

# I-Archeo.S. - Integrated System of the Natural and Cultural Heritage and the Cultural Activities

## **PRIORITY AXIS 3 “ENVIRONMENT AND CULTURAL HERITAGE”**

**Specific objective 3.1 “Make natural and cultural heritage a leverage for sustainable and more balanced territorial development”**

Title of deliverable (as in SIU): **press releases – Workshop-Focus New York**

Work package number, name of Work Package :

**WP2 Communication activities**

Activity number, name of activity:

**2.2 Editorial board - Social and Media Communication**

Partner in charge (author): **LP**

Partners involved: LP

Status (draft, final, N\_ version, etc.): **Final**

Distribution (confidential, public, etc.): **public**

Date(s): **June 2019**

**DAL 28 AL 30 GIUGNO, CASTELLO ANGIOINO DI MOLA DI BARI**

## *Workshop-focus New York*

*Iniziativa organizzata dal Teatro Pubblico Pugliese per il progetto I-ARCHEO.S*

Il **Teatro Pubblico Pugliese** è Lead Partner del **Progetto I-ARCHEO.S**, finanziato nell'ambito del **Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera 2014 - 2020 Interreg V-A Italy – Croatia**.

Il Progetto ha portato alla creazione di un **Sistema Integrato di Servizi per i Beni Naturali e Culturali**, per uno sviluppo economico sostenibile dei territori, in cui soggetti pubblici e privati provenienti dai settori turismo sostenibile, gestione del patrimonio naturale e culturale, agro-alimentare, artigianato, culturale, hanno messo a fuoco le potenzialità turistiche dell'area e progettato degli **itinerari turistici tematici**. Partner del Progetto sono: in Italia **Regione Abruzzo** e **Marche Teatro**; in Croazia le Città di **Pazin** e **Crikvenica** e l'**Open Public University di Poreč**.

Gli stakeholders pugliesi, che hanno partecipato alle attività di Progetto ideando l'itinerario "Turismo Enogastronomico", hanno evidenziato l'esigenza di confrontarsi su vari temi di strategica importanza per lo sviluppo economico e turistico del territorio.

Tra i vari temi evidenziati, abbiamo ritenuto di selezionarne alcuni :

- Il Piano strategico della Cultura della Regione Puglia e la sua relazione con la valorizzazione dei prodotti tipici pugliesi quali grandi portatori della identità regionale
- Il ruolo della Dieta Mediterranea nello sviluppo turistico
- Il rafforzamento delle competenze degli operatori del turismo ed in particolare delle guide turistiche
- Costruzione di Educational sia per mostrare agli stakeholders i nostri punti di forza, sia per ricevere loro feedback per migliorare l'offerta regionale.

È per iniziare a rispondere in termini concreti a queste aspettative che abbiamo ritenuto di aderire all'invito del Comune di Mola di Bari a partecipare con una nostra iniziativa, di cui si allega il programma completo, all'interno dell'evento "GustiaMola" dedicato proprio alla valorizzazione dei prodotti tipici locali che si svolgerà dal 23 al 30 giugno 2019. Il Teatro Pubblico Pugliese **dal 28 al 30 giugno 2019 al Castello Angioino** ha organizzato in collaborazione con il Comune di Mola di Bari, una serie di eventi ed incontri come di seguito strutturati:

- **"Laboratorio del gusto" / show-cooking** a cura dello chef molese **Pasquale Martinelli** (punto di riferimento della cucina pugliese negli States), incentrato sui piatti dedicati alla dieta mediterranea e sulla valorizzazione dei prodotti tipici locali, rivolto ad operatori del settore, principalmente cuochi pugliesi e realizzati in collaborazione con il GAL Sud Est Barese;
- **"Puglia - New York, news to news"**, tre dibattiti/confronto con la partecipazione di giornalisti locali e newyorkesi, arrivati appositamente per l'occasione, finalizzato alla valorizzazione e comunicazione dei prodotti enogastronomici locali;
- **Workshop "Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale"**: una lezione – workshop condotta da esperti del settore e destinata ad operatori del turismo (guide, hotel, b&b, etc.) e realizzato da Teatro Pubblico Pugliese in collaborazione con Università degli Studi Bari, Confindustria Sezione Turismo, ConfCommercio Guide e CIHEAM Bari;
- **"Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo"**, incontro con **Aldo Patruno**, Direttore del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia e con **Paolo Ponzio** - Coordinatore del Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura;

- Focus su “**Dieta Mediterranea e sviluppo turistico**” condotto dal **prof. Alessio Cavicchi** dell’Università di Macerata. Tale attività prevede la realizzazione di “Piani di Azione Locale” finalizzati alla redazione di raccomandazioni per lo sviluppo dei Comuni coinvolti dal Progetto;
- Focus su “**Sostenibilità Ambientale**”;
- **Educational**: un tour tra Polignano a Mare / Museo Pino Pascali, Putignano/Laboratorio Urbano I Make, Castellana Grotte, Alberobello / Rione Aia Piccola.

Alle iniziative organizzate dal TPP parteciperanno giornalisti, operatori turistici, ed i rappresentanti dei partner del progetto I-Archeo.S.

