

SVILUPPO TURISTICO

FORUM NEL SALENTO

AL CASTELLO RISOLO All'appuntamento moderato da Duilio Giammaria (Rai) intervenuti anche Ennio Capasa e i sindaci Perrone e Lia

«Puglia, sfrutta i tuoi tesori»

La ricetta: rispetto della tradizione ma anche infrastrutture e modernità

dal nostro inviato
GIOVANNI DELLE DONNE

● **SPECCHIA (LECCE).** Il «tesoretto» c'è, eccome. Un «tesoretto» fatto di torri, palazzi, castelli, masserie, muretti a secco, ulivi secolari; un patrimonio artistico e culturale che pochi territori possono mettere in campo a sostegno di un turismo di qualità. Una ricchezza che Puglia e Salento devono sfruttare adeguatamente facendo, però, attenzione a non sbagliare strategia. Le parole d'ordine su cui puntare sono: rispetto della propria autenticità, consapevolezza della propria identità, infrastrutture, destagionalizzazione e, forse, anche grandi opere.

Un messaggio chiaro quello lanciato l'altra sera a Specchia, a quattro passi dal Capo di Leuca, nel corso del convegno «Il tesoretto del Salento, incontro sullo sviluppo turistico» realizzato nell'ambito del Piano di sviluppo locale «Parco rurale della Terra dei due mari» del Gal Capo Santa Maria di Leuca ed al quale ha preso parte tra gli altri il direttore della «Gazzetta», Carlo Bollino.

Galeotto è stato proprio il titolo di un articolo apparso nei giorni scorsi sulla prima pagina della «Gazzetta» e firmato da Duilio Giammaria, inviato speciale della Rai, pugliese di origine e tradizionale ospite di Leuca durante le vacanze estive. «Puglia, sfrutta il tesoretto del turismo», scriveva Giammaria che nello splendido scenario del castello Risolo ha poi coordinato il dibattito animato da appassionati intervenuti. Una serata (ripresa dalle telecamere di «TeleRama») introdotta da una serie di immagini che alternavano provocatoriamente bellezze salentine (castelli, campagne e antiche dimore) a orribili brutture (discariche abusive, cartelloni pubblicitari, capannoni in-

dustriali dismessi). Una provocazione immediatamente raccolta dal sindaco di Specchia, onorevole Antonio Lia, che ha presentato il «miracolo Specchia», paese risanato con la creazione, tra l'altro, di un «albergo diffuso» fatto di casette d'epoca ristrutturate e messe a disposizione dei turisti. Un progetto integrato di sviluppo sostenibile che ha ottenuto importanti riconoscimenti internazionali e che porta 30.000 turisti l'anno in una località che un tempo viveva solo di agricoltura e che non ha né mare né montagna. «Se ce l'ha fatta Specchia, possono farcela tutti» ha sintetizzato il suo vigoroso sindaco.

A scuotere le acque del confronto ci ha pensato Ennio Capasa, stilista salentino di fama mondiale: secondo Capasa al salento servono opere importanti che competano con le grandi attrazioni del turismo internazionale, ma che la politica poi non consente di realizzare. Lo stilista ha così chiamato a raccolta i sindaci, invitandoli ad un ruolo attivo e propositivo. Un appello raccolto, oltre che da Lia, dai primi cittadini di Lecce, Paolo Perrone, e Casarano, Remigio Venuti.

Sul tema della sostenibilità di uno sviluppo turistico in armonia con il territorio hanno insistito gli interventi del notaio bolognese Giorgio Forni, da decenni amico del Salento, di Mario Pezzini e del sindaco Paolo Perrone. Costante la richiesta di una vigile presenza dei media su queste tematiche. Una attenzione promessa dal direttore Carlo Bollino: «La Gazzetta del Mezzogiorno» ha sottolineato - ha seguito e seguirà con crescente attenzione quanto accade sul territorio, avendo come obiettivo quello di stimolare una doppia consapevolezza nei cittadini e nelle istituzioni: la consapevolezza del tesoro turistico che ci circonda, ma anche la consapevolezza di esserne i suoi custodi».



