IL MAGAZINE PER CHI È ORGOGLIOSO DI ESSERE, O SENTIRSI, PUGLIESE

AMAZING Puglia

NUMERO 7 - LUGLIO/SETTEMBRE 2019

WWW.AMAZINGPUGLIA.COM

money well spent · 5€ · soldi spesi bene

TOP TEN
LE CITTÁ DOVE SI VIVE MEGLIO

È Monopoli la regina di Puglia

+ GAME CHANGER
Roberto Calculli e The Digital Box

IN QUESTO NUMERO

GIANRICO **CAROFIGLIO**
FRANCESCA CAVALLO
GIACOMO MOJOLI
ANTONIO **DECARO**
GIOVANNI SASSO

START UP! **12** STORIE D'IMPRESA

TURISMO 2.0

Antonella Silvestri e Cala Molinella Naturalis BioResort, Monun, Puglia Promozione: così la Puglia cerca di restare tra le top-destination del turismo mondiale

VI ASPETTIAMO AL PUGLIA BOOK FEST / BRINDISI 12-14 LUGLIO 2019

PREMIO FONDAZIONE MEGAMARK

INCONTRI DI DIALOGHI

4ª EDIZIONE
PREMIO FONDAZIONE MEGAMARK
INCONTRI DI DIALOGHI

Venerdì 20 settembre 2019 - ore 18:30
Palazzo delle Arti "Beltrani" - Trani
Serata di premiazione

conduce
SERENA DANDINI

Non mancate - Ingresso libero

FONDAZIONE Megamark ONLUS

www.fondazionemegamark.it

Pomellato

MILANO JEWELRY SINCE 1967

NUDO COLLECTION

PACE GIOIELLI

OSTUNI - VIA MARTIRI DI KINDU, 110
+39 0831 335 890

PUGLIA EVENTS

Estate 2019

Nel cuore del Mediterraneo, c'è un luogo straordinario attraversato da secoli di storia e paesaggi di incanto. È la Puglia, terra di sole e di ospitalità, palcoscenico naturale di eventi unici.

Affascinanti palazzi storici accolgono mostre d'avanguardia. Nei borghi antichi, tra mercatini e degustazioni, sfilano colorati cortei in costume. Mentre, l'azzurro del mare e il verde della Murgia ospitano grandi eventi sportivi. Ad accendere le sere d'estate la grande musica internazionale: concerti, stagioni liriche e festival musicali mixano il sound contemporaneo con il suono vibrante della tradizione.

Partecipa agli eventi e fai della Puglia un'emozione da portare nel cuore!

scopri tutti gli eventi su **viaggiareinpuglia.it**

23 MAG > 09 DIC

Andy Warhol. L'alchimista degli anni Sessanta

Ostuni, Mesagne (BR), Martina Franca (TA)

23 GIU > 09 AGO

Locomotive Jazz Festival

Melendugno, Castro, Galatone, Cutrofiano (LE), Taranto, Mola di Bari (BA)

28 GIU > 20 AGO

Festival metropolitano - Bari in jazz

Bari, Monopoli, Polignano, Alberobello, Conversano, Turi, Giovinazzo, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle, Gravina in Puglia (BA), Fasano (BR)

03 > 06 LUG

Il libro possibile

Polignano a Mare (BA)

05 > 09 LUG

Santa Domenica La Notte delle Luci

Scorrano (LE)

16 LUG >04 AGO

Festival della Valle d'Itria

Martina Franca (TA)

19 > 22 LUG

La Ghironda

Ostuni (BR), Otranto (LE)

25 LUG > 04 AGO

Festambientesud

Monte Sant'Angelo (FG)

27 LUG > 14 AGO

Locus Festival

Locorotondo (BA)

01 > 05 AGO

Mercatino del Gusto

Maglie (LE)

01 > 04 AGO

Viva! Festival

Locorotondo (BA)

02 - 07 - 10 AGO

Calici di stelle

Mattinata (FG), Monopoli (BA) Supersano (LE)

06 > 10 AGO

Carpino Folk Festival

Carpino (FG)

10 > 11 AGO

Corteo Storico di Federico II e Torneo dei Rioni

Oria (BR)

17 > 20 AGO

Cinzella Festival

Grottaglie (TA)

19 > 24 AGO

Imaginaria

Conversano (BA)

24 AGO

Notte della Taranta

Melpignano (LE)

04 > 08 SET

Salento International Film Festival

Tricase (LE)

05 SET > 03 NOV

PhEST

Monopoli (BA)

07 > 14 SET

Disfida di Barletta

Barletta

17 > 22 SET

I dialoghi di Trani

Trani

24 > 29 SET

Lectorinfabula

Conversano (BA)

Puglia

la Feltrinelli point Brindisi

Città di Brindisi

PUGLIA BOOK FEST

BRINDISI

12/13/14 luglio 2019

4 location

20 editori pugliesi

40 presentazioni di libri

10.000 volumi in esposizione

3 eventi kids

2 mostre

Una città
un unico grande evento

CORPORATE SPONSOR

CHEMGAS

CONSORZIO A.S.I. BRINDISI

SANOFI

LOCOPRESS INDUSTRIA GRAFICA

OFFICIAL PARTNER

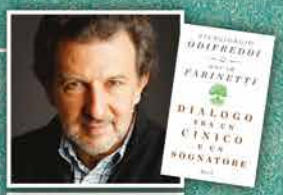
PIAZZETTA COLONNE

Rotary Club Brindisi

HE HOTEL EXECUTIVE

venerdì 12 luglio

Piergiorgio ODIFREDDI



Costantino D'ORAZIO

Geronimo STILTON

Gabriella GENISI

sabato 13 luglio

Chiara FRANCINI

Massimo BISOTTI

Ascanio CELESTINI

Rosario PELLECCHIA

domenica 14 luglio

Rita DALLA CHIESA

Francesca CAVALLO

Catena FIORELLO

Michela MARZANO

Tutto nel centro storico della città:
Ex Convento Scuole Pie
Chiostro di San Paolo
Chiostro del Museo Ribezzo
Ex Convento Santa Chiara

neverbeforeitalia.it

1932

PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

SUMMER COLLECTION

PRODUTTORIDIMANDURIA.IT

CALA
dei Balcani

SANTA CESAREA TERME (LE)
Via Roma, 5 - Tel. 334 998 5447
www.caladeibalcani.it

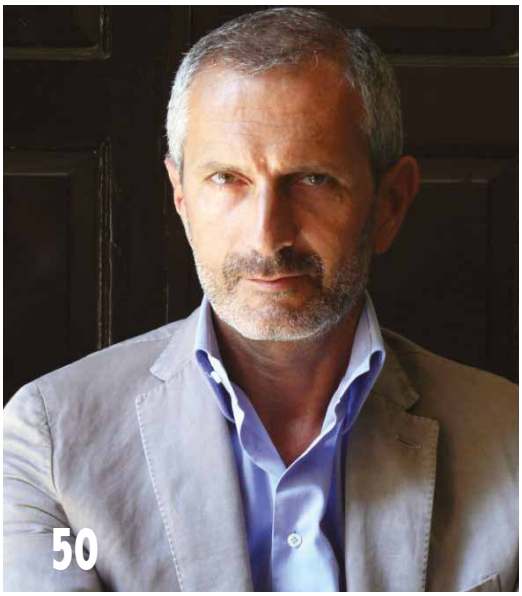
IL PIACERE DI SENTIRSI LIBERI

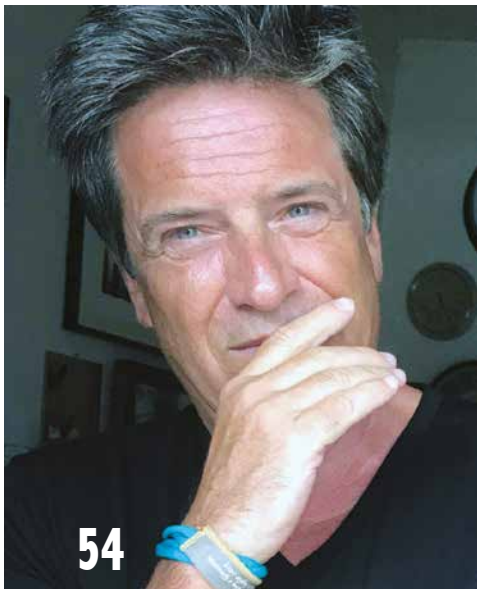
THE PLEASURE TO BE FREE

IDEA VERDE
CENTRO NAUTICO
top class

VIA MONTAGNA
MESAGNE | PUGLIA | ITALIA

NAUTICAIDEAVERDE.IT





CONTI

Luglio-Settembre.19

16. **innanzitutto**
le città cambiate, il turismo e la travel therapy.

23. **una vita a colori**
di Valentina D'Andrea.

28. **this is Puglia**
le nostre cartoline.

34. **cartellone**
gli appuntamenti da non perdere.

38. **eventi**
i 30 anni di Cantine Due Palme, Grani Futuri, il polo tra gli ulivi, Martano Città dell'Aloe, il nuovo Eataly Bari, i 20 anni del Teresa Manara di Cantele

LE INTERVISTE

44. **Francesca Cavallo**
Sogno di continuare a far sognare

48. **Gianrico Carofiglio**
La sinistra smetta di inseguire i moderati

52. **Giacomo Mojoli**
Dobbiamo rendere eccezionale la semplicità

TOP 10 CITTÀ

57. Monopoli la regina

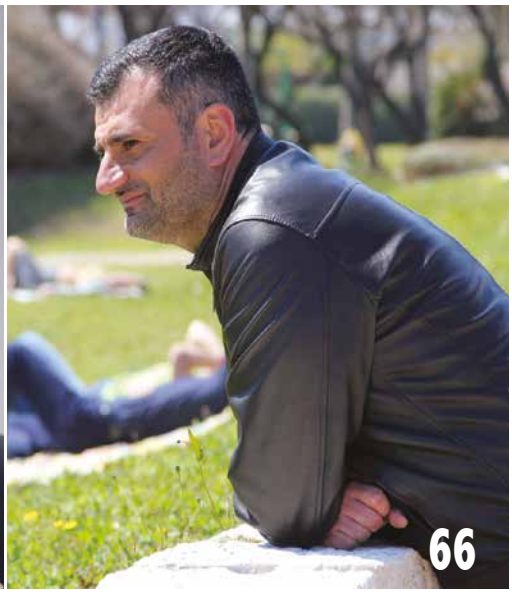
60. **Emilio Romani**
10 Anni di buona amministrazione

62. **Così, insieme, l'abbiamo cambiata**

64. **Antonio Decaro**
una lezione per la sinistra

66. **Giovanni Sasso**
Vi spiego perché ha vinto

70. **la sfida**
Emiliano-Fitto



ENUTI

GAME CHANGERS

76. The Digital Box e Roberto Calculli

SPECIALE

83. **Turismo 2.0 e oltre**
Cala Molinella, Loredana Capone, Naturalis Bio Resort, Monun, Le Costantine, Idea Salento, Turismo Felix, Apulia Stories, Percorsi di Puglia, La mia Puglia, Discovery Puglia

110. **Amedeo Confessore** la colla che lega affetti e desideri

AZIENDE

112. Myes Bari

114. Il riscatto delle cicale

PUGLIESI

116. Brunella Filì

120. Michele Caruso

122. Dino Lupelli

START UP!

