



d'origine e garanzia del prodotto ai consumatori.

Da anni i nostri Comuni stanno ripensando il loro territorio, tutelando i propri tesori architettonici, come i **castelli Normanno-Svevi** di Gioia del Colle e Sannicandro, la **Cattedrale** e il **Palazzo de Mari di Acquaviva**, o le splendide colline e la **Foresta di Mercadante** a Cassano, dove il settore agrituristico è in piena espansione. Oppure rilanciando il proprio patrimonio immateriale, come le rinomate gare pirotecniche in onore del santo patrono di Adelfia, da sempre richiamo per migliaia di visitatori, o i concerti bandistici, con la loro tradizione musicale secolare. Da tempo, inoltre, in ognuno di questi paesi sono in atto ricerche per il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e incentivi per lo sviluppo delle comunità rurali e di **modelli di consumo sostenibile**. La nostra agricoltura sta virando verso la produzione biologica e persegue la lotta agli sprechi e un uso razionale della risorsa idrica attraverso progetti di raffinamento e riutilizzo delle acque reflue, come ad Acquaviva e a Gioia del Colle, o attraverso la fitodepurazione, come nel caso della "biopiscina" di Cassano. Nelle scuole elementari i bambini vengono educati, con progetti come gli "orti in condotta", a distinguere la genuinità della cucina contadina, ancora molto diffusa nelle nostre famiglie, dal cibo spazzatura e a consumare la frutta come merenda. Oppure si educano i più piccoli al consumo dell'acqua del rubinetto invece che nelle bottiglie di plastica. Le nostre comunità, inoltre, non sono mai state chiuse, forse anche per merito di una tradizione storica di scambi e aperture che rivendichiamo con orgoglio. Da anni, inoltre, si è diffusa una capillare rete di associazioni di volontariato, per lo più di ispirazione cattolica, impegnate in progetti di cooperazione e solidarietà con l'Africa e con gli altri Paesi in via di sviluppo.

I nostri 23 Comuni hanno deciso di intraprendere una strada condivisa per esportare non solo la dieta mediterranea ma uno stile di vita più consapevole e sereno, altruista, fondato sull'ospitalità e la convivialità.

## IL PANIERE DEL CUORE DELLA PUGLIA

La Cipolla Rossa, il Calzone di Cipolla e il Cece Nero: **Acquaviva delle Fonti** / L'Oliva Termite e l'Olio Monocultivar 100% Coratina: **Sannicandro di Bari** / L'Uva Pizzutello e l'Uva Regina: **Adelfia** / L'Olio Cima di Bitonto. la mandorla "Filippo Cea", i Bocconotti e la Focaccia di Patate: **Bitonto** / Il Cece nero: **Cassano** / L'Oliva Coratina: **Corato** / "U Gnaton" (tarallo dolce), il Tarallo Dormiente (dolce), lo Sponsale (cipolla porraia), la "Lannugh" (insaccato di budella): **Ginosa** / La Mozzarella, la Burratina, la Giuncata, la Manteca e il Vino Primitivo: **Gioia del Colle** / Il Pallone di Gravina, i Sasanelli, la Pzzntee (Salsiccia di Maiale) e il fungo Cardoncello: **Gravina** / Il Pane, la Carne Arrosto, i Fegatini e i Salsicciotti: **Laterza** / Il Pasticciotto, il Sanguinaccio (Sangugnazzu), la Batata, Il Rustico e la Ricotta:  **Lecce** / La Cicoria Puntarella e il Calzone di Pesce: **Molfetta** / L'Uva da Tavola: **Noicattaro** / Il Sedano di Torrepaduli: **Ruffano** / Il Grano "Buono": **Rutigliano** / La salsiccia Zampina, la "Fecazze a Livr" (focaccia a libro): **Sammichele di Bari** / L'oliva Termite: **Bitetto** / La mandorla Filippo Cea: **Toritto** / Il Pane: **Triggiano** / L'Uva da Tavola: **Rutigliano** / La Ciliegia: **Turi** / Il Vino: **Valenzano** / Il Calzone di Cipolla: **Binetto** / Il Pane, i Mostaccioli e la Carne di Cavallo arrosto: **Santeramo in Colle**

## I LUOGHI DEL CUORE DELLA PUGLIA

La Cattedrale e il Palazzo De Mari di Acquaviva delle Fonti / Il Castello Normanno-Svevo di Sannicandro di Bari / La Torre Normanna di Canneto ad Adelfia / La Cattedrale di San Michele Arcangelo di Bitetto / Il Duomo ed il Centro Storico di Bitonto / Il Convento di Maria Santissima degli Angeli di Cassano Murge / La Chiesa dei Cappuccini e il Palazzo delle Pietre Pizzate di Corato / Il Castello Normanno, la Gravina di Ginosa e il Lago Salinella di Ginosa / Il Castello Svevo e Monte Sannace a Gioia del Colle / Botromagno e la Chiesa Grotta di Santa Maria della Grotta a Gravina / La Gravina di Laterza / La Basilica di Santa Croce, il Duomo e il Centro Storico di Lecce / Il Duomo di San Corrado e il Palazzo Giovane di Molfetta / La Chiesa Matrice, la Chiesa del Carmine e il Teatro più piccolo del mondo a Noicattaro / La Chiesa Matrice di Ruffano / Il Castello Caracciolo, sede del Museo della Civiltà Contadina a Sammichele / Il Palazzo Marchesale di Santeramo / Il Castello e il Pulicchio di Toritto / La Chiesa di Santa Maria Veterana e l'Ipogeo di Triggiano / Il Palazzo Marchesale e il Carcere di Turi / La Chiesa Ognissanti di Cuti di Valenzano



