

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Informativa Estesa](#) [Ho capito](#)



Seguici



HOME

EDITORIALE

CATEGORIE

CONTATTI



NEWSLETTER

Gal Serre Salentine organizza il "Salone dello Sviluppo Locale" dal 6 al 9 ottobre a Gallipoli

CERCA

Cerca

pubblicato il giorno 05/10/2015

Eventi

RESTA AGGIORNATO

Durante le 4 giornate, ci saranno Educational Tour con visite guidate nelle aziende e nel territorio delle Serre Salentine., riservati a giornalisti, blogger/food blogger, tour operator, e opinion leader.

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER



SCEGLI LA CATEGORIA DI TUO INTERESSE

Seleziona una categoria ▼

PROGRAMMA SALONE DELLO SVILUPPO LOCALE

MARTEDÌ 6 OTTOBRE

Mattina – Foyer Teatro Schipa, Gallipoli

ore 10.00 – Inaugurazione del Salone dello Sviluppo Locale del GAL Serre Salentine



ARTICOLI RECENTI

Introduce:

Alessia FERRERI, Direttore Gal Serre Salentine

Saluti istituzionali:

Francesco PACELLA, Presidente GAL Serre Salentine

Guido APREA, Viceprefetto Vicario, Comune di Gallipoli

Antonio Maria GABELLONE, Presidente Provincia di Lecce

Loredana CAPONE, Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia

Inaugurazione della mostra-mercato "Vetrina del territorio"

Educational Tour

Percorso tra arte, gastronomia e ruralità

Neviano

11:00 – visita alla Chiesa della Madonna della Neve

11:30 – visita all'Ecomuseo del Paesaggio delle Serre di Neviano

Galatone

12:30 – visita nel centro storico

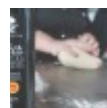
Sannicola

13:15 – visita con degustazione all'azienda agricola *Gustasalento*

Alezio

14:00 – visita Museo Civico Messapico

Pomeriggio – Galleria dei Due Mari, Sala Conferenze



Domani ad Expo la cucina contadina pugliese di Pietro Zito e la magia della mandola di Gianluca Longo

06/10/2015



GRANDE SUCCESSO PER LA 9° GIORNATA NAZIONALE DELL'AGRITURISMO IN PUGLIA

05/10/2015



EXPO: presentata FLOW la bottiglia Unaprol, Symbola per "Solo olive italiane". Progetto sostenuto dal Mipaaf

05/10/2015



A #Colonia vetrina internazionale per il #tarallo biologico pugliese senza olio di palma.

05/10/2015



PUGLIA FOOD FILM – il 6 e 7 ottobre a Bari

05/10/2015



Imprese, sale a 36 miliardi il fatturato delle cooperative, boom dell'export dei formaggi (+10,6%)

05/10/2015

Ore 15,00 Per la rassegna "I dialoghi del Salone": **Dialoghi sui luoghi**

Tematismo 1 - CIBO E GENIUS LOCI

Speaker

Luigi SPEDICATO, Docente di Sociologia dei processi culturali e comunicativi, Università del Salento - Dipartimento di Storia, società e studi sull'Uomo

Uncategorized visionary

Rodolfo FONTEFRANCESCO, Architetto

Andrea LAUDISA, Fotografo professionista

Mino GIUNGATO, Interior designer

Giuseppe COPPOLA, Presidente Sezione "Turismo" Confindustria Lecce

Tematismo 2 - IL TURISMO PER TUTTI

Speaker

Pete KERCHER, Ambasciatore dell'Associazione EIDD, Design for All Europe

Uncategorized visionary

Dino ANGELACCIO, Direttore Laboratorio Accessibilità Universale, Università degli Studi di Siena

Antonello DE SANTIS, Presidente Rete Turismo Italia Jonica

Valentina GIUSTO, Co-founder Associazione "Città tra le mani"

Alessandro NAPOLI, amministratore 3t service

Angelo RIA, Amministratore Gruppo Ria Accommodations



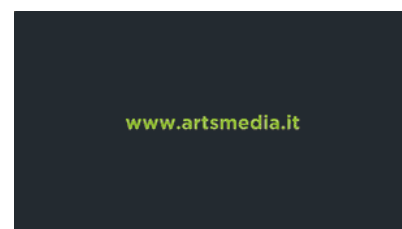
Gal Daunofantino "Da Expo a San Ferdinando: aziende a confronto sul futuro dell'agroalimentare"

