

FASCIA LOGHI

SOTTOMISURA 19.2

SOSTEGNO ALL'ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI

NELL'AMBITO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO

LOCALE DI TIPO PARTECIPATIVO

INTERVENTO 3.1 SOTTOMISURA 1.2

"TRASFERIMENTO DI CONOSCENZE PER LO SVILUPPO

DEI PACCHETTI MULTIMISURA"

INFOCUPA

Informati nella Valle della Cupa

Report attività realizzate

PREMESSA

Il progetto informativo del Gal Valle della Cupa (Gal VdC) dal titolo **“InfoCUPA: Informati nella Valle della Cupa”** è un progetto inteso come supporto agli addetti del settore agricolo, alimentare e forestale, i gestori del territorio e le altre PMI operanti sul territorio attraverso percorsi di accompagnamento delle start-up già costituite e delle imprese locali.

Il tema unificante delle attività informative, realizzate nell’ambito del progetto, è stato quello di **rafforzare la consapevolezza circa le opportunità di cooperare e fare rete tra imprenditori per ampliare visioni e opportunità di sviluppo sia in un’ottica multifunzionale che di integrazione** (orizzontale e/o verticale). Nella consapevolezza che la collaborazione rappresenta anche una misura fondamentale per raggiungere un peso sufficiente sul mercato nazionale ed estero, per ottenere economie di scala e di scopo, conoscere e integrare competenze e risorse quale presupposto indispensabile per lo sviluppo di innovazioni.

Coerentemente con il progetto di informazione complessivo, il GAL Valle della Cupa ha **realizzato diverse attività, precisamente:**

- **Organizzazione di convegni, laboratori dimostrativi enogastronomici** con focus sui prodotti/culture della Dieta Mediterranea ed esposizioni all’interno delle manifestazioni culturali di spicco presenti nell’area della Valle della Cupa, precisamente: **“Festival di Bande a Sud”** a Trepuzzi e la **“Focara e Festa di S. Antonio”** a Novoli;
- Organizzazione di un ciclo di **workshop** e seminari all’interno di imprese/location presenti sul territorio sulle strategie di **Comunicazione aziendale**;
- Organizzazione di un ciclo di due **workshop** e seminari all’interno di imprese/location presenti sul territorio sulla **Cooperazione della filiera olivicola e vitivinicola**;
- **Visite di studio in aziende** del Trentino, della Toscana e della Sicilia;

La realizzazione delle suddette attività si è resa possibile grazie all’interlocuzione con i rappresentanti delle Amministrazioni coinvolte nel progetto, ai colloqui diretti con gli operatori e specifiche attività di brainstorming.

L’integrazione di questi strumenti ha permesso al partecipante di incrementare il livello di approfondimento gradualmente all’avanzamento delle attività informative.

OBIETTIVI

L'obiettivo generale che si è voluto raggiungere con il Progetto InfoCupa, anche con la presentazione di best practice, è stato quello di valorizzare le competenze aziendali e organizzative degli operatori locali con una serie di iniziative informative e dimostrative che hanno illustrato, in particolare ai giovani imprenditori dell'agro alimentare e dell'agro artigianale, modelli organizzativi, esperienze e metodi produttivi innovativi capaci di migliorare la competitività e la redditività, la qualità, tracciabilità e sicurezza, la commercializzazione, attraverso l'utilizzo dell'I.T. e il dialogo competitivo tra gli operatori del settore e la dieta mediterranea come stile di vita sano.

Nello specifico, le attività inerenti alla realizzazione di **seminari/convegni, workshop/laboratori dimostrativi enogastronomici ed esposizioni delle aziende locali**, sono state realizzate per il raggiungimento dei seguenti **obiettivi specifici**:

- favorire l'aggregazione e la cooperazione offrendo una panoramica sui migliori strumenti di cooperazione, anche in un'ottica multifunzionale, attivi nei diversi settori del mondo rurale;
- favorire processi e tecniche sostenibili e innovativi al fine di accrescere la competitività e redditività delle imprese;
- favorire la diffusione di maggior consapevolezza rispetto al valore della tipicità, della qualità e della sicurezza delle produzioni locali e della dieta mediterranea come stile di vita sano;
- offrire agli operatori locali la possibilità di beneficiare di un laboratorio di comunicazione sui nuovi trend del mondo digitale e sui modelli innovativi di comunicazione nel settore agricolo, le strategie di comunicazione per migliorare posizionamenti e presenza online.

Le attività inerenti alla realizzazione di **workshop** e seminari all'interno di imprese/location presenti sul territorio **sulle strategie di Comunicazione aziendale**, sono state realizzate con **l'obiettivo** di fornire alle aziende del territorio le competenze necessarie per affrontare le sfide nel settore agroalimentare, sviluppando strategie di marketing innovative e comunicazioni efficaci.

Le attività inerenti alla realizzazione di **workshop** e seminari all'interno di imprese/location presenti sul territorio **sulla Cooperazione della filiera olivicola e vitivinicola** sono state realizzate con **l'obiettivo** di creare un momento di riflessione e approfondimento sul ruolo centrale che la cooperazione e l'integrazione tra produttori rivestono nelle filiere agricole. Dimostrare come questi modelli collaborativi possano generare valore, sia economico che sociale, attraverso il rafforzamento della rete tra gli attori coinvolti, con particolare focus sulle filiere olivicola e vitivinicola. Inoltre, si è voluto promuovere la condivisione delle best practices, un momento di condivisione delle conoscenze sui metodi di coltivazione, produzione che porti ad un miglioramento nella qualità dei prodotti e a innovazioni che possono rafforzare l'intera filiera.

Infine, le attività inerenti alla realizzazione di **Visite Aziendali nei territori del Trentino, della Toscana e della Sicilia**, ha avuto **l'obiettivo** di fornire alle aziende agricole e dell'agroalimentare del nostro territorio un momento di apprendimento pratico su buone prassi realizzate dagli operatori agricoli del territorio ospitante, nonché di fornire un'importante occasione di confronto grazie alla quale gli attori coinvolti nel progetto hanno avuto modo di analizzare e confrontarsi con importanti professionalità che operano nel comparto agricolo.

CONVEGNO “LA MENDULA”

Prospettive colturali, alimentari e di mercato della mandorla nella Valle della Cupa

Data: Martedì 28 Marzo 2023

Location: Sede Gal Valle della Cupa– Trepuzzi

Premessa

Il convegno “LA MENDULA: Prospettive colturali, alimentari e di mercato della mandorla nella Valle della Cupa”, tenutosi il 28 marzo 2023 a Trepuzzi, organizzato dal GAL Valle della Cupa, ha rappresentato un’importante occasione di riflessione per operatori agricoli e gestori del territorio. L’incontro si è focalizzato sulla “questione agronomica post-Xylella” e sulle opportunità offerte dalla diversificazione colturale, con particolare attenzione al mandorlo.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del convegno è stato quello di esplorare le potenzialità della mandorla (*Prunus dulcis*) come coltura di diversificazione, riconoscendo la sua storicità e importanza nella tradizione agricola salentina. Si è inteso promuovere una maggiore consapevolezza riguardo alle varietà resistenti, non solo di ulivo, ma anche di mandorlo, fico e noce, per favorire la resilienza del territorio.

Contenuti

Le relazioni presentate hanno evidenziato l’adattabilità del mandorlo alle condizioni climatiche della Valle della Cupa e i suoi benefici per la biodiversità locale. Sono state analizzate le proprietà nutrizionali delle mandorle e la crescente domanda di prodotti derivati, come latte, farine e dolci, che si allineano alle tendenze alimentari attuali.

Target

Il convegno è stato rivolto principalmente a operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio, con l’intento di favorire un dialogo costruttivo sulle opportunità di sviluppo legate alla mandorla.

Metodologia

L’evento si è articolato con interventi specialistici frontali da parte di esperti che con l’ausilio di slide hanno relazionato sull’argomento di competenza. È stato previsto un laboratorio di cucina condotto da chef dell’Istituto Presta Columella, che ha mostrato come utilizzare le mandorle in piatti tradizionali e innovative.

Risultati Raggiunti

Il convegno ha generato un forte interesse per la valorizzazione della mandorla nella Valle della Cupa, sottolineando la necessità di implementare strategie di marketing efficaci. È emersa l’importanza di creare reti tra produttori, trasformatori e distributori per garantire un futuro prospero per questa coltura, contribuendo così al rilancio agricolo ed economico della regione. La mandorla si configura quindi come un’opportunità significativa per la diversificazione e la sostenibilità del territorio.

PROGRAMMA

Saluti

On Avv.to Giuseppe Taurino - *Sindaco di Trepuzzi*

Dott. Salvatore Sanghez - *Presidente Gal Valle della Cupa*

Introduzione

Alessandro CAPODIECI - *Responsabile Marketing Gal Valle della Cupa*

Coordinamento Scientifico

Dott. Alessandro PONZETTA - *Dottore agronomo e Docente*

Interventi ed Argomenti Trattati

Dott. Massimo Toma - *Biologo*

La questione agroecologica post-Xylella

Dott. Carlo Maggi - *Dott. Scienze Ambientali - Perito Agrario*

Il mandorlo aspetti agronomici per il salento

Dott. Fernando Manca - *Agronomo e Docente Istituto Tecnico Agrario*

Filiera e Opportunità di mercato

Dott. Stefano Spagnulo - *Biologo Nutrizionista*

Proprietà nutrizionali e funzionali delle mandorle



CONFERENZA STAMPA DI PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

“InfoCUPA: Informati nella Valle della Cupa”**

Data: 2 AGOSTO 2023

Location: “Sa Suite” (già Villa Petrucci) – Trepuzzi

Il 2 agosto, alle ore 10.30, si è svolta presso “Sa Suite” la conferenza stampa per la presentazione dell’XI Edizione del Festival di Bande a Sud, durante la quale il GAL Valle della Cupa ha presentato il progetto informativo “InfoCUPA - Informati nella Valle della Cupa”. Questo progetto si integra perfettamente nel contesto del festival, creando un’importante sinergia tra cultura, tradizione bandistica, enogastronomia e sviluppo rurale.

Il Sindaco di Trepuzzi, Giuseppe Taurino, ha aperto l’incontro enfatizzando come il festival rappresenti un connubio ideale tra varie forme di espressione culturale e tradizioni locali. Ha affermato che l’integrazione tra cultura e agricoltura è fondamentale per lo sviluppo della comunità e per la valorizzazione del territorio. Le sue parole hanno messo in luce l’importanza di eventi che uniscono la musica, la gastronomia e le pratiche agricole, contribuendo a una crescita sostenibile e alla promozione dell’identità locale.

Il Direttore del GAL, Antonio Perrone, ha poi preso la parola per illustrare il progetto InfoCUPA, con un focus sulle attività programmate per l’11, 12 e 13 agosto 2024, all’interno del “Festival di Bande a Sud”. Perrone ha sottolineato il ruolo cruciale dell’informazione per le aziende agricole e le imprese rurali, evidenziando come questa possa essere potenziata attraverso percorsi sulle best practices. Ha citato come esempio le visite a aziende di eccellenza nei territori del Trentino, Toscana e Sicilia, sottolineando che tali esperienze possono stimolare l’innovazione e il miglioramento delle pratiche agricole locali.

La conferenza si è conclusa con l’intervento dell’allenatore nazionale di pallavolo Fefè De Giorgi e del Direttore Artistico di Bande a Sud, Gioacchino Palma.

FOTO CONFERENZA STAMPA INFO CUPA

Informati nella Valle della Cupa

02 AGOSTO 2023



“InfoCUPA: Informati nella Valle della Cupa”

Festival bande a Sud

Data: 11- 12 e 13 Agosto 2023

Location: L.go Margherita – Trepuzzi

Nei giorni 11 – 12 e 13 Agosto 2023, è stato realizzato, all’aperto, un evento di 3 gg con Convegni, workshop/laboratori dimostrativi ed esposizioni, nella cornice della festa patronale della Madonna Assunta, a Trepuzzi, all’interno del “Festival di Bande a Sud”, in Piazza Largo Margherita. All’interno del Festival di Bande a Sud, l’attività di informazione del Gal Valle della Cupa si è incontrata con le musicalità di Bande a Sud raccontando la festa, la bellezza, le persone e i prodotti locali.

L’evento ha previsto l’allestimento di una location in piazza Largo Margherita che ha ospitato per 3 giornate un’area per i Convegni, workshop e laboratori e 15 gazebo per le esposizioni di operatori del settore agroalimentare.

