



## Progetto

### “Valorizzazione delle eccellenze dei Monti Dauni, territorio *slow*”

Il progetto ha l'intento di valorizzare le competenze di soggetti pubblici e privati presenti sul territorio dei Monti Dauni, impegnati in attività di promozione turistica ed enogastronomica dell'area.

#### Soggetto attuatore

##### 1) Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale - IRFIP –

L'I.R.F.I.P. è una Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Puglia e aderisce a Scuola Centrale Formazione (SCF) e alla Confederazione Nazionale Formazione Aggiornamento Professionale (CONFAP).

I quattro assi di interesse dell'I.R.F.I.P. sono:

- la formazione superiore
- l'obbligo formativo
- l'area dello svantaggio
- la formazione ad occupati ed inoccupati e disoccupati.

L'Ente nasce nel maggio del 2004 su iniziativa del Parroco Don Vito Ciullo. La sede è all'interno di un bellissimo Palazzo Ducale che sorge al centro del Borgo Medioevale di Pietramontecorvino, nei Monti Dauni.

La mission dell'Ente è quella di offrire, attraverso la formazione professionale, uno sbocco occupazionale alle persone dei Monti Dauni, offrendo loro maggiori opportunità occupazionali e nello stesso tempo cercando di alleviare il fenomeno dello spopolamento, molto sentito nelle aree interne della Provincia di Foggia e soprattutto nei piccoli Comuni.

Nella individuazione dei percorsi formativi l'Ente tiene conto del contesto territoriale in cui opera e delle prospettive di sviluppo endogeno dell'area, coincidente con l'Area Vasta dei Monti Dauni, marginale rispetto al resto della Capitanata e della Regione sia per la carenza delle vie di comunicazione che rispetto proprio alle possibilità di partecipare a percorsi di istruzione e formazione. L'I.R.F.I.P. pertanto cerca di alleviare tali disagi cercando di portare le opportunità formative per la popolazione dell'Area Vasta dei Monti Dauni sul proprio territorio, proprio al fine di evitare il pendolarismo legato ai percorsi di istruzione e formazione.

Infatti le attività formative proposte sono rivolte soprattutto ai soggetti svantaggiati (giovani ed adulti non occupati, donne) residenti nei Comuni dell'Area Vasta e riguardano quelle figure professionali compatibili con lo sviluppo sostenibile del territorio.

L'I.R.F.I.P. si occupa essenzialmente di servizi formativi afferenti ai seguenti settori:

- ⊙ servizi socio-sanitari e sociali
- ⊙ turismo



- ⊙ servizi ristorativi e relativi alla valorizzazione della filiera eno-gastronomica dei prodotti e delle produzioni tipiche del territorio

Nel settore dei servizi ristorativi e relativi alla valorizzazione della filiera eno-gastronomica dei prodotti e delle produzioni tipiche del territorio, l'Ente si avvale da anni delle competenze professionali di esperti del mondo del lavoro, Chef Patron di chiara fama non solo regionale nonché di una serie di aziende del settore ristorativo, della Provincia di Foggia che puntano alla valorizzazione della cucina tipica locale.

Inoltre l'I.R.F.I.P. vanta partnership stabili, consolidate con realtà aziendali ed associative della filiera eno-gastronomica del territorio, non solo provinciale, nonché con Enti e società che hanno quale mission la valorizzazione della stessa e con organizzazioni che si occupano di turismo:

#### Enti istituzionali

- Università degli Studi di Foggia – Facoltà di Economia
- Università degli Studi di Foggia – Facoltà di Agraria

#### Rappresentanze del mondo del lavoro

- CONFCOOPERATIVE Foggia
- CONFESERCENTI Foggia
- CONFCOMMERCIO Foggia

#### Agenzie di sviluppo locali/Gruppi di Azione Locale

- GAL Meridaunia
- GAL Daunofantino
- GAL Gargano

#### Network internazionali

- European Country Net EEIG (Gruppo Europeo di Interesse Economico) – Svezia
- Comité Européen de Coordination (CEC) – Bruxelles