05/10/2015



Firmato stamattina ad "Expo Milano 2015" l'accordo con Aigae (Associazione italiana guide ambientali escursionistiche)

02/10/2015



ARCHIVI

ottobre 2015 (20)

settembre 2015 (89)

agosto 2015 (53)

luglio 2015 (102)

giugno 2015 (122)

maggio 2015 (101)

aprile 2015 (108)

marzo 2015 (67)

febbraio 2015 (1)

Tematismo 3 – IL “MARE NOSTRUM” E L’INNOVAZIONE

Spekear

Agostino RIITANO, Project Manager di Rural Hub Napoli e coautore del libro “Sud Innovation”, Franco Angeli editore

Uncategorized visionary

Alessandro DELLI NOCI, Assessore all’Innovazione Tecnologica, Lavoro e Politiche giovanili del Comune di Lecce

Francesco GIURI – Lwb Project, Consulente di innovazione

Renato PACELLA, Associazione EMYS, Laboratorio urbano Libera l’Arte Gallipoli

Arianna TOSI, Co-founder Laboratorio Rurale Luna Galatone

Fabio MUSCI, Presidente Società Cooperativa Improvisart

Giuseppe NEGRO, Direttore Ascla, Laboratorio Urbano Cestis

Tematismo 4 – L’AGRICOLTURA SOCIALE

Speaker

Alex GIORDANO, Fondatore di Ninja Marketing, docente di Brand Reputation Management, Università di Urbino “Carlo Bo”

Uncategorized visionary

Loris NOVELLI, Associazione ARCI Miele – Lecce

Roberto BARBERIO, Coordinatore progetto “Inclusione secondo natura”

Simona SCHIROSI, Amministratrice Azienda Agricola Schirosi

Giorgio COLOPI, Responsabile Masseria Sociale Protocaos

Roberta BRUNO, Arci “Club Gallery” di Aradeo

Momento di degustazione**ispirato al tema "TERRITORIO"**

*Timballini di Patata Novella di Adamo Fulvio & C. con Cicorie ,
Salicornia e Pomodoro in Agrodolce*

Fior di Verdure e Ortaggi crudi

*Zuppa di Ceci Cozze al Profumo di Ombrina di Reho Mare su Frisa
di Antico Forno Sannicola*

*Taralli, Frise e Pane di Grano Duro di Antico Forno Sannicola
Degustazione Vini Cantina Coppola*

MERCOLEDÌ 7 OTTOBRE**Educational Tour*****Percorso tra manufatti e sapori d'altri tempi***

09:30 – visita all'Azienda *Fatti di Carta*

Parabita

10:45 – visita con degustazione al Museo del Vino "Muia"

Matino

12:00 – visita al Museo di Arte Contemporanea (MACMa)

Collepasso

13:00 – Passeggiata nel Parco Bosco e visita al Palazzo
Baronale

Tuglie

13:45 – visita con degustazione al *Museo della Civiltà Contadina
del Salento*

Pomeriggio – Galleria dei Due Mari, Sala Conferenze

Ore 15.00 Per la rassegna "I dialoghi del Salone": **Dialoghi sulla fertilità**

Tematismo 5 - LA QUALITÀ DELL'AGROALIMENTARE IN PUGLIA

Speaker

Damiano PETRUZZELLA, Scuola per la creazione e il cambiamento di impresa nel Mediterraneo, CIHEAM Bari

Uncategorized visionary

Mauro RAGOSTA, Economista

Roberto FATANO, Presidente LAICA – Libera Associazione delle Imprese e dei Professionisti

Emilio DE MEO, Docente economia ed estimo rurale, Università di Bari

Tematismo 6 - IL RICAMBIO GENERAZIONALE E DI GENERE NELL'AGRICOLTURA

Speaker

Serenella MOLENDINI, Consigliera di Parità della Regione Puglia

Uncategorized visionary

Antonio PASCALI, Azienda Agricola Olio San Basilio

Daniela MARGARITO, Società Cooperativa Agricola Margarito

Patrizia BUCCHETTI, Presidente associazione "l'Italia si muove per i giovani"