### **Programma I-Archeos a GustiaMola**

#### **27 GIUGNO**

*h. 09.30 Accoglienza Ospiti*

*h 17.00 Visita Città di Mola di Bari a cura di VisitMola*

*h 21.30 c/o chiostro Castello Angioino di Mola di Bari*

Spettacolo teatrale a cura di Epos Teatro

**Il portiere di Van Westerhout** di e con Maurizio Pellegrini e con Margherita Rotondi

#### **28 GIUGNO**

*h 09.30 Partenza bus*

*h 10.00 Visita Museo d’Arte Contemporanea “Pino Pascali” - Polignano a Mare*

*h 12.00 Laboratorio di Pasta Fresca c/o I Make con degustazione – Ex macello, Putignano*

*h 17.00 c/o sala congressi - Castello Angioino di Mola di Bari*

**“Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo”**

**Aldo Patruno** - Direttore del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio

**Paolo Ponzio** - Coordinatore del Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura

*h 19.00 c/o chiostro Castello Angioino di Mola di Bari*

**Puglia – New York, news to news** dibattito/confronto con la partecipazione di giornalisti locali e newyorkesi

**Antonio Lorusso**, Telenorba, *intervista Ornella Fado*, Brindiamo.com

*h 20.00 c/o spazio Show Cooking del GAL SEB*

**“Cibo per l’anima” - Laboratorio del gusto** condotto dallo chef Pasquale Martinelli per cuochi pugliesi

#### **29 GIUGNO**

*h 09.30 Partenza Bus*

**h 10.00 Visita Grotte di Castellana e Città**

*h 12.30 Visita Cantine Polvanera e degustazione 5 vini – Gioia del Colle*

*h 17.00 c/o sala congressi - Castello Angioino di Mola di Bari*

**Workshop “Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale”**

Prof. Nicola Barbuti - Università di Bari, dott. Pietro Palermo – ConfGuide, dott. Massimo Salomone –

ConfIndustria Turismo Puglia

*h 19.00 c/o chiostro Castello Angioino di Mola di Bari*

**Puglia – New York, news to news** dibattito/confronto con la partecipazione di giornalisti locali e newyorkesi

**Alessio Viola**, Corriere del Mezzogiorno, *intervista Maya Litovsky*, Newyorkfashionweek.com

*h 20.00 c/o spazio Show Cooking del GAL SEB*

**“Cibo per l’anima” - Laboratorio del gusto** condotto dallo chef Pasquale Martinelli per cuochi pugliesi

### **30 GIUGNO**

*h 09.30 Partenza Bus*

*h 10.00 Visita Trulli Alberobello*

*h 12.00 Animazione e Degustazione c/o Rione Aia Piccola – Alberobello BA*

*h 17.00 c/o sala congressi - Castello Angioino di Mola di Bari*

Presentazione **“Piano di trasferibilità e implementazione dei risultati e degli output del Progetto I-Archeo.S.”** - **Ottavia Ricci**, Referente ENIT per la Germania, Esperta di Turismo Sostenibile

Segue, focus su **“Dieta Mediterranea e sviluppo turistico”**, condotto dal prof. **Alessio Cavicchi**, Università di Macerata e relatore EU per la valorizzazione della Dieta Mediterranea

*h 19.00 c/o chiostro Castello Angioino di Mola di Bari*

**Puglia – New York, news to news** dibattito/confronto con la partecipazione di giornalisti locali e newyorkesi **Michele De Feudis**, *Gazzetta del Mezzogiorno*, intervista **Liliana Rosano**, *La Voce di New York*

*h 20.00 c/o spazio Show Cooking del GAL SEB*

**“Cibo per l’anima” - Laboratorio del gusto** condotto dallo chef Pasquale Martinelli per cuochi pugliesi

*Tutti i giorni, dalle h 19 in poi - Lungomare Mola di Bari*

**GustiaMola** esposizione dei prodotti tipici provenienti anche dai Partner di Progetto  
*Animazione sulla Sostenibilità Ambientale a cura di INNOVATION soc.coop.*

**DAL 28 AL 30 GIUGNO, CASTELLO ANGIOINO DI MOLA DI BARI**

## *Workshop-focus New York*

*Iniziativa organizzata dal Teatro Pubblico Pugliese per il progetto I-ARCHEO.S*

Il progetto I.Archeo.S (lead partner il Teatro Pubblico Pugliese) sarà presente da domani a domenica a Mola di Bari all'interno dell'evento "GustiaMola" dedicato alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, a cura del Comune di Mola di Bari.

**Nel corso dei tre giorni il pubblico presente potrà assistere a una serie di eventi e incontri tra cui il laboratorio del gusto /show cooking a cura dello chef Pasquale Martinelli** (punto di riferimento della cucina pugliese negli States), che si terrà ogni pomeriggio nello spazio Show Cooking del Laboratorio del Gusto e sarà incentrato sui piatti dedicati alla dieta mediterranea e sulla valorizzazione dei prodotti tipici locali, rivolto ad operatori del settore, principalmente cuochi pugliesi e realizzati in collaborazione con il GAL Sud Est Barese e **"Puglia - New York, news to news"**, tre dibattiti/confronto con la partecipazione di giornalisti locali e newyorkesi, arrivati appositamente per l'occasione, finalizzato alla valorizzazione e comunicazione dei prodotti enogastronomici locali.