Con l’obiettivo di diffondere l’iniziativa sul territorio, è stata realizzata una Conferenza stampa di presentazione del Progetto nel giorno 02 Agosto 2023 nella lussuosa “SA SUITE” già Villa Petrucci.

Inoltre, in connessione con la tematica dei workshop laboratori/show cooking realizzati durante l’evento “Festival di Bande a Sud”, in data 07 Ottobre 2024, è stato realizzato un workshop laboratorio/show cooking che ha avuto un *Focus su noce, mandorla e grani antichi, dal titolo “A pranzo con l’Essenza della Cupa”*.

Di seguito il dettaglio delle attività svolte.

CONVEGNO: “DIVERSIFICAZIONE CULTURALE IN VISTA DELL’AGRICOLTURA 4.0

Data: 11 AGOSTO 2023

Location: PIAZZA Largo Margherita – Trepuzzi

Premessa

Il convegno “DIVERSIFICAZIONE CULTURALE IN VISTA DELL’AGRICOLTURA 4.0” si è svolto l’11 agosto 2023 a Trepuzzi, in Piazza Largo Margherita, ed è stato un’importante occasione per discutere le sfide e le opportunità legate all’agricoltura nel contesto attuale. Durante l’evento, il GAL Valle della Cupa ha presentato il progetto “InfoCupa – Informati nella Valle della Cupa”, mirato a promuovere la diversificazione culturale.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del convegno è stato quello di facilitare un confronto tra esperti e operatori del settore agricolo, al fine di discutere innovazioni e nuove tendenze nel campo della diversificazione culturale. Si è voluto approfondire l’olivicoltura in Salento e Puglia, con un focus sulla rigenerazione olivicola e la valorizzazione delle colture arboree alternative, nonché sulla biodiversità.

Contenuti

Il convegno ha visto la partecipazione di relatori esperti che hanno trattato vari argomenti, tra cui i fenomeni devastanti come la Xylella e le loro conseguenze sul paesaggio, l’importanza della diversificazione nella gestione economica delle aziende agricole, e le possibilità di integrare biodiversità e rigenerazione nell’agricoltura puntando su cultivar minori come melograni, fichi, fichi d’india, mandorle, noci corbezzoli e carrube. Sono emerse esperienze concrete, come quelle di Francesco Barba e Daniele De Pascalis, che hanno illustrato modelli multifunzionali di diversificazione.

Target

L’evento ha coinvolto **è stato rivolto principalmente a operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio** e tutti gli attori interessati alla valorizzazione delle pratiche agricole innovative e sostenibili nella Valle della Cupa.

Metodologia

La conferenza ha previsto interventi di esperti del settore e un coordinamento scientifico a cura del Dott. Alessandro Ponzetta. Gli interventi hanno stimolato dibattiti e scambi di idee, favorendo un dialogo aperto sulle sfide e le opportunità legate alla diversificazione culturale.

Risultati Raggiunti_

Il convegno ha generato un vivace interesse tra i partecipanti, evidenziando la necessità di adottare strategie innovative per la diversificazione colturale nel Salento. Le testimonianze dirette dei relatori hanno fornito spunti pratici e ispirazione per l'applicazione di modelli multifunzionali nelle aziende agricole. La partecipazione attiva ha dimostrato un forte desiderio di collaborare per affrontare le sfide attuali e costruire un futuro sostenibile per l'agricoltura nella Valle della Cupa.

Di seguito il **dettaglio del convegno** con i relativi relatori ed argomenti trattati:

P R O G R A M M A

Saluti

On. Avv.to Giuseppe Taurino, Sindaco

Dott. Salvatore Sanghez, Presidente del Gal Valle della Cupa

Introduzione

Ing Antonio Perrone, Direttore del Gal Valle della Cupa

Dott. Alessandro Capodieci, Responsabile Marketing Gal Valle della Cupa

Coordinatore

Dott. Alessandro Ponzetta, Coordinatore scientifico Progetto

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Luigi Caricato – Direttore di Olio Officina Magazine
Il paesaggio non è solo ciò che si vede. Cosa accade quando si verificano fenomeni devastanti come la Xylella?
- Dott. Francesco Barba – Consigliere CDA Olio Dop Terra d'Otranto e Amministratore unico Soc. Agricola Donna Oleria
L'importanza della diversificazione colturale nell'ambito della gestione economica dell'azienda agricola
- Dott. Paolo Marini – Agronomo
Possibili scenari del paesaggio Salentino: colture arboree alternative e vincoli
- Arch. Gabriele Fanuli – Archietto paesaggista
Agricoltura integrata: biodiversità e rigenerazione
- Daniele De Pascalis
Melograni Martino: Un caso concreto di diversificazione Colturale



CONVEGNO: "DIVERSIFICAZIONE CULTURALE IN VISTA DELL'AGRICOLTURA 4.0

Foto



WORKSHOP E LABORATORIO/SHOW COOKING
“LA NUOVA AGRICOLTURA NELLA VALLE DELLA CUPA: PROSPETTIVE
FUTURE DALLE PIANTE DELLA TRADIZIONE”
Focus su noce, mandorla e grani antichi

Data: 12 AGOSTO 2023 dalle ore 18.00

Location: PIAZZA Largo Margherita – Trepuzzi

Premessa

Il workshop “La Nuova Agricoltura nella Valle della Cupa” si è tenuto il 12 agosto 2023, con l’obiettivo di esplorare le potenzialità delle piante tradizionali locali, concentrandosi su noce, mandorla e grani antichi. Questo evento ha rappresentato un’importante occasione di confronto tra esperti e appassionati, focalizzandosi sulla sostenibilità e le prospettive future delle produzioni agricole.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo del workshop è stato quello di sensibilizzare i partecipanti sull’importanza delle cultivar tradizionali e della sostenibilità agricola nel contesto attuale, promuovendo pratiche sostenibili e conoscenze nutrizionali legate a questi prodotti.

Contenuti

L’introduzione, curata dalla Dott.ssa Roberta Marra, ha aperto la giornata, seguita dagli interventi di esperti. Il Dott. Massimo Toma ha discusso le caratteristiche agro-ecologiche delle cultivar focalizzate e la loro sostenibilità nel post-Xylella, evidenziando come mandorle, noci e grani antichi, ma anche altre colture locali come il melocotogno possano adattarsi all’ecosistema locale e contribuire a produzioni agricole d’eccellenza. Il secondo intervento, a cura della Dott.ssa Patrizia Zecca, ha messo in risalto le proprietà nutrizionali di questi alimenti, fornendo suggerimenti pratici per integrarli nella dieta quotidiana.

Target

Il workshop ha coinvolto Il convegno è stato rivolto principalmente a operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio,, desiderosi di apprendere e condividere conoscenze sulle cultivar tradizionali.

Metodologia

La metodologia ha incluso presentazioni teoriche seguite da un laboratorio pratico di show cooking, guidato dallo Chef Simone Cappilli e dal Sous Chef Riccardo Gubello. Utilizzando prodotti a chilometro zero e ingredienti delle aziende partner, hanno preparato piatti innovativi che esaltano la tradizione culinaria locale.

Risultati Raggiunti

Il workshop ha generato un vivace scambio di idee e ha permesso di approfondire la conoscenza delle piante tradizionali e cultivar minori, promuovendo la loro valorizzazione nel contesto dell'agricoltura moderna. I partecipanti hanno apprezzato le ricette proposte, che mettono in risalto i sapori autentici del territorio. Questo workshop ha così rappresentato un momento significativo per celebrare e promuovere la ricchezza della tradizione agricola e culinaria della Valle della Cupa, incoraggiando pratiche sostenibili e un'alimentazione consapevole.

Ricette Proposte

Durante la serata del 12 agosto, lo Chef ha presentato un menù delizioso:

- REMEMBER FARM: Fusilloni con crema di ricotta, emulsione di cipolla bruciata, limone e peperoncino.
- COME NELLE FIABE... IL MARE E IL MANDORLO: Latte di mandorla tostata, scampi, cucummarazzu (carosello o meloncella) macerato al timo limonato e insalatina di mandorle fresche.
- SEMBRA "DUCE DE LECCE", MA CON LE NOCI: Crostata di noci con dulce de leche, una preparazione simile al mou.

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi Ed Argomenti Trattati

- Dott. Massimo Toma - Biologo

Caratteristiche agro-ecologiche dei prodotti focus e sostenibilità della tradizione nel post Xylella

- Dott.ssa Patrizia Zecca - Biologa nutrizionista

Grani antichi, Mandorle e noce: i semi del benessere

- Laboratorio enogastronomico/showcooking a cura dello Chef Simone Cappilli e del Sous chef Riccardo Gubello.

FOTO LABORATORIO/SHOW COOKING INFO CUPA

Informati nella Valle della Cupa - 12 AGOSTO 2023



WORKSHOP E LABORATORIO/SHOW COOKING
“LA NUOVA AGRICOLTURA NELLA VALLE DELLA CUPA:
PROSPETTIVE FUTURE DALLE PIANTE DELLA TRADIZIONE”

Focus su melograno, fichi, patate e cicoria di galatina

Data: 13 AGOSTO 2023 dalle ore 18.00

Location: PIAZZA Largo Margherita – Trepuzzi

Premessa

Il workshop “La Nuova Agricoltura nella Valle della Cupa” si è svolto con l’obiettivo di esplorare le potenzialità delle piante tradizionali locali, concentrandosi su melograno, fichi, patate e cicoria di Galatina. L’evento ha rappresentato un’importante occasione di confronto tra esperti e appassionati, con un focus sulla biodiversità e la prevenzione dello stress ossidativo.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo del workshop è stato quello di sensibilizzare i partecipanti sull’importanza delle cultivar tradizionali e della biodiversità agricola, promuovendo pratiche sostenibili e conoscenze nutrizionali legate a questi prodotti. Inoltre, si è cercato di valorizzare le tradizioni culinarie locali attraverso un laboratorio di show cooking.

Contenuti

L’introduzione, curata dalla Dott.ssa Roberta Marra, ha aperto la giornata, seguita da interventi di esperti del settore che hanno parlato dell’importanza di tutelare la biodiversità delle cultivar tradizionali, con particolare riferimento alla melagrana e i fichi, approfondendo le caratteristiche delle patate e delle puntarelle di Galatina. La Dott.ssa Patrizia Zecca, biologa nutrizionista, ha illustrato i benefici della melagrana, della patata e della cicoria nella prevenzione dello stress ossidativo. Nel corso degli interventi si è parlato di biodiversità affermando come non si fa altro che parlare della diversità della vita (BIO). In particolare, parlando di agro-biodiversità si è parlato della diversità agricola e alimentare, tenendo bene in mente che il cibo non è solamente un alimento, ma un prodotto che porta in sé tantissimi significati: culturali, religiosi, politici e sociali. Molti di questi significati sono purtroppo oramai dimenticati nell’era della globalizzazione. L’omologazione delle colture prima e del cibo dopo, altro non sono che l’anticamera dell’omologazione delle menti. Passare dalle mono COLTURE varietali alla mono CULTURA delle menti il passo è breve. Per questo tutelare la biodiversità agricola vuol dire difendere le tradizioni e le culture locali.

Successivamente, lo Chef, utilizzando anche questa volta perlopiù prodotti a chilometro zero e soprattutto utilizzando alcuni prodotti delle aziende partners, ha proposto e cucinato in modalità show cooking tre piatti.

Target

Il workshop, rivolto principalmente a operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio ha attratto un pubblico variegato, desideroso di apprendere e condividere conoscenze.

Metodologia

La metodologia ha incluso presentazioni teoriche seguite da un laboratorio pratico di show cooking guidato dallo Chef Simone Cappilli e dal Sous Chef Riccardo Gubello. Utilizzando prodotti a chilometro zero e ingredienti delle aziende partner, hanno preparato piatti innovativi che esaltano la tradizione culinaria locale.

Risultati Raggiunti

Il workshop ha generato un vivace scambio di idee e ha permesso di approfondire la conoscenza delle piante tradizionali, promuovendo la loro valorizzazione nel contesto dell'agricoltura moderna. I partecipanti hanno apprezzato le ricette proposte, che hanno messo in risalto i sapori autentici del territorio.