125. roboze, mostaccioleria, i sorrisi della cometa, skipa, oscarr, partyamo, pugliabout.com, graffiti for smart city, la liuteria del circolo, caffè portineria, casa&putea, Its Agroalimentare Puglia, Its cuccovillo

PASSIONI

146. d'araprì, novità in bottiglia, 150 vini da non perdere, ulivo tra i massi, mostre, festival, concerti, itinerari, ristoranti, libri

176. inchiostro di puglia

OFFICINE
TAMBORRINO

Grace, consolle, design Sara Mondaini
Primitivo, sgabello, design Davide Negri
Monsieur, lampada, design Marco De Masi
Prima, libreria, design Licio Tamborrino

www.officinetamborrino.com

LIFE AT THE EDGE
NEW YORK

Le nostre città cambiate, il turismo e la “travel therapy”

In un mondo dominato dalle “global cities” ci ritroviamo ad apprezzare la bellezza (e la qualità della vita) di Monopoli, Bari e Lecce, città in cui la buona amministrazione ha sposato la voglia di cambiamento dei cittadini. E nelle quali è stato sfruttato al meglio il fattore T: l’arrivo dei Turisti.

di Fabio Mollica
Foto di Katja Brinkmann

C’è un mondo dominato dalle “global cities”, le metropoli internazionali ad alta concentrazione di ricchezza, servizi, business e opulenza. E poi c’è un mondo fatto da città più a misura d’uomo, di piccole e medie dimensioni, più vivibili, più “umane” e meno alienanti. Noi facciamo parte di questo mondo. Persino Bari, l’unica vera grande città pugliese, non se ne discosta più di tanto.
Proprio leggendo il libro “*Le città nell’economia globale*” di Saskia Sassen (Il Mulino) e pensando all’annuale classifica de “Il Sole 24 Ore” sulle città più vivibili d’Italia, è nata l’idea di stilare una classifica delle città pugliesi. Non le migliori, nè le più belle, perché per ognuno di noi la propria città è spesso, allo stesso tempo, la più bella e la più brutta del mondo. Chiedetelo ad un leccese, ad un brindisino, così come ad un tranese o ad un tarantino: dopo avervi parlato di tutti i problemi e le brutture della propria città, concluderà col dirvi che non la cambierebbe con nessun’altra.
E così, un po’ per gioco, un po’ seriamente, abbiamo provato a mettere da parte le questioni affettive per dare vita ad una classifica che si basasse su dati quanto più possibile oggettivi: i cambiamenti urbanistici registrati negli ultimi anni; la presenza di verde pubblico, di parchi per bambini, piste ciclabili, aree pedonali; l’inquinamento e il traffico; la vivacità culturale e sociale; la qualità dell’amministrazione locale...
Il risultato è la nostra prima **Top Ten delle Città Pugliesi**. Una classifica opinabile e discutibile, come tutte le classifiche, che però potrebbe essere anche uno strumento di confronto e un fattore di stimolo a fare meglio.
Non è un caso che al primo posto ci sia Monopoli, una città che in 10 anni ha subito una rivoluzione incredibile passando da anonimo borgo di pescatori con appendice di belle spiagge e locali notturni (a Capitolo) a centro tra i più frequentati, invidiati e ricercati (anche per l’acquisto di case).
Subito dopo c’è Bari, che per quanto possa pagare lo scotto dei problemi che affliggono le grandi città (il traffico, il caro-affitti...), si presenta oggi come un capoluogo moderno, centro culturale oltre che commerciale, città turistica e d’affari, con un centro storico che da zona off-limits è divenuto fiore all’occhiello della città. Sia Monopoli che Bari sono la dimostrazione che i miracoli sono possibili, a patto che la lungimiranza, l’onestà e la competenza degli amministratori incontri, stimoli e ascolti la voglia di cambiamento della cittadinanza.

Non è un caso nemmeno che questa classifica venga pubblicata per la prima volta sullo stesso numero del magazine che ospita il nostro primo **Speciale Turismo**, in cui oltre a fornire numeri, idee e visioni, raccontiamo storie di turismo non convenzionale, di luoghi e persone che stanno facendo qualcosa di originale e di bello nel pieno rispetto del territorio.
A pensarci bene nella nostra Top Ten ci sono buona parte delle città più turistiche della regione. Il motivo è semplice: l'arrivo e la presenza dei turisti è un fattore rivoluzionario. «La sola presenza di un viaggiatore straniero in un contesto rurale chiuso porta a un arricchimento e a un'apertura mentale istantanea», scrive Emilio Casalini nel suo bel "*Rifondata sulla bellezza*" (Spino Editore).
Il turismo è stato lo strumento che ha portato al cambiamento interi pezzi di territorio pugliese e sta cambiando anche città più difficili, come Brindisi (dove si registrano interessanti segnali di svolta...) e Taranto (che potrebbe rientrare nella nostra Top Ten molto presto, malgrado l'ex Ilva e l'inquinamento). Il perché ce l spiega molto bene lo stesso Casalini: «Il turismo è *inclusivo*, funziona al meglio assecondando le regole della collaborazione e mai dell'esclusione del vicino. È *basato sull'accoglienza*: ascolto prima, dialogo poi. Si declina in molte lingue, come le sfaccettature di un'umanità sempre più prossima a noi. È *ecologico*, perché si nutre di un ambiente sano, pulito, rispettato: più si tutela l'ambiente più si sostiene il turismo e viceversa. Ha un'*etica sociale*, perché massimizza la valorizzazione dell'esistente e il rispetto degli altri. *È diffuso sul territorio*, dove ridistribuisce i benefici in modo più ampio rispetto ai profitti dei grandi gruppi aziendali estremamente concentrati. Cresce in modo orizzontale e contamina, positivamente, ciò che lo circonda. È un settore di sviluppo estremamente moderno, basato sulla comunicazione, sulla narrazione delle proprie peculiarità, della propria storia, delle proprie tradizioni, siano culturali, artistiche o enogastronomiche».
Nell'intervista all'assessore Loredana Capone e anche in altri articoli dello speciale, troverete le parole "*travel therapy*". Sono utilizzate per descrivere una sorta di terapia del viaggio che si intende offrire o proporre ai viaggiatori che sceglieranno la Puglia.
Ma i primi ad aver subito i benefici effetti della *travel therapy*, inconsciamente, siamo stati proprio noi pugliesi. Che grazie ai turisti siamo cambiati.
È proprio così, la terapia, prima che ai nostri clienti, l'abbiamo fatta a noi stessi. E ci ha fatto terribilmente bene.

In chiusura, non mi resta che invitarvi al **Puglia Book Fest**, in programma dal 12 al 14 luglio nel centro storico di Brindisi.
È un evento organizzato da *Amazing Puglia* in collaborazione con la libreria Feltrinelli della città. Ci saranno (tra gli altri) Piergiorgio Odifreddi, Gabriella Genisi, Geronimo Stilton, Chiara Francini, Massimo Bisotti, Ascanio Celestini, Rita Dalla Chiesa, Francesca Cavallo, Catena Fiorello... E poi una ventina di editori pugliesi, mostre d'arte e fotografiche. Venite, conosciamoci, parliamoci.

E ora godetevi queste 180 pagine di Amazing Puglia!

Carrisiland Acquapark
NOVITÀ 2019
Tata River
Pirates Adventure
www.carrisiland.it
PARCO ACQUATICO DELL'ANNO
parksmania
la cultura del divertimento
www.parksmania.it
AWARDS 2018
CARRISILAND
PARCO
DELL'ANNO
2018
Parco Acqu
Vincitore dell'Oscar

Seguici su:
You Tube
Carrisiland
Acquapark
I Caraibi a Cellino San Marco
atico dell'Anno
Parksmania Awards 2018

AMAZING
Puglia

amazingpuglia.com

N. 7 - LUGLIO/SETTEMBRE 2019
MAGAZINE TRIMESTRALE. PROSSIMA USCITA: 1 OTTOBRE 2019

Editore - Publisher
Next di Fabio Mollica sas
Via Rosmini 21 - 72100 Brindisi
info@nextbook.it
Tel. 347.7290074

Direttore Responsabile - Editor in Chief
Fabio Mollica
pr@nextbook.it

Complici di questo numero / Contributors of this issue
Valentina D'Andrea, Oronzo Martucci, Romina Giurgola, Pierluigi De Santis, Marino Pagano, Mirella Giannuzzi, Tony Augello, Katja Brinkmann, Michele Caruso, Amedeo Confessore, Mariaclaudia Carella, Noemi Rizzo, Giovanni Sasso, Angelo Turi, Elena Stafano, Vincenzo De Filippi

Si ringraziano per la collaborazione Confindustria Bari-BAT e Confindustria Brindisi

Stampa
Locopress, Mesagne (Brindisi)

Cover Design
Luca Crescenzo

Distribuzione
Amazing Puglia lo trovate nelle librerie pugliesi.
Viene distribuito inoltre in formato digitale a circa 3000 aziende e 6000 professionisti.
Complimentary copies del magazine sono diffuse in hotel e resort pugliesi a 4 e 5 stelle.

Pugliesi in Italia e all'estero
I pugliesi emigrati all'estero possono richiedere di ricevere copia gratuita del magazine in formato digitale scrivendo all'indirizzo: pr@nextbook.it