**Il primo di questi appuntamenti, domani, venerdì 28 giugno alle 19 nel chiostro del Castello Angioino di Mola di Bari sarà tenuto da Antonio Lorusso, Telenorba che intervisterà Ornella Fado, Brindiamo.com.** Al centro di questo focus ci sarà "Il mare": il rapporto tra i prodotti del mare e lo stile di vita pugliese, come vivono gli italo-americani il loro rapporto con l'oceano? Una riflessione su come si trasmettono le vecchie ricette a base di pesce della tradizione pugliese e come queste incontrano le contaminazioni, l'ambiente marino protetto e le diverse tradizioni oltreoceano. Il secondo incontro, **sabato 29 giugno, sempre alle 19, nel chiostro del Castello Angioino di Mola di Bari è affidato ad Alessio Viola, Corriere del Mezzogiorno, che intervista Maya Litovsky, Newyorkfashionweek.com.** "Il cibo non è per pochi è un tema popolare" è il titolo scelto per questo incontro: spesso quando se ne parla appare come argomento d'élite ma quello che sarà approfondito in questo focus è proprio la sua accezione popolare, il ruolo che ha nell'identità di un territorio e come lo rappresenta dentro e fuori il contesto urbano; il cibo ha a che fare con la storia e con la cultura delle persone, dei cittadini. I due giornalisti parleranno delle tradizioni e delle abitudini alimentari che caratterizzano le periferie baresi e i sobborghi newyorkesi in un dialogo che ne approfondisce l'identità, le tradizioni e le contaminazioni gastronomiche e sociali. L'ultimo incontro, **domenica 30 giugno, alle 19, nel chiostro del Castello Angioino di Mola di Bari, è invece affidato a Michele De Feudis, Gazzetta del Mezzogiorno, che intervisterà Liliana Rosano, La Voce di New York.** Titolo della loro conversazione è "Il cibo e la parola": l'identità del territorio. Un approfondimento a partire dalla relazione tra il dialetto e il cibo, come spunto le pietanze pugliesi che hanno nomi dialettali - cialledda, gnummareddi, ciambotto e altre. A partire da queste pietanze, dai loro nomi intraducibili si svilupperà un approfondimento sull'identità tra cibo e territorio.

Durante i tre giorni sono previsti inoltre un **Workshop “Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale”**: una lezione – workshop condotta da esperti del settore e destinata ad operatori del turismo (guide, hotel, b&b, etc.) e realizzato da Teatro Pubblico Pugliese in collaborazione con Università degli Studi Bari, Confindustria Sezione Turismo, ConfCommercio Guide e CIHEAM Bari; incontri su **“Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo”**, con **Aldo Patruno**, Direttore del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia e con **Paolo Ponzio** - Coordinatore del Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura; un focus su **“Dieta Mediterranea e sviluppo turistico”** condotto dal **prof. Alessio Cavicchi** dell’Università di Macerata, con la realizzazione di “Piani di Azione Locale” finalizzati alla redazione di raccomandazioni per lo sviluppo dei Comuni coinvolti dal Progetto; un focus su **“Sostenibilità Ambientale”** e un **Educational** tour tra Polignano a Mare / Museo Pino Pascali, Putignano/Laboratorio Urbano I Make, Castellana Grotte, Alberobello / Rione Aia Piccola.

Alle iniziative organizzate dal TPP parteciperanno giornalisti, operatori turistici, ed i rappresentanti dei partner del progetto I-Archeo.S, finanziato nell’ambito del **Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera 2014 - 2020 Interreg V-A Italy – Croatia**. Il Progetto ha portato alla creazione di un **Sistema Integrato di Servizi per i Beni Naturali e Culturali**, per uno sviluppo economico sostenibile dei territori, in cui soggetti pubblici e privati provenienti dai settori turismo sostenibile, gestione del patrimonio naturale e culturale, agro-alimentare, artigianato, culturale, hanno messo a fuoco le potenzialità turistiche dell’area e progettato degli **itinerari turistici tematici**. Partner del Progetto sono: in Italia **Regione Abruzzo e Marche Teatro**; in Croazia le Città di **Pazin e Crikvenica** e **l’Open Public University di Poreč**.

## Workshop-focus New York

Iniziativa organizzata dal Teatro Pubblico Pugliese per il progetto I-ARCHEO.S

*Laboratori del gusto-show cooking, conversazioni, approfondimenti*

**Prosegue anche domani sabato 29 a domenica 30** a Mola di Bari il progetto (**lead partner il Teatro Pubblico Pugliese**) che all'interno dell'evento "**GustiaMola**" dedicato alla valorizzazione dei prodotti tipici locali - a cura del Comune di Mola di Bari – proporrà una serie di iniziative. Tra queste, il **Laboratori del gusto /show cooking a cura dello chef Pasquale Martinelli**, chef pugliese di origini molesi orami punto di riferimento della cucina pugliese negli Stati Uniti. Ogni giorno nello spazio Show Cooking del Laboratorio del Gusto di Mola il suo laboratorio sarà incentrato sui piatti dedicati alla dieta mediterranea e sulla valorizzazione dei prodotti tipici locali, rivolto ad operatori del settore, principalmente cuochi pugliesi e realizzati in collaborazione con il GAL Sud Est Barese e "**Puglia - New York, news to news**".