A CONFRONTO. Da destra Carlo Bollino (direttore della «Gazzetta»), Silvia Familiaro (Telerama), Duilio Giammaria (Rai), il notaio Giorgio Forni, lo stilista Ennio Capasa e il sindaco di Specchia, Antonio Lia

LA LETTERA | Al forum di Specchia un messaggio del primo ministro francese, turista nel Salento

Fillon: siete il cuore antico d'Europa

Il primo ministro francese François Fillon, nei giorni scorsi in vacanza nel Salento, ha inviato un messaggio letto nel corso del forum di Specchia. Ecco il testo.

di **FRANCOIS FILLON**
Cari amici, per qualche giorno le Puglie hanno prestato il loro magnifico ambiente ai piaceri della mia famiglia. Nei nostri ricordi resta il territorio di Lucugnano, che resterà un luogo di serenità e di gioia. Molto sinceramente voglio ringraziare gli abitanti per la nobiltà della loro accoglienza: hanno donato alle ore passate tra di loro un raro sapore. Non insegnerò ad alcuno come le Puglie sono belle, come sono ricche di memorie e di emozioni; spirito e grazia a Lecce, storia a Bari, cultura latina, influenza greca e normanna: ho incontrato uno dei cuori più antichi d'Europa. Sapete che la Francia lavora insieme agli altri Paesi

rivieraschi a un grande spazio del Mediterraneo, e alla testa della Unione europea difende queste referenze umane, morali e sociali, le quali devono tanto al genio italiano. Ho visto come nelle vostre città, nei vostri paesi si praticasse il rispetto dell'altro, la solidarietà e la disponibilità. Ho visto come i bambini attirano le nostre speranze, le nostre attenzioni; ho visto che nelle vostre campagne le parole come coraggio e pazienza conservavano il loro senso più completo. Ai nostri occhi, i vostri ulivi che sembrano eterni danno alla vostra terra solennità e nobiltà. Di fianco a questi simboli di pace, offrite al sole come simbolo di gioia e di serenità gli allineamenti delle vostre vigne. Conservo lo spirito e l'immagine della vostra terra che ha tanta serenità. Saluto la Repubblica italiana e dono a Lucugnano un saluto a ricordo della sua ospitalità e accoglienza».



LA REPLICA | L'assessore regionale alla Salute

«Medici nelle carceri nessuna emergenza»

Tedesco: passeranno alle Asl dall'1 ottobre

● **BARI.** «Non esiste una data limite dell'1 settembre per il passaggio di competenze nella sanità carceraria». A dirlo è l'assessore regionale alla Salute, Alberto Tedesco, replicando all'allarme lanciato dal sindacato Sappe: «Non c'è alcuna emergenza - spiega Tedesco - anzi la Puglia è una delle pochissime regioni italiane ad aver esaurito tutti gli adempimenti. Sino al 30 settembre il personale resterà in carico al Ministero della Giustizia, mentre dall'1 ottobre passerà alle Asl».

Per regolare il passaggio del personale, la Regione - spiega Tedesco - ha avviato sin da giugno, un tavolo di concertazione: «L'assessorato alla Salute ha diramato direttive alle Asl affinché in ciascuna Azienda venissero costituite cabine di comando miste costituite da rappresentanti degli istituti penitenziari presenti sul territorio e dai dirigenti delle Asl. Sono state avviate le opportune verifiche sulla efficienza delle attrezzature, mentre sono in corso le verifiche sui locali e sugli aspetti giuridico-contrattuali dei rapporti di lavoro in essere del personale transitante».

Tedesco riconosce che esiste qualche problema da risolvere. «I problemi sono complessi e attengono alla disciplina dei rapporti di lavoro: solo 43 dei 300 operatori sono dipendenti, tutti gli altri hanno un contratto di consulenza che è stato prorogato al 30 giugno 2009. Dobbiamo vedere come poter trasformare questi contratti, come inserire queste professionalità all'interno del servizio sanitario nazionale: sarà la giunta regionale a occuparsi del problema, e comunque su questo tema partecipiamo anche a un tavolo nazionale». Tedesco garantisce «attenzione massima sull'argomento», ma - dice - «eviterei l'allarmismo per una operazione che la natura degli assistiti (reclusi) rende certamente complessa».

LA NOVITÀ | L'iniziativa del professor Di Giandomenico è tra le prime del genere in Italia

A Bari cuochi con la laurea

L'Università pugliese inaugura un corso in beni enogastronomici

VITTORIO STAGNANI

● Magari non s'apprenderà a cucinare le uova al tegamino (la qual cosa non è poi così facile), ma il corso di laurea in Beni enogastronomici delle facoltà di Agraria e di Lettere e Filosofia, che parte da quest'anno ad iniziativa dell'Università di Bari, è un'occasione in più per tanti giovani che ambiscono ad un buon lavoro con sacrosante affermazioni. In pratica è una laurea per diventare cuochi con conoscenze pratiche e scientifiche in un settore che richiede sempre più specializzazione, fantasia e cultura per un miglior inserimento nelle correnti di turismo internazionale. Monumenti e paesaggi non hanno senso se non... conditi da pasti e vini decenti.

