

## IL PROGETTO

Questo progetto di cooperazione intende realizzare una Rete di Itinerari enogastronomici transnazionali per la promozione del modello culturale alimentare con la valorizzazione delle aree LEADER che si caratterizzano per una propria specificità enogastronomica. Tra questi emergono vino, olio extra vergine di oliva, prodotti da forno, pane e pasta, ortaggi, frutta, latticini e che possono essere suscettibili di scambio e valorizzazione nell'ambito del modello culturale alimentare della dieta del Mediterraneo. Accanto a queste specificità nei territori dei GAL si trovano altre importanti produzioni non agroalimentari ma artigianali e bellezze storico-culturali e paesaggistiche. L'obiettivo generale del progetto è quello di promuovere una rete di itinerari enogastronomici, di prodotti e luoghi ad essi collegati, riconoscendo il fondamentale ruolo della tradizione alimentare e culturale del mondo rurale.



This cooperation project aims at creating a network of transnational wine-and-food routes for the promotion of a food cultural model with the development of LEADER areas characterized by wine-and-food specialties such as: wine, extra virgin olive oil, baked goods, bread and pasta, vegetables, fruit, dairy products that may be open to exchange and development within the food cultural model of the Mediterranean diet. Alongside these specialties within the LAG territories involved there are other important non-agricultural products, such as crafts and the like as well as cultural, historical and landscape beauties. The overall project goal is to promote a network of wine-and-food routes, as well as products and places connected to them, recognizing the fundamental role of agricultural, food and cultural traditions thanks also to the creation and promotion of a touristic and rural offer based on the integrated development of wine-and-food tours.



Ce projet de coopération veut réaliser un réseau d'itinéraires œnologiques et gastronomiques internationaux pour la promotion du modèle culturel alimentaire et la valorisation des zones LEADER qui se caractérisent pour une spécificité œnologique et gastronomique comme vin, huile d'olive vierge extra, produits de boulangerie, pain, pâtes, légumes, fruits, laitages, et qui peuvent être susceptibles d'échanges et de valorisation à l'intérieur du modèle culturel du régime méditerranéen. A côté de ces spécificités, dans les territoires GAL intéressés, se trouvent d'autres importantes productions non agroalimentaires mais artisanales ainsi que des beautés historiques, culturelles et paysagères. L'objectif général de ce projet est de promouvoir le réseau d'itinéraires œnologiques et gastronomiques, avec ses produits et ses territoires, en reconnaissant le rôle fondamental de la tradition agricole, alimentaire et culturelle, même à travers la création et la promotion d'une offre touristique rurale fondée sur la valorisation intégrée des parcours œnologiques et gastronomiques.



Regione Puglia



MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE ALIMENTARI  
E FORESTALI

### GAL PUGLIA

#### **Gal Terra dei Messapi**

Ref. Cristiano Legittimo  
responsabileanimazione@terrademessapi.it  
T. 0831 734929

#### **Gal Luoghi del Mito**

Ref. Feliciano Punzi, Internò Saverio  
info@luoghidelmito.com  
segreteria@luoghidelmito.com  
T. 099 8866021

#### **Gal Terre del Primitivo**

Ref. Rita Mazzolani  
ritamazzolani@galteredelprimitivo.it  
T. 099 9737871

#### **Gal Murgia Più**

Ref. Luigi Boccaccio  
info@galmurgiapiu.it  
T. 0883 684155

#### **Gal Alto Salento**

Ref. Sandra De Lillo  
altosalento@libero.it  
T. 0831 093207

#### **Gal Colline Joniche**

Ref. Gabriella Ficocelli  
segreteria@galcollinejoniche.it  
T. 099 5667176

#### **Gal Valle d'Itria**

Ref. Ornella Galasso  
cooperazione@galvalleditria.it  
T. 080 2376648

#### **Gal Valle della Cupa**

Ref. Alessandro Capodiecì  
info@valledellacupa.it  
cooperazione@valledellacupa.it  
T. 0832 753083

#### **Gal Terra d'Otranto**

Ref. Rosalba Specchia  
info@galteredottranto.it  
T. 0836 992972

#### **Gal Fior d'olivi**

Ref. Pasquale Brandi  
p.brandi@galfiordolivi.it  
T. 080 9141505

### GAL MALTA

#### **Gozo Action Group Foundation**

Ref. William Sultana, Michael Gatt  
info@leadergozo.eu  
T. +35621550322






# Teinet

Aggiungi la Puglia a tavola

Programma di Sviluppo Rurale  
della Regione Puglia 2007-2013  
Misura 421 • Progetto di Cooperazione  
Transnazionale T.E.I.Net  
"Itinerari enogastronomici  
transnazionali per la promozione  
del modello culturale alimentare  
del Made in Italy pugliese"



## PERCORSO DEL VINO

-  Il Percorso del Vino ci porta nei vigneti tipici del Sud e della Puglia coltivati con metodi tradizionali. Le nostre uve, di elevata qualità, conferiscono corpo e aroma al vino apprezzatissimi sin dal tempo dei romani, un esempio tra tutti l'alberello di Manduria.
-  The Wine Route takes us into the typical Southern and Apulian vineyards that are grown with traditional methods. Our first-rate grapes grant the wine a body and a flavour that have been much appreciated since Roman times; the most exemplary of all is the sapling of Manduria.
-  Le parcours du vin nous conduit dans les vignobles typiques du Sud et des Pouilles, cultivés en utilisant des méthodes traditionnelles. Nos raisins, de qualité élevée, donnent du corps et de l'arôme au vin, très apprécié à partir de la période des Romains. Un exemple est l'arbrisseau de Manduria.