Altro momento proposto, il dibattito/confronto tra giornalisti pugliesi e colleghi newyorkesi (alle 19.00\_Castello), finalizzato alla valorizzazione e comunicazione dei prodotti enogastronomici locali. Dopo la serata di oggi con Antonio Lorusso (Telenorba) che ha incontrato Ornella Fado, Brindiamo.com. sul tema del mare, domani, **sabato 29 giugno, alle 19, nel chiostro del Castello Angioino di Mola di Bari l'incontro affidato ad Alessio Viola, Corriere del Mezzogiorno, che intervisterà Maya Litovsky, Newyorkfashionweek.com.** "Il cibo non è per pochi è un tema popolare" è il titolo scelto per questo incontro: spesso quando se ne parla appare come argomento d'élite ma quello che sarà approfondito in questo focus è proprio la sua accezione popolare, il ruolo che ha nell'identità di un territorio e come lo rappresenta dentro e fuori il contesto urbano; il cibo ha a che fare con la storia e con la cultura delle persone, dei cittadini. I due giornalisti parleranno delle tradizioni e delle abitudini alimentari che caratterizzano le periferie baresi e i sobborghi newyorkesi in un dialogo che ne approfondisce l'identità, le tradizioni e le contaminazioni gastronomiche e sociali.

La giornata si aprirà sin dalle 10 con una visita alle Grotte di Castellana e degustazione di prodotti tipici. Alle 17.00 nella sala congressi del Castello Angioino di Mola di Bari, avrà luogo il workshop "Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale", con Nicola Barbuti - Università di Bari, Pietro Palermo – ConfGuide, Massimo Salomone – Confindustria Turismo Puglia. Dopo l'incontro-conversazione delle 19 tra giornalisti, subito dopo 20.00 nello spazio Show Cooking del GAL SEB "Cibo per l'anima" - Laboratorio del gusto condotto dallo chef Pasquale Martinelli per cuochi pugliesi.

L'ultimo incontro, **domenica 30 giugno, alle 19, nel chiostro del Castello Angioino di Mola di Bari, è invece affidato a Michele De Feudis, Gazzetta del Mezzogiorno, che intervisterà Liliana Rosano, La Voce di New York.** Titolo della loro conversazione è "Il cibo e la parola": l'identità del territorio. Un approfondimento a partire dalla relazione tra il dialetto e il cibo, come spunto le pietanze pugliesi che hanno nomi dialettali - cialledda, gnummareddi, ciambotto e altre. A partire da queste pietanze, dai loro nomi intraducibili si svilupperà un approfondimento sull'identità tra cibo e territorio.

Durante i tre giorni sono previsti inoltre un **Workshop "Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale"**: una lezione – workshop condotta da esperti del

settore e destinata ad operatori del turismo (guide, hotel, b&b, etc.) e realizzato da Teatro Pubblico Pugliese in collaborazione con Università degli Studi Bari, Confindustria Sezione Turismo, ConfCommercio Guide e CIHEAM Bari; incontri su **“Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo”**, con **Aldo Patruno**, Direttore del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia e con **Paolo Ponzio** - Coordinatore del Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura; un focus su **“Dieta Mediterranea e sviluppo turistico”** condotto dal **prof. Alessio Cavicchi** dell'Università di Macerata, con la realizzazione di “Piani di Azione Locale” finalizzati alla redazione di raccomandazioni per lo sviluppo dei Comuni coinvolti dal Progetto; un focus su **“Sostenibilità Ambientale”** e un **Educational** tour tra Polignano a Mare / Museo Pino Pascali, Putignano/Laboratorio Urbano I Make, Castellana Grotte, Alberobello / Rione Aia Piccola.

Alle iniziative organizzate dal TPP parteciperanno giornalisti, operatori turistici, ed i rappresentanti dei partner del progetto I-Archeo.S, finanziato nell'ambito del **Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera 2014 - 2020 Interreg V-A Italy – Croatia**. Il Progetto ha portato alla creazione di un **Sistema Integrato di Servizi per i Beni Naturali e Culturali**, per uno sviluppo economico sostenibile dei territori, in cui soggetti pubblici e privati provenienti dai settori turismo sostenibile, gestione del patrimonio naturale e culturale, agro-alimentare, artigianato, culturale, hanno messo a fuoco le potenzialità turistiche dell'area e progettato degli **itinerari turistici tematici**. Partner del Progetto sono: in Italia **Regione Abruzzo e Marche Teatro**; in Croazia le Città di **Pazin e Crikvenica** e l'**Open Public University di Poreč**.

## **I.ARCHEO.S, INIZIATO IERI IL WORKSHOP - FOCUS "NEW YORK - MOLA DI BARI" A CURA DEL TEATRO PUBBLICO PUGLIESE PER GUSTIAMOLA**

Ha preso il via ieri la tre giorni di workshop focus New York - Mola di Bari organizzata dal Teatro Pubblico Pugliese per il progetto I.Archeo.S (di cui il TPP è lead partner) e inserita all'interno dell'evento "GustiaMola" dedicato alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, a cura del Comune di Mola di Bari.

