

# 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): **Local creativity vocational training course- report**

Work package number, name of Work Package :

**WP3 THE SYSTEM: NATURAL CULTURAL HERITAGE - ENTERPRISES - DEVELOPMENT**

Activity number, name of activity:

**3.3 CREATIVITY VOCATIONAL TRAINING**

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

Partners involved: **LP**

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

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

Date(s): **5 July 2018**

# TEATRO PUBBLICO PUGLIESE CREATIVITY VOCATIONAL TRAINING REPORT

## “FOOD AND WINE” ITINERARY

## TABLE OF CONTENT

<b>EXECUTIVE SUMMARY.....</b>	<b>3</b>
<b>INTRODUCTION AND PARTICIPANTS .....</b>	<b>4</b>
<b>THE PROJECT ACTIVITIES.....</b>	<b>5</b>
<b>THE ITINERARY - NEEDS .....</b>	<b>5</b>

## EXECUTIVE SUMMARY

“Creativity Vocational Training” dedicated to the stakeholders that are working on the thematic tourist itinerary “Food and Wine”.

The discussion among the stakeholders revealed the need to:

- training opportunities in:

- Innovation of skills in “food and wine cultural communication”;
- Storytelling of the food and wine product;
- Management of cultural tourism communication;

-realize a research for the identification of hoteliers, B&B, restaurateurs, producers of typical food and wine and handicrafts present in the itineraries;

- mapping of the services present in all the municipalities involved in the itineraries presented for an optimal implementation of the same itineraries;

- participate in Tourism Fairs;

-focus New York;

-organization of moments of promotion and enhancement of Puglia and its food and wine producers as a model of the Mediterranean Diet, recognized by UNESCO as an Intangible Cultural Heritage of Humanity;

## INTRODUCTION AND PARTICIPANTS

Il **5 luglio 2018**, dalle ore **10.00 alle ore 14.00**, gli Uffici del Teatro Pubblico Pugliese hanno accolto il Laboratorio **“Creativity Vocational Training”** - **itinerario turistico tematico Enogastronomico**, a cui hanno preso parte 8 degli stakeholders partecipanti al bando I-Archeo.S:

- MADE IN PUGLIA
- PRIMATO PUGLIESE
- MASSERIA SANTANNA B&B
- CONFCOMMERCIO DELEGAZIONE CONVERSANO
- ASSOCIAZIONE RISTORATORI "PIAZZA CASTELLO
- FONDAZIONE PINO PASCALI
- ULIXES
- POLYXENA

e 6 rappresentanti del Teatro Pubblico Pugliese, tra cui il Responsabile Ufficio Progetti Dott. Lino Manosperta.

Considerata inoltre la presenza della Cooperativa Iris, Capofila degli stakeholders che hanno elaborato l’Itinerario Turistico Tematico denominato **“Turismo Scolastico”**, la prima parte del Laboratorio è stata dedicata alla presentazione ufficiale dell’Itinerario **“Turismo Scolastico”**, dei ruoli dei singoli stakeholders e dell’Accordo per la costituzione del Cluster, già sottoscritto in data **3/7/18**.

Lino Manosperta si congratula con la Cooperativa Iris per il lavoro svolto e comunica che il TPP procederà con:

- l’invio ufficiale dell’Accordo del Cluster a tutti i sottoscrittori;
- l’affidamento dei servizi necessari ad implementare lo sviluppo delle attività del Cluster, così come espressi durante il Workshop del 17-18 maggio 2018 e già oggetto di richiesta di preventivo da parte del TPP.

## THE PROJECT ACTIVITIES

Lino Manosperta comunica alla Coop. Iris e agli Stakeholders dell'itinerario Enogastronomico che tra i documenti da allegare successivamente all'Accordo del Cluster, in aggiunta all'Allegato n.1 "ITINERARIO" e all'Allegato n.2 "Partner – Cluster", ci sarà la "**Carta per la valutazione della qualità dei servizi**" dei costituendi Cluster pubblico-privato.

Una prima bozza della "**Carta per la valutazione della qualità dei servizi**" dovrà essere redatta dagli stakeholders sulla base delle Linee Guida elaborate dal "Pool of Experts" del Progetto I-Archeo.S. che potrà apportare modifiche e suggerire possibili ritocchi per poi validare il documento finale.

Lino Manosperta ricorda ai presenti che ogni Cluster costituito compilerà inoltre una **lista di tutti i beni del Patrimonio** gestiti o di proprietà dei Comuni, inseriti nell'itinerario.

Tale lista andrà comunicata al TPP che si impegna a gestire la relazione con i relativi Comuni in rappresentanza del Cluster.

