



**REGIONE PUGLIA**  
ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE E  
LAVORO, POLITICHE PER IL LAVORO,  
DIRITTO ALLO STUDIO, SCUOLA,  
UNIVERSITÀ, FORMAZIONE  
PROFESSIONALE

**Sinext**  
Creative Experience Connection

**itst**  
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLIARIATO  
della Puglia

**Gi Group**  
YOUR JOB, OUR WORK

**Lecce · 28 Ottobre 2024**  
Convitto Palmieri · ore 16.00

**DALLA FORMAZIONE  
ALLA CULTURA SOCIALE  
DELL'OSPITALITÀ:  
NUOVE STRATEGIE  
E MODELLI PER  
ACCOMPAGNARE  
LE SFIDE DELLA  
HOSPITALITY INDUSTRY**

*SPECIAL NETWORKING PRE-EVENT*

**HACKFEST**

**#HOSPITALITYTOURIST PUGLIA**

*In programma a Lecce il 29 Ottobre al Castello di Carlo V*

**DNA** **EVO** **LUT** **ION** **2025**

**foodexp**  
**FOOD LIFE EXPERIENCE**

## PROGRAMMA

**16.00** - Registrazione

**16.15** - Apertura dei lavori

Presenta Giovanni Pizzolante CEO Foodexp

**16.30** - Ridurre le distanze tra Scuola e Lavoro:  
l'apprendistato duale per una formazione ad alta  
professionalità

*Relatori:*

**Sebastiano Leo**, Assessore Formazione e Lavoro Regione Puglia

**Silvia Pellegrini**, Direttore Dipartimento del Lavoro Istruzione e  
Formazione Regione Puglia

**Calzetta Monica**, Dirigente Sezione Formazione Professionale Regione Puglia

**Alberto Adesso**, Division Manager Horeca GiGroup

**Gianluca Metrangolo**, Epoca Collection

**Daniele Totisco**, CEO GDS Hotel

**Domenica De Donno**, Owner Palace & Palace Hotel

*Modera:* Marco Cataldo

**17.15** - 4+2 Innovazione e futuro nella formazione verso  
l'eccellenza formativa professionale

*Relatori:*

**Sebastiano Leo**, Assessore Formazione e Lavoro Regione Puglia

**Fabio Pollice**, Rettore Università del Salento

**Antonaci Giuseppina**, Its Turismo

**Giuseppe Negro**, ITS Moda

**Maria Luisa De Benedetto**, Dirigente IISS Columella Lecce

**Paola Apollonio**, Dirigente IISS A Vespucci, Gallipoli

**Enrico Calcagnile**, Area Manager Puglia e Basilicata GiGroup

*Modera:* Marco Cataldo

**18.00** - La mappatura dei bisogni:  
l'esperienza dell'Hackfest nell'#hospitalitytourist

*Relatori:*

**Sebastiano Leo**, Assessore Formazione e Lavoro Regione Puglia

**Alessandro Delli Noci**, Assessore Sviluppo Economico Regione Puglia

**Anna Cammalleri**, Consigliere del Presidente per le Politiche Integrate,  
Formazione, Occupazione e Cittadinanza Attiva del Sistema Puglia

**Giovanni Pizzolante**, Ceo Sinext Hackfet Hospitality Tourist 2024

*Modera:* Nick De Fino

**18.45** - HACKFEST Welcome 100 Teste Members

A seguire, aperitivo di networking

## UNITI PER L'ECCELLENZA TURISTICO-ALBERGHIERA: IL NETWORK CHE TRASFORMA UN SETTORE DINAMICO E IN CONTINUA EVOLUZIONE.

FoodExp Food Life Experience, Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, rappresenta una realtà di eccellenza nel campo della Formazione di settore, contando a suo, tra l'altro, 8 Edizioni di eventi (ultimo tenutosi presso il Chiostro dei Domenicani di Lecce, dal 15 al 16 Aprile 2024). In questi otto anni la manifestazione si è affermata come uno tra gli eventi food&travel e sulla formazione imprenditoriale più interessanti del Sud Italia e in Europa, capace di attirare l'attenzione degli addetti ai lavori, a livello nazionale e internazionale.

La ragione del successo di FoodExp, ideata e organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante, la sua capacità di offrire, ad ogni edizione, nuovi stimoli e occasioni di confronto formativi su temi sempre attuali, coinvolgendo i grandi nomi della ristorazione, dell'accoglienza, della cucina fine dining e della sala d'autore, Pugliese e quella internazionale. Il Forum internazionale dalla prima edizione offre un'opportunità preziosa per condividere conoscenze, esperienze e best practice in ambito enogastronomico.

L'IDEA:  
CULTURA E FORMAZIONE  
NELL'OSPITALITÀ TURISTICA  
PUGLIESE

La Puglia rappresenta, nel panorama nazionale e internazionale, il luogo in cui la tradizionale vocazione all'accoglienza incontra la bellezza dei luoghi ed un sempre più spiccato spirito imprenditoriale volto ad offrire servizi e strutture sempre più dedicati a rendere il *"tempo turistico"* come occasione esperienziale in cui l'ospite incontra e incrocia la storia, l'ambiente, il cibo, lo stile di vita dei nostri territori.

In tale contesto si propone di offrire, all'interno dell'evento FoodExp, un progetto-percorso con il quale si intende approfondire la più ampia portata culturale che ha l'ospitalità turistica, e definire percorsi formativi, anche informali non solo destinati ai tradizionali addetti ai lavori, ma soprattutto rivolti ad una platea più ampia di fruitori, anche giovanissimi, ritenendo che la qualità dell'accoglienza passa attraverso una cultura diffusa e una sensibilità culturale di tutti e di ciascuno, fondata sulla conoscenza e sulla formazione del cittadino.



## OBIETTIVO DELL'INTERVENTO

Un momento di riflessione per ragionare di soluzioni e sinergie per il futuro del mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il quadro sociale e il mancato incrocio tra domanda e offerta di lavoro ci impongono una revisione di diversi sistemi sia dell'istruzione che della formazione professionale altamente specializzata. Ad imporla sono soprattutto le nuove esigenze legate alla *blue economy* da cui, nella nostra regione, il turismo non può prescindere, una richiesta sempre maggiore a livello mondiale che vede la Puglia ormai da anni un importante polo attrattivo del turismo. La necessità è quella di formare figure in grado di coprire le esigenze del mondo del lavoro in particolare in un territorio che trova nel turismo una fetta rilevante dell'economia locale.

Proprio in questo momento diventa sempre più importante parlare di alleanze territoriali tra istruzione e impresa. La formazione dovrebbe essere sempre più vicina alle aziende e la scuola sempre più professionalizzante con l'inserimento o il consolidamento di materie scientifiche e con lo studio obbligatorio di più lingue straniere (fondamentali soprattutto in un territorio a vocazione turistica come il nostro). Un progetto che vuole portare a sistema coinvolgendo le aziende private e gli Istituti Professionali Alberghieri e Istituti Tecnici sul Turismo, scommettendo sulle competenze dei manager e sul potenziale dei giovani studenti, dando loro tutte le competenze cognitive, comportamentali, professionali e comunicative. Ma diventa sempre più importante il continuo dialogo tra la scuola, le istituzioni territoriali e le imprese del settore, in continuo sviluppo. Dal punto di vista del turismo, in questo momento, la Puglia si può collocare in una fascia medio/alta e quindi anche la scuola e la formazione devono preparare gli studenti in questa direzione.

