
| | x |
| | x |

Assistono con funzioni di Segretario il Direttore dell'Ente, Prof. Domenico Nicoletti e di Verbalizzante la Dott.ssa Annabella Di Gregorio;



parco nazionale*
dell'**alta murgia**

Il Consiglio Direttivo,

premessò che:

Il progetto *Paniere del Parco dell'Alta Murgia*, è uno dei risultati del IV° Festival della Ruralità 2018. Con questa iniziativa il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ha inteso far conoscere ed apprezzare le produzioni tipiche del territorio e avviare contemporaneamente un processo di partecipazione e formazione con i territori sul tema delle "Cooperative di Comunità".

Il progetto Paniere del Parco dell'Alta Murgia tramite apposito avviso pubblico è partito a gennaio 2019, con un processo partecipato presso i Comuni del Parco ed è stato attuato con l'assistenza tecnica di Coop Culture Italia selezionata tramite MEPA, che ha poi valorizzato in autonomia e nell'ambito del progetto, la collaborazione di Legacoop Puglia, la Condotta Slow Food delle Murge e Work in Progress - Hub di Progettazione PCM/C&M.

Sono state implementate apposite proposte deliberative per i Comuni del Parco comunicate con la presenza delle rappresentanze del Parco e i Sindaci dei comuni in tre incontri territoriali e approfondite in base alle indicazioni delle realtà istituzionali locali e le associazioni territoriali presenti agli incontri. Successivamente tramite avviso pubblico sul sito del Parco e dei Comuni interessati oltre che apposita comunicazione radio tv, sono state promosse e poi organizzate apposite giornate seminari curate da Coop Culture, Legacoop Puglia e Work in Progress sul marketing, sulla qualità dei prodotti, la loro rappresentatività territoriale e la certificazione esistente. In base a queste caratteristiche e alle conoscenze locali della rete slow food e degli operatori individuati e proposti ai comuni i seguenti prodotti "BANDIERA" intorno ai quali costruire la filiera delle produzioni tipiche dei Comuni del Parco e nella tradizione i livelli di innovazione sul ben-essere degli abitati e delle loro consuetudini alimentari.

I prodotti bandiera proposti ai comuni sono stati in prima battuta i seguenti:

| COMUNI | PRODOTTI |
|---------------------|--|
| 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 | Salsiccia tagliata a punta di coltello |
| Toritto | Mandorle |



parco nazionale*
dell'**alta murgia**

All'interno di questi prodotti approfonditi in termini di qualità, certificazione e rappresentatività territoriale potranno essere promosse azioni di valorizzazione di altre produzioni in base a specifici criteri, attraverso una apposita commissione di esperti ai sensi del comma 15 dell'art. 9 della legge 394/91.

In base alle attività sostenute ed alla formazione effettuata sono state promosse appositi progetti ed iniziative selezionate per una valutazione integrata delle azioni di svolgere: Le proposte che sono arrivate sono 4:

- Gal Terre di Murgia di Altamura: "Itineramurgia edizione spring summer 2020", una serie di appuntamenti itineranti di valorizzazione e promozione del territorio
- Toritto, proposta sul "Turismo responsabile di comunità, albergo diffuso"
- Cooperativa il Girasole di Bitonto "Alla Fiera del Parco", una proposta che interesserebbe tutti i comuni del Parco, con una serie di itinerari turistico culturali e attività di promozione
- Associazione Evolvente di Santeramo "Tra Pane e Vino", una proposta che coinvolge i comuni di Altamura e Santeramo e prevede diverse attività quali il trekking someggiato con gli asini, ospitalità in masseria, agricoltura sostenibile ed esperienziale.

La gestione del progetto in maniera unanime ha ritenuto di valutare positivamente la proposta di Toritto, sul "*Turismo responsabile di comunità, albergo diffuso*" che riguarda l'idea dell'albergo diffuso, a seguito di un progetto di rigenerazione, per provare a recuperare il processo di spopolamento che si abbattuto sul borgo "Quasano" partendo dalle ultime persone residenti è sembrata agli esperti l'idea progettuale che più potesse essere coerente con lo strumento delle cooperative di comunità e con l'effettivo coinvolgimento di molta parte della popolazione così come in linea con le buone pratiche presentate durante la formazione. Nella proposta è citata - tra gli asset progettuale - ovviamente anche la valorizzazione della produzione e trasformazione del prodotto bandiera del Comune le mandorle oltre all'olio. Al vincitore saranno richieste ulteriori approfondimenti di dettaglio sull'idea progettuale e lo staff di progetto si rende disponibile ad affiancare il proponente in 2 ulteriori giornate informative/ formative da fare presso la propria comunità nell'ottica di un'effettiva attivazione di processo.