Tematismo 7 – CURARSI CON IL CIBO

Speaker

Pino AFRICANO, Giornalista e scrittore, autore di "Aprite le orecchiette"

Uncategorized visionary

Vito Roberto CAPONE, Amministratore principale CIHEAM

Salvatore NEGRO, Dirigente scolastico IIS "Filippo Bottazzi"
Casarano

Alessandra SERAFINI, Biologa Nutrizionista

Tematismo 8 – RIUSIAMO IL TERRITORIO

Speaker

Roberto TOGNETTI, Architetto, coordinatore nazionale
iperPIANO

Uncategorized visionary

Luisella GUERRIERI, Ufficio tecnico Comune di Alliste,
responsabile del SAC "Salento di Mare e di Pietre"

Jolanda DE NOLA, Orto Urbano "StaiSinergico"

Francesco BARATTI, Architetto, Esperto in Ecomusei

Dario CARRERA, Co-founder Impact Hub Roma

Valentina D'ANDREA e Carla PINTO, Sm-Art Lab, Laboratorio
nomade Lecce

Tematismo 9 – IL BIOLOGICO: UNA BELLA STORIA

Speaker

Lucio CAVAZZONI, Presidente di "Alce nero", autore de "I semi di mille rivoluzioni"

Uncategorized visionary

Piero TUNNO, Respabile ricerca e sviluppo Azienda SalentoBio Srl

Giuseppe PELLEGRINO, Azienda Agricola Biologica Piccapane

Davide MERCALDI, Biologo Nutrizionista

Momento di degustazione

ispirato al tema "LA DIETA MEDITERRANEA"

Tortiglioni di Grano Arso all'Olio Aromatizzato con Erbe del Territorio in salsa delicata

Gigli ai Cinque Saperi ai Profumi di Stagione e Primo Sale di Pastore Bruno

Ricotta di Pecora e Capra di Pastore Bruno e Chips di Pere con Ventagli di Pane e riduzione di Vino Rosso

Taralli, Frise e Pane di Grano Duro di Antico Forno Sannicola

8 OTTOBRE

Percorso tra natura e antichi mestieri

Taviano

09:15 – visita nel centro storico con sosta nel laboratorio di *Marco Gianni*, artigiano del ferro battuto

Melissano

10:15 – visita al Frantoio ipogeo

Racale

11:15 – visita con degustazione presso il *Panificio Francioso*

11:45 – visita al Museo-Laboratorio dell'Emigrazione delle Serre Salentine

Alliste

12:45 – visita all'azienda agricola *Adamo*

Felline

13:30 – passeggiata tra gli ulivi millenari (con la guida del naturalista Roberto Gennaio) e il borgo di Felline; sosta e degustazione presso l'*Enoteca Vite Colta* della Az. Agricola Dei Agre

Pomeriggio – Galleria dei Due Mari, Sala Conferenze

Ore 15.00: Per la rassegna "I dialoghi del Salone" : Dialoghi sulla civiltà

Tematismo 10 – CONVERSAZIONE SUL CIBO E IL CAMBIAMENTO

Speaker

Antonio MUCI, Giornalista, condotta Slow Food Lecce

Uncategorized visionary

Titti PECE, Storica dell'arte e responsabile editoria per Moscara Associati Editore

Lorenza DADDUZIO, Co-founder e Direttore Creativo di Cucina Mancina

Daniela MONTINARO, Cuciniera de "Le Macàre"

Vincenzo ROTINO, autore de "Il Salento del gusto"

Tematismo 11 - IDEE, PROGETTI E STRUMENTI PER UN TURISMO RURALE

Speaker

Adriano BAFFELLI, Presidente Fondazione Franciacorta

Uncategorized visionary

Pierfelice ROSATO, Docente di Economia e gestione delle imprese turistiche, Università del Salento

Antonio CATALDI, Presidente Associazione Agriturist Lecce

Maria SARCINELLA, Amministratrice Tenuta Agrituristica Yala

Stefano APOLLONIO, Direttore Masseria Fulcignano

Tematismo 12 - LA PROGETTUALITÀ LIBERA L'IDENTITÀ DI UN TERRITORIO

Speaker

Massimo ZUCCONI, Architetto, esperto di pianificazione strategica e di sistemi integrati di gestione culturale, collaboratore Federculture