Ricette Proposte

Durante la serata del 13 agosto, lo Chef ha presentato un menù delizioso:

- CHI TROVA UNA PATATA TROVA UN TESORO: Millefoglie di patate, tartare di manzo aromatizzata alle acciughe e riduzione di primitivo.
- FERRAGOSTO A GALATINA: Cicorie "tutte pare" con pomodori, sponzali e basilico, croste di pane, lardo e caciocavallo.
- FICHI STI MELOGRANI!: Carpaccio di fichi freschi, gelato al melograno, grano croccante e riduzione di aceto di melograno.

Questo workshop ha quindi rappresentato non solo un momento di apprendimento, ma anche un'importante opportunità per celebrare e promuovere la ricchezza della tradizione agricola e culinaria della Valle della Cupa.

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi ad Argomenti Trattati

- Dott. Angelo Giordano - Agronomo - *Le cultivar della tradizione, dalle solanacee alle verdure fino ad arrivare alle arboricole: come tutelarne la biodiversità*
- Donato Baldare - Agronomo - *Delizie di Galatina: patate e puntarelle*
- Dott.ssa Patrizia Zecca Biologa nutrizionista - *Melograno, patata e cicorie di Galatina per la prevenzione dello stress ossidativo*
- *Laboratorio enogastronomico/showcooking* a cura dello Chef Simone Cappilli e del Sous chef Riccardo Gubello.

ESPOSIZIONI INFO CUPA

Informati nella Valle della Cupa

Data: 11, 12, 13 AGOSTO 2023

Location: PIAZZA Largo Margherita – Trepuzzi

La manifestazione espositiva che si è svolta in P.zza Largo Margherita ha rappresentato un'importante opportunità per le aziende operanti nel settore agroalimentare e le PMI rurali. Questo evento, concepito come un momento di incontro tra operatori, ha avuto l'obiettivo di stimolare la cooperazione e la collaborazione tra le diverse realtà imprenditoriali. La partecipazione delle aziende a questa manifestazione non solo ha fornito loro la possibilità di farsi conoscere, ma ha anche aperto la strada alla creazione di network virtuosi, essenziali per lo sviluppo locale e nazionale.

Durante i tre giorni di esposizione, sono stati allestiti 15 stand che hanno ospitato una selezione di aziende del settore agroalimentare, permettendo loro di presentare i propri prodotti e servizi a un pubblico più ampio. Questo momento aggregativo si è rivelato cruciale per favorire il matching tra imprenditori, consentendo di instaurare relazioni commerciali e sinergie tra aziende che operano in ambiti affini. Le aziende espositrici hanno partecipato attivamente all'evento, allestendo i propri stand e offrendo ai visitatori l'opportunità di degustare i loro prodotti, creando così un'esperienza interattiva e coinvolgente. In aggiunta, l'area dedicata ai vini ha rappresentato un ulteriore punto di attrazione per i visitatori. Aziende prestigiose come Apollonio, Donna Oleria, Azienda Agricola Rampino e Cantine De Falco hanno offerto calici di vino, permettendo ai partecipanti di apprezzare le eccellenze vitivinicole del territorio. Questo aspetto ha non solo arricchito l'esperienza delle persone presenti, ma ha anche messo in evidenza la qualità e la diversità dei prodotti locali.

L'importanza di creare reti di collaborazione è stata un tema centrale durante l'intera manifestazione. La multifunzionalità delle aziende espositrici è emersa come un elemento chiave per rispondere alle sfide attuali del mercato. Attraverso l'integrazione orizzontale e verticale, le aziende possono non solo migliorare la propria offerta, ma anche affrontare in modo più efficace le dinamiche competitive del settore agroalimentare.

In conclusione, la partecipazione attiva delle aziende a questa manifestazione ha rappresentato un passo significativo verso la creazione di un ecosistema imprenditoriale collaborativo. L'evento ha sottolineato l'importanza di lavorare insieme per promuovere il territorio, valorizzare i prodotti locali e contribuire a un sviluppo sostenibile, rafforzando al contempo le relazioni tra le diverse realtà del panorama agroalimentare.

FOTO ESPOSIZIONI INFO CUPA
Informati nella Valle della Cupa
11 – 12 e 13 AGOSTO 2023



WORKSHOP E LABORATORIO/SHOW COOKING
"LA NUOVA AGRICOLTURA NELLA VALLE DELLA CUPA:
PROSPETTIVE FUTURE DALLE PIANTE DELLA TRADIZIONE"

A pranzo con l'Essenza della Cupa

"Focus su noce, mandorla e grani antichi, dal titolo "

Data: 07 OTTOBRE 2023

Location: ex Distilleria De Giorgi – San Cesario di Lecce

Premessa

Il 7 ottobre 2023, si è svolto il terzo laboratorio enogastronomico esperienziale intitolato "A pranzo con l'Essenza della Cupa", incentrato sulla valorizzazione delle cultivar tradizionali come noce, mandorla e grani antichi. Questo evento ha rappresentato un'opportunità per esplorare le potenzialità culinarie e nutrizionali di questi prodotti, unendo tradizione e innovazione.

Finalità e Obiettivi

L'obiettivo del laboratorio è stato quello di educare i partecipanti sulle interazioni tra materie prime e i valori nutrizionali dei prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.). Si è voluto promuovere un approccio consapevole alla cucina, evidenziando l'importanza della sostenibilità e della biodiversità nella produzione alimentare.

Contenuti

Durante l'evento, lo chef Antonio Fragola ha preparato un piatto utilizzando i prodotti focus del progetto InfoCupa, dimostrando come integrare tradizione e innovazione nella cucina. Il Dott. Massimo Toma, agro-ecologo, ha fornito un'analisi approfondita delle caratteristiche agro-ecologiche delle cultivar, mentre il Dott. Amedeo Serra, biologo nutrizionista, ha discusso le proprietà nutrizionali di noce, mandorla e grani antichi, arricchendo il laboratorio con informazioni scientifiche utili per i partecipanti.

Target

Il workshop, rivolto principalmente a operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio ha attratto un pubblico variegato, desideroso di apprendere e condividere le conoscenze.

Metodologia

L'approccio del laboratorio è stato pratico e interattivo, con dimostrazioni culinarie seguite da degustazioni. I partecipanti hanno potuto osservare e apprendere direttamente dal lavoro dello chef, mentre i relatori hanno stimolato discussioni e domande sui temi trattati.

Risultati Raggiunti

Il laboratorio ha riscosso un buon successo, grazie all'interesse suscitato dai temi trattati e alla qualità dei piatti preparati. I partecipanti hanno apprezzato l'op-

portunità di assaporare piatti innovativi e al contempo radicati nella tradizione, comprendendo l'importanza di utilizzare prodotti locali e sostenibili.

Ricette Proposte

Il menù ha incluso piatti originali creati dallo chef, che hanno esaltato i sapori delle piante tradizionali. I partecipanti hanno degustato preparazioni che combinano noce, mandorla e grani antichi, scoprendo nuove modalità di utilizzo di questi ingredienti nella cucina contemporanea.

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi Ed Argomenti Trattati

- Dott. Massimo Toma – Biologo – *Caratteristiche agro-ecologiche dei prodotti focus*
- Dott. Amedeo Serra – Biologo nutrizionista – *Caratteristiche nutrizionali dei prodotti focus*
- *Laboratorio enogastronomico/showcooking a cura dello Chef Antonio Fragola.*



“InfoCUPA: Informati nella Valle della Cupa”
15 – 16 – 17 e 18 Gennaio 2024 Palazzo Baronale – Novoli
nell’ambito della Focara di Novoli Piazza Regina Margherita
Festa di S. Antonio

Nei giorni 15 – 16 – 17 e 18 Gennaio 2024, è stato programmato e realizzato, nella location del Palazzo Baronale in Piazza Regina Margherita a Novoli, un evento di 4 gg con Convegni, workshop/laboratori dimostrativi ed esposizioni, nella cornice della festa patronale di Sant’Antonio e della Focara.

L’evento ha realizzato l’allestimento, all’interno della splendida Location del Palazzo Baronale, nel cuore di Novoli, in occasione dei festeggiamenti della “Focara” e di “S. Antonio”, di quattro Convegni, due workshop e laboratori/show cooking e 20 stand per le esposizioni di operatori del settore agroalimentare.

Con l’obiettivo di diffondere l’iniziativa sul territorio, è stata realizzata una Conferenza stampa di presentazione del Progetto “InfoCupa – Edizione Focara” nel giorno 09 Gennaio 2024 nella bellissima location del Museo Castromediano.

Inoltre, in connessione con la tematica dei workshop laboratori/show cooking realizzati durante l’evento “InfoCupa – Edizione Focara”, nelle date 05 marzo 2024, 06 Giugno 2024, 22 Luglio 2024 e 31 Luglio 2024, sono stati realizzati quattro workshop laboratori/show cooking, presso aziende di eccellenza del territorio del GAL Valle della Cupa, che ha avuto un *Focus su Olio e olive da tavola e Vino e uva da tavola*.

Di seguito, il dettaglio delle attività realizzate.

CONFERENZA STAMPA presentazione Attività “InfoCUPA: Informati nella Valle della Cupa” – Focara Novoli

Data: 09 GENNAIO 2024 alle ore 11.00

Location: “Museo Castromediano” – Lecce

Il 9 gennaio 2024, presso il Museo Castromediano di Lecce, il GAL Valle della Cupa ha presentato il programma completo dell’evento “INFOCUPA - Informati con il Gal Valle della Cupa”, che si è svolto dal 15 al 18 gennaio 2024 in occasione dei festeggiamenti di S. Antonio Abate e della Focara di Novoli.

Con la Focara di Novoli 2024, il GAL mira a creare un evento che non solo celebri le tradizioni locali, ma che si proietti verso il futuro dell’agricoltura, rendendo la Valle della Cupa un esempio di sviluppo sostenibile e di valorizzazione delle risorse locali, evidenziando pratiche all’avanguardia come l’agricoltura di precisione e l’utilizzo di droni.

Nel corso della Conferenza stampa il GAL ha illustrato il programma che prevede la presenza di spazi espositivi dedicati alle aziende agroalimentari del territorio, favorendo la creazione di reti e network collaborativi. Questi spazi sono utili alle aziende dando la possibilità di presentare i propri prodotti e servizi, stimolando interazioni tra operatori del settore e creando opportunità di cooperazione. Con l’obiettivo di promuovere l’eccellenza agroalimentare locale, valorizzando le risorse del territorio e favorendo l’adozione di tecnologie innovative.

In aggiunta alle esposizioni, il programma ha previsto una serie di workshop e laboratori. Con approfondimento sulle cultivar locali, analizzando le loro caratteristiche agronomiche e il loro impatto ambientale. Un’occasione per discutere non solo dell’importanza della biodiversità, ma anche delle tecniche di coltivazione moderne che possono migliorare la resa agricola in modo sostenibile.

Senza trascurare l’applicazione pratica delle conoscenze acquisite, con dimostrazioni culinarie a cura dello Chef Simone Campilli, con la preparazione di piatti innovativi utilizzando le cultivar tradizionali.

In conclusione, il GAL Valle della Cupa, attraverso queste iniziative, si propone di essere un punto di riferimento per l’innovazione agricola e la promozione della cultura agroalimentare, sostenendo il tessuto imprenditoriale locale e favorendo l’incontro tra tradizione e modernità.

FOTO CONFERENZA STAMPA INFO CUPA
Edizione FOCARA
09 GENNAIO 2024



CONVEGNO – “LA NUOVA AGRICOLTURA 4.0 PROSPETTIVE E OPPORTUNITÀ PER GLI OPERATORI AGRICOLI”

Data: 15 Gennaio 2024

Location: Palazzo Baronale, Piazza Regina Margherita– Novoli

Premessa

Il 15 gennaio 2024, il Palazzo Baronale di Novoli ha ospitato il convegno “La Nuova Agricoltura 4.0 – Prospettive e Opportunità per gli Operatori Agricoli”. Questo evento si inserisce nel contesto delle celebrazioni di S. Antonio e della Focara, e ha rappresentato un’importante piattaforma per discutere le innovazioni e le sfide legate all’agricoltura moderna.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del convegno è stato quello di informare e sensibilizzare gli operatori agricoli sulle opportunità offerte dall’Agricoltura 4.0, un approccio che integra tecnologie avanzate come l’intelligenza artificiale, la digitalizzazione e l’uso dei droni. Si è voluto inoltre promuovere una riflessione sulla sostenibilità ambientale ed economica, fondamentali per il futuro del settore agricolo.