Il corso, della durata di tre anni, ideato dal professor Mauro Di Giandomenico, direttore del seminario di storia della scienza e del laboratorio di epistemologia informatica è impostato infatti in maniera tale da fornire conoscenze scientifiche e umanistiche per una formazione professionale e manageriale nella ristorazione di qualità e collettiva, della grande distribuzione e dei prodotti tipici e tradizionali. Gli studenti si occuperanno anche di agriturismo, di turismo culturale, di ar-

chitettura rurale, della viabilità storica per salvaguardare e valorizzare le risorse naturali, tradizioni e culture con particolare riferimento alla Puglia e alla Basilicata. Insomma cuochi con un'approfondita conoscenza di letteratura, chimica, matematica, delle lingue straniere, di storia delle tradizioni enogastronomiche. Persino la psicologia del gusto sarà materia di studio nei tre anni di corso (Info: 080-5714492, digiandom@lei.uniba.it). Digiandomenico preannuncia tra l'altro lo studio dei maestri dell'enogastronomia pugliese, primo tra tutti quel Luigi Sada che ha lasciato un patrimonio di libri sulla tradizione gastronomica pugliese.

Lo studente, ricorda il professor Digiandomenico, potrà approfondire le conoscenze nel campo della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, collaborare alle attività connesse alla valorizzazione delle tipicità enogastronomiche locali in collaborazione con enti pubblici e privati.

In tutto diciannove esami più tirocinio, stage ed elaborato finale. Non solo per essere cuochi con tanto di laurea, ma soprattutto per fruire di sana e tradizionale enogastronomia. Che è, per intenderci, quella della focaccia e non quella dei fast food.

L'APPUNTAMENTO | Da sabato a Nova Yardinia il primo corso intensivo organizzato dall'Università di Bari

Castellaneta, scuola estiva di marketing

● Da sabato al 5 settembre il grand hotel Kalidria & Thalasso Spa, all'interno del villaggio Nova Yardinia a Castellaneta Marina (Taranto), ospiterà la prima summer school di marketing avanzato. L'appuntamento è organizzato dal corso di laurea in marketing della facoltà di Economia di Bari e dall'associazione «Best in Class» che raggruppa i laureati della stessa facoltà.

A corso intensivo, che mira ad ampliare la cultura e le conoscenze interdisciplinari della vasta area del marketing, parteciperanno come docenti professori e manager di livello internazionale. Tra gli italiani i maggiori esponenti della disciplina quali Gaetano Golinelli dell'Università La Sapienza di Roma, Roberto Ravazzoni

dell'Università di Modena e Reggio Emilia, Michele Costabile dell'Università della Calabria e Francesco Perrini dell'Università Bocconi di Milano. Tra gli stranieri Luiz Moutinho dell'University of Glasgow, tra i maggiori esperti di comportamento del consumatore, Cleopatra Veloutsou dell'University of Glasgow, tra i migliori 5 esperti di brand management in Europa, Frank Piller del Massachusetts Institute of Technology di Boston, tra i «padri» della *mass customisation*.

Le lezioni teoriche saranno affiancate da manager delle più grandi multinazionali, tra cui Mariano Decillis di Procter & Gamble Italia, Lucia Filanti di Oracle Usa, Pietro Labriola di Telecom Italia, Vito La Monica di Bulgari Watches, Gu-

stavo Stante di Nestlé Italia, Fabrizio Curci di Fiat, Thomas Friscia di Q8, Vincenzo Arnone di Hp.

Il corso mira a fornire alte conoscenze specialistiche e metodologiche, favorire la capacità di pensare in modo strategico, problem solving e di partecipazione attiva, quindi di leadership. Il corso, organizzato da Luca Petruzzellis dell'Università di Bari e da Piergiorgio Mangialardi direttore di Turismo Re, è rivolto a 30 persone, tra studenti (laureati o laureandi) e manager di aziende locali. La summer school è composta da tre moduli, ognuno suddiviso in due parti (parte teorica durante il mattino, pratica nel pomeriggio): brand management, marketing strategy e future trends in marketing.

Piedigrotta
la festa di Napoli 2008

www.festadipiedigrotta.it
4-14 settembre

Organizzazione
campania
UNA TERRA ALLA LUCE DEL SOLE.