



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



**REGIONE PUGLIA**  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

**SOGGETTO ATTUATORE**



P.O. PUGLIA 2007/ 2013 - Asse V – Transnazionalità e Interregionalità - Avviso n. 7/2010 “Valorizzazione e recupero antichi mestieri”  
D.D n. 1761 del 30/09/2011 – BURP N. 160 del 13/10/2011

corso di qualifica professionale

**“LE FRONTIERE DEI VECCHI SAPORI:  
ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DELLE RICETTE DEL TERRITORIO” - COD. ISTAT 5.2.2.1  
COD. PROGETTO POR0713V1007 - 60 84**

## **UN PONTE DI GUSTO TRA REGIONE PUGLIA E REGIONE ABRUZZO**

### **REPORT LEZIONI A CLASSI APERTE**

**MERCOLEDI' 11 APRILE 2012**



**RASSEGNA FOTOGRAFICA DI ALCUNE SPECIALITA' PREPARATE DALLO CHEF ABRUZZESE DOMENICO SCOTTI DEL GRECO**



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



**REGIONE PUGLIA**  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

## SGUARDO ATTENTO ED ORECCHIE TESE !!

## I NS ALLIEVI SI APPRESTANO A SEGUIRE ATTENTAMENTE LE FACCEDE CULINARIE ED I RACCONTI DI GUSTO DEL NS CHEF ABRUZZESE



### PREMESSA

Il report seguente va a presentare la lezione a classi aperte svoltosi presso il Villaggio Emmaus **MERCOLEDI' 11 APRILE 2012** all'interno del **MODULO MATERIE PRIME E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE**.

Pensiamo sia un modo per rivivere e focalizzare i punti principali con Voi che avete attivamente partecipato ed un modo per conoscere l'attività per coloro che, seppur interessati, non hanno potuto prender parte all'incontro e portare il loro contributo!

### INTRODUZIONE... *si inizia!*

L'**incontro** tenutosi presso il Villaggio Emmaus ha visto la partecipazione dello chef abruzzese e degli chef di Capitanata Nicola Russo, cultore della cucina terrazzana e Lucia Di Di Domenico, chef fortemente impegnata nella riscoperta e nella rivisitazione della cucina tipica.

La mattinata, sviluppata intorno al programma che prevedeva dopo l'introduzione al progetto la parte della discussione di gruppo, è stata caratterizzata da un clima di alta partecipazione, dibattito costruttivo sulle diverse idee e punti di vista, sulla scia di quella **rete** individuata dalla governance regionale e dallo stesso progetto come punto cruciale per il potenziamento e rilancio del sistema Capitanata.



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



REGIONE PUGLIA

Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

## Foggia 11 aprile 2012 ... *incontro preliminare !*

Siamo partiti da questi **obiettivi**...

- illustrarvi la struttura del progetto e le azioni già intraprese dalla Regione Puglia su Antichi mestieri
- raccogliere le vostre osservazioni sulle problematiche del sistema Capitanata
- iniziare a studiare con voi le possibili strategie di azione per migliorare il sistema Capitanata

...e ci siamo dati questo **programma**...

### WARM UP E PRESENTAZIONI

Introduzione al Focus Group – motivazione dell'incontro, panoramica delle finalità del corso di formazione e spiegazione del percorso ricerca azione intrapreso nell'ambito del progetto  
Presentazione dei partecipanti: nome, cognome, ruolo, motivazione della loro partecipazione.

Testimonial di eccezione le ns ex-allieve del corso **Addetta alla cucina (specializzata in cucina tipica pugliese)** AVVISO PUBBLICO FG 06/2010 COD PROGETTO 37.01 POR PUGLIA FSE 2007-2013 – ASSE II OCCUPABILITA' – AVVISO FG06/2010 approvato con D.D. n° 4094 del 22/12/2010 della Provincia di Foggia Assessorato Lavoro, e Formazione Professionale – Cofinanziato da F.S.E., Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali, Regione Puglia – Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione, Servizio Formazione Professionale

### DESCRIZIONE COMPLESSIVA DEL PROGETTO

Descrizione del progetto in tutta la sua interezza.

**FASE A:** LE FRONTIERE DEI VECCHI SAPORI : ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DI RICETTE DEL TERRITORIO – percorso di formazione rivolto a disoccupati e inoccupati

**FASE B:** CREAZIONE DI RETI EXTRA REGIONALI TRA REGIONE PUGLIA E REGIONE ABRUZZO

### PREPARAZIONE DEL FORUM

Si riprendono nei dettagli alcune normative nazionali e regionali sulla valorizzazione delle tipicità locali.

### DISCUSSIONE E LAVORO DI GRUPPO

Si propongono alcune domande ai partecipanti al Focus group per capire se e come, sulla base dei punti di forza e di debolezza che si sono evidenziati nel corso degli anni, l'idea di **procedere per aree omogenee** potrebbe contribuire a rilanciare gli itinerari locali.

