

# A Nardò tre giorni dedicati al turismo enogastronomico

NARDO ' – Dal 16 al 18 maggio, il Castello Acquaviva di Nardò ospiterà la **quinta edizione di iTEG**, l'evento dedicato al Turismo Enogastronomico Italiano e all'Hospitality, presentato in conferenza stampa a Palazzo Adorno, sede della Provincia di Lecce, alla presenza di **Paola Puzovio**, fondatrice di iTEG ed esperta di Turismo Enogastronomico, **Domenico Monteforte**, organizzatore dell'evento "Le Vie dell'Arte" col quale questa tappa di iTEG si interseca, **Stefano Minerva**, presidente della Provincia di Lecce, **Giulia Puglia**, assessora alla Cultura e Ambiente del Comune di Nardò e **Giuseppe Alemanno**, assessore al Turismo e al Marketing Territoriale del Comune di Nardò.

iTEG si presenta in una nuova formula innovata per parlare di eccellenze del made in Italy e produzioni locali a braccetto con l'arte e l'artigianato, **fare rete, creare connessioni, spingere riflessioni** attraverso il gioco e la dinamicità dell'esperienza, creare interazione con talk, **masterclass e sessioni di coaching** volte ad **affrontare le sfide del settore** e prepararsi ad un futuro più roseo del turismo enogastronomico, sostenibile e inclusivo, nei territori. *«Il Turismo EnoGastronomico rappresenta una fetta importante della nostra offerta turistica – ha dichiarato in apertura il Presidente della Provincia, **Stefano Minerva** -. *Quella del Salento è una storia di agricoltori, contadini, pescatori, donne e uomini che hanno lavorato la terra e i cui frutti sono diventati, nel tempo, delle eccellenze che oggi sono conosciute e riconosciute in tutto il mondo. Progetti come iTEG sono, proprio per questo, fondamentali per alzare il livello della qualità dell'offerta, creare rete e nuove sinergie tra i produttori, lavorando a un unico brand. iTEG è un evento itinerante ma la sua base resta certamente qui».**

L'evento quest'anno si arricchisce di una novità coinvolgente,

anch'essa presentata in conferenza, **l'Hub Esperienziale "iTEG Svela la Puglia On The Road"**. Questa sezione, allestita all'esterno del castello, offrirà ai visitatori un viaggio sensoriale tra tradizioni, sapori e artigianato locale, attraverso laboratori e masterclass immersivi accessibili con **l'iTEG Experience Card**, offerta in gran numero da **We Are in Puglia**, uno strumento digitale che permette di partecipare a tutte le attività con un semplice QR code.

*«Promuoviamo le eccellenze del territorio pugliese e accompagniamo i partecipanti e i viaggiatori alla scoperta delle tradizioni locali, coinvolgendo artisti, produttori e artigiani in attività autentiche e coinvolgenti, come la creazione di souvenir in cartapesta, ritmi tradizionali con il tamburello, sculture in pietra leccese ed altro – spiega **Paola Puzzovio**, raccontando questa novità- Le masterclass, invece, approfondiranno temi enogastronomici come l'olio extravergine, il vino, la birra artigianale, oltre a corsi di pasta fatta in casa e show cooking con degustazioni finali».*

Tantissime, poi le altre novità connesse: la seconda edizione della **Green Factor Challenge** a cura di Concetta D'Emma con la sostenibilità come sfida e obiettivo; un game a squadre sul tema del vino, **iTEG Wine Game con Retrogusti**, in cui operatori e non si metteranno in gioco con una premiazione finale; **iTEG Chef Challenge**, format di Cucine d'Italia che vedrà una competizione culinaria tra giovani talenti provenienti dagli istituti alberghieri; la **Sensorial Escape Room** nelle segrete del Castello, dove i sensi giocheranno un ruolo cruciale alla scoperta di vino, birra e olio; la **masterclass per i giornalisti** e molti eventi speciali come la cena al castello e le degustazioni. E ancora, esperti e produttori si confrontano e presentano i prodotti certificati alla base delle attività e esperienze di TEG nella nuova sezione **iTEG Excellence** attraverso la presentazione dei prodotti, le degustazioni in purezza e la trasformazione del prodotto in tempo reale.