Contenuti

Il convegno ha visto la partecipazione di esperti del settore che hanno trattato vari aspetti di questa nuova era agricola. Il Dott. Guerrieri Arrigo ha aperto i lavori illustrando gli aspetti tecnici dell’Agricoltura 4.0, evidenziando come la digitalizzazione possa migliorare l’efficienza produttiva e ridurre l’impatto ambientale. Il Prof. Pierpaolo Miglietta dell’Università del Salento ha discusso il mercato dell’Agricoltura 4.0, sottolineando che l’adozione di queste tecnologie non è più una scelta, ma una necessità per rimanere competitivi. L’Ing. Giulio Agnusdei ha approfondito il ruolo dell’intelligenza artificiale e della digitalizzazione nella creazione di sistemi agricoli sostenibili. Infine, Cristian Caracuta ha parlato dell’uso dei droni, spiegando le normative e le applicazioni pratiche di questa tecnologia nel miglioramento della produzione agricola.

Target

Il convegno, ha coinvolto principalmente operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali tutti interessati a esplorare come le innovazioni tecnologiche possano essere integrate nelle pratiche agricole quotidiane.

Metodologia

Il convegno ha adottato un approccio interattivo, combinando presentazioni teoriche con spazi di dibattito. I relatori hanno condiviso le loro esperienze e conoscenze, stimolando discussioni costruttive tra i partecipanti.

Risultati Raggiunti

Il convegno ha avuto un significativo impatto, suscitando un forte interesse tra i partecipanti per le opportunità offerte dall'Agricoltura 4.0. È emersa una maggiore consapevolezza riguardo all'importanza di adottare tecnologie innovative per garantire la sostenibilità e la competitività nel settore agricolo.

PROGRAMMA

Saluti

Dott. Marco De Luca, Sindaco di Novoli

Dott. Giovanni D'Ambrosio, Assessore Comune di Novoli

Dott. Salvatore Sanghez, Presidente del Gal Valle della Cupa

Dott.ssa Anna Taurino, Vicepresidente del Gal

Introduzione

Ing Antonio Perrone Direttore del Gal Valle della Cupa

Coordinatore

Dott. Alessandro Ponzetta – Coordinatore Scientifico Progetto

Interventi ed argomenti trattati

- Dott. Guerrieri Arrigo – Agronomo – *Agricoltura 4.0: aspetti tecnici e sostenibilità ambientale ed economic*
- Prof. Pierpaolo Miglietta – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali – UniSalento – *Il mercato dell'Agricoltura 4.0: una sfida divenuta necessità*
- Ing. Giulio Agnusdei Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – Università di Bologna – *Intelligenza artificiale e digitalizzazione per una agricoltura sostenibile*
- Cristian Caracuta – UAS Flight Examiner Salento Droni – *Droni, normativa e applicazioni nella nuova pratica agricola*

FOTO CONVEGNO INFO CUPA

Edizione Focara

15 GENNAIO 2024



CONVEGNO – “COLTIVARE DATI, RACCOGLIERE VALORE: LO SVILUPPO DELLA TRACCIABILITÀ AGROALIMENTARE”

Data:16 Gennaio 2024

Location:Palazzo Baronale, Piazza Regina Margherita – Novoli

Premessa

Il 16 gennaio 2024, il Palazzo Baronale di Novoli ha ospitato il convegno “Coltivare dati, raccogliere valore: lo sviluppo della tracciabilità agroalimentare”. Questo evento ha rappresentato un’importante occasione per approfondire il ruolo delle nuove tecnologie nell’agricoltura, ponendo l’accento sulla tracciabilità dei prodotti agroalimentari attraverso l’uso di strumenti innovativi.

Finalità e Obiettivi

Il convegno si è proposto di informare gli operatori del settore agricolo sulle opportunità offerte dalle tecnologie emergenti, come big data, blockchain e intelligenza artificiale (IA). L’obiettivo è stato quello di dimostrare come la digitalizzazione possa massimizzare la biodiversità e migliorare la trasparenza nella filiera agroalimentare, creando un valore aggiunto per le aziende.

Contenuti

Gli interventi dei relatori hanno esplorato vari aspetti legati all’uso delle nuove tecnologie in agricoltura. La Prof.ssa Irene Prete ha aperto i lavori con un’analisi approfondita di come i big data, il blockchain e l’IA possano trasformare il panorama agricolo, offrendo strumenti per una gestione più efficiente e sostenibile delle risorse. Il Dott. Antonio Frioli ha illustrato come la digitalizzazione possa essere messa al servizio delle aziende agricole, permettendo loro di ottimizzare i processi produttivi e di migliorare la qualità dei prodotti. La Prof.ssa Emanuela Guerriero De Bellis ha presentato case studies sull’uso dell’intelligenza artificiale per massimizzare la biodiversità, dimostrando come micro-servizi specifici possano migliorare le pratiche agricole. Infine, il Dott. Giovanni Bramato ha discusso l’importanza della digitalizzazione nell’accesso alla GDO sottolineando come questa possa rappresentare un’opportunità per le piccole e medie imprese agricole.

Target

Il convegno ha attratto un pubblico variegato, inclusi agricoltori, imprenditori del settore agroalimentare, PMI rurali, professionisti e rappresentanti delle istituzioni, tutti interessati a esplorare le potenzialità delle nuove tecnologie applicate all’agricoltura.

Metodologie

Il convegno ha adottato un approccio interattivo, con presentazioni seguite da dibattiti aperti. I relatori hanno incoraggiato il dialogo, permettendo ai partecipanti di porre domande e condividere esperienze.

Risultati Raggiunti

Il convegno ha avuto un impatto significativo, aumentando la consapevolezza riguardo all'importanza delle nuove tecnologie nella trasformazione del settore agricolo. Gli operatori hanno manifestato un grande interesse per l'adozione di strumenti digitali, riconoscendo in questi un'opportunità per migliorare la tracciabilità e la qualità dei prodotti.

PROGRAMMA

Saluti

Dott. Marco De Luca, Sindaco di Novoli

Dott. Salvatore Sanghez Presidente del Gal Valle della Cupa (GAL VDC)

Introduzione

Dott. Alessandro Capodieci – Responsabile Marketing e Comunicazione GAL VDC

Coordinatore

Dott. Alessandro Ponzetta – Coordinatore Scientifico Progetto

Interventi EArgomenti Trattati

- Prof.ssa Irene Prete – Dipartimento di Scienze dell'Economia – *UniSalento*

Le nuove tecnologie in agricoltura: big data, blockchain e IA

- Dott. Antonio Frioli – Agronomo

La digitalizzazione a servizio dell'azienda agricola

- Prof.ssa Emanuela Guerriero De Bellis – Dip. di Ingegneria dell'innovazione UniSalento

Agricoltura biologica: massimizzare la biodiversità mediante microservizi di Artificial Intelligence

- Dott. Giovanni Bramato – Agronomo

La digitalizzazione dell'azienda agricola per l'accesso alla GDO

- Ing. Antonio Perrone – Direttore Gal Valle della Cupa

La nuova SSL 2023-2027 del Gal Valle della Cupa: opportunità per il territorio

FOTO CONVEGNO INFO CUPA

Edizione Focara

16 GENNAIO 2024



CONVEGNO – “OLIVICOLTURA 4.0: INNOVAZIONE E NUOVE TECNOLOGIE PER LA MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO”

Data: 17 Gennaio 2024

Location: Palazzo Baronale, Piazza Regina Margherita – Novoli

Premessa

Il 17 gennaio 2024, il Palazzo Baronale di Novoli ha ospitato il convegno dal titolo “Olivicoltura 4.0: innovazione e nuove tecnologie per la mitigazione del cambiamento climatico”. L’evento ha riunito esperti del settore per discutere le sfide attuali dell’olivicoltura e le strategie innovative per affrontare gli effetti del cambiamento climatico.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo del convegno è stato quello di esplorare come l’adozione di nuove tecnologie possa migliorare la resilienza delle aziende olivicole. In particolare, si è voluto evidenziare l’importanza della riconversione degli impianti e l’introduzione di pratiche sostenibili che possano ridurre gli impatti negativi legati ai cambiamenti climatici, garantendo al contempo un’alta qualità degli oli.

Contenuti

Durante il convegno, i relatori hanno affrontato vari argomenti, mettendo in luce la necessità di innovare nell’olivicoltura. Il Dott. Francesco Barba ha discusso la riconversione delle aziende olivicole, evidenziando come la modernizzazione degli impianti possa contribuire a una gestione più efficiente delle risorse. Il Dott. Giovanni Melcarne ha presentato le frontiere tecnologiche nella trasformazione e confezionamento dell’olio, sottolineando l’importanza di garantire la qualità del prodotto finale attraverso processi innovativi e sostenibili. Un tema centrale è stato quello delle scelte tecniche e gestionali nei nuovi impianti olivicoli, trattato dal Dott. Luigi Catalano. Ha illustrato come l’utilizzo di varietà resistenti, come il Leccino, possa rappresentare una risposta efficace alle sfide climatiche, grazie alla loro adattabilità a condizioni ambientali variabili. È stato evidenziato che l’adozione di tecnologie di precisione, come sensori per monitorare l’umidità del suolo e droni per la sorveglianza delle coltivazioni, può ottimizzare l’uso delle risorse idriche e migliorare la resa delle coltivazioni. Infine, la Dott.ssa Laura Pulito ha discusso le nuove opportunità offerte dalla cultivar Leccino, non solo per la produzione di olio, ma anche come oliva da mensa. Ha evidenziato come questa varietà possa rispondere alla crescente domanda di prodotti alimentari sani e sostenibili.

Target

Il convegno ha attratto un pubblico variegato, inclusi agricoltori, imprenditori del settore oleicolo, PMI rurali e professionisti del settore agroalimentare, tutti interessati a esplorare le potenzialità delle nuove tecnologie applicate all'olivicoltura.

Metodologia

L'approccio del convegno è stato interattivo, con presentazioni seguite da dibattiti e domande. I relatori hanno incoraggiato una discussione aperta, stimolando il coinvolgimento dei partecipanti.

Risultati Raggiunti

Il convegno ha avuto un significativo impatto, aumentando la consapevolezza riguardo all'importanza di adottare tecnologie innovative nell'olivicoltura per affrontare il cambiamento climatico. I partecipanti hanno manifestato un forte interesse per le tecniche presentate e la possibilità di implementarle nelle loro aziende. L'importanza di investire in tecnologie innovative emerge chiaramente come una strategia vincente per garantire la resilienza dell'olivicoltura e la qualità dei prodotti nella Valle della Cupa.

PROGRAMMA

Saluti

Dott. Marco De Luca Sindaco di Novoli

Dott. Salvatore Sanghez Presidente del Gal Valle della Cupa

Introduzione

Dott. Alessandro Capodieci – Responsabile Marketing e Comunicazione GAL Vdc

Coordinatore

Dott. Alessandro Ponzetta – Coordinatore Scientifico Progetto

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Francesco Barba – Consigliere CDA Olio Dop Terra d'Otranto e Amministratore Soc. Agricola Donna Oleria – La riconversione dell'azienda olivicola
- Dott. Giovanni Melcarne – Agronomo e Titolare "Forestaforte" – Le frontiere tecnologiche nella trasformazione e confezionamento nel settore oleicolo garanzia della qualità degli oli da olive
- Dott. Luigi Catalano – Agronomo, Amministratore Agriemeca Grape and fruit consulting srl – Scelte tecniche e gestionali dei nuovi impianti olivicoli
- Dott.ssa Laura Pulito – Tecnologa Alimentare – La cultivar Leccino: nuove opportunità per l'oliva da mensa

FOTO CONVEGNO INFO CUPA

Edizione Focara

17 GENNAIO 2024



CONVEGNO – “L’UVA DI DOMANI: IL VINO CHE VERRÀ”

Data: 18 GENNAIO 2024 dalle ore 16.30

Location: Palazzo Baronale – PIAZZA Regina Margherita – Novoli

Premessa

Il 18 gennaio 2024, il Palazzo Baronale di Novoli ha ospitato il convegno “L’Uva di Domani: Il Vino che Verrà”. Questo evento ha rappresentato un’importante occasione per discutere le sfide e le opportunità future per il settore vitivinicolo, con particolare attenzione all’innovazione e all’adattamento ai cambiamenti climatici.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo del convegno è stato quello di esplorare come il settore vitivinicolo possa affrontare le sfide create dai cambiamenti climatici, promuovendo il miglioramento varietale della vite e l’adozione di pratiche di agricoltura di precisione. Si è voluto anche analizzare le tendenze di mercato e i cambiamenti nelle preferenze dei consumatori, al fine di garantire la competitività delle produzioni pugliesi.

