

Turismo EnoGastronomico e Hospitality protagonisti a Lecce

LECCE – Due giorni densi di appuntamenti, attività, talk e masterclass nel cuore di Lecce: così iTEG ha reso il capoluogo salentino protagonista di profonde riflessioni per un nuovo percorso all'interno del Turismo EnoGastronomico e dell'Hospitality. Argomenti cardine al centro del fitto programma del 19 e 20 giugno, arricchito dalla presenza di relatori autorevoli e partner d'eccezione. La cornice è stata quella storica, riaperta per l'occasione con un allestimento totalmente sostenibile, del Circolo Cittadino.

Si è partiti dalla definizione di Turismo EnoGastronomico, settore nel quale Paola Puzzovio fondatrice di TEGing & iTEG, progetto da cui nasce iTEG, lavora da oltre vent'anni costruendo reti e progetti operativi: "Attività e esperienze legate alla cultura di un territorio, dall'accoglienza alla storia dei luoghi fino alle singole produzioni, il patrimonio immateriale: tutto ciò è Turismo EnoGastronomico. La professionalità, doverosa e acquisita attraverso la formazione, non dovrà mai sostituire la parte emozionale di ogni operatore perché è l'essenza e il segno distintivo del nostro essere italiani".

iTEG ha rappresentato un raccoglitore vivo di idee, progettualità, ambizioni, sfide e obiettivi non solo raggiungibili, ma condivisibili su larga scala: sostenibilità, inclusione, empowerment femminile, comunicazione attraverso nuove tecnologie e IA, innovazione e sviluppo costante delle Reti. Tematiche, queste, che si sono riassunte nella prima masterclass per i giornalisti organizzata con Italian Travel

Press. In particolare l'utilizzo dell'Intelligenza Artificiale nel lavoro di ufficio stampa, scardinando dubbi e cogliendo le reali opportunità. Qualche esempio: semplificare sì, ma guai a pensare che l'IA possa sostituire la creatività dell'individuo. Risultato ottenuto anche per l'iCLASS delle strutture ricettive gestita con il partner Vivere di Turismo.

Successo per l'iTABLE sul lavoro, in cui sono state poste le basi per una strategia per datori e lavoratori consapevoli; sarà il punto di partenza per tavoli lavoro pubblici privati nei prossimi mesi.

Inclusione e sostenibilità, non ultimi, tra gli obiettivi raggiunti dall'evento: l'immobile storico ne è stata la dimostrazione tangibile, allestito al 100% con materiali sostenibili dall'architetto Sara Lagna e dalla MqAllestimenti; l'intero evento ha promosso pratiche virtuose, come l'utilizzo al minimo di carta e l'assoluta assenza di plastica, aprendosi a suggerimenti e nuovi spunti. E quanto ad inclusione, numerosi sono stati i talk e le esperienze con al centro le persone: il progetto di IO POSSO, i sommelier astemi e ancora proposte inclusive e unconventional per tutti gli stili di vita e di viaggiatori.

Un confronto sugli aspetti legali con il referente di Carofalo, agenzia di assicurazioni, e Giulia Saracino, DPO, ha confermato la necessità di lavorare trasferendo il rischio tutelando dati, aziende e ospiti.

Wellness & Health al centro del progetto lanciato da TEGing e Check up Centre, in abbinamento viaggi, sanità e benessere psicofisico per la gestione del viaggiatore in una veste mai vista prima.

Sold out per la Green Factor Challenge, con oltre 50 aziende partecipanti. I concorrenti sono stati valutati attraverso uno storytelling individuale di 3' davanti ai giudici, con l'obiettivo di raccontare: le sfide affrontate in ambito ambientale, economico e sociale; gli strumenti per affrontarle; i risultati e benefici ottenuti fin ora.

Al 1° posto è risultato Paninero (MT); al 2° Cook Eat Square (SA), al 3° B&B Parco Alta Murgia (BA). Si sono distinte per aver raccontato meglio.

Racconta Concetta D'Emma, founder della challenge: "L'entusiasmo nei confronti di questa special edition è andata oltre ogni aspettativa. Gli operatori si sono divertiti ed emozionati e si sono resi conto di condividere problematiche e opportunità. E' emersa una grande voglia di raccontarsi e di fare rete senza, però, lasciarli allo sbaraglio."

"La qualità della nostra offerta, le nostre produzioni e tradizioni, la capacità innata di accogliere devono essere sempre più qualificate anche grazie alla formazione e al confronto tra gli operatori. Gli eventi e le reti come i-TEG sono fondamentali per farci crescere come destinazione e migliorarci sempre di più", ha aggiunto poi, a margine del talk sulle Strategie per il TEG e l'Hospitality, Bianca Bronzino, Responsabile Innovazione e Transizione al Digitale per l'A.Re.T. Pugliapromozione.

Il finale ha visto riunirsi le donne in un panel, appunto, sull'empowerment femminile e sulle competenze: un brindisi conclusivo al lavoro e ai lavoratori di ogni genere valutati principalmente per capacità, know how e professionalità.

Nel gran finale il lancio della PEevents, società di donne, specializzata in organizzazione di eventi sostenibili ed inclusivi, amministrata da Emanuela Bruno alla quale Paola

Puzzovio ha fatto i suoi complimenti e ha espresso la sua stima per aver gestito tutto perfettamente senza mai perdere il sorriso. Complimenti anche per Carmine Mandorino e Marcella Barone a cui sono stati affidati comunicazione e ufficio stampa.

Il risultato è stato iTEG, un appuntamento durante il quale far convergere tantissime realtà unite dagli stessi obiettivi, Ri-Disegnare il Turismo EnoGastronomico italiano alla luce della competenza e della qualità.

Il Team di iTEG è già al lavoro per la seconda tappa di iTEG a Madrid nel mese di ottobre, operatori e rappresentanti si incontreranno per progettare e mettere insieme un'offerta turistica integrata, italo spagnola, per il Turismo EnoGastronomico, abbinato al turismo religioso per il Giubileo 2025 e per il comparto luxury.