

Storie di donne vincenti al Castello Carlo V

Giovedì 27 aprile, alle ore 18, al Castello Carlo V di Lecce, è in programma la tavola rotonda "Percorsi del Gusto – esperienze a confronto", a cura di Titti Pece. Nel corso dell'iniziativa verranno raccontate e analizzate best practices, case histories e idee per il futuro: una tavola rotonda dove si metteranno a confronto esperienze al femminile maturate in vari ambiti professionali, dal mondo dell'università e della ricerca a quello dell'editoria e della comunicazione, passando attraverso le storie di imprese e le testimonianze di operatori.

Sarà l'occasione anche per parlare di viaggi esperienziali, percorsi del gusto, turismo enogastronomico: con uno sguardo attento alla valorizzazione delle risorse, "i nostri Beni culturali enogastronomici", con una particolare attenzione prestata anche alle criticità da superare. Su quella difficile linea di confine, che per i salentini è anche un orizzonte, dove si incontrano tradizione e innovazione, due aspetti da coniugare efficacemente.

Ad aprire i lavori sarà Mary D'Errico, presidente Istes, capofila del progetto A.R.T.S., (Arte Rete, Turismo, Salento). Alla tavola rotonda parteciperanno cinque donne, tutte protagoniste in vario modo del mondo del turismo enogastronomico e ognuna con la propria 'storia': Milena Calogiuri, sociologa, docente di Social Media Marketing. founder dell'Instagram Tour "#SalentoUpnDown –È membro della Community Nazionale di Instagramers Italia ed è community manager di Instagramers Lecce e Salento, per cui cura la creazione di challenge, instawalk, instameet; Alessandra Della Tommasa, per l'azienda di famiglia, la storica azienda vinicola Leone De Castris, si occupa di turismo enogastronomico con accoglienza e organizzazione di eventi sia nella cantina che nel museo annesso. La prossima

riapertura del Wine Hotel Villa Donna Lisa completa il sistema aziendale di organizzazione di eventi per promuovere la cultura e l'enogastronomia del territorio; Monica Fait, ricercatrice in Business Management presso il Dipartimento Scienze dell'Economia dell'Università del Salento, Lecce. La sua attività di ricerca si focalizza sul ruolo dei prodotti tipici agroalimentari nella creazione dell'identità tra marca e territorio; sul valore del territorio di origine; sul potenziale della web communication nel settore vitivinicolo e Alessandra Moschettini, una lunga esperienza di chef, professionalità e conoscenza dei prodotti del territorio, anche personal chef e conduttrice di corsi di cucina. Collaborazioni con il Quoquo Museo del Gusto. Una testimonianza dal backstage delle cucine. Vantaggi e rischi di una 'professione' o 'mestiere' forse oggi troppo di moda, Titti Pece, storica dell'arte e delle cucine, project manager della Associazione culturale ed enogasstronomica Parco Salento, ideatrice e fondatrice del Quoquo Museo del Gusto, direttrice della casa editrice Moscara Associati e autrice di volumi dedicati a itinerari culturali ed enogastronomici nel Salento