

FoodExp, la scuola come fucina di esperti del turismo

LECCE – Seconda giornata del FoodExp LifeExperience, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera in corso a Lecce. Il coinvolgimento dei giovani nel futuro del turismo enogastronomico è stato al centro del focus di ieri al Convento dei Domenicani, dove si è svolta la premiazione dei progetti partecipanti al concorso di idee "Staycation" rivolto agli studenti delle scuole salentine. Ai ragazzi è stato chiesto di reinventare il viaggio di prossimità, una sfida che alla quale hanno partecipato con grande entusiasmo. Cinque gli istituti in gara, tutti comprensivi di almeno un indirizzo turistico nella propria offerta formativa e inseriti nella rete Re.Sa.Tur.-Rete Salento Turismo.

Il concorso nasce dalla volontà congiunta di Foodexp Food Life Experience e dell'Istituto Tecnico Statale Laporta-Falcone-Borsellino di Galatina di cui si è fatto portavoce il professor Andrea Valerini.

Marialba Pandolfini founder e Ceodi Tourango, tour operator sartoriale specializzato nel "turismo incoming" di lusso, ha curato la supervisione e formazione della competizione. "Ho avuto il piacere di accompagnare oltre 60 studenti dei 5 istituti in gara – ha spiegato nel suo intervento – Abbiamo chiesto di progettare esperienze di viaggio che fossero sostenibili e responsabili, in grado di generare un impatto positivo per le comunità locali. È emersa la voglia comune di riappropriarsi del proprio io, delle relazioni sociali, del territorio".

I partecipanti hanno presentato progetti carichi di creatività e interessanti spunti per la realizzazione di moderne esperienze di viaggio:

-Salentamente – Istituto Laporta-Falcone-Borsellino di Galatina – Percorso cicloturistico alla scoperta dei sentieri meno battuti dell'entroterra salentino tra Galatone e Specchia, vincitore del concorso.

-S-Tacco in Salento – Istituto Tecnico Superiore Amerigo Vespucci di Gallipoli – Weekend digital detox per i ragazzi dai 15 ai 21 anni, sul mare, a bordo di imbarcazioni ormeggiate nei porti turistici del Salento. I ragazzi dovranno lasciare per qualche giorno il cellulare recuperandolo solo fine viaggio.

-Puoi farlo da te – Istituto Tecnico Gaetano Salvemini di Alessano- Serie di workshop pratici di conoscenza nelle botteghe di artigiani salentine.

-Punto e capo – Istituto Tecnico Superiore Vittorio Bachelet di Copertino – Vacanza avventurosa a contatto con la natura, con preferenza di soluzioni sostenibili come l'utilizzo di bici, treni e pernottando in campeggio.

-Gita fuori porta – Istituto Tecnico Economico Olivetti di Lecce – Tour itinerante in mountain bike lungo la Via Fracigena che prevede sport diversi e alimentazione sana con prodotti biologici.

Molti gli aspetti curati durante la progettazione dei viaggi "alternativi", dal focus sul mare, alla riscoperta del "lu rusciu de lu mare", il suono evocato dalle onde sul bagnasciuga "che non è certo banale – tiene a precisare la professoressa Paola Apollonio dell'istituto gallipolino – senza trascurare l'aspetto enogastronomico molto importante per il nostro territorio".

Si è discusso anche dell'importanza delle conoscenze trasversali, sottolineata professoressa Chiara Vantaggiato dell'Istituto Salvemini. "C'è un'ampia scelta formativa per i ragazzi nella nostra scuola, dall'indirizzo tecnologico-informatico, delle comunicazioni, turistico e tecnico

economico, perché il turismo ha bisogno anche degli informatici”.

Il mondo del turismo necessita di un'attenzione speciale sulla crescita e sviluppo dell'offerta “ma è anche indispensabile puntare sulla promozione del territorio – ha sottolineato la dirigente scolastica, professoressa Patrizia Colella dell'Istituto Olivetti – è fondamentale creare e un'accoglienza turistica di qualità, ben organizzata”.

In collegamento streaming è intervenuto anche l'assessore Regionale alla Formazione e Lavoro della Regione Puglia Sebastiano Leo. “I ragazzi devono essere protagonisti di qualunque progetto e dobbiamo ascoltare quello che pensano e vogliono perché sono convinto che non siano il futuro ma il presente quindi occorre necessariamente coinvolgerli. Ringrazio la scuola italiana, pugliese, salentina perché è una frontiera assolutamente incredibile che da possibilità speranze, futuro, lavoro credo che l'istruzione continui ad essere l'arma più importante per tutti. Conoscenze, competenze e abilità sono fondamentali non solo per l'inserimento nel mondo ma anche per rimanerci”.

Moderatrice dell'incontro Barbara Politi, giornalista professionista salentina, consulente eno-gastronomica e food blogger.

L'evento, giunto alla quarta edizione, si concluderà nella giornata di oggi con un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi “memorabili”, teatro, wine tasting, food experience, incontri di formazione che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea.

Foto e video a cura di Annamaria Niccoli



