Data: 5-12-2022 **COMUNICATO STAMPA**

**"PUGLIA, IDENTITÀ E STORIE DI GOLA”: COSÌ LA REGIONE FA CRESCERE ENOGASTRONOMIA E TURISMO**

**Assessore Lopane: “Il percorso con Identità Golose e gli chef dell’alta cucina presso gli istituti alberghieri della Puglia restituisce risultati davvero straordinari. In totale, con quest’ultima tappa all’IISS Mauro Perrone di Castellaneta, circa 2000 studenti hanno preso parte ad oltre 70 lezioni, con la partecipazione di numerosi operatori dell'enogastronomia”**

LINK FOTO <https://we.tl/t-i3k7Y6dMSW>

Link video dichiarazione Lopane: <https://we.tl/t-zd6Fadk5Qr>

Link video dichiarazione Vita Surico (dirigente I.I.S.S. Perrone) : <https://we.tl/t-1xLPO4ONRG>

Link video dichiarazione Paolo Marchi: <https://we.tl/t-OW8OVlgoNK>

Link video dichiarazione Claudio Ceroni: <https://we.tl/t-vWpCZhgtiw>

Link video Coperture: <https://we.tl/t-99a8QBNSWi>

Con studenti e operatori, il futuro del turismo in Puglia passa dalle tappe di “Puglia, identità e storie di gola”. Oltre 2 mila alunni partecipanti, sei appuntamenti negli istituti alberghieri delle provincie pugliesi, numerosi operatori, 72 relatori dal mondo dell’alta cucina ed altrettanti momenti di approfondimento: si conclude oggi e domani a Castellaneta (Taranto) l’iniziativa di **Regione Puglia** e **Pugliapromozione** in collaborazione con MagentaBureau ed Identità Golose, referenti di spicco dell’enogastronomia italiana nel mondo.

Le migliori esperienze della ristorazione concludono il percorso formativo all’I.I.S.S. Mauro Perrone: una straordinaria opportunità per alunni e professionalità del settore per conoscere un mondo di successo e sacrificio.

 Due giorni, a Castellaneta, in cui si registra già il tutto esaurito al Perrone, con un’affluenza di classi arrivate anche da altre scuole della Puglia.

 “Il percorso con Identità Golose e gli chef dell’alta cucina presso gli istituti alberghieri della Puglia restituisce risultati davvero straordinari. In totale, con quest’ultima tappa all’IISS Mauro Perrone di Castellaneta, circa 2000 studenti hanno preso parte ad oltre 70 lezioni, con la partecipazione di numerosi operatori dell'enogastronomia – ha evidenziato Gianfranco Lopane, assessore al Turismo della Regione Puglia - . Tanto entusiasmo per rispondere alle grandi sfide che il mercato oggi ci pone: il reperimento di personale, la formazione continua e la ricerca delle eccellenze per la valorizzazione del prodotto enogastroturistico. Il buon cibo, il buon vino e le tipicità pugliesi rappresentano la seconda motivazione di viaggio per chi sceglie la nostra regione come destinazione. Continueremo a stimolare iniziative come quella appena conclusa, con l’obiettivo, per la Regione Puglia, di trasmettere agli studenti la rilevanza del loro impegno e della loro passione per il futuro del turismo nella nostra terra”.

 “L’enogastronomia di eccellenza come motivo di viaggio è una strategia che può contribuire concretamente alla destagionalizzazione del turismo in Puglia – ha detto **Luca Scandale**, direttore generale di **Pugliapromozione** - . Per questo dobbiamo continuare a lavorare sull’innalzamento della qualità dell’offerta, come abbiamo fatto con ‘*Puglia, Identità e Storie di Gola’* portando protagonisti di livello internazionale di cucina, sala e comunicazione enogastronomica nelle scuole Albeghiere. Al contempo, per Pugliapromozione, è stata una proficua opportunità di ascolto degli operatori del settore già in attività”.

Il sapiente mix di relatori, ben 72, ha alternato pluristellati della cucina, premiatissimi pizzaioli, protagonisti dei dolci e dei gelati di rilievo internazionale, top player della comunicazione enogastronomica.

 “È stato un grande impegno organizzativo e di creazione di contenuti il lavoro fin qui svolto, ma anche un grande orgoglio avere potuto collaborare con le migliori energie della Regione Puglia per valorizzarne specificità ed eccellenze gastronomiche – ha dichiarato **Claudio Ceroni**, presidente e fondatore di **MAGENTAbureau** - . Tanti personaggi della cucina e del territorio, nazionali e regionali hanno dato con entusiasmo il loro contributo in un itinerario che ha saputo mettere in luce le caratteristiche di una regione, che per prima, ha saputo mettere a frutto le energie ritrovate dopo il drammatico blocco determinato dalla pandemia. Tutto al servizio del meglio e del buono che la Puglia può offrire”.

Per accendere la voglia di fare, di arrivare a traguardi di successo che con tanto lavoro diventano possibili, ci hanno pensato alcune eccellenze pugliesi come – per esempio – Mattia Spedicato, salentino, che a Copenaghen (Danimarca) guida la sala del Geranium, miglior ristorante del mondo.

 “Una Regione, la Puglia, sei province, Bari, BAT, Brindisi, Foggia, Lecce e Taranto, e altrettanti momenti per scandire le eccellenze da nord a sud, secondo un calendario che ha sempre toccato ogni aspetto della ristorazione di qualità – ha evidenziato **Paolo Marchi**, co fondatore di **Identità Golose** - per fare emergere il meglio del territorio e della sua storia, in rapporto al meglio del resto d’Italia ma non solo. In tutto abbiamo presentato 72 lezioni e altrettanti relatori, questi sono fatti concreti che ognuno di loro è ripartito con un pezzo di Puglia nel cuore e nella mente”.

 A Castellaneta hanno partecipato, fra gli altri, **Salvatore Turturo** presidente Unione Cuochi Puglia e **Mariano D’Onghia** presidente Associazione Cuochi Trulli e Grotte. In conclusione **Vita Surico**, dirigente dell’I.I.S.S. Perrone ha ringraziato la Regione Puglia e Pugliapromozione per l’opportunità di formazione fornita agli allievi.

 Ognuna delle sei tappe, una per ogni provincia pugliese, per l’assessorato al Turismo della Regione Puglia e per Pugliapromozione è stata una ulteriore occasione di ascolto del territorio.