Lino Manosperta suggerisce inoltre di convocare 2 incontri operativi con tutti gli stakeholders sottoscrittori dei Clusters:

- **tra il 23 e il 25 luglio:** per programmare una scaletta e coordinare le riprese necessarie per la realizzazione di un video spot promozionale degli itinerari. Le riprese dovranno essere realizzate a settembre.
- **a settembre:** per entrare nel vivo della programmazione della Pilot Action; (non è necessaria la presenza del TPP)

La prima parte del Laboratorio si conclude con la presentazione e la distribuzione dello "Human Resources enhancement Strategy Plan" ai partecipanti.

## THE ITINERARY - NEEDS

La seconda parte del Laboratorio ha avuto l'obiettivo di favorire un confronto costruttivo tra stakeholders e Teatro Pubblico Pugliese nel definire con precisione, come previsto nell'Avviso pubblico del Progetto, l'itinerario turistico tematico dedicato all'"Enogastronomia", in cui Made in Puglia, nella persona di Pierluigi Polignano, svolge il ruolo di soggetto capofila.

Dal confronto tra gli stakeholders interessati è emerso che:

- le giornate della Pilot Action vanno tematizzate per prodotto enogastronomico e Comune nel quale svolgere le attività;
- per le degustazioni bisogna progettare un percorso guidato tra le diverse aziende. In ogni Azienda deve esserci un tecnico che spiega il prodotto;
- programmare pranzi in forma di degustazioni, e cene con eventi;
- va raccontata la storia del prodotto;
- il Museo Pino Pascali può ospitare degustazioni con allestimento “museale” del prodotto enogastronomico;
- il packaging del prodotto enogastronomico può essere un tema da affrontare al Museo Pino Pascali;
- possibilità di utilizzare la terrazza dell’artigiano Pino Campanella per degustazioni;
- possibilità di organizzare Show cooking;

Relativamente ai nuovi prodotti/servizi creativi da inserire nell’itinerario turistico tematico enogastronomico, in chiave sostenibile, sono emerse le seguenti esigenze:

**- fare formazione:**

necessità di partecipare a short master organizzati dall’Università degli Studi di Bari o da altri eventuali Enti di formazione sui seguenti argomenti:

- Innovazione delle competenze nella comunicazione enogastronomica culturale;
- Storytelling del prodotto enogastronomico;
- Management della comunicazione turistico culturale;
- Inglese;
- Sostenibilità ambientale e orientamento al verde;
- necessità di un confronto diretto con il Pool of Experts del Progetto I-Archeo.S.;

**-fare rete:**

- necessità di ampliare la rete esistente dei ristoratori di Conversano, ai ristoratori dei Comuni coinvolti nell’itinerario enogastronomico;
- necessità di creare una rete dei produttori enogastronomici dell’area coinvolta dal progetto I-Archeo.S. in Puglia;
- necessità di un confronto con esponenti di Cluster simili, ad esempio con il sig. Srećko Radnić, vice presidente di RERA SD Agenzia di sviluppo della contea di Spalato, esperto di progetti legati alla “comunicazione strategica del settore agro-industriale”;

**- effettuare una ricerca per l’individuazione di Albergatori, B&B, Ristoratori, Produttori di prodotti tipici Enogastronomici e dell’Artigianato presenti negli itinerari;**

**- fare un’analisi dei Prodotti enogastronomici e artigianali da affidare ad un esperto del settore;**

**- elaborazione testi necessari alla comunicazione degli Itinerari per singola azienda e singolo prodotto enogastronomico e artigianale;**

- **mappatura dei servizi presenti in tutti i comuni coinvolti negli itinerari presentati per un'ottimale implementazione degli stessi itinerari;**
- **testare anticipatamente il funzionamento del percorso** in una sorta di pre Pilot –Action da organizzare dal 5 al 10 novembre, periodo di bassa stagione,
- **partecipazione a Fiere del Turismo** come la Fiera TTG Travel Experience di Rimini (10-12 ottobre 2018) e la Buy Puglia (fine ottobre 2018);
- organizzazione di momenti di promozione e valorizzazione della Puglia e dei suoi produttori enogastronomici come modello della **Dieta Mediterranea**, riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO;
- **focus New York:** necessità di un confronto con la comunità molese di New York ed esponenti della cultura gastronomica pugliese nel mondo;
- **servizi di traduzione;**

Considerando quanto sopra, il TPP ha riconosciuto tali esigenze e si impegna ad attivare le procedure necessarie per soddisfarle. Lino Manosperta ricorda che i servizi necessari a soddisfare tali esigenze, potranno essere attuati a partire dalla data di sottoscrizione dell'Accordo di Cluster previsto entro il **16 luglio 2018**.

Pierluigi Polignano chiede ai presenti di inviargli le modifiche da apportare alla bozza di itinerario enogastronomico al fine di elaborare una versione definitiva da condividere con tutti, per poi procedere alla sottoscrizione dell'Accordo.