Durante la giornata i ricercatori ospiti dell'Università degli Studi di Macerata hanno visitato l'azienda Giuliani, leader nell'esportazione ortofrutticola di ciliegie ferrovia e uva da tavola con base a Rutigliano. Un altro gruppo composto da operatori, partner italiani e croati del progetto e giornalisti locali e internazionali, ha invece partecipato alla prima giornata di raccolta della cipolla di Acquaviva delle Fonti presso l'azienda agricola Agriconetto prendendo parte a una delle più antiche tradizioni legate a una delle eccellenze enogastronomiche pugliesi. Hanno quindi visitato le cantine Polvanera e la loro cava degustando alcuni dei loro vini. Nel pomeriggio, dopo aver assistito all'arrivo dei pescherecci e allo sbarco del pescato, il gruppo ha visitato il mercato del pesce di Mola di Bari prima di assistere all'incontro - intervista tra Antonio Lorusso, di Telenorba, e Ornella Fado di Brindiamo.com, New York. Al centro di questo focus l'evoluzione del ruolo della comunicazione e dello chef negli anni tra Italia e Stati Uniti, il rapporto che gli italo-americani conservano con le loro terre di origine, lo stile di vita pugliese, il mare e l'oceano e la trasmissione di ricette della tradizione locale e la loro contaminazione oltreoceano.

Prima del confronto il Sindaco di Mola di Bari Giuseppe Colonna, ha dato il benvenuto agli ospiti internazionali: "Siamo orgogliosi di ospitare nella nostra città la fase finale di questo progetto. Riteniamo assolutamente strategico per lo sviluppo culturale e turistico della nostra città continuare a lavorare in sinergia con enti e istituzioni come il Teatro Pubblico Pugliese - ha detto -. La presenza a Mola di operatori internazionali esperti in turismo è occasione di crescita anche per la nostra comunità e gli operatori locali, nonché di contatti con i numerosi molesi residenti all'estero". Subito dopo ci si è spostati nell'area degli show cooking del Laboratorio del Gusto dove lo chef Pasquale Martinelli (punto di riferimento della cucina pugliese a New York) ha raccontato e realizzato un piatto della cucina tipica salutato dall'intera comunità molese, senza lesinare aneddoti della sua storia personale e privata, e al tempo stesso valorizzando la dieta mediterranea e i prodotti tipici locali.

"L'obiettivo del progetto I.Archeo.S è quello di innalzare la qualità della proposta degli operatori culturali e creativi pugliesi nel settore del turismo sostenibile. Un turismo che può essere realizzato mettendo insieme le tante eccellenze che la nostra terra esprime - ha detto Lino Manosperta, responsabile progetti del Teatro Pubblico Pugliese. I risultati sono stati eccellenti. Hanno partecipato 68 operatori, sono stati realizzati tre itinerari dettagliati, oltre 70 tour operator internazionali e giornalisti da tutte le nazioni hanno preso parte alle nostre attività. Per questo siamo estremamente soddisfatti di come si sia sviluppato il tutto, contribuendo ad innalzare la qualità del lavoro degli operatori locali".

Le attività proseguiranno oggi con una serie di iniziative durante la giornata poi, alle 19, nel chiostro del Castello Angioino di Mola di Bari ci sarà il secondo appuntamento confronto tra giornalisti con protagonisti Alessio Viola, Corriere del Mezzogiorno, e Maya Litovsky, Newyorkfashionweek.com. "Il cibo non è per pochi è un tema popolare" è il titolo scelto per questo incontro: spesso quando se ne parla appare come argomento d'élite ma quello che sarà approfondito in questo focus è proprio la sua accezione popolare, il ruolo che ha nell'identità di un territorio e come lo rappresenta dentro e fuori il contesto urbano; il cibo ha a che fare con la storia e con la cultura delle persone, dei cittadini. I due giornalisti parleranno delle tradizioni e delle abitudini alimentari che caratterizzano le periferie baresi e i sobborghi newyorkesi in un dialogo che ne approfondisce l'identità, le tradizioni e le contaminazioni gastronomiche e sociali.

L'ultimo incontro, domenica 30 giugno, alle 19, nel chiostro del Castello Angioino di Mola di Bari, è invece affidato a Michele De Feudis, Gazzetta del Mezzogiorno, che intervisterà Liliana Rosano, La Voce di New York. Titolo della loro conversazione è "Il cibo e la parola": l'identità del territorio. Un approfondimento a partire dalla relazione tra il dialetto e il cibo, come spunto le pietanze pugliesi che hanno nomi dialettali - cialledda, gnummareddi, ciambotto e altre. A partire da queste pietanze, dai loro nomi intraducibili si svilupperà un approfondimento sull'identità tra cibo e territorio

Durante i tre giorni sono previsti inoltre un Workshop "Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale": una lezione – workshop condotta da esperti del settore e destinata ad operatori del turismo (guide, hotel, b&b, etc.) e realizzato da Teatro Pubblico Pugliese in collaborazione con Università degli Studi Bari, ConfIndustria Sezione Turismo, ConfCommercio Guide e CIHEAM Bari; incontri su "Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo", con Aldo Patruno, Direttore del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia e con Paolo Ponzio - Coordinatore del Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura; un focus su "Dieta Mediterranea e sviluppo turistico" condotto dal prof. Alessio Cavicchi dell'Università di Macerata, con la realizzazione di "Piani di Azione Locale" finalizzati alla redazione di raccomandazioni per lo sviluppo dei Comuni coinvolti dal Progetto; un focus su "Sostenibilità Ambientale" e un Educational tour tra Polignano a Mare / Museo Pino Pascali, Putignano/Laboratorio Urbano I Make, Castellana Grotte, Alberobello / Rione Aia Piccola.