I testimoni privilegiati saranno stimolati con un'apposita scheda ed in modalità brain storming a costruire e definire le strategie comuni di sviluppo turistico.

### RACCOLTA DEGLI OUTPUT

Si procede alla predisposizione di nuove progettualità basate sulla valorizzazione delle tipicità e delle specialità gastronomiche volte a rafforzare il turismo locale.



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



**REGIONE PUGLIA**  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

## CHIUSURA

Presentazione di una vetrina di promozione della gastronomia locale: l'esperienza di Pugliesi nel mondo.

Congedo e accordi con i partecipanti per la prosecuzione del laboratorio.

## VERSO IL TURISMO RISTORATIVO....

La Provincia di Foggia, nella sua interezza, gode di tutte le caratteristiche necessarie per diventare un percorso turistico di **eccellenza** e attirare turisti ed escursionisti dall'Italia, dall'Europa e dal resto del mondo.

**Oggi, chi è il turista che frequenta la Provincia di Foggia ?**

**Che cosa si aspetta dall'offerta turistica locale?**

**Quali aspettative hanno i gestori dei posti tappa della Provincia di Foggia ?**

**Quale ruolo può avere la gastronomia tipica per rafforzare e potenziare il turismo ?**

**Che ruolo gioca la valorizzazione delle tipicità nel turismo abruzzese ?**

**...ed infine...**

**Come si può potenziare il legame extraregionale ?**

**Si possono attivare dei gemellaggi tra ristoratori ?**

A queste e a tante altre domande ha inteso dare risposta la **LEZIONE A CLASSI APERTE** che in appendice al progetto formativo – ha avuto l'obiettivo di fornire un quadro dettagliato della domanda e dell'offerta turistica della Provincia di Foggia individuandone le potenzialità e suggerendo le azioni da sviluppare per migliorare il sistema stesso, nonché creare una rete diretta tra i ristoratori che hanno partecipato.

## **I gruppi di lavoro... *sul tavolo le questioni aperte!***

La parte centrale dell'incontro è stata dedicata alla discussione di gruppo

I moderatori hanno introdotto la discussione spiegando le finalità del progetto. Durante la discussione gruppo sono state anche valutate come esempi alcune esperienze positive legate ai territori di appartenenza.

Dalla discussione sono emerse sia problematiche che possibili proposte per migliorare la gestione dell'offerta turistica.



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO,  
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzionale Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



**REGIONE PUGLIA**  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

### SFIDA DI GUSTO – ABRUZZO /PUGLIA

CHEF	FOCALIZZA SU	CREAZIONE DI RETE
LUCIA	RISCOBERTA DEL GRANO SENATORE CAPPELLI	CURIOSITA' PER LE SPECIALITA' ABRUZZESI
NICOLA	VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA TERRAZZANA	APPREZZAMENTO PER LE TIPICITA' ABRUZZESI
DOMENICO	TRATTI COMUNI TRA CUCINA ABRUZZESE E PUGLIESE	VALORIZZAZIONE DELLA GASTRONOMIA REGIONALE

**OUTPUT**– SCAMBIO DI VISITE TRA I RISTORATORI PER VALORIZZARE RECIPROCAMENTE LE SPECIALITA' GASTRONOMICHE DEI TERRITORI

### BRAIN STORMING....TEMPESTA DI IDEE!!!!

PARTECIPANTI	INPUT DI DISCUSSIONE
NORMA	Collaborazione con altre strutture Gemellaggio tra regioni Interscambio di prodotti tipici
STEFANIA	Pubblicizzazione su territori extraregionali
SIMONE	Idee per attività di spettacolo e intrattenimento
SANTINA	Rafforzare la sinergia tra aziende locali Esportazione dei prodotti locali all'estero Promozione di fiere ed eventi extraregionali
ANDREA	Interscambio tra Regioni in occasione di eventi importanti
STEFANO	Collaborazione tra strutture Conoscenza di nuovi prodotti
DOMENICO	Importanza di tramandare le tradizioni



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



<b>ELVIRA</b>	Marketing territoriale
<b>CIRO</b>	Creare una rete tra gli operatori del settore
<b>ANTONIETTA</b>	Prodotti tipici Scambi extraregionali

### **ECCO COSA FARE...**

Sono stati facilmente individuati alcuni grandi temi sotto i quali rientravano gli aspetti ritenuti più urgenti da affrontare:

#### **STRUTTURE RICETTIVE**

- Necessità di aumentare la disponibilità di strutture ricettive
- Creare le condizioni per aprire le strutture ricettive anche durante il periodo invernale
- Migliorare la collaborazione tra le strutture ricettive

#### **CARTOGRAFIA**

- Necessità di creare cartine escursionistiche aggiornate, che riportino anche l'elenco delle strutture ricettive e ristorative