Contenuti

Durante il convegno, relatori esperti hanno affrontato diverse tematiche cruciali per il futuro dell’uva da tavola e del vino. La Prof.ssa Laura Rustioni ha discusso il miglioramento varietale della vite, sottolineando l’importanza di selezionare varietà resistenti che possano adattarsi alle nuove condizioni climatiche. Questo approccio è fondamentale per garantire la sostenibilità delle coltivazioni viticole in un contesto di crescente aridità.

Il Dott. Giannvito Masi ha presentato l’agricoltura di precisione come una soluzione innovativa per ottimizzare le pratiche viticole. L’uso di tecnologie avanzate, come sensori e droni, permette una gestione più efficiente delle risorse idriche e nutrizionali, contribuendo a migliorare la qualità delle uve e dei vini. Il Dott. Antonio Coletta ha offerto uno sguardo sui possibili scenari climatici che influenzeranno i territori viticoli pugliesi, evidenziando la necessità di adattare le pratiche agricole per mitigare gli effetti negativi del cambiamento climatico. Infine, il Dott. Antonio Apollonio ha parlato delle opportunità di mercato e delle tendenze dei consumatori, sottolineando come le preferenze verso prodotti sostenibili e di alta qualità stiano plasmando il futuro del settore vitivinicolo.

Target

Il convegno ha attratto agricoltori, enologi, rappresentanti di associazioni di categoria, PMI rurali e professionisti del settore agroalimentare, tutti interessati a esplorare le innovazioni e le strategie per affrontare le sfide del futuro.

Metodologia

L'approccio del convegno è stato interattivo, con presentazioni seguite da discussioni aperte. I relatori hanno stimolato il dibattito, permettendo ai partecipanti di porre domande e condividere esperienze.

Risultati Raggiunti

Il convegno ha avuto un impatto significativo, aumentando la consapevolezza sull'importanza di adottare varietà resilienti e tecnologie innovative nell'ambito della viticoltura. I partecipanti hanno dimostrato interesse per le pratiche di agricoltura di precisione e hanno riconosciuto la necessità di prepararsi ai cambiamenti climatici.

PROGRAMMA

Saluti

Dott. Marco De Luca Sindaco di Novoli

Dott. Salvatore Sanghez Presidente del Gal Valle della Cupa

Introduzione

Dott. Alessandro Capodieci – Responsabile Marketing e Comunicazione GAL Vdc

Coordinatore

Dott. Alessandro Ponzetta – Coordinatore Scientifico Progetto

Interventi ed Argomenti Trattati

- Prof.ssa Laura Rustioni – Dip. Scienze e Tecnologie Biologiche ed Amb., UniSalento
Il miglioramento varietale per l'adattamento climatico della vite
- Dott. Giannvito Masi – Dirigente CREA
L'agricoltura di precisione nel settore viticolo
- Dott. Antonio Coletta – Ricercatore CREA
Possibili scenari climatici destinati ai territori viticoli pugliesi
- Dott. Antonio Apollonio – Enologo e Amm. Unico Apollonio Casa Vinicola srl
Il Vino che verrà: opportunità di mercato e tendenze dei consumatori

FOTO CONVEGNO INFO CUPA

Edizione Focara

18 GENNAIO 2024



INFO CUPA EDIZIONE FOCARA 2024 Esposizioni aziendali

Data: 15-16-17-18 GENNAIO 2024 dalle ore 16.30

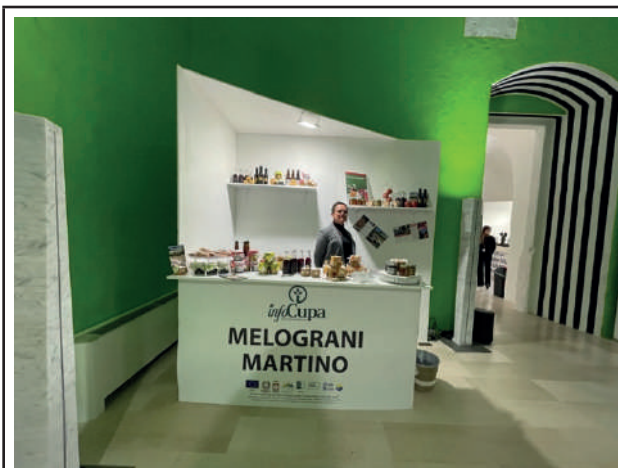
Location: Palazzo Baronale – PIAZZA Regina Margherita – Novoli

Nel corso delle quattro giornate, nella bellissima location del Palazzo Baronale in P.zza Regina Margherita, sono stati allestiti n. 20 stand, che hanno ospitato aziende del **settore Agroalimentare, PMI rurali. Tale momento aggregativo è stato inteso come momento di incontro degli operatori volto a** favorire il matching tra imprenditori e stimolare rapporti di cooperazione e collaborazione.

Le aziende espositrici hanno partecipato attivamente alla manifestazione attraverso l'allestimento degli stand messi a disposizione dal GAL, esponendo i loro prodotti e facendo degustare ai presenti i loro prodotti, all'interno di un percorso di degustazione di prodotti tipici appositamente creato nelle quattro sale del Palazzo Baronale in cui sono stati dislocati gli stand.

Inoltre era presente un **percorso dedicato ai vini** che ha permesso ai visitatori di degustare un calice di vino offerto dalle aziende espositrici.







WORKSHOP E LABORATORIO/SHOW COOKING

“L’OLIO E OLIVE NELLA DIETA MEDITERRANEA PER UNO STILE DI VITA SANO” – Focus su olio e olive da tavola, vino e uva da tavola”

I workshops/laboratori hanno messo in luce l'importanza dell'olio e del vino come veri e propri patrimoni culturali e paesaggistici della Valle della Cupa, sottolineando il ruolo cruciale che le olive e l'uva da tavola ricoprono nella nostra identità produttiva e culturale. Questi elementi non solo rappresentano un legame profondo con le tradizioni locali, ma sono anche fattori di sviluppo economico e sociale, essenziali per il benessere della comunità.

Durante i workshops, si è riflettuto sull'importanza agroecologica dell'ulivo e della vite nei nostri territori, evidenziando come queste piante siano simboli della nostra storia e della nostra cultura. L'ulivo, in particolare, è considerato un albero sacro, un simbolo di pace e di prosperità, mentre la vite rappresenta la convivialità e la tradizione. Entrambi sono elementi fondamentali della dieta mediterranea, contribuendo a uno stile di vita sano e sostenibile.

I prodotti focus, olive e vino, sono stati riconosciuti non solo per il loro valore gastronomico, ma anche per le loro molteplici proprietà nutrizionali e benefici per la salute. L'olio extravergine d'oliva, ad esempio, è una fonte di grassi sani, antiossidanti e sostanze nutritive fondamentali, mentre l'uva è ricca di vitamine e minerali, oltre a contenere polifenoli che hanno proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. Questa sinergia di sapori e salute rende l'olio e il vino protagonisti indiscussi della dieta mediterranea.

I laboratori hanno visto la partecipazione di esperti del settore, tra cui lo chef Simone Cappilli e il Sous chef Riccardo Spedicato, che hanno condotto delle dimostrazioni di show cooking, presentando tre piatti innovativi. Questi piatti, realizzati con gli ingredienti focus – olio e olive da tavola; vino e uva da tavola – sono stati preparati con cura e creatività, raccontando passo dopo passo le varie fasi della preparazione. Questo approccio esperienziale ha coinvolto il pubblico, stimolando la discussione e la curiosità su ogni piatto, arricchita da aneddoti e curiosità legate alla tradizione culinaria locale.

Il laboratorio ha quindi rappresentato non solo un momento di apprendimento e degustazione, ma anche un'importante occasione per celebrare e valorizzare il nostro patrimonio agroalimentare. Attraverso l'olio e il vino, le olive e l'uva, siamo stati in grado di riscoprire le nostre radici culturali e produttive, rendendo omaggio a una tradizione che continua a rappresentare un pilastro fondamentale per la salute, il benessere e lo sviluppo della Valle della Cupa.

WORKSHOP/LABORATORIO

“L’OLIO E LE OLIVE DA TAVOLA NELLA DIETA MEDITERRANEA PER UNO STILE DI VITA SANO”

Data: 17 Gennaio 2024

Location: Ostello Comunale, Piazza Regina Margherita – Novoli

Premessa

Il 17 gennaio 2024, si è svolto presso l’Ostello Comunale di Novoli l’evento intitolato “L’Olio e Olive nella Dieta Mediterranea per uno Stile di Vita Sano”, focalizzato sull’importanza dell’olio e delle olive da tavola all’interno della tradizione alimentare mediterranea. L’incontro ha previsto interventi di esperti del settore e un percorso esperienziale condotto da un rinomato chef, al fine di sensibilizzare il pubblico sui benefici di questi prodotti.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale dell’evento è stato quello di valorizzare l’importanza dell’ulivo e delle olive come elemento chiave della cultura e dell’agricoltura locale. Inoltre si è voluto promuovere una maggiore consapevolezza riguardo ai benefici nutrizionali e salutari dell’olio e delle olive, incoraggiando un’alimentazione sana e sostenibile. Si è voluto inoltre

Contenuti

L’introduzione è stata affidata alla Dott.ssa Roberta Marra, che ha presentato il tema del convegno. Il Dott. Massimo Toma, biologo ed ecologo, ha discusso l’importanza agroecologica dell’ulivo nei nostri territori, illustrando la situazione attuale della sua diffusione in Italia, con un focus particolare sulla Puglia e sul Salento. Il Dott. Mirco Spedicato, biologo nutrizionista, ha parlato dell’olio extravergine d’oliva come fonte energetica per la salute e la performance, evidenziando i suoi benefici nella dieta mediterranea e per gli sportivi. Poiché la Dott.ssa Patrizia Zecca non ha potuto partecipare, la sua relazione su “Le olive nella tradizione mediterranea” è stata presentata dal Dott. Daniele Vigna, che ha gentilmente offerto il suo supporto.

A seguire, lo Chef Simone Cappilli, coadiuvato dal sous chef Riccardo Spedicato, ha presentato un percorso esperienziale di show cooking, illustrando tre piatti tipici e innovativi preparati con ingredienti a chilometro zero.

Target

L’evento ha attratto un pubblico composto principalmente da operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali, interessati a migliorare le proprie conoscenze e il proprio stile di vita attraverso una dieta sana e mediterranea.

Metodologia

L'approccio dell'evento è stato interattivo, combinando presentazioni teoriche con dimostrazioni culinarie pratiche. I relatori hanno stimolato il dibattito, coinvolgendo il pubblico in discussioni sui temi trattati.

Risultati Raggiunti

L'evento ha avuto un buon riscontro, con partecipanti che hanno mostrato un forte interesse per i temi discussi e per i piatti presentati. L'interazione tra esperti e pubblico ha contribuito a una maggiore consapevolezza sulle proprietà nutrizionali dell'olio e delle olive.

Ricette Proposte

Il menù preparato dallo chef comprendeva:

- CHICK-PEAS CAKE: cremoso di ceci al profumo di rosmarino con pomodorino semisecco, olive disidratate e giro d'olio.
- PASSATEMPO ALLA MARINARA: triddhi di grano Senatore Cappelli con guazzetto alla marinara, olio al basilico e peperoncino.
- POME - LEMON TARTE: crostatina con marmellata di limone e riduzione di melograno.

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Massimo Toma – Biologo ed Ecologo
L'importanza agro ecologica dell'ulivo nei nostri territori
- Dott. Mirco Spedicato – Biologo Nutrizionista
L'olio come fonte energetica per la salute e la performance
- Dott.ssa Patrizia Zecca – Biologa
Le olive nella tradizione mediterranea
- Chef Simone Cappilli
Percorso esperienziale con preparazione di tre piatti tipici e innovativi

FOTO LABORATORIO/SHOW COOKING INFO CUPA
Informati nella Valle della Cupa
17 GENNAIO 2024



WORKSHOP/LABORATORIO

“IL VINO E L’UVA DA TAVOLA NELLA DIETA MEDITERRANEA PER UNO STILE DI VITA SANO”

Data: 18 Gennaio 2024

Location: Ostello Comunale, Piazza Regina Margherita – Novoli

Premessa

Il 18 gennaio 2024, si è svolto presso l’Ostello Comunale di Novoli l’evento “L’Uva e il Vino: Patrimonio Culturale e Paesaggistico nella Valle della Cupa”. L’incontro ha messo in evidenza l’importanza della vite, del vino e dell’uva da tavola nella tradizione locale, esplorando i loro significati culturali e i benefici per la salute offerti dalla dieta mediterranea.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale dell’evento è stato quello di sensibilizzare il pubblico sull’importanza della vite e del vino come elementi chiave della cultura alimentare e paesaggistica della Valle della Cupa. Si è voluto anche promuovere un consumo consapevole del vino all’interno di uno stile di vita sano.