Alle iniziative organizzate dal TPP stanno partecipando giornalisti, operatori turistici, ed i rappresentanti dei partner del progetto I-Archeo.S, finanziato nell'ambito del Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera 2014 - 2020 Interreg V-A Italy – Croatia. Il Progetto ha portato alla creazione di un Sistema Integrato di Servizi per i Beni Naturali e Culturali, per uno sviluppo economico sostenibile dei territori, in cui soggetti pubblici e privati provenienti dai settori turismo sostenibile, gestione del patrimonio naturale e culturale, agro-alimentare, artigianato, culturale, hanno messo a fuoco le potenzialità turistiche dell'area e progettato degli itinerari turistici tematici. Partner del Progetto sono: in Italia Regione Abruzzo e Marche Teatro; in Croazia le Città di Pazin e Crikvenica e l'Open Public University di Poreč.

**IN ALLEGATO IL PROGRAMMA COMPLETO DEI TRE GIORNI E DUE FOTO DEL PRIMO INCONTRO AL CASTELLO TRA ANTONIO LORUSSO E ORNELLA FADO**

## SI CONCLUDE OGGI AL CASTELLO ANGIOINO DI MOLA DI BARI

### *Workshop-focus New York*

*Iniziativa organizzata dal Teatro Pubblico Pugliese per il progetto I-ARCHEO.S*

Si conclude oggi a Mola di Bari la tre giorni del progetto **I.Archeo.S (lead partner il Teatro Pubblico Pugliese)** all'interno dell'evento "**GustiaMola**" dedicata alla conoscenza e valorizzazione dei prodotti tipici locali, della cucina, del gourmet. Una maratona che ha portato partner di progetto, illustri ospiti, docenti, istituzioni e giornalisti italiani e internazionali a visitare alcuni luoghi della Puglia, e a partecipare a momenti di conversazione, dibattito, workshop.

Ha riscosso molto successo l'appuntamento con il **laboratorio del gusto /show cooking a cura dello chef Pasquale Martinelli** (cuoco originario di Mola, a New York da diverso tempo) che ogni tardo pomeriggio ha proposto sul lungomare di Mola momenti di vero e proprio spettacolo intorno alla costruzione e racconto di alcuni piatti. Ieri sera, sgombro con misticanza profumata della Valle d'Itria, mandorla di Toritto, olio di cima di Mola, aceto di lamponi di Foggia. Contadini pastori marinai, il commento dello chef, un omaggio alla sua terra, mentre oggi si dedicherà al dolce (ore 20.00 circa).

Dopo l'incontro di ieri nel chiostro del Castello Angioino affidato ad Alessio Viola, Corriere del Mezzogiorno, che ha intervistato Maya Litovsky, Newyorkfashionweek.com su "Il cibo non è per pochi, è un tema popolare", oggi, domenica 30 giugno, alle 19, la conversazione sarà condotta da Michele De Feudis, Gazzetta del Mezzogiorno, che intervisterà Liliana Rosano, La Voce di New York. Titolo "Il cibo e la parola": l'identità del territorio. Un approfondimento a partire dalla relazione tra il dialetto e il cibo, come spunto le pietanze pugliesi che hanno nomi dialettali - cialledda, gnummareddi, ciambotto e altre. A partire da queste pietanze, dai loro nomi intraducibili si svilupperà un approfondimento sull'identità tra cibo e territorio.

Durante i tre giorni spazio al **Workshop "Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale"**: una lezione – workshop condotta da esperti del settore e destinata ad operatori del turismo (guide, hotel, b&b, etc.) e realizzato da Teatro Pubblico Pugliese in collaborazione con Università degli Studi Bari, Confindustria Sezione Turismo, ConfCommercio Guide e CIHEAM Bari; incontri su "**Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo**", un focus su "**Sostenibilità Ambientale**" e un **Educational tour** tra Polignano a Mare / Museo Pino Pascali, Putignano/Laboratorio Urbano I Make, Castellana Grotte, Alberobello / Rione Aia Piccola (oggi).

Il progetto I-Archeo.S, finanziato nell'ambito del **Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera 2014 - 2020 Interreg V-A Italy – Croatia**, ha portato alla creazione di un **Sistema Integrato di Servizi per i Beni Naturali e Culturali**, per uno sviluppo economico sostenibile dei territori, in cui soggetti pubblici e privati provenienti dai settori turismo sostenibile, gestione del patrimonio naturale e culturale, agro-alimentare, artigianato, culturale, hanno messo a fuoco le potenzialità turistiche dell'area e progettato degli **itinerari turistici tematici**. Partner del Progetto

Programma di oggi **30 GIUGNO**

*h 09.30 Partenza Bus*

*h 10.00 Visita Trulli Alberobello*

*h 12.00 Animazione e Degustazione c/o Rione Aia Piccola – Alberobello BA*

*h 17.00 c/o sala congressi - Castello Angioino di Mola di Bari*

Presentazione **“Piano di trasferibilità e implementazione dei risultati e degli output del Progetto I-Archeo.S.”** - **Ottavia Ricci**, Referente ENIT per la Germania, Esperta di Turismo Sostenibile

*h 19.00 c/o chiostro Castello Angioino di Mola di Bari*

**Puglia – New York, news to news** dibattito/confronto con la partecipazione di giornalisti locali e newyorkesi **Michele De Feudis**, *Gazzetta del Mezzogiorno*, intervista **Liliana Rosano**, *La Voce di New York*. Il cibo e la parola: l'identità del territorio. Un approfondimento a partire dalla relazione tra il dialetto e il cibo, come spunto le pietanze pugliesi che hanno nomi dialettali - cialledda, gnummareddi, ciambotto e altre. A partire da queste pietanze, dai loro nomi intraducibili si svilupperà un approfondimento sull'identità tra cibo e territorio.