#### Network eno-gastronomici nazionali

Strada dei Vini e dei Sapori “Città Castelli Ciliégi”, con sede in Vignola (MO) – il primo network (nato nel 1999) enogastronomico della Regione Emilia-Romagna

#### Enti di Formazione regionali ed extra-regionali:

- Scuola Centrale Formazione – Ente di II Livello – Roma
- CEFAL – Consorzio Europeo per la Formazione e l'Addestramento dei Lavoratori – Bologna
- IAL Emilia Romagna – Sedi di Modena, Piacenza, Ravenna e Ferrara
- Assoform Rimini

Inoltre l'I.R.F.I.P. è socio del Polo Tecnico Professionale “Agri-polo” con sede in Locorotondo (Ba)

L'I.R.F.I.P. gestisce a Pietramontecorvino una Scuola di cucina che lavora per la promozione della cucina tipica dei Monti Dauni ormai da diversi anni, sia nei percorsi di leFP (Istruzione e Formazione Professionale) rivolti a minori in obbligo di istruzione e formazione, sia in percorsi



formativi per adulti disoccupati ed inoccupati, lavorando sulle seguenti qualifiche/figure professionali:

- ☺ Operatore della Ristorazione indirizzo: Preparazione pasti e servizi di sala e bar
- ☺ Commis di cucina
- ☺ Commis di sala e bar
- ☺ Pasticciere
- ☺ Pizzaiolo/Panettiere
- ☺ Tecnico Superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche

sempre nell'ottica della valorizzazione della eno-gastronomia tipica locale e della integrazione sinergica dei settori del Turismo e dell'Agro-alimentare rapportandosi sia con le imprese ricettive e della ristorazione che con gli enti che si occupano di valorizzazione delle risorse e della cultura eno-gastronomica e dei prodotti tipici del territorio, al fine di progettare ed erogare servizi di supporto per la crescita sia degli standard della ristorazione che dell'offerta turistica territoriale/regionale.

## Motivazioni ed obiettivi del Progetto

Il Progetto si prefigge le seguenti finalità generali:

- promuovere l'economia dei Monti Dauni basata sulla valorizzazione turistica ed agro-alimentare delle specificità locali (prodotti di nicchia) attraverso iniziative ed attività di comunicazione in contesti sia Regionali che non;
- promuovere l'attivazione di contatti finalizzati a realizzare *business* tra PMI dei Monti Dauni ed Aziende Pugliesi per la commercializzazione di pacchetti turistici e prodotti di nicchia;
- aumentare la visibilità dei Monti Dauni, promuovendo la conoscenza della moderna realtà economica in ambito Regionale;
- attivare contatti con tour operator per individuare possibili collaborazioni, al fine di incrementare l'offerta e l'incoming turistico ;
- diffondere la conoscenza della cultura e delle tradizioni dei Monti Dauni attraverso il veicolo del turismo eno-gastronomico;

Il Progetto si propone di realizzare i seguenti obiettivi specifici

- sperimentare un modello innovativo di promozione del territorio al fine di superare i limiti delle piccole aziende dei Monti Dauni, che hanno difficoltà di accesso alle reti commerciali;
- promuovere la conoscenza e la valorizzazione del territorio dei Monti Dauni e dei suoi giacimenti turistici ed eno-gastronomici materiali (prodotti e produzioni tipiche e di qualità - doc, dop e igt) ed immateriali (tradizioni culinarie, cultura del cibo, cultura del gusto) in Puglia;
- promuovere la cooperazione commerciale fra gli operatori dei Monti Dauni ed operatori della Regione Puglia anche grazie alle opportunità offerte dalla collaborazione con EATALY;
- promuovere sinergie operative tra Eataly, le imprese turistiche ed agroalimentari (innanzitutto Agriturismi, Masserie didattiche, ma anche Farmer's markets), commerciale, artigianale, gli Enti Pubblici, le Associazioni culturali e le Pro Loco, le associazioni agricole e altri stakeholders dell'Area, al fine di implementare un circuito turistico ed eno-gastronomico votato allo sviluppo turistico dei Monti Dauni nell'ottica *slow*.