Iscritto al registro stampa del Tribunale di Brindisi, n. 3/2018

UN SALTO NEL PASSATO DOVE UOMO & NATURA SI INCONTRANO

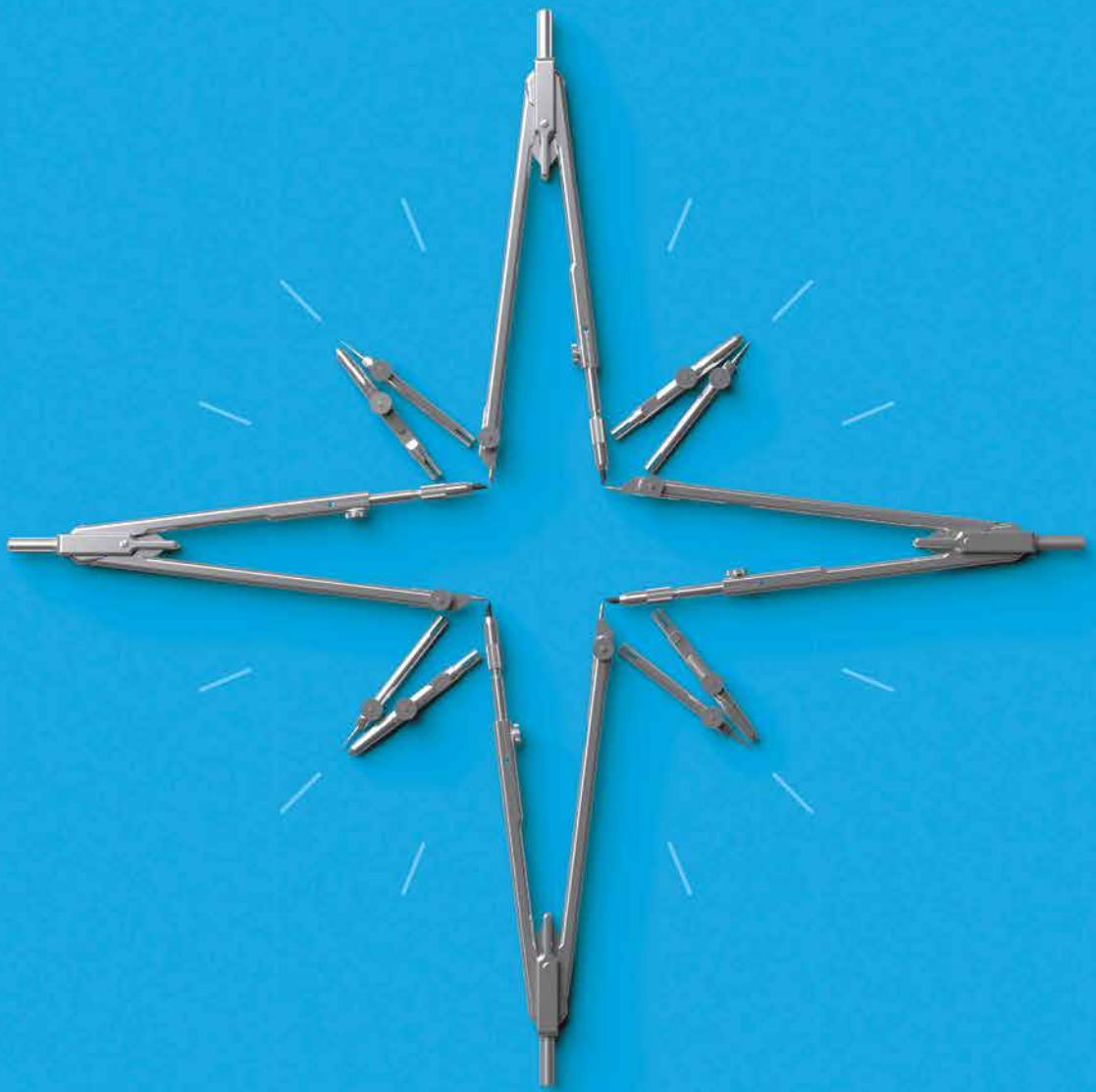
OASI DI BENESSERE E RELAX • ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ • SPA & RITUALI CON PIANTE OFFICINALI E PRODOTTI N&B
CUCINA GOURMET KM0 • PISCINA NATURALE IMMERSA NEL VERDE • PROGRAMMI FITNESS, MEDITAZIONE E YOGA

NATURALIS®
BIO RESORT & SPA

SALENTO - PUGLIA
ITALY

naturalisbioresort.com
Via Traglia S.N., Contrada Ulive Grandi 73025 Martano (LE) ITALY
info@naturalisbioresort.com - Cell. 349.8251363

#polibaorienta



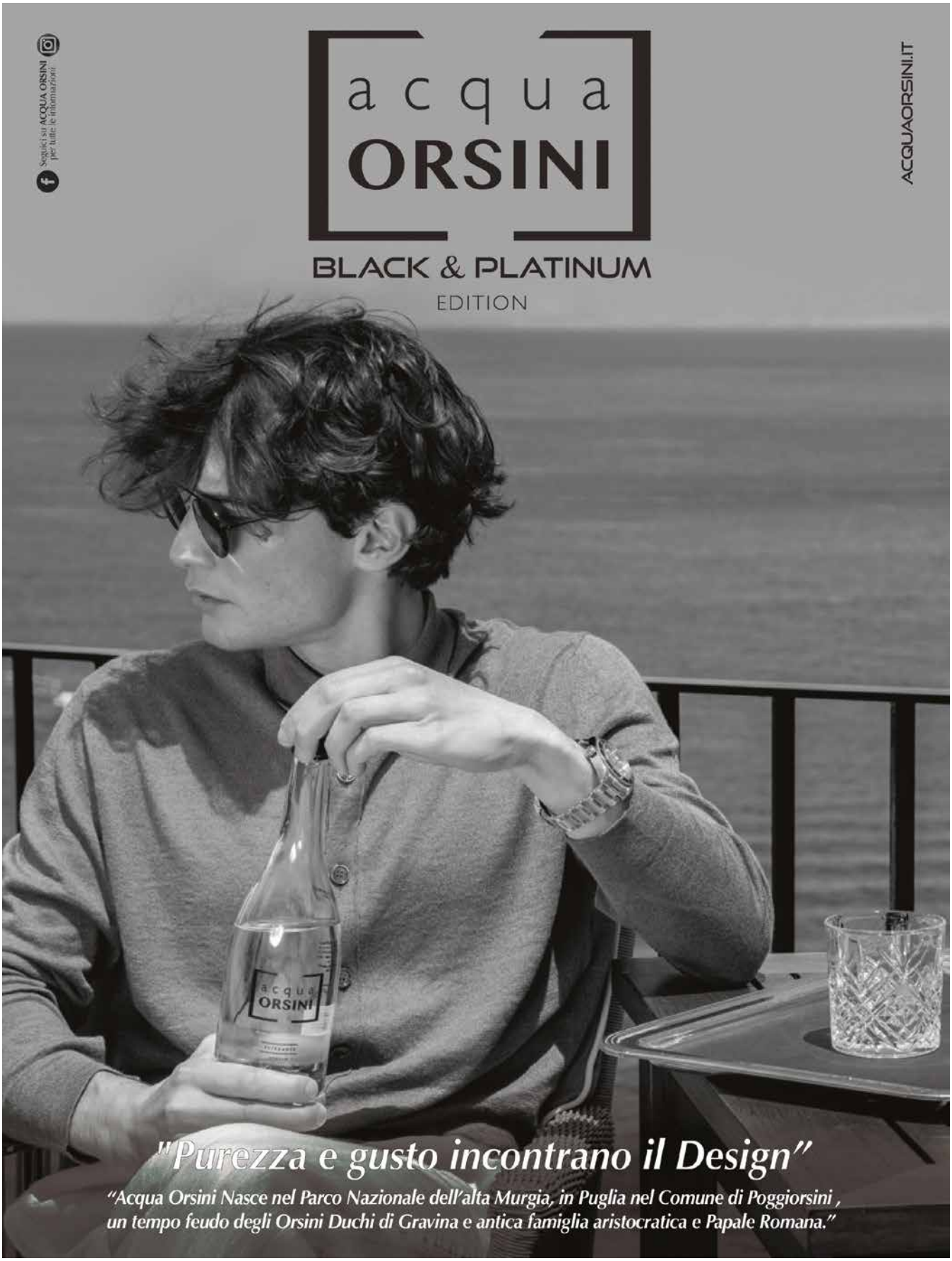
buonsante+torro

Politecnico di Bari
www.poliba.it

Dati occupazionali
*Livelli occupazionali a tre anni dalla Laurea (fonte Almalaurea)

Ingegneria dell'Automazione 100%*
Ingegneria delle Telecomunicazioni 92,9%*
Ingegneria Elettrica 100%*
Ingegneria Elettronica 100%*
Ingegneria Informatica 100%*
Ingegneria Meccanica 90,2%*
Ingegneria Gestionale 94,8%*
Ingegneria Civile 79,5%*
Ingegneria per l'Ambiente e il Territorio 66,7%*
Architettura 72,0%*
Ingegneria per i sistemi edilizi 83,0%*
Media Poliba 87,5%*

di Valentina D'Andrea


Seguici su ACQUA ORSINI per tutte le #mamarsini
acqua
ORSINI
BLACK & PLATINUM
EDITION
ACQUAORSINI.IT
acqua
ORSINI
"Purezza e gusto incontrano il Design"
"Acqua Orsini Nasce nel Parco Nazionale dell'alta Murgia, in Puglia nel Comune di Poggiorsini , un tempo feudo degli Orsini Duchi di Gravina e antica famiglia aristocratica e Papale Romana."

le Parole

sono importanti

ABBIAMO BISOGNO DI PIÙ TEMPO

Per me la vera intelligenza artificiale è quella che permette alle persone di potersi fermare a pensare un po' di più. Non abbiamo bisogno di più velocità: abbiamo bisogno di più tempo.

FRANCESCO PUGLIESE
(A.d. Conad)

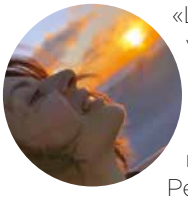
"SU FACEBOOK, 22 MAGGIO

Se vuoi contestare Salvini durante i suoi comizi puoi fare due cose:
1) Andare lì a gridargli insulti, a cercare lo scontro, a fischiare tutto il tempo impedendogli di parlare;
2) affiggere uno striscione sul tuo balcone.
Non c'è bisogno di essere "esperti di comunicazione" per dire che la soluzione 1 trasforma Salvini in un martire, gli permette di denunciare la prepotenza di chi vuole "ledere la sua libertà di espressione". E rischia di rendere giustificabile persino l'intervento delle forze dell'ordine per cacciare i "sediziosi". Insomma pone Salvini in una posizione di forza e gli fa guadagnare consenso.

La soluzione 2, al contrario, si diffonde a macchia d'olio, diventa "notizia", può essere messa in atto in modo semplice praticamente da tutti e, soprattutto, smaschera tutta la debolezza di Salvini. Uno che chiama le forze dell'ordine per rimuovere uno striscione inoffensivo con la scritta "restiamo umani" appeso da un tizio con la maschera di zorro, diventa automaticamente patetico, come il bambino delle elementari viziato e piagnucolone che ricorreva al papà quando il compagno di banco lo prendeva in giro.

Giovanni Sasso
(Proforma)

SU FACEBOOK



«L'italiano che vota la lega si è finalmente definito nell'era moderna. Pensavamo di essere i migliori al mondo sulle ceneri della nostra storia, i più eleganti, i più bravi a cucinare, i più puliti, i più colti, i più ingegnosi. Oggi la nostra storia la fa la televisione trash, una vita sui social, il leccaculismo a chi è più potente, la corsa ad ottenere qualcosa con ogni mezzo calpestando l'altro. E siamo i più maleducati, i più incivili, i peggio vestiti come madonne e santi firmati dalla testa ai piedi, i più furbi. I più ignoranti.
E possiamo pure tentare di fare i fighi raccontando che viaggiamo. Ma finché si andrà in massa solo a Miami e New York e Los Angeles e Londra e Parigi e settimana bianca e Formentera e Grecia, gridando come cafoni e sbraitando sugli aerei pretendendo il posto migliore, caffè e buon cibo, schifando tutto ciò che è diverso e tornando vestiti pieni di scritte e ansimando "finalmente si parla italiano", resteremo dove siamo, il popolo dei Vanzina, dei Verdone, della mafia, della camorra, del sud gretto, del nord razzista, delle raccomandazioni, il popolo "dell'io so' io e voi nun siete un cazzo". Ho usato il plurale maiestatis solo perché sono italiana, ma ringrazio non so chi per la fortuna di poter vivere nel mondo tutti i giorni della mia vita e poter conoscere e apprezzare la bellezza delle differenze».