Sono inoltre stati prodotti i seguenti documenti "manuali dell'iniziativa", in bozza che possono costituire la base di ulteriori pubblicazioni dell'Ente:

- Censimento dei produttori certificati (=> Atlante del Parco).
- Censimento dei punti vendita dei prodotti (=> La Spesa nel parco)
- Il Mangiaparco (=>raccolta di ricette: ai produttori certificati si chiedono minimo 2 ricette)
- Itinerari esperienziali del gusto (=>Proposte itinerari)

Al progetto mancano ancora la disponibilità di alcuni Comuni che per ragioni elettorali non hanno potuto seguire le attività, la possibilità di valutare le certificazioni oltre che l'accompagnamento dell'idea progettuale valutando l'adesione degli altri comuni e l'eventuale ulteriore assegnazione di un secondo e terzo premio di start-up innovativa (verso la cooperativa di comunità) che accompagni lo sviluppo della valorizzazione delle produzioni locali e la successiva premiazione dei vincitori attraverso il capitolo di bilancio "parco innova".



parco nazionale*
dell'**alta murgia**

VISTO che il progetto rientra pienamente negli scopi e finalità dell'ente in particolare nel Piano Strategico del Turismo sostenibile della CETS del Parco recentemente rinnovata da EUROPARC;

VISTO che l'iniziativa ha raccolto un concreto successo oltre che determinato la possibilità di ulteriore promozione "dei valori antropologici, archeologici, storici e architettonici e delle attività agro-silvo-pastorali e tradizionali, oltre che delle attività di educazione, di formazione, nonché di attività ricreative compatibili" di cui all'art. 1 della legge 394/91;

VISTA la Legge Regionale 20 maggio 2014, n. 23 "*Disciplina delle Cooperative di comunità*", che, valorizzando le competenze della popolazione residente, delle tradizioni culturali e delle risorse territoriali, perseguono lo scopo di soddisfare i bisogni della comunità locale, migliorandone la qualità, sociale ed economica, della vita, attraverso lo sviluppo di attività economiche eco-sostenibili finalizzate alla produzione di beni e servizi, al recupero di beni ambientali e monumentali, alla creazione di offerta di lavoro e alla generazione, in loco, di capitale "sociale".

PRESO ATTO dello straordinario lavoro fatto nella direzione di cui al punto precedente in occasione del Festival della ruralità 2018 e del prosieguo delle azioni di cui in allegato;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore sulla scorta delle istruttorie e dei pareri dei Responsabili degli Uffici competenti in merito alla regolarità amministrativa, tecnica e contabile dell'atto;

VISTE

La Legge quadro sulle aree protette n. 394/91

Il DPR 10.03.2004 Istitutivo dell'Ente Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

LEGGE REGIONALE 20 maggio 2014, n. 23 "Disciplina delle Cooperative di comunità"

Gli articoli 2511 e seguenti del Codice civile .

DELIBERA

Le premesse sono parte integrante della presente deliberazione.

DI APPROVARE, come approva la continuazione del progetto "Il Paniere del Parco" attraverso il coinvolgimento dei Comuni che non hanno potuto partecipare nella fase iniziale per motivi amministrativi, e la pubblicazione dei manuali dell'iniziativa:

- Atlante dei prodotti tipici del Parco;
- La Spesa nel parco dei prodotti certificati;
- Il Mangiaparco (raccolta di ricette)
- Itinerari esperienziali del gusto (Proposte itinerari)



parco nazionale*
dell'**alta murgia**

RICONOSCERE una premialità alle proposte di “Cooperative di Comunità” aderenti sulla scorta dei progetti approvati e da approvare con il coinvolgimento dei Comuni che non hanno potuto partecipare alla prima selezione e ogni ulteriore azioni di valorizzazione di altre produzioni in base a specifici criteri, attraverso una apposita commissione di esperti.