Contenuti

L’evento è stato inaugurato dalla Dott.ssa Roberta Marra, che ha introdotto i temi della giornata. Il Dott. Antonio Apollonio ha aperto le relazioni con un intervento dal titolo “L’Uva e il Vino, patrimonio culturale e paesaggistico nella Valle della Cupa”. Ha discusso l’importanza del Movimento Turismo del Vino in Puglia, evidenziando le 60 aziende socie e gli eventi annuali che celebrano la tradizione vinicola. L’intervento si è concluso con un riferimento all’uva ed al vino in un contesto ricco di storia e di tradizione come quello della Valle della Cupa. Durante la relazione del Dottor Apollonio è intervenuto il Dottor Stefano Rossi, Direttore generale ASL Lecce.

La Dott.ssa Monica Cavone ha poi trattato il tema “Vino e dieta mediterranea: proprietà e benefici”, esplorando i vantaggi del consumo moderato di vino rosso per la salute, sottolineando come si integri perfettamente in uno stile di vita mediterraneo che promuove una dieta equilibrata e l’attività fisica. Il Dott. Massimo Toma ha concluso le relazioni con la sua presentazione sull’importanza agroecologica della vite e dell’uva, illustrando la situazione della vite in Italia e un focus specifico sulla Puglia.

Successivamente, lo Chef Simone Cappilli, insieme al sous chef Riccardo Spedicato, ha presentato un percorso esperienziale di show cooking, preparando tre piatti tipici e innovativi utilizzando ingredienti a chilometro zero.

Target

L'evento ha attratto un pubblico composto principalmente da operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali, interessati a migliorare le proprie conoscenze e il proprio stile di vita attraverso una dieta sana e mediterranea.

Metodologia

L'approccio dell'evento è stato interattivo, combinando presentazioni teoriche con dimostrazioni culinarie. I relatori hanno stimolato la discussione, coinvolgendo il pubblico in un dibattito attivo sui temi trattati.

Risultati Raggiunti

L'evento ha ottenuto un buon riscontro, con partecipanti interessati ai temi della viticoltura e del consumo consapevole del vino. La dimostrazione culinaria ha creato un forte coinvolgimento, rendendo l'esperienza educativa e gustativa.

Ricette Proposte

Il menù proposto dallo chef per la serata includeva:

- PIZZO FRITTO: Piccola pizza frita con salsa di pomodoro datterino giallo, caciocavallo di masseria, capocollo Ubriaco, basilico e uva fresca "scattarisciata".
- COME DISSE IL POETA ORAZIO: Ciceri e tria della tradizione salentina.
- NON HO MAI VISTO UN PRIMITIVO COME TE!: Torta al primitivo e cannella, con salsa inglese alla vaniglia e vincotto.

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi Ed Argomenti Trattati

- Dott. Massimo Toma – Biologo ed Ecologo
L'importanza agro ecologica della vite nei nostri territori
- Dott.ssa Monica Cavone – Biologo Nutrizionista
Vino e dieta mediterranea: proprietà e benefici
- Dott. Antonio Apollonio – Enologo e Amm. Unico Apollonio Casa Vinicola srl
L'Uva ed il Vino, patrimonio culturale e paesaggistico nella Valle Della Cupa
- Chef Simone Cappilli
Percorso esperienziale con preparazione di almeno tre piatti tipici e innovativi

FOTO LABORATORIO/SHOW COOKING INFO CUPA
Informati nella Valle della Cupa
18 GENNAIO 2024



**“L’OLIO E OLIVE, IL VINO E L’UVA DA TAVOLA
NELLA DIETA MEDITERRANEA PER UNO STILE DI VITA SANO”
ALTRI INCONTRI TERRITORIALI**

Data: 05 MARZO 2024

Location: Osteria del Pozzo Vecchio – Cavallino

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Massimo Toma – Biologo

L’ulivo: dalle radici al frutto

- Carla Petrachi – Giornalista

Legùmi e legàmi. Storie ben oleate

- Dott.ssa Monica Cavone – Biologa Nutrizionista

Olio e olive dalla A alla Z

- Chef Donato Taurino

Percorso esperienziale con preparazione di almeno tre piatti tipici e innovativi

Data: 06 GIUGNO 2024

Location: Azienda Agricola Entula – Galugnano

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi Ed Argomenti Trattati

- Dott. Simone Donno – Agronomo

La vite nella Valle della Cupa tra Tradizione e Sostenibilità

- Prof. Vito Paradiso – Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari

La Cupa nel Calice

- Dott.ssa Patrizia Zecca – Biologa Nutrizionista

Dal chicco al calice: uva e vino sulla nostra tavola

- Chiara Savonitti

Percorso esperienziale con preparazione di almeno tre piatti tipici e innovativi

**“L’OLIO E OLIVE, IL VINO E L’UVA DA TAVOLA
NELLA DIETA MEDITERRANEA PER UNO STILE DI VITA SANO”
ALTRI INCONTRI TERRITORIALI**

Data: 22 LUGLIO 2024

Location: Azienda Azienda agricola Aberdeen dei F.lli Martella – Surbo

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi ed Argomenti Trattati

- **Dott. Stefano Martella – Agronomo**
Viticoltura nella Valle della Cupa
- **Dott.ssa Patrizia Zecca – Biologa Nutrizionista**
Uva e vino: caratteri nutraceutici
- *Percorso esperienziale con preparazione di almeno tre piatti tipici e innovativi*

Data: 31 LUGLIO 2024

Location: Azienda Azienda Donna Oleria – Monteroni

PROGRAMMA

Introduzione

Dott.ssa Roberta Marra

Interventi ed Argomenti Trattati

- **Dott. Simone Donno – Agronomo**
Olivicoltura nel Salento, uno sguardo al futuro
- **Prof. Stefano Spagnulo – Biologo Nutrizionista**
Olio di Oliva. Ecologia e Nutrizione a Tavola
- **Chiara Savonitti**
Percorso esperienziale con preparazione di almeno tre piatti tipici e innovativi

**“L’OLIO E OLIVE, IL VINO E L’UVA DA TAVOLA NELLA
DIETA MEDITERRANEA PER UNO STILE DI VITA SANO”
FOTO ALTRI INCONTRI TERRITORIALI**



WORKSHOP TEMATICI DI MARKETING AGROALIMENTARE E COOPERAZIONE DI FILIERA

Con l'obiettivo primario di dotare le aziende del territorio delle competenze necessarie per affrontare le sfide emergenti nel settore agroalimentare, il GAL ha realizzato un ciclo di sei workshop tematici. Questi eventi informativi sono stati progettati per rispondere alle specifiche esigenze degli operatori del settore, offrendo un'opportunità unica di apprendimento e crescita.

In particolare, quattro workshop sono stati dedicati al Marketing e alla Comunicazione Agroalimentare. Questi incontri hanno permesso alle aziende di esplorare e sviluppare strategie di marketing innovative e comunicazioni efficaci, essenziali per posizionarsi in modo competitivo nel mercato. Grazie a un approccio pratico, i partecipanti hanno potuto confrontarsi con esperti del settore, scoprendo come utilizzare le tecniche di marketing più avanzate per valorizzare i propri prodotti e rafforzare la propria visibilità.

In aggiunta, sono stati organizzati due workshop focalizzati sulla cooperazione di filiera e sull'integrazione orizzontale e verticale, con particolare attenzione alle filiere dell'olio e del vino. Queste sessioni sono state fondamentali per sensibilizzare gli operatori sull'importanza di creare reti di collaborazione tra produttori, favorendo scambi di know-how e sinergie strategiche. La cooperazione non solo aumenta l'efficienza, ma consente anche di ottimizzare le risorse e di affrontare con successo le sfide del mercato.

Partecipando a questi workshop, ciascun operatore ha avuto l'opportunità di crescere professionalmente attraverso dibattiti stimolanti, esercitazioni pratiche e analisi di case study reali. Questa metodologia ha reso l'esperienza non solo informativa, ma anche coinvolgente, consentendo ai partecipanti di apprendere in un contesto collaborativo. Gli operatori hanno acquisito strumenti fondamentali per operare con un'ottica di marketing orientation, sviluppando al contempo relazioni di rete significative e comportamenti multifunzionali.

In un panorama agroalimentare sempre più competitivo, la diversificazione e l'adattamento alle nuove dinamiche di mercato sono essenziali per il successo. Grazie ai workshop del GAL, i partecipanti sono stati equipaggiati per affrontare queste sfide e per implementare strategie che non solo migliorano la loro posizione sul mercato, ma contribuiscono anche allo sviluppo sostenibile dell'intero settore. Di seguito sono indicati i dettagli relativi a ciascun workshop.

WORKSHOP – MARKETING AGROALIMENTARE E COMPORTAMENTO DI CONSUMO NELL'ERA POST-MODERNA:

“Le dinamiche evolutive della società e il comportamento del nuovo consumatore”

Data: 04 Aprile 2024

Location: Azienda Agricola “IL FRANTOIO” – Lizzanello

Premessa

Il 4 aprile 2024, si è svolto presso l'Azienda Agricola “Il Frantoio” di Lizzanello il workshop intitolato “Marketing Agroalimentare e Comportamento di Consumo nell'Era Post-Moderna”. L'evento ha riunito esperti del settore e operatori del mondo agroalimentare per analizzare le dinamiche evolutive della società contemporanea e il comportamento del nuovo consumatore.

Finalità e Obiettivi

L'obiettivo principale del workshop è stato quello di fornire ai partecipanti una comprensione approfondita del contesto socio-economico attuale e del profilo del consumatore postmoderno. Si è inteso equipaggiare gli operatori del settore con le conoscenze necessarie per adattare le loro strategie di marketing alle nuove esigenze e preferenze dei consumatori, creando così un collegamento diretto tra le aziende agricole e il mercato.

Contenuti

Il workshop ha visto l'intervento del Dott. Giuseppe Spedicato, consulente di management esperto in marketing e comunicazione. Ha trattato vari aspetti del contesto socio-economico VUCA (Volatility, Uncertainty, Complexity, Ambiguity), sottolineando come le aziende devono navigare in un ambiente caratterizzato da continue e rapide trasformazioni. Ha anche analizzato il profilo e il comportamento del consumatore postmoderno, evidenziando l'importanza di adottare un marketing dal volto umano, che metta al centro le relazioni autentiche e la personalizzazione dell'offerta. Questo approccio è fondamentale per le aziende agricole, poiché risponde a un consumatore sempre più consapevole e alla ricerca di prodotti che riflettano i propri valori e stili di vita.

In un contesto in cui i new media giocano un ruolo cruciale, la Dott.ssa Noemi Rizzo ha approfondito le caratteristiche e le funzioni dei social media nel marketing agroalimentare. Ha illustrato come le piattaforme digitali possano essere utilizzate per costruire relazioni con i consumatori, favorendo un'interazione diretta e una comunicazione trasparente. L'uso strategico dei new media è diventato un fattore di successo per le aziende, poiché permette di raggiungere un pubblico più ampio e di promuovere la propria identità in modo innovativo.

Target

L'evento ha attratto un pubblico composto principalmente da operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali, interessati a esplorare le nuove tendenze e strategie nel campo del marketing agroalimentare.

Metodologia

Il workshop ha adottato un approccio interattivo, con presentazioni teoriche seguite da discussioni e sessioni pratiche. I relatori hanno incoraggiato il dibattito e il confronto di idee

Risultati Raggiunti

Il workshop ha avuto un riscontro positivo, con partecipanti che hanno mostrato un forte interesse per i temi trattati. Molti hanno espresso la volontà di applicare le conoscenze acquisite nelle loro attività quotidiane, riconoscendo l'importanza di un marketing orientato al consumatore e all'uso efficace dei new media.

In conclusione, l'evento ha rappresentato un'importante occasione di formazione e aggiornamento per gli operatori del settore agroalimentare, fornendo strumenti pratici e strategie per affrontare le sfide del mercato contemporaneo.