#### **MOBILITA'**

- Necessità di creare un sistema di navette che colleghi i punti di accesso dei sentieri con le strutture ricettive
- Migliorare la rete di trasporti tra i vari paesi in modo particolare migliorare i collegamenti tra Subappenino e Gargano

#### **COMUNICAZIONE**

- Rafforzare la comunicazione tra enti locali e soggetti privati

#### **RETE**

- Possibilità di creare una rete tra le realtà esistenti nella Regione Abruzzo e nella Regione Puglia
- Possibilità di creare tavoli di coordinamento extraregionali

#### **COMUNICAZIONE e PUBBLICITA'**

- Potenziare i siti internet: inserire informazioni
- Necessità di creare materiale informativo sulle strutture ristorative per turisti stranieri, in inglese e tedesco
- Potenziare la distribuzione di materiale informativo all'estero



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



**REGIONE PUGLIA**  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

## INFORMAZIONI AI TURISTI

- Migliorare la qualità dell'informazione al turista quando si trova sul territorio
- Curare maggiormente l'attendibilità delle informazioni fornite al turista

## ORGANIZZAZIONE PACCHETTI TURISTICI e GUIDE ESCURSIONISTICHE

- Potenziare l'integrazione tra le proposte già esistenti e creare nuovi pacchetti turistici maggiormente legati alla tipicità

## STRUTTURE RICETTIVE e POSTI TAPPA

- Migliorare la cultura dell'accoglienza per migliorare il rapporto con il turista
- Incrementare le aree di servizio per il camping

## TUTELA DELLA NATURA

- Potenziare i sistemi di tutela delle risorse naturali
- Migliorare il legame tra il patrimonio naturale e i valori tradizionali

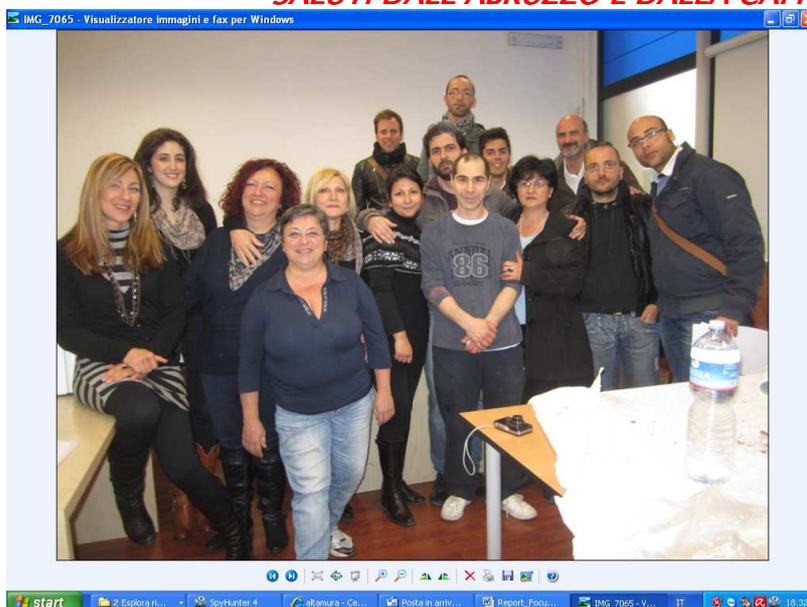
## Conclusioni... *ed ora il punto!*

Come si è potuto osservare dalle tematiche individuate, vi sono problematiche sottolineate come prioritarie sia dai soggetti pubblici che da quelli privati.

Ci dedicheremo in questo periodo all'organizzazione dei successivi incontri. Il progetto continuerà quindi con **gli eventi organizzati dalla CIA**, in cui verranno prese in considerazione le proposte ed i piani d'azione da intraprendere, e infine un incontro conclusivo di sintesi del lavoro svolto.

*Vi ringraziamo quindi per la preziosa disponibilità che avete offerto partecipando all'incontro e vi invitiamo a continuare a seguire l'evoluzione del progetto nelle sue fasi successive!*

***SALUTI DALL'ABRUZZO E DALLA CAPITANATA !!!***





UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



**REGIONE PUGLIA**  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
*Servizio Formazione Professionale*

***REPORT A CURA DI***

**Smile Puglia Agenzia per la Formazione e lo Sviluppo Locale**

**Ufficio di Coordinamento**

**Via della Repubblica, n 82 sc/f**

**71100 Foggia**

**tel-0881-58.05.33 fax-0881-56.18.19**

**e-mail: [foggia@smilepuglia.it](mailto:foggia@smilepuglia.it)**

**web site: [www.impresalavoro.net](http://www.impresalavoro.net)/[www.smilepuglia.it](http://www.smilepuglia.it)**

***Referente; Dott.ssa Grazia Francavilla***