COSTITUIRE apposita Commissione di esperti ai sensi del comma 15 dell'art. 9 della legge 394/91, per valutazione dei riconoscimenti di cui al punto precedente e per la promozione e valorizzazione di altre produzioni proposte dai Comuni interessati nelle filiere dei prodotti bandiera, ed altre produzioni in base a specifici criteri di qualità e certificazione terza;

DI INCARICARE il Direttore per tutti gli atti inerenti e consequenziali compresa la valorizzazione delle cooperative di comunità dei Comuni del Parco tramite appositi schemi di convenzioni-tipo ai sensi dell'art. 7 della legge regionale n. 23 del 20 maggio 2014 ai fini del riconoscimento da parte della Regione Puglia della qualifica di “cooperative di comunità” alle società cooperative di cui agli articoli 2511 e seguenti del Codice civile .

DI TRASMETTERE ai Comuni che non hanno potuto partecipare alla prima fase del progetto per motivi amministrativi;

DI PUBBLICARE il presente provvedimento all'Albo Pretorio on-line dell'Ente.

LIMITE INFERIORE DELLA DELIBERAZIONE - EVENTUALI AGGIUNTE VANNO CONSIDERATE NULLE

Letto confermato e sottoscritto

Il Direttore
F.to Prof. Domenico Nicoletti

Il Presidente
F.to Francesco Tarantini



parco nazionale
dell'**alta murgia**

ALLEGATO PARERE ISTRUTTORIO

Oggetto: PANIERE DEL PARCO e COOPERATIVE DI COMUNITA': provvedimenti

Presupposti di Fatto:

Il progetto *Paniere del Parco dell'Alta Murgia*, uno dei risultati del IV° Festival della Ruralità 2018, il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ha inteso far conoscere ed apprezzare le produzioni tipiche del territorio e avviare contemporaneamente un processo di partecipazione e formazione con i territori sul tema delle "Cooperative di Comunità".

Il progetto Paniere del Parco dell'Alta Murgia tramite apposito avviso pubblico è partito a gennaio 2019, con un processo partecipato presso i Comuni del Parco ed è stato attuato con l'assistenza tecnica di Coop Culture Italia selezionata tramite MEPA, che ha poi valorizzato in autonomia e nell'ambito del progetto, la collaborazione di Legacoop Puglia, la Condotta Slow Food delle Murge e Work in Progress - Hub di Progettazione PCM/C&M.

Sono state implementate apposite proposte deliberative per i Comuni del Parco comunicate con la presenza delle rappresentanze del Parco e i Sindaci dei comuni in tre incontri territoriali e approfondite in base alle indicazioni delle realtà istituzionali locali e le associazioni territoriali presenti agli incontri. Successivamente tramite avviso pubblico sul sito del Parco e dei Comuni interessati oltre che apposita comunicazione radio tv, sono state promosse e poi organizzate apposite giornate seminari curate da Coop Culture, Legacoop Puglia e Work in Progress sul marketing, sulla qualità dei prodotti, la loro rappresentatività territoriale e la certificazione esistente. In base a queste caratteristiche e alle conoscenze locali della rete slow food e degli operatori individuati e proposti ai comuni i seguenti prodotti BANDIERA intorno ai quali costruire la filiera delle produzioni tipiche dei Comuni e nella tradizione i livelli di innovazione sul ben-essere degli abitati e delle loro consuetudini alimentari.

I prodotti bandiera proposti ai comuni sono stati in prima battuta i seguenti:

| COMUNI | PRODOTTI |
|---------------------|--|
| 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 | Salsiccia tagliata a punta di coltello |
| Toritto | Mandorle |



parco nazionale*
dell'**alta murgia**

All'interno di questi prodotti approfonditi in termini di qualità, certificazione e rappresentatività territoriale potranno essere promosse azioni di valorizzazione di altre produzioni in base a specifici criteri, utilizzando una commissione di esperti ai sensi del comma 15 dell'art. 9 della legge 394/91.

In base alle attività proposte ed alla formazione sono state promosse iniziative selezionate per una valutazione integrata delle azioni di svolgere:

Le proposte che sono arrivate sono 4:

- Gal Terre di Murgia di Altamura: "Itineramurgia edizione spring summer 2020", una serie di appuntamenti itineranti di valorizzazione e promozione del territorio
- Toritto, proposta sul "Turismo responsabile di comunità, albergo diffuso"
- Cooperativa il Girasole di Bitonto "Alla Fiera del Parco", una proposta che interesserebbe tutti i comuni del Parco, con una serie di itinerari turistico culturali e attività di promozione
- Associazione Evolvente di Santeramo "Tra Pane e Vino", una proposta che coinvolge i comuni di Altamura e Santeramo e prevede diverse attività quali il trekking someggiato con gli asini, ospitalità in masseria, agricoltura sostenibile ed esperienziale.