## PERCORSO DELL'OLIO

-  Il Percorso dell'Olio si snoda in un ambiente dove genuinità ed eccellenza confluiscono in un prodotto unico l'Oro giallo di Puglia. Un percorso nel tempo, tra gli alberi cari alla dea Atena, e tra oli extravergini e dop dal gusto e dall'aroma unici in un lunghissimo percorso che parte dall'Alta Murgia tocca il Capo di Leuca e giunge fino a Malta.
-  The Oil Route winds through a land where authenticity and excellence give life to a unique product: the "yellow gold of Puglia". A journey through time and trees dear to the goddess Athena, and among extra virgin and PDO olive oils with their unique taste and flavour in a long route that starts from Alta Murgia, touches Cape Santa Maria di Leuca and ends up in Malta.
-  Le parcours de l'huile se déroule dans un environ où la générité et l'excellence convergent dans un produit unique, l'Or Jaune des Pouilles. Un parcours dans les temps, parmi les arbres chers à la déesse Athéna et les huiles d'olive vierge extra AOP au goût et à l'arôme uniques, qui va des Hautes Murge, passe pour le Cap de Leuca et arrive jusqu'à Malte.






## PERCORSO DEL GRANO

-  La tradizione popolare pugliese è ancor oggi legata al culto del pane e delle sue varietà, le prime notizie sulla sua produzione risalgono a documenti del V secolo a.C. e la sua ricetta è rimasta immutata nei secoli. Così come la pasta fresca fatta in casa che ha caratterizzato la storia della gastronomia pugliese.
-  The Apulian popular tradition is still linked to the cult of bread and its varieties; the first news about its production date back to documents belonging to the 5th century BC and its recipe has remained unchanged over the centuries. The same is true of the fresh home-made pasta that has characterized the history of Apulian cuisine.
-  La tradition populaire des Pouilles est encore liée au culte du pain et de ses variétés. Les premières notices sur sa production remontent à des documents du V siècle av. J.-C. et sa recette n'a pas changé au cours des siècles. On peut dire la même chose pour les pâtes maison qui ont caractérisé l'histoire de la gastronomie des Pouilles.




## PERCORSO DELL'ORTOFRUTTA



-  Nell'alimentazione dei pugliesi la frutta e gli ortaggi, coltivati e selvatici, la fanno da padroni: i prodotti della terra ancora oggi come un tempo rappresentano i punti di forza della gastronomia regionale, con gustosissime ricette tipiche di ogni territorio.
-  Fruit and vegetables, both grown and wild, are the leading products of the Apulian diet: today, as in the past, earth products represent the strong points of regional cuisine with delicious recipes typical of each territory.
-  Les fruits et les légumes sont la partie la plus importante de l'alimentation des habitants des Pouilles. Les produits de la terre, aussi bien aujourd'hui qu'autrefois représentent la force de la gastronomie régionale, avec des recettes très savoureuses typiques de chaque territoire.

## PERCORSO DEI LEGUMI



-  I legumi caratterizzano la dieta mediterranea, in particolare, nella nostra regione si può trovare una ricca varietà di legumi secchi, tra cui i più famosi ceci, fave, cicorchia, lupini, piselli, fagioli, lenticchie e freschi, patrimonio culturale gastronomico di intere generazioni.
-  Pulses characterize the Mediterranean diet and especially in our region you can find a rich variety of dried and fresh pulses, including the famous chickpeas, broad beans, grass-peas, lupins, peas, beans, lentils, that is the food cultural heritage of generations and generations of people.
-  Les légumes secs caractérisent le régime méditerranéen ; dans notre région, en particulier, on peut trouver une riche variété de légumes, verts et secs, dont les plus connus sont les pois, les pois chiches, les fèves, les gesses, les graines du lupin, les haricots, les lentilles, patrimoine culturel de nombreuses générations.

## PERCORSO DEI LATTICINI E DEI FORMAGGI



-  I prodotti lattiero caseari rappresentano il perfetto connubio tra l'uso sostenibile del territorio e le attività produttive; il latte di elevata qualità viene prodotto negli aridi pascoli della Murgia tarantina e barese e lavorato in giornata nei numerosissimi caseifici artigianali disseminati nelle campagne pugliesi.
-  Dairy products are the perfect combination of sustainable land management and production activities; high quality milk is produced in the arid pastures of Taranto and Bari's Murgia and processed before the end of the day in a great number of artisan dairies scattered all over the Apulian countryside.
-  Les laitages et les fromages représentent une heureuse conjonction entre utilisation soutenable du territoire et activités productives; le lait de haute qualité est produit dans les pâturages arides des Murge de Tarente et de Bari et ouvragé au cours de la journée dans les nombreuses fromageries artisanales jonchées dans les campagnes des Pouilles.