*h 20.00 c/o spazio Show Cooking del GAL SEB*

**“Cibo per l'anima” - Laboratorio del gusto** condotto dallo chef Pasquale Martinelli per cuochi pugliesi

*Tutti i giorni, dalle h 19 in poi - Lungomare Mola di Bari*

**GustiaMola** esposizione dei prodotti tipici provenienti anche dai Partner di Progetto

*Animazione sulla Sostenibilità Ambientale a cura di **INNOVATION** soc.coop.*

Eventi / Incontri

## Workshop-focus New York, l'iniziativa organizzata dal Teatro Pubblico Pugliese per il progetto I-ARCHEO.S

★★★★☆

DOVE

castello angioino

Indirizzo non disponibile

Molo di Bari

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 28/06/2019 al 30/06/2019

Chiaro non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

Indirizzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Indirizzo non disponibile

Molo di Bari

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 28/06/2019 al 30/06/2019

Chiaro non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

Indirizzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI


 Redazione  
14 GIUGNO 2019 10:14


**Il Teatro Pubblico Pugliese è Lead Partner del Progetto I-ARCHEO.S, nella regione pugliese, in collaborazione con il Comune di Mola di Bari, la Regione Puglia, la Provincia di Bari, l'Università del Gargano, l'Università del Salento, l'Università di Bari, l'Università di Foggia, l'Università di Matera, l'Università di Taranto, l'Università di Lecce, l'Università di Brindisi, l'Università di Canicattì, l'Università di Crikvenica e l'Open Public University di Porec.**

Gli stakeholders pugliesi che hanno partecipato alle attività di Progetto ideando l'itinerario "Turismo Enogastronomico", hanno evidenziato l'esigenza di confrontarsi su vari temi di strategica importanza per lo sviluppo economico e turistico del territorio.

Tra i vari temi evidenziati, abbiamo ritenuto di selezionarne alcuni:

- Il Piano strategico della Cultura della Regione Puglia e la sua relazione con la valorizzazione dei prodotti tipici pugliesi quali grandi portatori della identità regionale
- Il ruolo della Dieta Mediterranea nello sviluppo turistico
- Il rafforzamento delle competenze degli operatori del turismo ed in particolare delle guide turistiche
- Costruzione di Educational sia per mostrare agli stakeholders i nostri punti di forza, sia per ricevere loro feedback per migliorare l'offerta regionale.

E' per iniziare a rispondere in termini concreti a queste aspettative, che abbiamo ritenuto di aderire all'invito del Comune di Mola di Bari ad aderire con una nostra iniziativa, di cui si allega il programma completo, all'interno dell'evento "GustiaMola" dedicato proprio alla **valorizzazione dei prodotti tipici locali che si svolgerà dal 23 al 30 giugno 2019.**

Il Teatro Pubblico Pugliese dal 28 al 30 giugno 2019 al Castello Angioino ha organizzato in collaborazione con il Comune di Mola di Bari, una serie di eventi ed incontri come di seguito strutturati:

- "Laboratorio del gusto" / show-cooking a cura dello chef molese **Pasquale Martinelli** (punto di riferimento della cucina pugliese negli States), incentrato sui piatti dedicati alla dieta mediterranea e sulla valorizzazione dei prodotti tipici locali, rivolto ad operatori del settore, principalmente cuochi pugliesi e realizzati in collaborazione con il GAI Sud Est Barese;
- "Puglia - New York, news to news", tre dibattiti/confronto con la partecipazione di giornalisti locali e newyorkesi, arrivati appositamente per l'occasione, finalizzato alla valorizzazione e comunicazione dei prodotti enogastronomici locali;
- Workshop "Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale": una lezione - workshop condotta da esperti del settore e destinata ad operatori del turismo (guide, hotel, b&b, etc.) e realizzato da Teatro Pubblico Pugliese in collaborazione con Università degli Studi Bari, Confindustria Sezione Turismo, ConCommercio Guide e CIHEAM Bari;
- "Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo", incontro con **Aldo Patruno**, Direttore del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia e con **Paolo Ponzio** -Coordinatore del Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura
  - Focus su "Dieta Mediterranea e sviluppo turistico" condotto dal **prof. Alessio Cavicchi** dell'Università di Macerata. Tale attività prevede la realizzazione di "Piani di Azione Locale" finalizzati alla redazione di raccomandazioni per lo sviluppo dei Comuni coinvolti dal Progetto;
  - Focus su "Sostenibilità Ambientale";
  - **Educational**: un tour tra Polignano a Mare / Museo Pino Pascali, Putignano/Laboratorio Urbano I Make, Castellana Grotte, Alberobello / Rione Ala Piccola.