La connessione parte dal dialogo, dalla condivisione di best practise e dalla formulazione collettiva di nuovi obiettivi tangibili: per far ciò nasce la **sezione iTALK**, con 30 tra relatori nazionali e regionali e un moderatore, che affronterà temi chiave. Venerdì 16 maggio si parte alle ore 10 con **“TEG e Hospitality – Wellness & Health”** moderato da Fabio Mollica con Concetta D’Emma, Cristina Mascanzoni Kaiser e Paola Puzovio e il secondo iTALK, nel pomeriggio, ore 15, **“Lavoro & Talent”**, moderato da Luigi Puzovio, con Mario Antonaci, Maurizio Pasca. Sabato 17 maggio, ore 10, si prosegue con il tema **“Sostenibilità e inclusione”** con Josè De Juan Alonso e Joel Diaz e alle 15 si parla di **“Hospitality e target”** con Concetta D’Emma, Lucia Tucci e relatori regionali. Al termine di ogni iTALK si tirano le somme con la proclamazione degli obiettivi raggiunti, dai quali scaturirà un lavoro concreto nel corso dei mesi a seguire.

*«Si rinforza ulteriormente il legame della città con gli eventi di valore, come iTEG. Una formula felicissima quella di abbinare all’enogastronomia e all’hospitality le “variabili” preziose dell’arte, dell’artigianato, del gaming e della formazione – aggiunge **Giulia Puglia**, assessore alla Cultura e all’Ambiente di Nardò che ha subito sposato l’iniziativa condividendone i valori -. Siamo molto felici di poter ospitare un appuntamento che per definizione “fa rete, crea connessioni, spinge riflessioni” e che ormai ha una sua consolidata presenza sul territorio. Siamo convinti che iTEG sia una occasione per la città e per tutto il Salento».*

Le fa eco l’Assessore al Turismo **Giuseppe Alemanno**: *«Un evento come iTEG non può che fornirci spunti preziosissimi e occasioni di arricchimento sul tema generale del turismo enogastronomico e del suo potenziale, ma anche su aspetti correlati come la sostenibilità o il lavoro. Siamo un territorio di eccellenze da questo punto di vista, ma abbiamo*

*il dovere di non dormire sugli allori e di studiare in continuazione nuove formule sia di difesa che di valorizzazione del patrimonio enogastronomico. Quindi, ben venga iTEG con la sua formula e il suo carico di idee e di novità».*

L'evento si integra con **“Le Vie dell’Arte”** col quale condivide, venerdì 16 maggio, la serata di premiazione delle eccellenze del turismo enogastronomico e delle arti al Teatro Comunale. Ha preso parte, alla conferenza, anche l'organizzatore della kermesse artistica **Domenico Monteforte**: *«Le Vie Dell’Arte è una collettiva di pittori che arrivano da tutta Italia con un focus sui pittori legati al territorio di Nardò. Questo consente un abbraccio culturale che oggi è più che mai auspicabile. Il tritico di mostre inizia a Nardò il 10 maggio e si conclude il 18 maggio, poi prosegue a Cefalù e a Camaiore in estate. La collaborazione con iTEG ci consente di dare una visione più ampia dell’arte e dell’artigianato, connettendola col turismo».*

In conclusione, **Luigi Puzzovio**, Presidente del Conservatorio Tito Schipa di Lecce: *«Crediamo nella valorizzazione del territorio attraverso le sue peculiarità, dall’artigianato alle bellezze paesaggistiche. Nardò lo fa costantemente facendo un lavoro meraviglioso sulle sue marine e con tante altre attività sul territorio, pertanto sono felice che iTEG sia ospitato a Nardò, nel Castello di Acquaviva. Sarà un evento importante, nel quale saremo presenti sia sul piano tecnico con MQallestimenti che sul piano culturale col Conservatorio Tito Schipa».*