CINZIA ROSSI

SU FACEBOOK

«Ho chiesto ai fan di Inchiostrodipuglia che vivono all'estero (sono tantissimi) il perché della loro scelta. In pochi minuti già centinaia di testimonianze da ogni angolo del mondo.

La prima cosa che penso leggendo i commenti è che non si fugge più dalla Puglia, dal Sud, ma che ormai si fugge dall'Italia (come i dati statistici ci dicono da tempo). Perché? Dalle risposte: più dignità lavorativa, meno precarietà, più meritocrazia. O più semplicemente per avere la possibilità di un futuro migliore.

MICHELE GALGANO

SU FACEBOOK

La sensazione diffusa è che il concerto di Patti Smith del 9 giugno 2019 sulla Rotonda del Lungomare di Taranto passerà alla storia. Ieri sera (e oggi forse ancor di più) chi c'era ha percepito di trovarsi nel bel mezzo di un momento unico, irripetibile. E dalla forte carica simbolica. Pazzesca la grinta e l'amore per la vita che è riuscita a trasmettere questa fantastica donna di quasi 73 anni che, con grande umiltà ma altrettanto interesse, sapeva dove si trovasse. E così ha mostrato la maglietta Giustizia per Taranto. Lei che il giorno prima, all'università, aveva detto: "È assurdo che in questo posto bellissimo si produca l'acciaio vicino alle cozze". Dal palco ci ha augurato di fare cose belle. Quelle che qui abbiamo già cominciato a fare e a vivere appieno e che, prima o poi, spazzeranno via le cose brutte. E poi il suggello finale, da consegnare subito agli storiografi: "People have the power" con addosso la maglia più bella del mondo..

VINCENZO PARABITA

SU FACEBOOK

Non mi sono mai veramente preoccupata di essere o non essere famosa, e non me ne preoccupo neanche adesso! Però ho sempre cercato di fare un lavoro che potesse essere utile al più grande numero di persone possibile. Questa è sempre stata e rimane la mia preoccupazione principale.

FRANCESCA CAVALLO

AD AMAZING PUGLIA

Noi pugliesi siamo mezzi uomini di terra e mezzi uomini di mare.

Sappiamo muoverci nell'acqua e nella terra. E oggi ci muoviamo certamente meglio di prima.

AL BANO

La politica è una cosa meravigliosa. Significa concretare i princìpi in cui si crede.

E prendersi cura della propria comunità.
Grande o piccola che sia.
Ma bisogna vivere per la politica, mai vivere di politica.
Ecco perché lascio.
Dopo il servizio, meglio tornare ai propri amori.
Avanti, Bari!

Silvio Maselli

Ex assessore alla Cultura del Comune di Bari

FRESCO, NATURALE, ARTIGIANALE.

Bari · Brindisi · Campomarino · Casamassima
Mesagne · Rosamarina · Taranto · Sanremo · Lucca

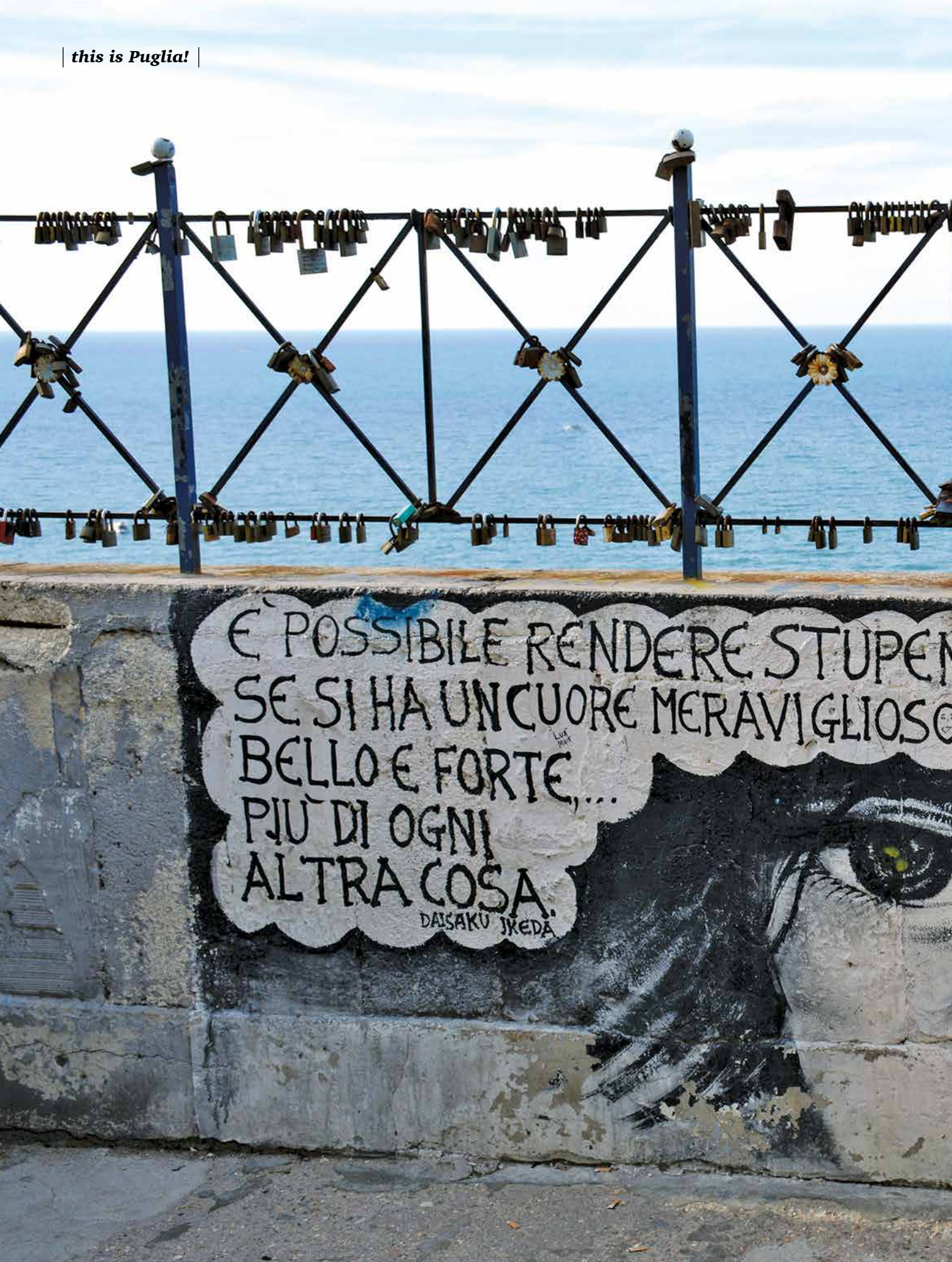
gelatereriesandrino.it

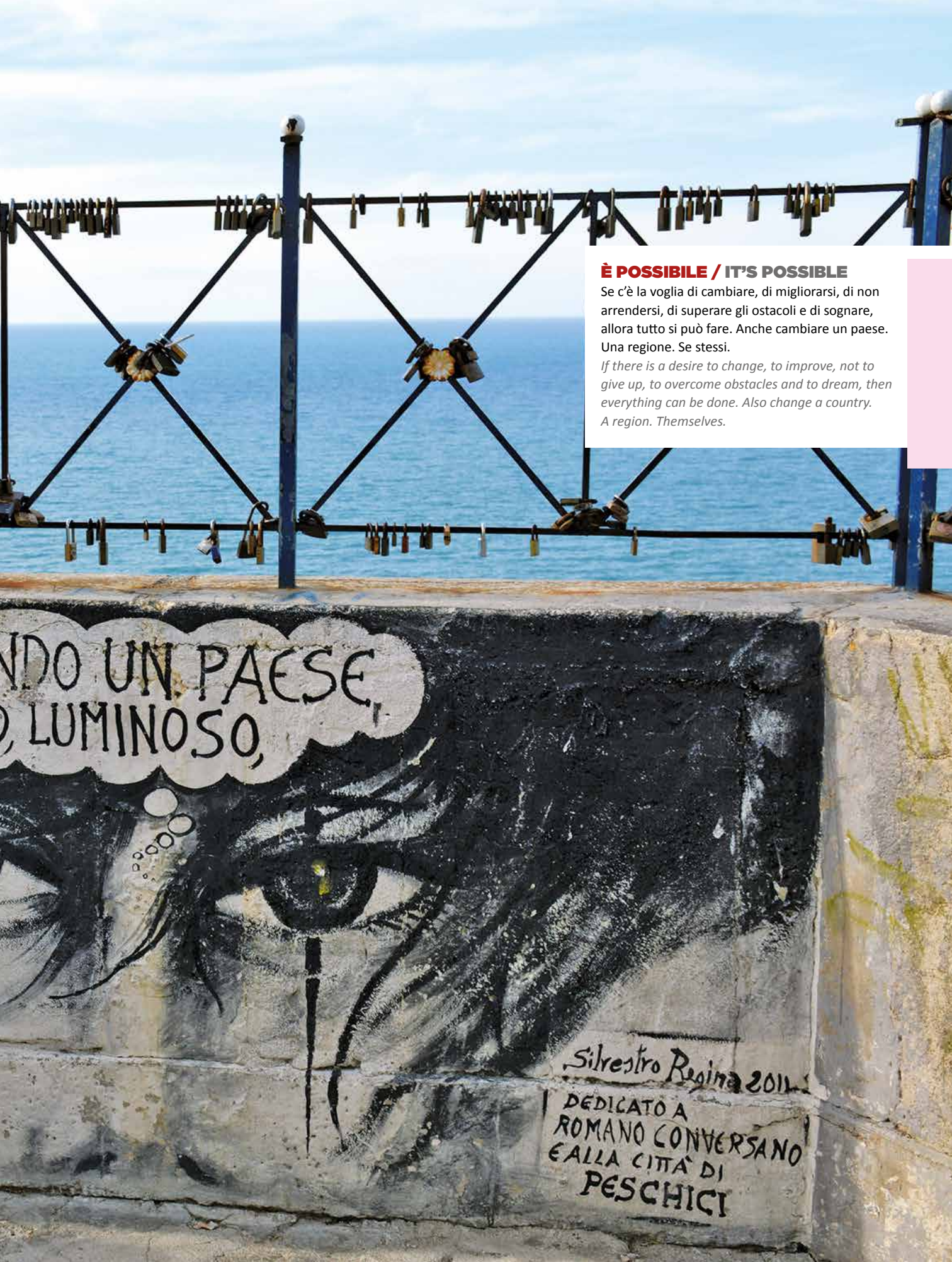
sandrino®
IL GELATO AL NATURALE

TI HANNO INVENTATO IL MARE!
THEY HAVE INVENTED THE SEA!

«Ma guarda intorno a te, che doni ti hanno fatto: ti hanno inventato il mare», cantava Domenico Modugno in "Meraviglioso", una delle sue canzoni più belle, poi ripresa in chiave rock dai Negramaro (la Puglia che reinventa la Puglia).
Il mare regala sempre forti emozioni, a qualsiasi ora del giorno: pace, serenità, gioia, vita.
Questo è il mare di Brindisi, al tramonto.
Non è meraviglioso?