Uncategorized visionary

Carlo A. AUGERI, Docente di Critica letteraria ed Ermeneutica del Testo, Università del Salento

Juri BATTAGLINI e Mauro LAZZARI, Laboratorio Urbano Aperto (LUA)

Simonetta DELLO MONACO, Architetto specializzato in progetti di valorizzazione territoriale e culturale

Giuseppe Marco PASQUARELLA, Presidente Associazione "Vetrinisti & Visual europei"

Tematismo 13 - COME UN TERRITORIO DIVENTA UNA

DESTINAZIONE TURISTICA

Speaker

Fabio BORGHESE, Direttore di Creactivitas, Laboratorio di Economia Creativa, Università di Salerno

Franco CAPPUCCIO, Junior Researcher Creactivitas

Uncategorized visionary

Antonio CORDELLA, Responsabile LUAC ed esperto in politiche e progetti di valorizzazione territoriale

FRANCESCO PACELLA, Presidente GAL Serre Salentine

Stefania MANDURINO, Puglia Promozione

Fabio DANESE, Associazione Imprenditori del Turismo di Gallipoli Città Bella

Elio DONGIOVANNI, Italia Travel Expert

Tematismo 14 – LA COOPERAZIONE COME PARTE DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE

Speaker

Daniele BORRELLI, Direttore GAL Meridaunia e GAL Gargano ed esperto pianificazione strategica

Claudio POLIGNANO, Area Politiche per la Promozione del Territorio, dei Saperi e dei Talenti, Servizio Mediterraneo – Regione Puglia

Uncategorized visionary

Mauro D'ATTIS, Membro titolare del Comitato Regioni a Bruxelles

Momento di degustazione

ispirato al tema "CULTURA E INNOVAZIONE"

*Frisa di Antico Forno Sannicola in "Buccacci" con Pomodoro,
Mozzarella Fresca di Pastore Bruno e Caroselle*

*Polpette di Frisa di Antico Forno Sannicola con Scapece di Mario
Manno Involcini di Orata di Reho Mare in salsa di Lime di Adamo
Fulvio & C.*

Taralli e Frise di Antico Forno Sannicola

9 OTTOBRE

-

Educational Tour***Percorso tra mare e terra***

Torre Suda (Racale)

09:30 – visita presso l'azienda *Reho Mare*

Gallipoli

10:30 – tour in barca a cura dell'azienda *Salento in Barca*

12:30 – visita guidata nel centro storico di Gallipoli a cura di *Gallipoli 360*

13:30 – visita con degustazione alla Cantina Coppola Azienda Agraria

Teatro Garibaldi

ore 15.00 – 16.30

Incontri B2B con importatori e referenti GDO

Antonio TORNESE, Compagnia Italiana Export

Giuseppe MASELLA, Bond Street Capital London, esperto di internazionalizzazione e promotore di contatti su catene di acquisto inglesi

Teresella CONSONNI, EducoNET – Portavoce di Itataste (portale per la vendita del prodotto italiano su circuito

Horeca) e delegata del referente commerciale per la fiera internazionale GastroFair – Wine & delicacies di Praga

Altri responsabili acquisto della GDO locali e nazionali

ore 16.30

La nuova programmazione e il futuro dei PSL

Tavola rotonda con la presenza di:

Parlamentari salentini, amministratori regionali, i Sindaci dei 14 Comuni del GAL Serre Salentine, rappresentanti della Giunta della Camera di Commercio di Lecce, l'autorità di gestione dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia, i responsabili degli Assi III e IV, rappresentanti delle associazioni di categoria e delle organizzazioni sindacali, Presidenti e Direttori dei GAL, GAC e SAC di Puglia, Presidenti dei Distretti alimentari.

Momento di degustazione

ispirato al tema "APPARTENENZA"

*Frolla in coppetta con crema al Lime di Adamo Fulvio & C.
Basilico e Frutta*

*Le pittedhre alla mostarda, mustazzoli, quaresimali di Antico
Forno di Sannicola*

Degustazione dei dolci di Arte Bianca di Parabita

Degustazione di Liquorificio Villantica

