AZIONE 1

REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI ACCOGLIENZA E FRUIZIONE DEL TERRITORIO IN MODALITÀ INTERAMENTE ECOSOSTENIBILE

Base giuridica

Regolamento UE n. 1305/13 del Parlamento Europeo e del Consiglio, art. 35 paragrafo 5 per intervento 2. Art. 20 per interventi 1, 3, 4, 5, 6.

Regolamento (UE) n. 508/2014 (art. 63 par. 1 lett. d) per intervento 7; (par. 1 lett. c) e d) per l'intervento 8

Misura 7.5 del PSR

Descrizione del tipo di interventi previsti nella misura

Elemento fondamentale per intraprendere percorsi di potenziamento turistico deve essere il coinvolgimento di tutti gli attori del territorio attorno allo sviluppo di una identità comune strategica di sistema attraverso la promozione di marchi collettivi su una progettualità green del sistema turistico. Il territorio del GAL Valle d'Itria ed in particolare il territorio di Fasano è situato in una posizione baricentrica tra gli aeroporti di Bari e Brindisi e risulta pertanto strategico per organizzare un modello di gestione di un flusso turistico tra i porti e gli aeroporti delle stesse città in modalità *ecosostenibile*.

L'azione mette a sistema tutti i valori che possono concorrere a garantire uno sviluppo turistico integrato ed ecosostenibile sia delle aree costiere che interne del territorio GAL. Le tradizioni, le filiere agroalimentari di riferimento del territorio, gli itinerari naturalistici realizzati e da implementare, le manifestazioni e gli eventi, saranno gli elementi fondamentali del sistema. Il progetto sarà strategico anche in termini di destagionalizzazione e permanenza di flussi turistici che spesso sul territorio sono abbastanza fugaci. L'azione inoltre tende a dare continuità con quanto realizzato nella passata programmazione in termini di promozione ed animazione del territorio in contesti locali nazionali ed internazionali.

L'analisi SWOT evidenzia come l'area costiera del GAL possieda un ricco e variegato patrimonio culturale immateriale nonché di tradizioni da valorizzare anche ai fini turistici.

Nell'analisi si rileva, altresì, che nonostante il territorio costiero del GAL si caratterizzi per la presenza di grandi varietà di specie ittiche catturate, accompagnata da elevati standard qualitativi, non sempre queste riescono a essere adeguatamente "valorizzate" anche a causa degli inadeguati livelli di conoscenza che delle relative caratteristiche si hanno sul territorio.

In altre realtà costiere europee, tali peculiarità, rappresentano parte della ricchezza attorno alla quale si sviluppa un'economia reale e sostenibile.

Queste sono state le basi che hanno portato i Gruppi di Azione Costiera (di seguito, GAC) pugliesi, nel corso del periodo di programmazione comunitaria 2007-2013, a realizzare e gestire, con estremo successo, sull'intero territorio regionale pugliese – anche nell'ambito di progetti di cooperazione – manifestazioni legate alla valorizzazione dei prodotti ittici locali, con particolare

attenzione a talune tipologie, in alcuni casi, ingiustificatamente sottoutilizzate (esempio, pesce azzurro). Tali manifestazioni si sono rapidamente proposte quali attrattori turistici in grado di accrescere la fruibilità e attrattività delle aree costiere interessate; il tutto, sempre con il coinvolgimento attivo di tutti gli operatori della pesca locali (cfr. Capitolo 7 "Esperienze pregresse").

Si ritiene, dunque, che il rilancio dell'area del GAL possa e debba passare anche attraverso una propositiva emulazione delle buone pratiche appena esposte che – assecondando tra l'altro la crescente attenzione, da parte del mercato, ai temi legati alla sicurezza e qualità alimentare consentano al GAL medesimo di proporsi quale centro permanente di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali.

Tutto ciò premesso gli interventi previsti nella misura sono i seguenti:

1.7 Realizzazione di eventi di promozione di prodotti della Pesca.
L'intervento intende sostenere la **realizzazione di eventi** locali di promozione e valorizzazione delle aree costiere, con particolare riferimento ai segmenti del turismo culturale ed enogastronomico legato ai prodotti della pesca.
Tali eventi, attraverso il coinvolgimento diretto di operatori della pesca locali, sia in forma singola che associata, saranno in grado di **promuovere il recupero dei sapori antichi e valorizzare ricette tipiche dimenticate dell'area costiera del GAL, nonché diffondere la conoscenza della qualità e salubrità del pescato locale**.
Gli eventi potranno assumere la forma di *show-cooking* e degustazioni di prodotti ittici locali, percorsi del gusto o corsi di cucina, attività ludico-didattiche e ricreative per bambini; ma anche momenti di informazione e dibattito: in ogni caso, sarà sempre garantito il coinvolgimento di operatori ittici locali e la collaborazione con esperti del settore gastronomico (associazioni di cuochi, Istituti Alberghieri, esperti nutrizionisti etc.) cui sarà affidato il compito di accompagnare i partecipanti agli eventi alla scoperta dei prodotti della pesca locali attraverso la relativa valorizzazione.
La tipologia di evento sarà definita, di volta in volta, preliminarmente all'avvio delle procedure di gara.
L'intervento concorre al raggiungimento degli obiettivi della Priorità 4 "Aumentare l'occupazione e la coesione territoriale" del FEAMP. L'intervento, infine, contribuisce al raggiungimento degli obiettivi trasversali "ambiente" e "innovazione".

1.8 **Realizzazione di infrastrutture turistiche della biodiversità e dei prodotti tipici locali del settore della pesca** attraverso forme di fruizione slow e sostenibile. Il progetto realizzato nell'ambito della presente azione sarà gestito attraverso un piano di gestione mediante procedure di evidenza pubblica che dovrà prevedere necessariamente un utilizzo per almeno 5 anni

1.9 Realizzazione di progetti di promozione e valorizzazione del pescato locale con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il patrimonio culturale della pesca e della sua area costiera diffondendo la conoscenza sulle opportunità offerte dal mondo della pesca e dei mestieri del mare ed aumentando il valore aggiunto dell'area costiera attraverso processi di innovazione e l'integrazione tra pesca e turismo**.**