«But look around you, what gifts they have given you: they have invented the sea ", sang Domenico Modugno in "Meraviglioso" (Wonderful), one of his most beautiful songs, transformed in a rock-song by Negramaro (Puglia that reinvents Puglia).
The sea always gives strong emotions, to any time of day: peace, serenity, joy, life.
This is the sea of Brindisi, at sunset.
Isn't it wonderful?


È POSSIBILE RENDERE STUPEN
SE SI HA UN CUORE MERAVIGLIOSO
BELLO E FORTE,...
PIÙ DI OGNI
ALTRA COSA.
DAISAKU IKEDA



È POSSIBILE / IT'S POSSIBLE

Se c'è la voglia di cambiare, di migliorarsi, di non arrendersi, di superare gli ostacoli e di sognare, allora tutto si può fare. Anche cambiare un paese. Una regione. Se stessi.

If there is a desire to change, to improve, not to give up, to overcome obstacles and to dream, then everything can be done. Also change a country. A region. Themselves.

SIROSE

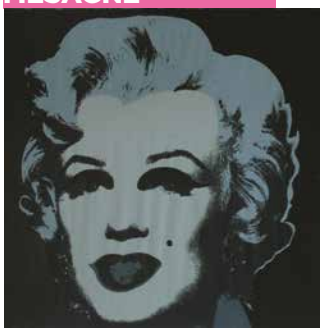
RESTIAMO UNITI / STAY UNITED

«Non ti allontanare dalla maestra!»

«Don't get away from the teacher!».

EVENTI
ESTATE 2019

OSTUNI
MARTINA FRANCA
MESAGNE



ANDY WARHOL L'ALCHIMISTA DEGLI ANNI '60

Fino al 9 Dicembre

La mostra, diffusa tra i borghi di Martina Franca, Mesagne e Ostuni, racconta attraverso 140 opere l'universo creativo di Andy Warhol, padre eclettico della Pop Art.

MONOPOLI, POLIGNANO A MARE, ALBEROBELLO, TURI, CONVERSANO, BARI GIOVINAZZO, FASANO, ACQUAVIVA DELLE FONTI, GIOIA DEL COLLE, GRAVINA IN PUGLIA

BARI IN JAZZ

Fino al 20 Agosto

Le calde sonorità del jazz tornano a scaldare Bari e le città dell'Area Metropolitana. Al mare, tra i trulli e sotto il cielo stellato, anche quest'anno il palcoscenico diffuso del Festival è pronto ad ospitare le più grandi voci della musica contemporanea. Il cartellone, ricco di concerti gratuiti di ampio respiro internazionale, è un richiamo irresistibile per gli appassionati di jazz.
Da non perdere: **Francesco De Gregori & Orchestra**, 21 luglio, Fasano, Piazza Ciaia, h 21; **Caetano Veloso & Family**, 22 luglio Fasano, Piazza Ciaia h 21.

TARANTO

PALIO DI TARANTO - FESTA DEL MARE

26-27-28 Luglio

È una sfida entusiasmante quella che anima il borgo antico di Taranto. La tradizionale regata in costume, con 10 barche a remi di legno abbinate ai quartieri della città, si apre l'8 maggio in onore del Patrono San Cataldo, e continua a giugno con il Palio del Mediterraneo, trofeo su gozzi a 10 remi, e a luglio con il Trofeo dei Rioni e delle Interforze.

Ph: Mr DiEmme Multimedia

TARANTO, MELENDUGNO, CASTRO, GALATONE, CUTROFIANO, MOLA DI BARI

LOCOMOTIVE JAZZ FESTIVAL

Fino al 9 Agosto

Un festival in movimento, un'anima jazz itinerante che anima le serate d'estate pugliese. Musica e voci dal mondo si incontrano all'alba e risuonano sino al tramonto, tra aperitivi, incontri letterari e cinematografici.

Ph: Roberto Cifarelli

SCOPRI TUTTI GLI EVENTI DELL'ESTATE SU VIAGGIAREINPUGLIA.IT

SCORRANO

SANTA DOMENICA NOTTE DELLE LUCI

dal 5 al 9 Luglio

È un tripudio di luci e colori la festa dedicata a Santa Domenica, la Patrona di Scorrano. Ad accendere la festa le imponenti luminarie, merletti intagliati nel legno, scenografie uniche, simbolo dell'eccellenza pugliese in tutto il mondo.

Ph: Biagio Mastrangelo

POLIGNANO A MARE

IL LIBRO POSSIBILE

dal 3 al 6 Luglio

Autori, editori, critici, giornalisti e intellettuali si incontrano nell'incantevole centro storico di Polignano per confrontarsi sui grandi temi d'attualità. Quattro giorni di preziose contaminazioni di genere e stili letterari.

CASTELLANA GROTTE

WORLD DANCE MOVEMENT

dal 7 al 28 Luglio

I protagonisti della danza internazionale si danno appuntamento in Puglia per dar vita ad un grande festival di spettacoli, workshop, stage, concorsi, seminari ed eventi

LECCE

VIVE LE CINÈMA

dal 10 al 14 Luglio

Cinque giorni dedicati al mondo francese, tra proiezioni, master class, incontri e musica.sita guidata al Parco Archeologico di Castel Fiorentino.

ACCADIA

ACCADIA BLUES FESTIVAL

dal 18 al 21 Luglio

Quattro giorni, quattro concerti da non eprdere:
18 luglio, Doyle Bramhall II, The Magic Numbers;
19 luglio, Stone Foundation, The Buttshakers;
20 luglio, Nik West, Chris Grey & The BlueSpand;
21 luglio, Filippo Graziani @ Music Under The Tree.

LOCOROTONDO

LOCUS FESTIVAL

dal 27 Luglio al 14 Agosto

Nelle calde sere d'estate, culture, tradizioni e avanguardie musicali invadono le strade della Valle d'Itria. Da non perdere grandi concerti di musica internazionale, conferenze e dj set.
Ph: Umberto Lopez

MONTESANT'ANGELO E VIESTE

FESTAMBIENTESUD

25 Luglio - 4 Agosto

Dieci giorni di musica, dibattiti e gastronomia nel cuore del Gargano, tra Monte Sant'angelo e Vieste.

LOCOROTONDO

VIVA! FESTIVAL dall'1 al 4 Agosto

Il Viva torna a scaldare le notti della Valle d'Itria. Quattro giorni no-stop tra concerti e talk pomeridiani, a ritmo di musica d'avanguardia internazionale e pop. Cuore pulsante del festival sono le masserie di Locorotondo e il bel lungomare che accoglie la grande festa conclusiva all'alba.
Ph: Emanuele Colabello

OSTUNI - OTRANTO

LA GHIRONDA

dal 19 al 22 Luglio

Nasce e conserva il cuore a Martina Franca, ma negli anni ha invaso di energia vitale I borghi della Puglia. Un festival senza senza confini e frontiere in cui l'arte e la cultura popolare si incontrano dando forma a concerti e performance di danza, recitazione e teatro.

MARTINA FRANCA

FESTIVAL DELLA VALLE D'ITRIA

dal 16 Luglio al 4 Agosto

Come ogni anno, nelle magiche notti d'estate, gli amanti della musica lirica e sinfonica si danno appuntamento a Martina Franca. La nuova edizione del Festival della Valle d'Itria, la quarantacinquesima, è interamente dedicata a Paolo Grassi nell'anno del centenario della nascita.

Ph: Paolo Conserva

SCOPRI TUTTI GLI EVENTI DELL'ESTATE SU VIAGGIAREINPUGLIA.IT

EVENTI ESTATE 2019

MATTINATA, MONOPOLI, SUPERSANO

CALICI DI STELLE

2-7-10 Agosto

Nelle magiche notti di stelle cadenti, i vitigni autoctoni della Puglia diventano protagonisti di un profumato viaggio itinerante che fa tappa nelle più belle dimore storiche della regione.

SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE

MEDFESTIVAL PUGLIA ITINERARI CULTURALI IN TERRA IONICA

3-4 Agosto

Torna la kermesse dell'estate jonica. Una grande festa a cielo aperto, quest'anno, dedicata ai vitigni autoctoni e al vino, prodotto di punta della tradizione pugliese.

GROTTAGLIE

CINZELLA FESTIVAL DEL CINEMA E DELLA MUSICA

dal 17 al 20 Agosto

Tra le splendide colline della Murgia e l'azzurro del mar Ionio, l'arte della musica si fonde con il grande cinema d'autore, per quattro giorni imperdibili.

MAGLIE

MERCATINO DEL GUSTO

dall'1 al 5 Agosto

Corti, giardini e palazzi del centro storico di Maglie aprono le porte al senso più ghiotto: il gusto. Un'esperienza enogastronomica unica, in cui i prodotti della cucina locale si intrecciano alla musica, alla danza e alla letteratura.

CARPINO

CARPINO FOLK FESTIVAL

dal 6 al 10 Agosto

La tradizione della musica popolare italiana e le tarantelle garganiche si lasciano contaminare dall'arte, il teatro, la danza e il cinema. Il suono del tamburello, delle castagnole e della chitarra battente, accompagna il fitto programma di spettacoli all'aperto da non perdere.

Ph: Giorgio Guarini

ORIA

CORTEO STORICO DI FEDERICO II E TORNEO DEI RIONI

10-11 Agosto

La magia del Medioevo avvolge Oria con il corteo storico dedicato a Federico II e il torneo tra i quattro rioni della città. Atleti e cavalieri si cimentano in prove medievali per conquistare l'ambito palio.

Ph Emanuele Bonelli

CISTERNINO

FESTIVAL DEI SENSI

23-24-25 Agosto

Tre giorni nel cuore della Valle D'Itria dedicati a riflessioni sul mondo dei sensi. Il tema della nuova edizione è Il fiabesco.

TRICASE

SALENTO INTERNATIONAL FILM FESTIVAL

dal 4 al 8 Settembre

Il cinema indipendente e i giovani talenti diventano i protagonisti assoluti del Festival. Un'imperdibile occasione di confronto e una grande programmazione di lungometraggi, corti e documentari

SCOPRI TUTTI GLI EVENTI DELL'ESTATE SU VIAGGIAREINPUGLIA.IT

CONVERSANO

IMAGINARIA, FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CINEMA D'ANIMAZIONE D'AUTORE

dal 19 al 24 Agosto

Imaginaria torna a far sognare grandi e piccini con proiezioni internazionali di animazione, mostre, laboratori e incontri con illustratori. Cinque giorni per sognare con tutta la famiglia nello splendido complesso medievale di San Benedetto, nel cuore del centro storico di Conversano. *Ph: Rocco De Benedictis*

BITONTO

BITONTO BLUES FESTIVAL 6-7-8 Sett.

Sbarca a Bitonto il meglio della musica internazionale, tre serate dedicate alle voci femminili più raffinate del blues. Made in Italy e USA, sbarcherà a Bitonto pronto a infuocare le migliaia di spettatori a colpi di riff e assoli.