PROGRAMMA

Saluti

Amministrazione Comunale

Interventi introduttivi

Dott.ssa Anna Taurino Vicepresidente del Gal Valle della Cupa

Coordinatore

Dott. Alessandro Capodieci – Responsabile Marketing e Comunicazione GAL Vdc

Interventi ed Argomenti Trattati

- **Dott. Giuseppe Spedicato** – CMC, Consulente di Management esperto in marketing e comunicazione
- *Fattori e dinamiche evolutive del contesto socio-economico VUCA;*
- *Profilo, comportamento e stili di consumo del consumatore postmoderno;*
- *Verso un marketing dal volto umano;*
- **Dott.ssa Noemi Rizzo** – Social Media Specialist
- *I new media: caratteristiche e funzioni.*

FOTO WORKSHOP - MARKETING AGROALIMENTARE E COMPORTAMENTO DI CONSUMO NELL'ERA POST-MODERNA - GIOVEDÌ 04 APRILE 2024 - LIZZANELLO



WORKSHOP MARKETING 4.0, COMUNICAZIONE INTEGRATA E VALORE DEL BRAND: “Nuovi approcci della comunicazione d’impresa”

Data: Giovedì 11 Aprile 2024

Location: Ex Municipio, Piazza Unità Europea – Surbo

Premessa

Il workshop “Nuovi approcci nella Comunicazione e Marketing” si è svolto con l’obiettivo di stimolare nei partecipanti un nuovo approccio alla comunicazione, considerata come uno strumento essenziale nel panorama del marketing moderno. La sessione ha riunito esperti del settore e operatori economici, offrendo spunti innovativi e pratici per affrontare le sfide attuali del mercato.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del workshop è stato quello di fornire ai partecipanti le competenze necessarie per utilizzare la comunicazione come un potente strumento di marketing. Si è voluto promuovere un cambiamento di paradigma, passando da strategie tradizionali a metodi più interattivi e orientati al consumatore, enfatizzando l’importanza di costruire relazioni autentiche e durature con il pubblico.

Contenuti

Il Dott. Giuseppe Spedicato, consulente di management esperto in marketing, ha aperto il workshop affrontando il tema del “permission marketing” rispetto al “interruption marketing”. Il permission marketing si basa sull’idea che le aziende devono ottenere il consenso dei consumatori prima di comunicare con loro, creando un legame di fiducia e rispetto. Questo approccio è particolarmente efficace nell’era digitale, dove i consumatori sono bombardati da messaggi pubblicitari. Spedicato ha anche discusso il “Customer Journey”, sottolineando l’importanza di comprendere il percorso del cliente, dalle prime interazioni fino all’acquisto, per ottimizzare le strategie di marketing.

La Dott.ssa Noemi Rizzo, social media specialist, ha approfondito l’importanza di un “piano di comunicazione integrato”. Ha evidenziato come l’utilizzo strategico dei social media possa contribuire a creare una connessione più profonda con il pubblico, permettendo alle aziende di comunicare in modo efficace e coerente attraverso diversi canali. Questo approccio non solo aumenta la visibilità del brand, ma favorisce anche l’engagement dei consumatori.

Infine, Vincenzo De Paola, art director, ha parlato di “Brand Identity”, “Brand Image”, “Brand Awareness” e “Brand Reputation”. Ha messo in evidenza come una forte identità di marca sia fondamentale per distinguersi in un mercato competitivo. La brand identity aiuta a definire chi è l’azienda, mentre la brand image è la

percezione che i consumatori hanno di essa. La brand awareness garantisce che i consumatori riconoscano il brand, mentre la brand reputation riflette la fiducia e la credibilità che l'azienda ha costruito nel tempo.

Target

Il workshop ha attratto un pubblico variegato, composto da agricoltori, imprenditori del settore agroalimentare, PMI rurali e professionisti del marketing. Interessati a conoscere e condividere esperienze e idee innovative.

Metodologia

L'approccio del workshop è stato interattivo, combinando presentazioni teoriche con discussioni e attività pratiche. I relatori hanno incoraggiato il confronto di idee e esperienze tra i partecipanti, creando un ambiente di apprendimento collaborativo.

Risultati Raggiunti

Il workshop ha avuto un riscontro positivo, con partecipanti che hanno mostrato un forte interesse per i temi trattati. Molti hanno espresso l'intenzione di applicare le conoscenze acquisite nelle loro attività quotidiane, riconoscendo l'importanza di un marketing orientato al consumatore e all'uso efficace dei new media. Inoltre, l'approccio umano al marketing è stato accolto con entusiasmo, evidenziando la necessità di rispondere alle sfide del mercato con strategie più empatiche e autentiche. In conclusione, l'evento ha fornito strumenti utili per affrontare le sfide del marketing contemporaneo e ha rappresentato un'importante occasione di formazione e sviluppo per gli operatori del settore agroalimentare.

PROGRAMMA

Saluti

Amministrazione Comunale

Interventi introduttivi

Dott.ssa Anna Taurino Vicepresidente del Gal Valle della Cupa

Coordinatore

Dott. Alessandro Capodieci – Responsabile Marketing e Comunicazione GAL Vdc

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Giuseppe Spedicato – CMC, Consulente di Management esperto in marketing e comunicazione
- *Permission marketing vs interruption marketing;*
- *Customer Journey;*
- Dott.ssa Noemi Rizzo, Social Media Specialist
- *Il piano di comunicazione integrato;*
- Vincenzo De Paola, Art Director
- *Brand Identity, Brand Image, Brand Awareness e Brand Reputation.*

**FOTO WORKSHOP – Marketing 4.0,
comunicazione integrata e valore del brand
Giovedì 11 Aprile 2024 – Surbo**



WORKSHOP – FARE BUSINESS CON I CONTENUTI: ***“Contenuti efficaci come vantaggio competitivo”***

Data: Giovedì 18 Aprile 2024

Location: Distilleria De Giorgi – San Cesario di Lecce

Premessa

Il workshop “Fare Business con i Contenuti” si è svolto il 18 aprile 2024 presso la Distilleria De Giorgi, con l’obiettivo di esplorare come il Content Marketing possa essere utilizzato per migliorare l’engagement e orientare i consumatori nel processo di acquisto. L’evento ha riunito esperti del settore e operatori economici per discutere strategie efficaci nel contesto attuale del marketing.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del workshop è stato quello di avvicinare i partecipanti al concetto di Content Marketing, evidenziando come contenuti di qualità possano fungere da vantaggio competitivo. Si è inteso stimolare la riflessione sull’importanza di costruire relazioni autentiche con i consumatori attraverso contenuti coinvolgenti e significativi.

Contenuti

Il Dott. Giuseppe Spedicato, consulente di management esperto in marketing e comunicazione, ha aperto il workshop con un intervento sulla transizione “Dalla transazione alla relazione”. Ha sottolineato come il marketing moderno richieda un approccio centrato sul cliente, in cui le relazioni siano fondamentali per il successo. Ha inoltre affermato che “Content is king”, enfatizzando l’importanza di creare contenuti pertinenti e di valore per attrarre e mantenere l’attenzione dei consumatori.

La Dott.ssa Noemi Rizzo, social media specialist, ha approfondito il tema dello “storytelling”, un aspetto cruciale per le aziende agricole. Ha spiegato come raccontare storie autentiche possa aiutare a costruire un legame emotivo con il pubblico, permettendo ai consumatori di identificarsi con il brand. Lo storytelling non è solo una tecnica di marketing, ma un modo per trasmettere valori e tradizioni, rendendo l’offerta più personale e memorabile.

Infine, Silvio Bursomanno, fotografo pubblicitario, ha trattato “Il potere delle immagini”. Ha messo in evidenza come le immagini possano catturare l’attenzione e comunicare messaggi complessi in modo immediato. L’uso di fotografie di alta qualità è fondamentale per rappresentare il prodotto e il brand in modo attraente, influenzando le decisioni d’acquisto dei consumatori.

Target

L'evento ha attratto un pubblico composto principalmente da operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali.

Metodologia

Il workshop ha adottato un approccio interattivo, combinando presentazioni teoriche con discussioni e attività pratiche. I relatori hanno incoraggiato il confronto di idee e l'applicazione pratica dei concetti presentati.

Risultati Raggiunti

Il workshop ha avuto un riscontro molto positivo, con partecipanti che hanno dimostrato un forte interesse per i temi trattati. Molti hanno espresso l'intenzione di implementare le strategie di Content Marketing e storytelling nelle loro attività quotidiane, riconoscendo l'importanza delle relazioni, dei contenuti di qualità e del potere delle immagini per differenziarsi nel mercato. In conclusione, l'evento ha fornito strumenti pratici e strategie per affrontare le sfide del marketing contemporaneo, rappresentando un'importante occasione di crescita e sviluppo per gli operatori del settore agroalimentare.

PROGRAMMA

Saluti

Amministrazione Comunale

Interventi introduttivi

Dott. Alessandro Capodieci Resp. Marketing e Comunicazione del Gal Valle della Cupa

Dott. Alessandro Ponzetta Coordinatore Scientifico progetto Infocupa

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Giuseppe Spedicato – CMC, Consulente di Management esperto in marketing e comunicazione
- *Dalla transazione alla relazione;*
- *Content is king;*
- Dott.ssa Noemi Rizzo, Social Media Specialist
- *Storytelling questo sconosciuto;*
- Silvio Bursomanno, Fotografo pubblicitario
- *Il potere delle immagini.*

FOTO WORKSHOP – Fare business con i contenuti

Giovedì 18 Aprile 2024 – San Cesario di Lecce



WORKSHOP

IL NEUROMARKETING: APPROCCI E STRUMENTI DI MARKETING OLTRE LA PURA RAZIONALITÀ NEI COMPORTAMENTI DI ACQUISTO:

“Dignità e valore delle emozioni nei processi decisionali di acquisto”

Data: Lunedì 22 Aprile 2024

Location: Casina Spezzaferri – Arnesano

Premessa

Il workshop “Neuromarketing e Comunicazione: Un Approccio Human Centric” si è tenuto con l’obiettivo di esplorare come le neuroscienze possano influenzare le strategie di marketing e comunicazione. L’evento ha riunito professionisti del settore e operatori economici per approfondire le nuove frontiere del marketing e l’importanza di un orientamento gestionale centrato sull’essere umano.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del workshop è stato quello di facilitare la maturazione di un orientamento gestionale “Human Centric”, evidenziando il contributo delle neuroscienze al marketing. Attraverso questo approccio, i partecipanti hanno potuto comprendere come le emozioni e i comportamenti dei consumatori influenzino le loro decisioni d’acquisto, e come queste informazioni possano essere utilizzate per creare strategie più efficaci e personalizzate.

Contenuti

Il Dott. Giuseppe Spedicato, consulente di management esperto in marketing e comunicazione, ha aperto il workshop affrontando “La nuova frontiera del neuromarketing”. Ha spiegato come il neuromarketing utilizzi le neuroscienze per analizzare le reazioni emotive e cognitive dei consumatori, fornendo insight preziosi per migliorare le strategie di marketing. In particolare, ha trattato i concetti di “neurobranding” e “neuroselling”, sottolineando come questi elementi possano aiutare le aziende a costruire un’identità di marca forte e a migliorare le vendite attraverso la comprensione delle preferenze e delle motivazioni dei consumatori. La Dott.ssa Noemi Rizzo, social media specialist, ha approfondito l’importanza di “organizzare i contenuti web in modo efficace”. Ha illustrato come una struttura chiara e contenuti ben organizzati possano migliorare l’esperienza dell’utente e influenzare positivamente le decisioni d’acquisto. L’efficacia dei contenuti online è cruciale nel contesto del neuromarketing, poiché la presentazione visiva e la facilità di navigazione possono attivare risposte emotive e cognitive nel consumatore.

Target

L'evento ha attratto un pubblico composto principalmente da operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali, tutti interessati a esplorare l'intersezione tra neuroscienze e marketing.

Metodologia

L'approccio del workshop è stato interattivo, combinando presentazioni teoriche con discussioni e attività pratiche. I relatori hanno stimolato il dibattito e il confronto di idee tra i partecipanti, creando un ambiente di apprendimento collaborativo.

