



MENU

#EUROPA

#GIOVANI

#INNOVAZIONE

#SOSTENIBILITÀ



PUGLIA

Innovagro, la Puglia innovativa a Foggia, Orsara e Canosa

26 Settembre 2019

Condividi

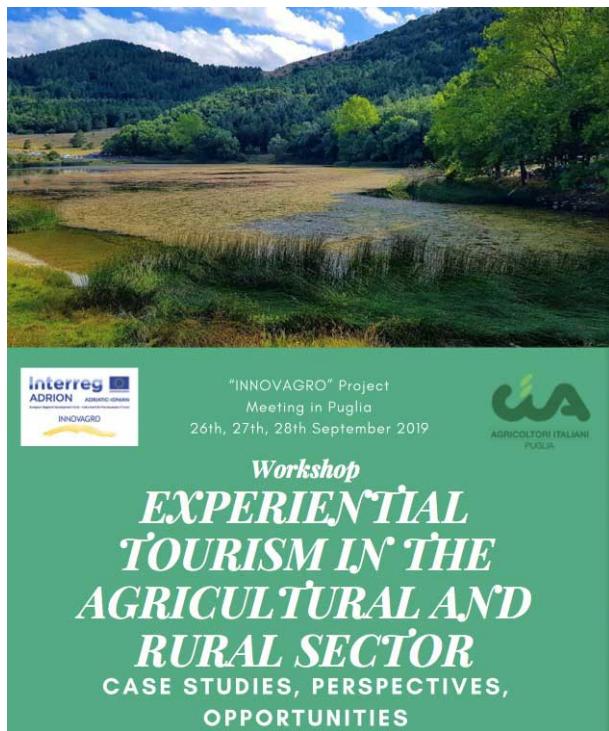
Progetto finanziato da Ue, la Cia
regionale partner organizzatore

Per tre giorni, il 26 27 e 28 settembre, la Puglia sarà il cuore della cooperazione agricola internazionale: Foggia, Orsara di Puglia e Canosa ospiteranno meeting, b2b ed eventi di agricoltura-experience relativi a “Innovagro”, progetto finanziato nell’ambito di Interreg Adriatico, Fondo Europeo per lo Sviluppo dell’Unione Europea. L’iniziativa è organizzata da Cia-Agricoltori Italiani della Puglia.

A ORSARA. Giovedì 26 settembre, saranno le tenute dello chef Peppe Zullo, a Orsara di Puglia, a ospitare docenti universitari, dirigenti CIA Puglia, esperti e imprenditori provenienti da Albania, Grecia e Serbia per il workshop incentrato su “Turismo esperienziale nel settore agricolo e rurale”. L'incontro sarà aperto alle ore 15 dai saluti di Andrea laffaldano, vicepresidente Cia Puglia, mentre l'introduzione al confronto spetterà a Thodoris Tsimrikidis, Innovagro Project Manager. Seguiranno le relazioni dei docenti dell'Università di Foggia, Antonio Stasi e Mariarosa Lombardi. Prima del coffee break, prenderà la parola Dante De Lallo, del GAL Daunia Rurale 2020. Alle 17.30, il workshop riprenderà con gli interventi di Darko Jaksic, Centro per la Viticoltura di Belgrado; Boban Ilic, Gruppo di lavoro per lo Sviluppo Rurale nelle regioni dell'Europa dell'Est; Evangelos Grigoroudis, Università di Creta; Makraki Charitaki Crisa, Regione di Creta; Michele Masciale e Antonella Montanarella, Hotel management school “Gasparrini” di Melfi. A Orsara di Puglia, gli ospiti saranno protagonisti di un educational tour nei vigneti, nell'orto e nelle tenute che offrono a Peppe Zullo la possibilità di realizzare la propria filosofia del simple food for intelligent people.

A CANOSA. Venerdì 27 settembre, la “carovana” internazionale di Innovagro arriverà a Canosa di Puglia, ospite per l’intera giornata di una struttura più unica che rara, quella di Canosa sotterranea, nella tenuta della famiglia Leone un sito archeologico e rurale di straordinaria bellezza, posto nel cuore di vigneti e uliveti a perdita d’occhio, tipico esempio di un’azienda multifunzionale capace di unire cultura, archeologia e agricoltura. Partner internazionali, imprenditori italiani e stranieri saranno protagonisti di incontri b2b e di una “contadinner”, l’esperimento di agricoltura sociale e di rete rurale più innovativo d’Europa condotto da Vazapp, hub rurale che nasce a Foggia e mette insieme le migliori esperienze ed eccellenze dell’agricoltura del Sud.

A FOGGIA. La tre giorni si concluderà a Foggia, sabato 28 settembre, con la riunione dei partner progettuali di Innovagro. L'incontro si svolgerà nella sede di Cia Puglia del capoluogo dauno, in via Piave 34, e servirà a fare il punto sullo stato di avanzamento del progetto che prevede la creazione di un sistema di promozione innovativa delle aziende agricole a livello internazionale attraverso l'affidamento di una piattaforma interattiva e il sostegno all'ingresso sul mercato internazionale. Cia Puglia, ancora una volta, punta sulle eccellenze come vetrina e traino dell'imprenditoria agroalimentare e rurale pugliese, valorizzando le realtà capaci di integrazione con l'ambiente e il benessere sociale.



Tags: #cooperazione #innovazione

Mondo CIA

DONNE IN CAMPO

AGIA GIOVANI

ANP PENSIONATI

INAC PATRONATO

CAF CIA

CAA ASSISTENZA AGRICOLA

AGRICOLTURA È VITA ASSOCIAZIONE

LA SPESA IN CAMPAGNA

TURISMO VERDE

ANABIO BIOLOGICO

AIEL ENERGIE VERDI

E.S.CO AGROENERGETICA S.R.L.

COLTIVATORI A CONTRATTO

ASES SOLIDARIETÀ

AGRI SERVICE ITALIA S.R.L.



CIA

Cia - Agricoltori Italiani

Via Mariano Fortuny, 20 - 00196 Roma

CENTRALINO

Tel. 06 326871

Segreteria

Tel. 06 3202750

Fax. 06 3204924

Sito

[Home](#)

[News](#)

[Agenda](#)

Copyright © 2017 Cia, All Rights Reserved. Cia-Agricoltori Italiani. Via Mariano Fortuny, 20 -
00196 Roma tel. 06 326871 cf: 80213630587 - **Created by Web Agency Interact SpA 2017**