BARLETTA

LA DISFIDA DI BARLETTA

dal 7 al 14 Settembre

Una grande festa rievoca le eroiche gesta dei tredici cavalieri italiani nel vittorioso duello che li oppose ai francesi.
Ph: Mariano Gagliardi

GAGLIANO DEL CAPO

WORLD MOUNTAIN RUNNING

27-28-29 Settembre

Evento molto atteso dai master della corsa in montagna che in località Ciolo si confronteranno su un percorso di salita e discesa partendo dal mare.

MELPIGNANO

LA NOTTE DELLA TARANTA

24 Agosto

Il coinvolgente suono della pizzica salentina si fonde alla musica internazionale rock, jazz e sinfonica regalando un grande spettacolo sotto le stelle. Il maestro concertatore di quest'anno è il direttore d'orchestra Fabio Mastrangelo.
Ph: Carlo Elmiro Bevilacqua

MONOPOLI

PhEST - FESTIVAL INTERNAZIONALE DI FOTOGRAFIA E ARTE

dal 5 Settembre al 3 Novembre

Nuovi racconti, mille identità e tante storie da scoprire attraverso la fotografia. Torna, nel borgo marinaro di Monopoli, la nuova edizione del Festival che guarda ad Est.
Ph: Alex Spinozza

TRANI

I DIALOGHI DI TRANI

dal 17 al 22 Settembre

Un appassionante confronto tra scrittori e intellettuali, idee e nuovi linguaggi, scaturito dalla visione di film, spettacoli, mostre, itinerari culturali e degustazioni enogastronomiche.
Ph: Alex Spinozza

CONVERSANO

LECTORINFABULA

dal 24 al 29 Settembre

La Terra vista dalla Luna, è il tema della nuova edizione del festival della cultura europea. Sei giorni per approfondire temi contemporanei attraverso dibattiti, workshop, laboratori e proiezioni insieme a giornalisti, opinion leader, intellettuali e scrittori.

Il polo in Puglia, tra sport e mondanità

La Puglia gioca a Polo. Lo fa ormai da tre anni grazie all'ASD "Horse Club Piana degli Ulivi" che ha voluto portare questo sport in territorio pugliese, convinto che il connubio potesse regalare soltanto successi. E così è stato: anche per il 2019, l'appuntamento con "lo sport dei re" ha confermato l'ottimo funzionamento della macchina organizzativa, capace di coniugare la competizione sportiva a occasioni di mondanità a bordo campo.
Punto di partenza, l'Ippodromo "Paolo VI" di Taranto che il 24 e 25 maggio ha ospitato il Torneo Internazionale di Paddock Polo 0-4 HP denominato "Polo degli Ulivi", organizzato in collaborazione con Regione Puglia e Pugliapromozione. Le gare tarantine hanno inaugurato il successivo "Natuzzi Polo Tour Apulia", composto da tre Tornei nei quali il brand Natuzzi Italia ha rivestito il ruolo di season sponsor. Il 31 maggio e il 1° giugno a Savelletri di Fasano; il 7 e 8 giugno al Circolo Ippico "Arena Green Village" di Alezio (Le) e, infine, il 14 e il 15 giugno a Masseria Palombara di Oria, giocatori di diversa nazionalità si sono sfidati in partite di semifinale e finale. Il risultato? Tanta adrenalina, sfide all'ultimo punto, stile ricercato nei numerosi spettatori che si sono contesi anche il titolo di vincitore ai concorsi "Raffinatezza cappello donna" ed "Eleganza look uomo".

Cantele festeggia i primi 20 anni del Teresa Manara

Quest'anno una delle etichette simbolo della cantina Cantele di Guagnano, il Teresa Manara Chardonnay, compie venti anni. Un anniversario importante, che la famiglia ha voluto festeggiare con una etichetta speciale ed una serata con i giornalisti al ristorante "I Sensi", situato al primo piano della cantina.

Il bianco dei Cantele prende il nome da "nonna" Teresa Manara, che nel 1951 insieme al marito Giovanni Battista raggiunse il Salento da Imola - in una vera e propria migrazione al contrario - per inseguire un sogno, quello di coltivare una passione nel profondo Sud.

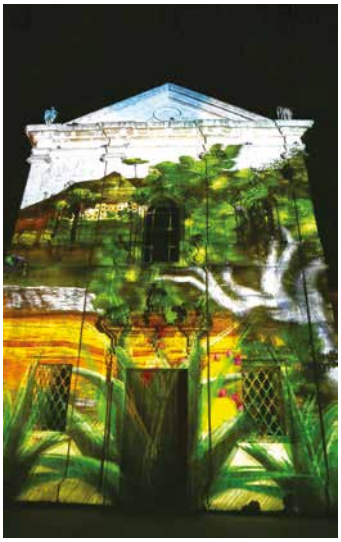
Nel 1979 i loro figli, Augusto e Domenico, fondarono la cantina sotto lo sguardo fiero dei genitori. A partire dal 2001 la terza generazione composta da Gianni e Paolo (figli di Augusto), Umberto e Luisa (figli di Domenico), è entrata in azienda diventandone protagonista.

Oggi come 20 anni fa, il nome di Teresa Manara è la chiave di volta di una passione di famiglia, il senso dell'arte di vinificare e di tutte le vendemmie vissute dalle generazioni che si sono date il cambio.

Dagli anni del dopoguerra e della rinascita del nostro Paese, la famiglia Cantele tesse una storia di amore che affonda le radici nel Sud e che ha l'ambizione di cambiare l'esistenza del Salento. È una storia stupenda ed emozionante, costruita da persone serie e stimate, che lavorano e si divertono insieme come facevano quando erano bambini. E da una storia così bella non potevano che nascere grandi vini.

La seconda vita di Eataly Bari

Eataly Bari si è rifatta il look: area ristoranti rivisitata, terrazze più accoglienti, tante novità in pizzeria, possibilità di mangiare nei ristoranti ciò che si acquista nello store... La seconda vita della sede barese del brand della famiglia Farinetti è stata festeggiata con una serata speciale alla quale Amazing Puglia era presente.



Martano città dell'Aloe

Il 2 giugno scorso si è svolto il Forum Internazionale "Martano Città dell'Aloe", iniziativa riconosciuta nel calendario eventi del "Festival dello sviluppo sostenibile 2019". L' evento, nato dall'intesa tra l'azienda "N&B Natural is Better" e l'amministrazione comunale, è stato condotto Licia Colò, professionista straordinaria da sempre impegnata per la difesa dell'ambiente e delle bellezze naturali.
Il Forum, ideato da Domenico Scordari Ceo di N&B, ha premiato personaggi che si sono contraddistinti per l'impegno a difesa delle Persone e del Pianeta, tra questi il regista Salentino di fama internazionale Edoardo Winspeare (autore dello spot a difesa del Salento realizzato con il Premio Oscar Helen Mirren , madrina di Martano Città dell'Aloe e cittadina del Salento).

GRANI FUTURI ELOGIO DEL PANE

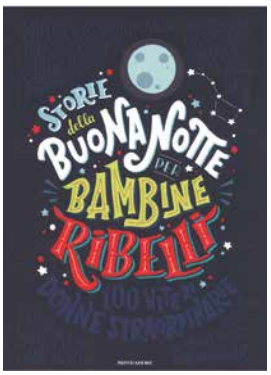
Anche quest'anno "Grani futuri", evento internazionale dedicato al pane che si è svolto il 15 e 16 giugno a San Marco in Lamis e Rignano Garganico (Foggia), è stato un grande successo. Si trattava della terza edizione della réunion convocata dall'omonimo "Movimento internazionale del pane" con l'intento di valorizzare la cultura della terra e del pane, attraverso la diffusione di buone pratiche nell'intero ciclo produttivo enucleate nel Manifesto futurista del pane.

CANTINE DUE PALME UNA STORIA DI 30 ANNI

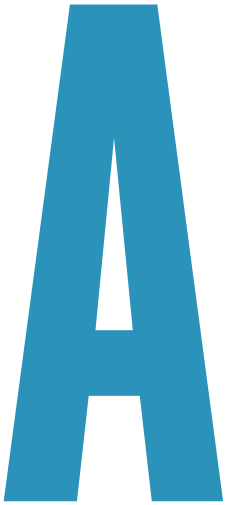
Le Cantine Due Palme hanno festeggiato sabato 8 giugno i primi 30 anni di vita, con una serata di grande festa per il presidente Angelo Maci, il direttore generale Assunta De Cillis e tutto lo staff e i soci della cantina. Non sono mancati i momenti di commozione, come si potrà vedere da qualche foto che pubblichiamo in questa pagina.

“SOGNO DI CONTINUARE A FAR SOGNARE CON LE MIE STORIE”

La tarantina **Francesca Cavallo**, coautrice dei bestseller mondiali “Storie della buonanotte per bambine ribelli”, sarà ospite al **Puglia Book Fest** il 14 luglio a Brindisi. In questo dialogo ci parla di lei, del successo, del suo impegno per il rispetto dei diritti, dei suoi progetti futuri



A



Avresti mai pensato di diventare "famosa"?
Non mi sono mai veramente preoccupata di essere o non essere famosa, e non me ne preoccupo neanche adesso! Però ho sempre cercato di fare un lavoro che potesse essere utile al più grande numero di persone possibile. Questa è sempre stata e rimane la mia preoccupazione principale.

Che effetto fa essere conosciuta e stimata in tutto il mondo?
Sono molto contenta che i miei libri facciano compagnia e aiutino a crescere bambini e adulti in tutto il mondo. Immaginare le mie storie lette in tante lingue diverse ogni sera mi riempie di gioia!

Come passi la giornata, che hobby hai?
Mi piace molto leggere e mi piace molto anche cucinare. Ovviamente passo una gran parte del mio tempo a scrivere. Scrivo di tutto, da email per far partire nuovi progetti, a presentazioni, a libri nuovi... credo molto nel potere che hanno la scrittura e il racconto di trasformare i pensieri in realtà tangibili: questa è l'attività che occupa la maggior parte del mio tempo.

Perché hai deciso di vivere in California?
Perché volevo fare l'esperienza di fondare una startup tecnologica, e la Silicon Valley era il posto più entusiasmante al mondo dove fare questa esperienza.

Negli Stati Uniti il "MeToo", in Italia i femminicidi e la lotta per eliminare il gap tra retribuzioni di uomini e donne, per non parlare del ritorno al Medioevo in Alabama e alla negazione dei diritti del mondo Lgbt. Cosa sta accadendo?
Il #MeToo è un movimento molto positivo. Ovviamente i femminicidi, il gender pay gap e le leggi contro l'aborto e i diritti LGBTQ+ no. Queste realtà sono sempre esistite, ed è senz'altro un dato positivo il fatto che si stia iniziando a parlarne apertamente, perché non c'è progresso se un fenomeno rimane nascosto. Purtroppo alcuni credono che se ne sia già parlato abbastanza e non capiscono che questo è solo l'inizio e che la rivoluzione necessaria è un cambiamento tettonico di come la società è organizzata e funziona. Adesso viviamo in un mondo progettato dagli uomini eterosessuali, che gira intorno ai bisogni e ai desideri degli uomini eterosessuali. Questo paradigma va smantellato e c'è molto lavoro da fare per creare una società che sia genuinamente più inclusiva.