Risultati Raggiunti

Il workshop ha avuto un riscontro molto positivo, con partecipanti che hanno mostrato un forte interesse per i temi trattati. I partecipanti hanno riconosciuto l'importanza del neuromarketing, del neurobranding e del neuroselling nel migliorare l'efficacia della comunicazione aziendale. Inoltre, l'organizzazione efficace dei contenuti web è stata vista come un fattore chiave per attrarre e mantenere l'attenzione dei consumatori. In conclusione, l'evento ha fornito strumenti pratici e strategie innovative per affrontare le sfide del marketing contemporaneo, rappresentando un'importante occasione di crescita e sviluppo per gli operatori del settore.

PROGRAMMA

Saluti

Amministrazione Comunale

Interventi introduttivi

Dott. Alessandro Capodieci Responsabile Marketing e Comunicazione del Gal Valle della Cupa

Dott. Alessandro Ponzetta Coordinatore Scientifico progetto Infocupa

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Giuseppe Spedicato - CMC, Consulente di Management esperto in marketing e comunicazione
- *La nuova frontiera del neuromarketing;*
- *Neurobranding e neuroselling;*
- Dott.ssa Noemi Rizzo, Social Media Specialist
- *Organizzare i contenuti web in modo efficace.*

FOTO WORKSHOP - Il neuromarketing: approcci e strumenti di marketing oltre la pura razionalità nei comportamenti di acquisto
- Lunedì 22 Aprile 2024 - Casina Spezzaferri - Arnesano



WORKSHOP – LA COOPERAZIONE DI FILIERA: UN’OPPORTUNITÀ PER LE IMPRESE AGRICOLE

Focus sulla Filiera Olivicola

Data: Venerdì 8 Novembre 2024

Location: Società Agricola Taurino – Squinzano

Premessa

Il workshop “La Cooperazione di Filiera: Un’Opportunità per le Imprese Agricole” si è tenuto l’8 novembre 2024 presso la Società Agricola Taurino, con un focus specifico sulla filiera olivicola. L’evento ha riunito esperti del settore, agronomi e rappresentanti istituzionali per discutere le potenzialità della cooperazione tra produttori e le strategie per migliorare l’integrazione tra le diverse realtà aziendali.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del workshop è stato quello di esplorare come la cooperazione possa migliorare la competitività, la sostenibilità e la qualità dei prodotti nella filiera olivicola. Si è voluto evidenziare l’importanza di lavorare in rete per offrire opportunità di crescita alle imprese agricole. Un ulteriore obiettivo è stato l’approfondimento del “turismo dell’olio”, una nuova dimensione di valorizzazione che permette di apprezzare l’olio d’oliva non solo come prodotto, ma anche come esperienza culturale.

Contenuti

Durante il workshop, il Dott. Francesco Sarcinella ha trattato il tema della cooperazione e integrazione tra produttori nella filiera, evidenziando come queste pratiche possano portare a un aumento della competitività e a una migliore gestione delle risorse. L’integrazione orizzontale e verticale è stata esaltata come un fattore critico di successo, in quanto consente alle aziende di condividere risorse, esperienze e know-how, aumentando così la loro resilienza di fronte alle sfide del mercato.

Il Dott. Cosimo Lomartire ha approfondito il concetto di “multifunzionalità” delle aziende agricole, sottolineando come la diversificazione colturale e l’ampliamento delle attività possano contribuire a creare nuove fonti di reddito e opportunità di sviluppo. Questa multifunzionalità è fondamentale per le aziende agricole, poiché consente di rispondere meglio alle esigenze del mercato e di adattarsi ai cambiamenti normativi e climatici.

Il Dott. Antonio Cerfeda ha parlato del “turismo dell’olio” come un modo innovativo per promuovere l’olio d’oliva, trasformandolo in un’esperienza di rete che coinvolge i produttori e i visitatori. Le testimonianze di esperienze di multifunzionalità sono state condivise dalla Dott.ssa Grazia Barba dell’Azienda agricola Donna Oleria e dal Dott. Donato Taurino che oltre a narrare l’esperienza sul campo della sua azienda ha illustrato il ruolo del Movimento Turismo dell’Olio nella promozione della cooperazione tra le imprese. Infine Dott. Fabio Bufano della BCC Terra d’Otranto ha sottolineato il ruolo cruciale del sistema creditizio come fulcro della rete territoriale, fornendo supporto finanziario e consulenziale essenziale per le aziende agricole.

Target

L'evento ha attratto un pubblico composto principalmente da operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali, tutti interessati a esplorare le pratiche collaborative e le opportunità offerte dalla filiera olivicola e dell'oleoturismo.

Metodologia

L'approccio del workshop è stato interattivo, con presentazioni, discussioni e sessioni di domande e risposte, favorendo un ambiente collaborativo in cui i partecipanti hanno potuto condividere idee e best practices.

Risultati Raggiunti

Il workshop ha ottenuto un ottimo riscontro, con partecipanti motivati e interessati a implementare le strategie discusse. Molti hanno riconosciuto la necessità di adottare un approccio cooperativo per affrontare le sfide del mercato, migliorare la sostenibilità e aumentare la qualità dei prodotti. In conclusione, l'evento ha fornito strumenti concreti per sviluppare pratiche collaborative nella filiera olivicola, contribuendo alla valorizzazione del patrimonio olivicolo italiano e alla crescita delle imprese agricole.

PROGRAMMA

Saluti Istituzionali

Amministrazione Comunale

Dott. Salvatore Sanghez Presidente Gal Valle della Cupa

Introduzione

Dott. Alessandro Capodieci Resp. Comunicazione e marketing Gal Valle della Cupa

Moderatore

Dott. Alessandro Ponzetta – Coordinatore scientifico progetto Infocupa

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott. Francesco Sarcinella – Agronomo
Cooperazione e integrazione tra produttori nella filiera
- Dott. Cosimo Lomartire – Agronomo – *Multifunzionalità e modelli organizzativi di cooperazione e aggregazione*
- Dott. Antonio Cerfedda – Biologo – *Il turismo dell'olio, un nuovo modo di conoscere l'olio per fare rete*
- Dott. Donato Taurino – Società agricola Taurino e Presidente Movimento Turismo dell'olio Italia – *Il Movimento turismo dell'olio ed Esperienze di Multifunzionalità*
- Dott.ssa Grazia Barba – Società Agricola Donna Oleria S.R.L. – *Esperienze di Multifunzionalità e integrazione tra produttori nella filiera*
- Dott. Fabio Bufano – BCC Terra d'Otranto – *La Banca di Credito Cooperativo, una rete per il territorio*



WORKSHOP – LA COOPERAZIONE DI FILIERA: UN’OPPORTUNITÀ PER LE IMPRESE AGRICOLE

Focus sulla Filiera Vitivinicola

Data: Mercoledì 13 Novembre 2024

Location: Palazzo Baronale – Monteroni di Lecce

Premessa

Il workshop “La Cooperazione di Filiera: Un’Opportunità per le Imprese Agricole”, dedicato alla filiera vitivinicola, si è svolto il 13 novembre 2024 presso il Palazzo Baronale di Monteroni di Lecce. L’evento ha riunito esperti, produttori e rappresentanti istituzionali per discutere le potenzialità della cooperazione tra produttori e l’importanza dell’integrazione per affrontare le sfide del mercato globale.

Finalità e Obiettivi

L’obiettivo principale del workshop è stato analizzare come la cooperazione tra produttori possa costituire una leva strategica per migliorare la competitività, la sostenibilità e la qualità dei prodotti nella filiera vitivinicola. È stata sottolineata l’importanza dell’integrazione tra le diverse realtà aziendali, dalla produzione alla distribuzione, per favorire un modello di filiera più solido e innovativo. Un ulteriore obiettivo cruciale è stato quello di esplorare il “turismo del vino” come strumento di valorizzazione del settore, creando esperienze che uniscono cultura e enogastronomia.

Contenuti

Durante il workshop, La Dott.ssa Marianna Cardone, in qualità di Presidente del Distretto Agroalimentare di Qualità Vini di Puglia, ha enfatizzato come la cooperazione tra produttori non sia solo una strategia di business, ma una necessità per affrontare le sfide del mercato globale. Ha illustrato esempi pratici di successi ottenuti grazie a sinergie tra aziende, come la condivisione di tecnologie e conoscenze, che hanno portato a una maggiore innovazione e qualità dei vini pugliesi. La Dott.ssa Grazia Barba ha approfondito il concetto di “multifunzionalità” delle aziende agricole, sottolineando come la diversificazione delle attività possa aiutare a generare nuove fonti di reddito e a valorizzare la tradizione locale.

La Dott.ssa Renata Garofano ha spiegato come l’Associazione Donne del Vino Puglia stia promuovendo un nuovo paradigma nel settore vinicolo, incentrato sull’inclusione e la valorizzazione delle donne. Garofano ha discusso l’importanza di creare reti di supporto tra le produttrici, affinché possano collaborare e condividere esperienze, contribuendo così a un ambiente più equo e diversificato nel mondo

del vino. Il Dott. Massimiliano Apollonio, intervenuto in video conferenza, ha parlato dell'importanza del turismo del vino come un'opportunità per raccontare la storia e la cultura del vino pugliese. Inoltre, il Dott. Massimiliano Apollonio ha parlato del "turismo del vino" come un modo innovativo per fare rete, enfatizzando l'importanza di unire esperienze culturali e commerciali. La Dott.ssa Arianna Greco ha messo in luce come la sinergia tra cultura, tradizione e cooperazione di filiera sia fondamentale per creare un sistema vitivinicolo resiliente. Infine Il Dott. Marco Albanese ha sottolineato l'importanza della formazione nell'enoturismo per migliorare l'accoglienza, mentre Dott. Fabio Bufano della BCC Terra d'Otranto ha sottolineato il ruolo cruciale del sistema creditizio come fulcro della rete territoriale, fornendo supporto finanziario e consulenziale essenziale per le aziende agricole.

Target

L'evento ha attratto un pubblico composto principalmente da operatori agricoli, produttori locali, trasformatori e gestori del territorio e PMI rurali, tutti interessati a esplorare le pratiche collaborative e le opportunità offerte dalla filiera vitivinicola e dell'enoturismo.

Metodologia

Il workshop ha adottato un approccio interattivo, combinando presentazioni teoriche con discussioni aperte e sessioni di domande e risposte. Questo formato ha favorito il confronto di idee e l'approfondimento dei temi trattati.

Risultati Raggiunti

Il workshop ha registrato un ottimo riscontro, con partecipanti motivati e interessati a implementare le strategie discusse. Molti hanno riconosciuto l'importanza dell'associazionismo e della cultura come fattori chiave per la cooperazione di filiera e l'integrazione orizzontale e verticale. Inoltre, sono emerse nuove idee per il turismo del vino, suggerendo che un approccio collaborativo possa non solo migliorare la qualità dei vini, ma anche contribuire a un sistema vitivinicolo più dinamico e ricco di opportunità. In conclusione, l'evento ha fornito spunti pratici e strategie per sostenere la crescita e la promozione del comparto vitivinicolo, valorizzando la tradizione e l'innovazione.

PROGRAMMA

Saluti

Dott.ssa Mariolina Pizzuto – *Sindaca di Monteroni*

Dott. Salvatore Sanghez – *Presidente Gal Valle della Cupa*

Dott. Andrea Martena – *Responsabile organizzativo Pro Loco di Monteroni*

Moderatore

Dott. Alessandro Ponzetta – *Coordinatore scientifico progetto Infocupa*

Interventi ed Argomenti Trattati

- Dott.ssa Marianna Cardone – Presidente DAQ – Distretto agroalimentare di qualità vini di Puglia – *Cooperazione e integrazione tra produttori nella filiera*
- Dott.ssa Grazia Barba – Società Agricola Donna Oleria S.R.L. – *Multifunzionalità e modelli organizzativi di cooperazione e aggregazione*
- Dott.ssa Renata Garofano – Delegata regionale Puglia Associazione del Vino – *Un nuovo modo di conoscere il vino per fare rete: l'Associazione Donne del Vino Puglia*
- Dott. Massimiliano Apollonio – Già Presidente Associazione Movimento Turismo del vino Puglia – *Il turismo del Vino, un nuovo modo di conoscere il vino per fare rete: Il Movimento turismo del vino*
- Dott.ssa Arianna Greco – Artista Internazionale – *Vino e arte: connessioni di gusto e creatività in filiera*
- Dott. Marco Albanese – Delegato AIS Lecce – *L'importanza della formazione nell'enoturismo*
- Dott. Fabio Bufano – BCC Terra d'Otranto – *La Banca di Credito Cooperativo, una rete per il territorio*





