



DIETA MEDITERRANEA E TURISMO GAL MURGIA PIÙ

Dieta Mediterranea e transizione
digitale per il turismo delle Murge

DI.ME.DIGI.MU

Iniziativa finanziata da FEASR PSR PUGLIA

2014/2020 - S.M. 19.2 - GAL MURGIA PIÙ

Cooperazione per lo sviluppo e la

commercializzazione dei servizi turistici

LEAD PARTNER Innovagritech srl

Via Tratturo Castiglione, 12 - 71121 - Foggia (FG)

Email: info@innovagritech.it - Pec: certificata@pec.innovagritech.it

Progetto 2.1 – Report 1 “Condizioni di contesto dell'offerta turistica del territorio del GAL Murgia e analisi dell'offerta legata ai prodotti della dieta mediterranea”

Indice

1. Introduzione
2. Analisi del contesto territoriale: i sei comuni del GAL Murgia Più
3. Offerta enogastronomica e la Dieta Mediterranea
4. Offerta turistica e sostenibilità
5. Conclusioni





DIETA MEDITERRANEA E TURISMO GAL MURGIA PIÙ

Dieta Mediterranea e transizione
digitale per il turismo delle Murge

DI.ME.DIGI.MU

Iniziativa finanziata da FEASR PSR PUGLIA

2014/2020 - S.M. 19.2 - GAL MURGIA PIÙ

Cooperazione per lo sviluppo e la

commercializzazione dei servizi turistici

LEAD PARTNER Innovagritech srl

Via Tratturo Castiglione, 12 - 71121 - Foggia (FG)

Email: info@innovagritech.it - Pec: certificata@pec.innovagritech.it

1. Introduzione

Il territorio del GAL Murgia e delle sue aree di riferimento – Minervino, Spinazzola, Poggiorsini, Ruvo di Puglia, Gravina di Puglia e Canosa di Puglia – rappresenta una zona di grande valore culturale, paesaggistico e gastronomico. Questo territorio offre un ampio potenziale per lo sviluppo turistico, in particolare nel segmento del turismo enogastronomico legato alla Dieta Mediterranea. L'offerta turistica è strettamente connessa alle tradizioni agricole locali, che attraggono visitatori in cerca di esperienze autentiche, naturali e gastronomiche.

2. Analisi del contesto territoriale

Il GAL Murgia si distingue per la sua diversità paesaggistica, che comprende dolci colline, vasti uliveti secolari e aree montagnose. Questo ambiente geografico ospita città storiche di grande valore e importanti siti archeologici, rappresentando un contesto ideale per chi desidera esplorare la cultura e la storia della regione.

Alcuni dei principali luoghi di interesse includono:

- **Gravina di Puglia**, con il suo affascinante centro storico, la Cattedrale e il Parco Archeologico delle Mura Megalitiche.
- **Ruvo di Puglia**, nota per il centro storico e il Museo Archeologico che custodisce importanti testimonianze del passato.
- **Canosa di Puglia**, città ricca di reperti archeologici e monumenti che raccontano la sua storia millenaria.
- **Minervino Murge, Spinazzola e Poggiorsini**, piccoli borghi che offrono un'esperienza autentica legata alle tradizioni agricole e rurali ancora vivide

3. Offerta enogastronomica e la Dieta Mediterranea

Uno dei principali motori di sviluppo turistico in questa area è l'offerta enogastronomica basata sulla Dieta Mediterranea, un elemento di forte attrazione per i turisti nazionali e internazionali. Questa regione si distingue per la produzione di eccellenze gastronomiche quali:





E TURISMO GAL MURGIA PIÙ

Dieta Mediterranea e transizione digitale per il turismo delle Murge

DI.ME.DIGI.MU

Iniziativa finanziata da FEASR PSR PUGLIA

2014/2020 - S.M. 19.2 - GAL MURGIA PIÙ

Cooperazione per lo sviluppo e la

commercializzazione dei servizi turistici

LEAD PARTNER Innovagritech srl

Via Tratturo Castiglione, 12 - 71121 - Foggia (FG)

Email: info@innovagritech.it - Pec: certificata@pec.innovagritech.it

- **Olio extravergine di oliva:** prodotto da ulivi secolari, di qualità superiore e apprezzato a **livello internazionale**.
- **Vini e uve:** la Murgia è una zona vinicola rinomata, con vitigni autoctoni come Primitivo, Nero di Troia e Sangiovese.
- **Prodotti caseari:** formaggi freschi e stagionati, tra cui caciocavallo e mozzarella, sono elementi cardine della cucina locale.
- **Frutta e ortaggi:** pomodori, melanzane, zucchine e ciliegie sono solo alcune delle coltivazioni tipiche.
- **Salumi:** la produzione tradizionale comprende salsiccia di maiale e capocollo.

Molte strutture ricettive e agrituristiche offrono esperienze enogastronomiche come percorsi di degustazione, corsi di cucina e visite a produttori locali, contribuendo a valorizzare il patrimonio gastronomico della zona.

4. Offerta turistica e sostenibilità

Il GAL Murgia ha un grande potenziale per il turismo sostenibile, che valorizza le risorse naturali e culturali in modo responsabile. L'agriturismo e il turismo rurale stanno crescendo, puntando su attività quali:

- **Trekking e cicloturismo,** per esplorare il paesaggio naturale.
- **Osservazione della fauna e flora locali,** per un turismo eco-sostenibile.
- **Esperienze educative legate all'agricoltura sostenibile e alla produzione agricola locale.**

Queste iniziative favoriscono la conservazione del territorio e offrono ai visitatori un'immersione autentica nella cultura e nelle tradizioni della Murgia.

5. Conclusioni

L'offerta turistica del GAL Murgia ha un enorme potenziale di crescita, soprattutto nei segmenti enogastronomico e del turismo sostenibile. L'integrazione dei prodotti tipici della Dieta Mediterranea con l'ospitalità rurale potrebbe costituire un elemento distintivo per il territorio, rafforzando l'immagine del GAL Murgia come destinazione turistica di qualità. Investire in infrastrutture sostenibili e promuovere esperienze autentiche permetterà di attrarre un pubblico sempre più ampio, favorendo lo sviluppo economico locale.