"Immaginare le mie storie lette in tante lingue diverse ogni sera mi riempie di gioia!"

Perché siamo passati dalle speranze di Obama al revisionismo di Trump?
Il progresso non è mai lineare, nelle nostre vite personali come nella Storia. La realtà e la vita sono molto più complesse di quello che ci piacerebbe credere e spesso ci sono dei rigurgiti che - dopo un grande progresso - vogliono riportare indietro l'orologio dei diritti a un tempo in cui si credeva che solo un gruppo molto ristretto di persone potesse vivere la propria vita in libertà ed essere trattato con rispetto. Questo ci insegna che i diritti non devono mai essere dati per scontati.

Come è nato "Storie della buonanotte"?
Dalla riflessione che i libri che avevamo letto nella nostra infanzia avevano tutti protagonisti maschili, e che a scuola avevamo studiato soltanto uomini, in qualsiasi materia. È il libro che avremmo voluto leggere quando eravamo bambine.

Le librerie oggi sono piene di libri che hanno copiato le vostre copertine e perfino il format storie+illustrazioni. Ti fa incazzare l'essere stata imitata?
Ahahaha. Incazzare non troppo. Però mi meraviglio di come sia certi editori che illustratori o scrittori non si imbarazzino di copiare un libro così spudoratamente.

Hai sempre tenuto a dire che il vostro libro era una operazione culturale e non commerciale. Perché senti la necessità di sottolinearlo?
Non ho avuto bisogno di sottolinearlo a dire il vero, perché nei commenti che abbiamo ricevuto da milioni di lettori in giro per il mondo è sempre stato chiaro come il libro fosse entrato in modo profondo nella loro vita familiare. È difficile che un'operazione commerciale faccia una cosa del genere, ma ripeto questo è stato riconosciuto dalle migliaia di recensioni che si trovano online sui libri.

Hai abbandonato il teatro?
Non lavoro in teatro da molto tempo, non è detto

che prima o poi non ci ritorni. In questo momento, mi interessano di più il cinema e la televisione però!

A costa stai lavorando?
Ho appena finito di scrivere un nuovo libro, ma non posso ancora dire niente!

Quali sono i tuoi sogni?
Sogno di poter continuare a far sognare persone in tutto il mondo con le storie che racconto.

Il libro, o i libri, che più ti ha insegnato qualcosa?
Recentemente ho passato un momento difficile, e mi è stato utilissimo leggere "Spicca il Volo" di Michael A. Singer.

L'incontro che ti ha cambiato la vita?
Sono fortunata perché ho incontrato tante persone speciali che hanno ciascuna contribuito a modo suo a cambiare la mia vita. Sono anche molto orgogliosa del fatto che sono sempre stata molto aperta e mi sono lasciata influenzare da questi incontri cercando sempre di vederli come opportunità di crescita e non spaventandomi mai del cambiamento.

Le tre persone che stimi di più?
Ho una grandissima stima di mia sorella, che vive in Australia ed è un'ingegnera specializzata nella gestione dei grandi disastri e una mamma fantastica per i miei due nipotini. Ho moltissima stima anche di Luca Moscelli, un amico che è come un fratello, barese, che è diventato uno straordinario architetto (a tal punto che è stato selezionato da Barilla per riprogettare i loro quartieri generali). E ho grandissima stima anche di Florinda Saieva, la siciliana co-fondatrice di Farm Cultural Park.

Come vedi l'Italia?
Mi piace moltissimo tornare in Italia, perché col tempo ho imparato e vedere i limiti degli Stati Uniti, soprattutto per quando riguarda l'ossessione con la produttività e l'aridità delle relazioni umane. Credo che stiamo affrontando molte sfide e mi rattrista che così tanti italiani vedano in Matteo Salvini una soluzione ai propri problemi. Ma in questo vedo un'occasione di essere spronati a costruire una valida alternativa e questa è una sfida che mi appassiona molto.

SUPERWOMEN
I due volumi di "Storie della buonanotte per bambine ribelli", di Francesca Cavallo ed Elena Favili, hanno venduto più di 4 milioni di copie in tutto il mondo e sono stati tradotti in 48 lingue. Le autrici hanno raccontato storie di donne straordinarie che hanno contribuito a cambiare il mondo. Ogni storia è accompagnata da una stupenda illustrazione della protagonista. Francesca Cavallo sarà presente domenica 14 luglio al Puglia Book Fest, a Brindisi.

Inquadra il QR Code col tuo smartphone e regala questo articolo ad un amico.

READ AZIONE

“LA SINISTRA SMETTA DI INSEGUIRE I MITOLOGICI MODERATI”

L’ex magistrato ed ex senatore **Gianrico Carofiglio** dice la sua su Emiliano, Decaro, Renzi, il Pd, la sinistra. E svela i suoi cinque luoghi del cuore della sua Bari. Anzi quattro...

Nel 2010, in "La manomissione delle parole" scrisse queste parole: «*Chi è incapace di provare vergogna non frequenta volentieri neppure la giustizia. La rifugge, nei modi e con gli espedienti più vari. Denigra coloro che la esercitano e la rappresentano. Cerca di modificare le leggi per piegarle alle proprie esigenze e ai suoi voleri personali*». A rileggerle oggi vengono i brividi, a lei che effetto fanno?
Penso che fosse una diagnosi abbastanza accurata e che convenga non dimenticarla.

Ha recentemente dichiarato che "la grande battaglia politica del futuro sarà tra egoismi e solidarietà". Cosa vuol dire?
Vuol dire che una questione cruciale sarà spiegare che l'egoismo produce gli effetti opposti a quelli cui mira: riduce la ricchezza, la felicità individuale e collettiva, la capacità di cambiare e di evolversi. Sopratutto riduce l'umanità.

Ha detto che "la menzogna della politica è un problema enorme", ma ormai impera il luogo comune "tanto sono tutti uguali". Come se ne esce?
Spiegando con buoni argomenti e con parole precise che non è vero.

Salvini ha successo perché sfrutta le paure e la rabbia della gente. Come si disinnesca il risentimento?
Svelando l'inganno. Cosa ovviamente più facile a dirsi che a farsi.

Cosa deve fare la sinistra per recuperare terreno?
Smetterla di inseguire il mitologico centro e gli altrettanto mitologici moderati.

"L'egoismo produce effetti opposti a quelli cui mira: riduce la ricchezza, la felicità individuale e collettiva, la capacità di cambiare e di evolversi. Soprattutto riduce l'umanità"

Secondo lei il fenomeno 5Stelle è già in declino?
Per come l'abbiamo conosciuto noi, sicuramente sì.

Nei giorni scorsi ha detto che "non esiste la politica senza una comunicazione efficace". Anche Renzi, però, è un grande comunicatore, ma abbiamo visto i risultati...
Renzi è un buon *performer* ma non credo sia un buon comunicatore nell'accezione che intendo io. Comunicare bene significa avere dei contenuti solidi e una strategia. Renzi aveva certamente dei contenuti (condivisibili o meno che fossero) ma certo non una vera strategia comunicativa. Si è sempre affidato alle sue doti di improvvisazione.

Hanno ancora senso i partitini satelliti del Pd? Non sarebbe più normale ridare vita ad una grande forza politica democratica di sinistra in cui convivano diverse anime, da Calenda a Cacciari, da Vendola a Sala?
I partitini non hanno mai senso. Ciò detto per il futuro io immagino un PD rifondato e al suo fianco una grande lista civica nazionale portatrice di battaglie civili ed ecologiste.

Cosa le ha insegnato l'esperienza politica?
Che non sono molto dotato per dedicarmi all'esperienza politica.

BEST SELLER.
"La versione di Fenoglio" (Einaudi Stile Libero Big), l'ultimo libro dell'ex magistrato ed ex senatore barese, è stabilmente in cima alle classifiche di vendita.

Secondo lei come sta amministrando Emiliano?
Diciamo che non sono esattamente entusiasta.

E Decaro?
Molto meglio.

Meglio il modello Decaro o quello Emiliano?
Direi che ho già risposto.

Dove sta andando la Puglia?
Non saprei. Anche a sbattere da qualche parte se certe pratiche politiche miopi dovessero continuare.

Si ricandiderebbe?
Ho già declinato diverse proposte. Mi sembra improbabile ma fare previsioni categoriche non è mai una buona idea.

Cosa le piacerebbe fare in futuro (oltre lo scrittore)?
Lo scrittore mi piace molto. Molte delle cose che mi piacerebbe fare ruotano attorno alla scrittura, anche in forme diverse. Per esempio mi piacerebbe scrivere delle canzoni. Oppure, cambiando territorio, imparare a disegnare e dipingere davvero bene.

Che musica ascolta?
Di tutto, dipende dai momenti.

Quali sono i libri che più le hanno insegnato qualcosa?
Non sono capace di rispondere. La maggior parte delle cose che impariamo dai libri (come dalle persone) agisce al di sotto della nostra consapevolezza.

"Dove sta andando la Puglia? Non saprei. Anche a sbattere da qualche parte, se certe pratiche politiche miopi dovessero continuare"

Tre persone che stima molto?
Sono persone sconosciute, i loro nomi non le direbbero niente.

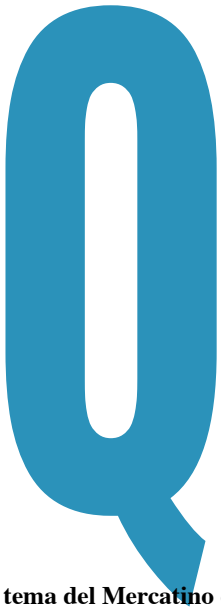
I cinque posti di Bari che ama di più?
Molo Sant'Antonio, Pineta, Corso Vittorio Emanuele quando non ci sono le auto, San Nicola di notte. Ne tengo uno come posto segreto.

Le dà fastidio essere definito un "radical-chic" , o piuttosto in questo periodo è il migliore dei complimenti?
Mi da fastidio come tutti i cliché.

“DOBBIAMO RENDERE ECCEZIONALE LA SEMPLICITÀ”

Il Mercatino del Gusto compirà quest’anno 20 anni. Si tratta di un anniversario importante per l’evento enogastronomico più bello e più seguito di Puglia. Il tema di quest’anno sarà “la reputazione”. **Giacomo Mojoli**, co-fondatore di Slow Food e una delle anime del Mercatino, ci svela in anteprima cosa troveremo dall’1 al 5 agosto a Maglie

amazingpuglia.com



Quale sarà il tema del Mercatino quest'anno?
In primo piano i Venti Anni del Mercatino del Gusto. Una storia di amicizie, di passioni e di tanto "saper fare". Un'innovativa visione del cibo, del territorio e del turismo. Un'idea di crescita felice e sostenibile. Una specie di sogno, tramutato in Progetto di economia circolare, che viene così simboleggiato dalla parola chiave individuata per questa ventesima edizione: la reputazione.