VALUTAZIONE E SELEZIONE DELLA MIGLIORE PROPOSTA PROGETTUALE

La valutazione delle idee progettuali è stata portata avanti dalla commissione seguendo i seguenti criteri:

Coerenza tra Risultati

Aggiuntività rispetto alle attività

Impatto sociale

Capacità di produrre capitale

sociale per la comunità di riferimento

Coerenza con la programmazione

regionale e locale

Composizione del partenariato

rispetto agli obiettivi di progetto

Congruità e sostenibilità di massima

E in maniera unanime la proposta di Toritto, che cavalca l'idea dell'albergo diffuso, a seguito di un progetto di rigenerazione, per provare a recuperare il processo di spopolamento che si è abbattuto sul borgo "Quasano" partendo dalle ultime persone residenti è sembrata alla commissione di esperti l'idea progettuale che più potesse essere coerente con lo strumento delle cooperative di comunità e con l'effettivo coinvolgimento di molta parte della popolazione così come in linea con le buone



parco nazionale
dell'**alta murgia**

pratiche presentate durante la formazione. Nella proposta è citata - tra gli asset progettuali - ovviamente anche la valorizzazione della produzione e trasformazione dei prodotti bandiera del Comune come olio e mandorle. Al vincitore saranno richieste ulteriori approfondimenti di dettaglio sull'idea progettuale e lo staff di progetto si rende disponibile ad affiancare il proponente in 2 ulteriori giornate informative/ formative da fare presso la propria comunità nell'ottica di un'effettiva attivazione di processo.

Sono inoltre prodotti i seguenti documenti in bozza:

- Censimento dei produttori certificati (=> **Atlante del Parco**).
- Censimento dei punti vendita dei prodotti (=> **La Spesa nel parco**)
- Il Mangiaparco (=>**raccolta di ricette: ai produttori certificati si chiedono minimo 2 ricette**)
- Itinerari esperienziali del gusto (=>**Proposte itinerari**)

Al progetto mancano ancora la disponibilità di alcuni Comuni che per ragioni elettorali non hanno potuto seguire le attività, la possibilità di valutare le certificazioni oltre che l'accompagnamento dell'idea progettuale valutando l'adesione degli altri comuni e l'eventuale ulteriore assegnazione di un secondo e terzo premio di start-up innovativa (verso la cooperativa di comunità) che accompagni lo sviluppo della valorizzazione delle produzioni locali e la successiva premiazione dei vincitori attraverso il capitolo di bilancio "PARCO INNOVA".

Ragioni giuridiche:

- Legge quadro sulle Aree Protette n.394/91;
- D.P.R. 10/03/2004, istitutivo di questo Ente,
- Statuto dell'Ente

Riferimenti altri atti dell'Ente:

Per la REGOLARITA' AMMINISTRATIVA
SERVIZIO AFFARI GENERALI Funzionario Amministrativo Giuridico
Dott.ssa Annabella Digregorio

Note:

Il Responsabile.....

Annabella Digregorio

Per la REGOLARITA' TECNICA
SERVIZIO TECNICO Funzionario Tecnico
Arch. Mariagiovanna Dell'Aglio

Note:

Il Responsabile.....

Mariagiovanna Dell'Aglio

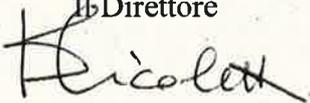


parco nazionale*
dell'**alta murgia**

Per la REGOLARITA' CONTABILE
SERVIZIO FINANZIARIO Funzionario Amministrativo Contabile
Dott.ssa Maria Rosaria Savino
Note:

Il Responsabile.....

Visti i pareri istruttori Si esprime parere favorevole

Il Direttore




parco nazionale®
dell'**alta murgia**

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio on line dell'Ente Parco in data 17/12/2019 e vi rimarrà per giorni 15.

Gravina di Puglia li, 17/12/2019

IL SEGRETARIO
f.to Prof. Domenico Nicoletti

IL RESPONSABILE DELLE PUBBLICAZIONI

Dott.ssa Annabella Di Gregorio

Per copia conforme all'originale per uso Amm.vo
Gravina di Puglia li,

IL SEGRETARIO
Prof. Domenico Nicoletti

La presente deliberazione è stata trasmessa al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con nota prot. n. _____ del _____.

Il Funzionario Istruttore
Maria BARTOLOMEO