Alle iniziative organizzate dal TPP parteciperanno giornalisti, operatori turistici, ed i rappresentanti dei partner del progetto I-Archeo.S.



## I.Archeo.S: oggi ultimo giorno a Mola di Bari

8/30/2019 10:00:00 AM Bari, Territorio



MOLA DI BARI (BA) – Si conclude oggi a Mola di Bari la tre giorni del progetto I.Archeo.S (lead partner il Teatro Pubblico Pugliese) all'interno dell'evento "GustiaMola" dedicata alla conoscenza e valorizzazione dei prodotti tipici locali, della cucina, del gourmet. Una maratona che ha portato partner di progetto, illustri ospiti, docenti, istituzioni e giornalisti italiani e internazionali a visitare alcuni luoghi della Puglia, e a partecipare a momenti di conversazione, dibattito, workshop.

Ha riscosso molto successo l'appuntamento con il laboratorio del gusto /show cooking a cura dello chef Pasquale Martinelli (cuoco originario di Mola, a New York da diverso tempo) che ogni tardo pomeriggio ha proposto sul lungomare di Mola momenti di vero e proprio spettacolo intorno alla costruzione e racconto di alcuni piatti. Ieri sera, sgombrato con misticanza profumata della Valle d'Itria, mandorla di Toritto, olio di cima di Mola, aceto di lamponi di Foggia. Contadini pastori marinai, il commento dello chef, un omaggio alla sua terra, mentre oggi si dedicherà al dolce (ore 20.00 circa).

Dopo l'incontro di ieri nel chiostro del Castello Angioino affidato ad Alessio Viola, Corriere del Mezzogiorno, che ha intervistato Maya Litovsky, Newyorkfashionweek.com su "Il cibo non è per pochi, è un tema popolare", oggi, domenica 30 giugno, alle 19, la conversazione sarà condotta da Michele De Feudis, Gazzetta del Mezzogiorno, che intervisterà Liliana Rosano, La Voce di New York. Titolo "Il cibo e la parola": l'identità del territorio.



Un approfondimento a partire dalla relazione tra il dialetto e il cibo, come spunto le pietanze pugliesi che hanno nomi dialettali - cialledda, gnummareddi, ciambotto e altre. A partire da queste pietanze, dai loro nomi intraducibili si svilupperà un approfondimento sull'identità tra cibo e territorio.

Durante i tre giorni spazio al Workshop "Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale": una lezione - workshop condotta da esperti del settore e destinata ad operatori del turismo (guide, hotel, b&b, etc.) e realizzato da Teatro Pubblico Pugliese in collaborazione con Università degli Studi Bari, Confindustria Sezione Turismo, ConfCommercio Guide e CIHEAM Bari; incontri su "Il Piano Strategico della Regione Puglia sulla Cultura e la valorizzazione dei Prodotti Tipici pugliesi per il turismo", un focus su "Sostenibilità Ambientale" e un Educational tour tra Polignano a Mare / Museo Pino Pascali, Putignano/Laboratorio Urbano I Make, Castellana Grotte, Alberobello / Rione Aia Piccola (oggi).

Il progetto I-Archeo.S, finanziato nell'ambito del Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera 2014 - 2020 Interreg V-A Italy - Croatia, ha portato alla creazione di un Sistema Integrato di Servizi per i Beni Naturali e Culturali, per uno sviluppo economico sostenibile dei territori, in cui soggetti pubblici e privati provenienti dai settori turismo sostenibile, gestione del patrimonio naturale e culturale, agro-alimentare, artigianato, culturale, hanno messo a fuoco le potenzialità turistiche dell'area e progettato degli itinerari turistici tematici. Partner del Progetto sono: in Italia Regione Abruzzo e Marche Teatro; in Croazia la Città di Pazin e Crikvenica e l'Open Public University di Porec.

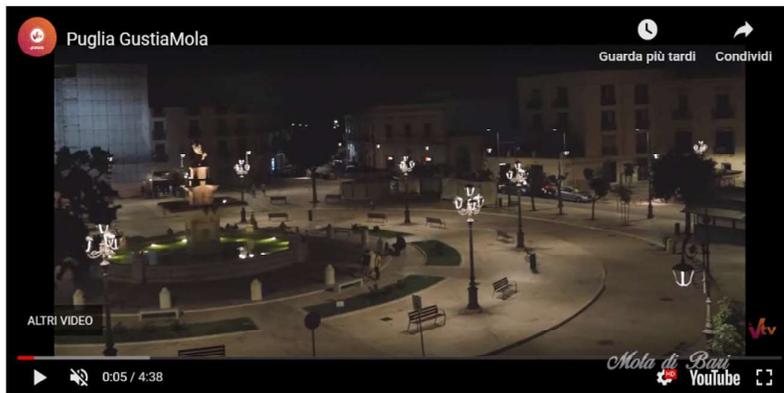
IN PRIMO PIANO | ITINERARI ENOGASTRONOMICI | TURISMO

## Puglia GustiaMola

Ago 6, 2019



Stampa Articolo



SCOPRI DI PIÙ

www.hotelmiramarelatina.it  
via lungomare 3 Latina

### CONSIGLIATI DI VIE DEL GUSTO



Resort Valle dell'Erica  
Thalasso & SPA miglior Green  
Resort d'Europa

Giu 16, 2019



Enrica Grassi, la nuova food  
blogger partenopea