## Azioni ed attività

### 1 – Attività propedeutiche

Le attività propedeutiche sono le seguenti:

- Individuazione dei n. 2 chef che implementeranno i Laboratori del Gusto.
- Coinvolgimento di operatori turistici dei Monti Dauni da coinvolgere durante le giornate previste in Bari;
- Individuazione dei prodotti tipici e delle produzioni di nicchia dei Monti Dauni da promuovere sul mercato nord europeo.
- Comunicazione ed attività sui social;

### 2 – Allestimento degli spazi

All'interno dei locali messi a disposizione da Puglia Promozione, l'IRFIP con pannelli mobili realizzerà delle ambientazioni tipiche dei Monti Dauni. Le ambientazioni saranno realizzate:

- Nell'ingresso principale di Eataly Bari con pannelli e dove due Hostes presenteranno al pubblico l'area dei Monti Dauni e le sue caratteristiche e peculiarità;
- Al primo piano di Eataly sarà allestita una ambientazione dei monti dauni con attrezzature idonee ad organizzare dei laboratori del gusto nei quali si parlerà dei prodotti e del territorio;

### 3 – Laboratori del Gusto

I due chef/cuochi quali ambasciatori della cucina locale, realizzeranno quattro Laboratori del Gusto a tema per ogni giornata (da mercoledì a domenica) e durante le ore di apertura di Eataly.

Ciascun Laboratorio del Gusto sarà aperto al pubblico e potrà comprendere:

- giornalisti del settore turistico eno-gastronomico
- operatori turistici
- buyers
- ristoratori

I Laboratori del Gusto prevedono degustazioni guidate gestite dai due chef, finalizzate a presentare il territorio ed i suoi prodotti tipici migliori (prodotti bandiera) e a farne conoscere ed apprezzare sapori, odori, proprietà organolettiche, etc... attraverso la trasformazione basata sulle tradizionali ricette della cucina dei Monti Dauni.

Gli chef spiegheranno ai partecipanti sia la storia del prodotto, sia le tradizioni ad esso legate, sia le diverse modalità di preparazione degli stessi.



Prot. n. 205/2017

Spett.le Puglia Promozione  
Piazza Aldo Moro, 33/A  
70122 Bari

**OGGETTO:** Progetto Monti Dauni: valorizzazione integrata delle eccellenze di carattere culturale, religioso, paesaggistico ed enogastronomico (CUP B29E12002170003)\_ **Proposta progettuale**

Facendo seguito alla Vs richiesta del 06/09/2017 relativa alla promozione e valorizzazione dell'Agroalimentare dei Monti Dauni c/o lo spazio di Eataly Bari, in allegato alla presente si trasmette la proposta progettuale. Si fa presente che la realizzazione di quanto sopra elencato si prevede la fornitura di:

- pannellatura grafica con loghi istituzionali;
- n. 2 hostess;
- allestimento grafico;
- comunicazione sui social media;
- organizzazione di n. 5 momenti degustativi con show cooking incentrati sui prodotti dell'area dei Monti Dauni.

Tutto quanto sopra descritto verrà realizzato da mercoledì 13 a domenica 19 settembre 2017 dalle ore 10.00 alle ore 22.00.

Si comunica pertanto che la Ns migliore offerta, per la realizzazione dei servizi sopra descritti e dettagliati nell'allegato progetto esecutivo, è pari a € 32.500,00 (Euro Trentaduemilacinquecento / zero zero).

In attesa di riscontro, si porgono cordiali saluti.

Pietramontecorvino 06/09/2017

I.R.F.I.P. – Il direttore  
Dott. Trotta Arturo Antonio

*CODICE FISCALE:*  
*P.IVA:*  
*SEDE LEGALE:*  
*TELEFONO/FAX:*  
*E-MAIL:*  
*WEB:*

**I.R.F.I.P.**  
**Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale**  
94061390715  
03826230710  
VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)  
0881/519161 0881/518133  
info@irfip.it  
www.irfip.it