# CUORE DELLA PUGLIA

Italian Excellence



## IL PROGETTO



Il "Cuore della Puglia" per Expo 2015 nasce dall'iniziativa di alcuni comuni della Puglia centrale che intendono rilanciare il territorio attraverso la scoperta delle migliori esperienze nel settore dell'agroalimentare. Il Cuore della Puglia dei cibi sani, prodotti in modo responsabile, il cuore della Dieta Mediterranea, batte per Expo 2015, la grande Esposizione Universale a cui numerosi sindaci del sud est barese hanno deciso fin d'ora di aderire e far partecipare le proprie comunità.

Alla base dell'iniziativa vi è un programma unitario che sposi agricoltura di qualità, educazione alimentare, sostegno alle battaglie per il diritto al cibo e all'acqua per tutti, sostenibilità ambientale. E proponendo uno stile di vita fondato sulla convivialità gioiosa delle feste patronali, nelle quali gli ottoni squillanti delle bande, le architetture ricamate delle luminarie e le colorate esplosioni dei fuochi d'artificio concorrono a creare un'atmosfera magica e irripetibile.

Una "santa alleanza" tra Comuni con una lunga storia legata all'enogastronomia che mette al centro un paniere ricco di eccellenze: la mozzarella, il vino primitivo, l'olio di oliva, l'oliva termite, la mandorla, la cipolla rossa, il cece nero, l'uva da tavola, le ciliegie, la cicoria, il pane e tanto altro ancora.. Su ognuno di questi prodotti – grazie anche al sostegno del marchio regionale "Prodotti di Qualità Puglia" – i comuni stanno già avviando percorsi di valorizzazione di successo. Ogni Comune vanta ormai una lunga storia di sagre che si misura anche dal numero di edizioni delle rispettive manifestazioni, dalla ventottesima Sagra delle Olive a Sannicandro alla 84esima festa dell'uva da tavola di Adelfia. Cipolla rossa, cece nero e mandorla sono presidi slow food, le cantine che producono il Vino Primitivo Doc di Gioia del Colle – come Chiaromonte, Gentile, Fatalone, Polvanera – ottengono sempre più riconoscimenti. Valenzano, patrimonio di accoglienza dello IAM (Istituto Agronomico Mediterraneo), Sannicandro di Bari, Bitonto, Bitetto, Cassano delle Murge, Corato e inoltre, fanno parte del circuito delle "Città dell'Olio", che si occupa della promozione dell'extravergine, della divulgazione della cultura dell'olio di qualità, della tutela e della promozione dell'ambiente e del paesaggio olivicolo e della valorizzazione delle denominazioni

I TESORI IMMATERIALI DEL CUORE DELLA PUGLIA



Le bande musicali / I fuochi d'artificio / La danza delle spade di Torrepaduli / Le luminarie / La Settimana Santa di Noicattaro e di Molfetta / Il Raduno Internazionale dei Cortei Medievali di Gravina / L'artigianato dei fischietti in terracotta di Rutigliano / Il Carnevale / Le Sagre e le Feste Patronali / Le Rievocazioni Storiche / I Falò di San giuseppe / La memoria storica dell'acqua



IL CUORE DELLA PUGLIA  
BATTE PER L'AFRICA



Tecniche di coltivazione pugliesi in Africa. Da due paesi del circuito "Cuore della Puglia", Sannicandro di Bari e Acquaviva delle Fonti, è partito un progetto di cooperazione verso l'Africa, dove operano la rete di associazioni Puglia for Africa e la Onlus Kirikù e dalla Strega Povertà di Sannicandro di Bari, rappresentate dal sannicandrese Mimmo Zonno.

Il programma di collaborazione prevede il trasferimento del know-how pugliese circa la produzione agricola, l'inserimento in filiera delle produzioni locali e la donazione di macchine agricole per permettere alle coltivazioni ugandesi di migliorare in termini di qualità e quantità. Il coordinamento e l'attuazione del progetto sono affidati alla Provincia dell'Ordine dei Frati Minori della Provincia di San Francesco in Africa, Madagascar e Mauritius, guidata dal pugliese Padre Carmelo Giannone e dalla Parrocchia di Rushooka (Uganda). L'agricoltura pugliese, dunque, attraverserà il Mediterraneo per una missione di supporto e cooperazione rivolta ai contadini ugandesi che già coltivano una varietà di cipolla rossa molto simile a quella tipica di Acquaviva delle Fonti. L'iniziativa prevede, quindi, un ideale filo diretto tra le campagne pugliesi e quelle di Rwentobo, località non distante dal confine con il Rwanda, dove la Onlus Kirikù e la Strega Povertà ha da tempo avviato un progetto a più ampio spettro, culminato con l'inaugurazione, nel novembre 2013, del Villaggio Puglia, patrocinato dall'Assessorato al Mediterraneo, Pace e Attività culturali della Regione Puglia.

Kirikù, infatti, con la collaborazione di altre associazioni di volontariato pugliesi, è riuscita a costruire una scuola ed una chiesa, contribuendo allo sviluppo di un'area molto povera del continente africano e continua oggi a lavorare per lo sviluppo di un rapporto produttivo e solidale tra Puglia ed Africa.