Perché la reputazione?
Perché il Mercatino è prima di tutto un grande capitale di relazioni umane e sociali. Connessioni che si creano sulla fiducia, si accumulano in base alla capacità di dare risposte positive e coerenti. Bisogna essere leali, avere visione del futuro, insieme a una grande dose di professionalità. La reputazione, per tutti e per ogni attività, dipende quindi dalla consistenza reale e dalla durata nel tempo del capitale relazionale. La reputazione, non dimentichiamolo, è qualcosa di fragile, va alimentata e non è mai fine a sé stessa. È un valore sociale percepito e attribuito a una persona, a una comunità, in un determinato contesto, soprattutto oggi con il fortissimo sopravvento dei social.

Ci saranno novità? Quali?
Gli ingredienti rimangono gli stessi di sempre: paesaggio, cibo, cuochi, artigiani e materie prime d'incontestabile pregio. Musica, libri e cultura, vino e piacere, gioia e bellezza. Cambiano, in diversi casi, gli attori. Il tutto, mixato per un'offerta "esperienziale" vera e di qualità. È un'occasione speciale d'incontro e di festa, fruibile da tutti e al tempo stesso ispirata da una visione "alta" e inclusiva dell'accoglienza. Un format, nei fatti, di stile Top & Pop.

La qualità. La selezione accurata delle aziende, l'attenzione per le competenze sono le caratteristiche che vi hanno sempre contraddistinto. Non trova che, purtroppo, questi elementi non siano così comuni a molti altri eventi?
Per questo abbiamo messo al centro il tema della reputazione come valore assoluto e strategico. Ben vengano altri eventi pugliesi promossi da eterogenei soggetti, con contenuti capaci di guardare avanti e in ogni direzione. A condizione di un pre-requisito che dovrebbe caratterizzare ogni ambiziosa manifestazione, ogni marchio, un'istituzione, un territorio o, perché no una regione, addirittura un sistema Paese. Un pre-requisito denominato "Capitale reputazione", in grado di generare qualcosa di più prezioso di qualsivoglia entità economica, frutto del tempo, della trasparenza e di tanta concreta competenza.

Lei è ormai un pugliese adottivo. Dove dobbiamo ancora migliorarci?
La Puglia è un grande laboratorio, in tutti i sensi. Possiede, più di altre regioni, ciò che serve per ri/cercare, progettare e per sperimentare. Oggi, però, nello sviluppo di un'idea è fondamentale avere la visione per vedere ciò che nessun altro riesce a vedere. Non ci si deve abituare ma appassionare al cambiamento. Per questo non bisogna basarsi unicamente sui grandi finanziamenti per la realizzazione dei progetti. Dovremmo riuscire a passare da una dinamica di grandi budget a una logica di grandi e sostenibili idee. Riuscire a fare molto e bene, con "poco".

Quali sono i personaggi del mondo enogastronomico che più ha stimato?
Sicuramente Luigi Veronelli che mi ha insegnato che il cibo e il vino sono strumenti di passione e di cultura sociale. Carlo Petrini, invece, mi ha stimolato con le sue visioni nell'imparare a disegnare le idee. Un grande intellettuale dell'enologia come Severino Garofano, mi ha fatto percepire che per raccontare il vino, bisogna saper parlare di ciò che sta fuori e oltre il bicchiere.

Dopo l'azoto in cucina e i vini biodinamici, quali sono le prossime frontiere da oltrepassare?
Ho l'impressione che si sia un po' esagerato nel cercare di essere sempre post-qualcosa. Forse bisognerebbe cominciare a essere pre-qualcosa. Per questo, oggi, c'è una sola scommessa da vincere, valga per il cibo come per il vino. Rendere eccezionale la semplicità. Il che, è tutt'altro che facile.

Qual è il segreto del successo del Mercatino?
Un'affiatata e ottima squadra. Dopo venti anni, vive ancora questo evento come una mission, come un piacere, come un progetto collettivo che deve sempre saper essere in sintonia con la contemporaneità.

"Non ci si deve abituare ma appassionare al cambiamento. Per questo dovremmo riuscire a passare da una dinamica di grandi budget a una logica di grandi e sostenibili idee"

Let the Tramari Season begin!

SAN MARZANO
WINE SHARING BEAUTY

www.sanmarzanowines.com

Organizzazione e Produzione

PUGLIA MICExperience

MetaMorfosi

con la Collaborazione di

SPIRALE D'¿DEE

Partner

FEDERALBERGHI

Patrocinio

REGIONE PUGLIA

CITTÀ di MARTINA FRANCA

CITTÀ di MESAGNE

CITTÀ di OSTUNI

Biglietteria

Ticket Italia

ANDY WARHOL

L'ALCHIMISTA DEGLI ANNI SESSANTA

THE ALCHEMIST OF THE SIXTIES

MOSTRA DIFFUSA in PUGLIA

23 MAGGIO 9 DICEMBRE 2019

MARTINA FRANCA | Palazzo Ducale
MESAGNE | Castello Normanno Svevo
OSTUNI | Palazzo Tanzarella

per informazioni: **info@warholpuglia.it** | **warholpuglia.it**

TOP10 CITTÀ

Questa è la nostra Top Ten 2019 delle Città Pugliesi.
Che ne pensate? Scrivetecelo sulla pagina facebook

1) MONOPOLI
2) BARI
3) LECCE
4) TRANI
5) BRINDISI
5) MARTINA FRANCA
6) MAGLIE
7) ALTAMURA
8) OSTUNI
9) POLIGNANO A MARE
10) CORATO

MONOPOLI

Turiste che leggono e scrivono nel molo del porto interno di Monopoli

DA CENERENTOLA A REGINA DI PUGLIA

In 10 anni è stata rivoltata come un calzino. Era nota solo per i pescherecci e le discoteche di Capitolo. Oggi è la meta turistica più apprezzata. Con un centro storico che lascia senza fiato. L'ex sindaco Emilio Romani, e i suoi cittadini, raccontano la rivoluzione

EMILIO ROMANI

Prima la rigenerazione del centro storico, poi le strade e i servizi (finanziati anche con la tassa di soggiorno). Così si è passati dal "turismo di pochi alla promozione del territorio di tanti"

Quindici anni fa era una perfetta sconosciuta, oggi se la gioca alla pari con le mete turistiche più popolari come Alberobello e Polignano. Ma oltre ad essere divenuta destinazione turistica, Monopoli è ambita anche da molti pugliesi, che l'hanno scelta, o vorrebbero sceglierla, come loro nuova città di residenza. Emilio Romani è il grande artefice del cambiamento di Monopoli. Ha governato la città per 10 anni e qualche mese, dall'aprile 2008 a giugno 2018. Quando è stato eletto sindaco per la prima volta aveva 37 anni. Veniva da Alleanza nazionale ed ha governato sempre con giunte di centrodestra, senza mai sentire il bisogno (o avere la necessità) di aprire a forze politiche di diversa estrazione politica: «Al governo cittadino se si nasce tondi si rimane tondi. Oggi invece vedo gente che trasmigra da una parte all'altra con grande disinvoltura». Nel corso del suo decennio ha cambiato assetto di giunta solo due volte, a metà mandato, nel 2010 e nel 2015: «Perché se togli subito quell'argomento dal tavolo della discussione, non ci si distrae. In caso contrario stai ogni giorno a parlare di poltrone. E vedo sindaci costretti a cambiare assessori una settimana sì e una no».

Come ha rivoluzionato Monopoli?

«Intanto è bene dire che prima di me il centrodestra aveva già fatto bene, gettando le basi per il cambiamento, con la nuova pianta organica ed il piano urbanistico. Infatti io decisi di continuare su quella strada e ultimare la pianta organica, perché senza dirigenti non puoi mettere in pratica le idee che hai. Ricordo che da aprile a dicembre 2008 assumemmo 25 persone. E in 10 anni abbiamo espletato concorsi per oltre 45 unità».

E poi?

«Poi assecondammo la disponibilità al cambiamento degli imprenditori turistici, che già all'epoca davano segnali di vitalità. E per sostenerli varammo il piano delle infrastrutture. Senza dotare il centro storico di pubblica illuminazione, nuova pavimentazione e fogna bianca non potevamo pensare di dare un futuro turistico a questa città. E poi facemmo un appalto quadro da 2,5 milioni per rifare le strade».

Come vi siete finanziati?

«La tassa di soggiorno è stata utile, ma l'abbiamo sempre utilizzata per migliorare la città a fini turistici: per il park & ride, la pista ciclabile, i parcheggi. Dal 2014 iniziammo ad incassare 100mila euro, che oggi sono divenuti 450mila».

A Fasano gli imprenditori si stanno opponendo alla tassa di soggiorno, da voi come andò?

«Anche qui fecero le barricate. Perché i cambiamenti prima sono richiesti, poi vengono avversati, infine glorificati. Alla fine anche gli operatori turistici hanno capito che quella tassa rappresentava un tesoretto per dare linfa a tre voci: opere pubbliche connesse alla ricettività; scelte strategiche come la destagionalizzazione degli eventi; potenziamento di servizi come bus elettrici, park&ride e simili».

Come siete riusciti a collaborare con i privati?

«Istituimmo subito una conferenza dello sviluppo con gli operatori turistici. Se c'è confronto c'è dialogo e i risultati arrivano sempre».

Ha citato la destagionalizzazione, ne parlano tutti da anni, spesso senza risultati. Voi come ci siete riusciti?

«Con una scelta coraggiosa. Pensi che nel 2008 si spendevano 200mila euro per il turismo d'estate, oggi solo 20mila. Il resto lo si investe su eventi che si svolgono negli altri 9 mesi, perché non ha senso spendere soldi per la sagra della frittella ad agosto».

Inquadra il QR Code con lo smartphone e regala questo articolo a qualcuno

Siete l'unica città in cui le strade hanno da un lato i parcheggi a pagamento e dall'altro quelli gratuiti. Sembra quasi un miracolo. Come avete fatto?
«Abbiamo letto le leggi prima di prendere decisioni».
Avete sostenuto economicamente il recupero di immobili del centro storico?
«Solo all'inizio, con un contributo a fondo perduto di 10mila euro per la riqualificazione di facciate e infissi. Il recupero del patrimonio immobiliare era fondamentale. Ma una volta scattata la molla lo abbiamo tolto, perché non serviva più».
Qual è stato il vero segreto del cambiamento?
«Siamo riusciti a far capire che sul turismo ci si giocava il futuro di tutti, non solo degli operatori balneari o dei proprietari di discoteche a Capitolo, ma anche dei commercianti e dei pescatori. Abbiamo proposto una fisiologica riconversione. E così che siamo passati dal turismo di pochi alla promozione del territorio di tanti».
La concertazione dà sempre buoni frutti.
«Siamo un po' troppo individualisti. Ma il gioco di squadra è sempre decisivo, e una volta che lo si sceglie si producono effetti inaspettati».
Qualche rimpianto?
«Non sono riuscito a portare a termine il monitoraggio ambientale e sanitario e a dare un palazzetto che la città meritava. C'era però un progetto per un palasport da 800 posti che ora l'amministrazione sta realizzando».
Invece di cosa va più orgoglioso?
«La riapertura del teatro e della biblioteca comunale sono stati fondamentali per la rinascita culturale della città, ma la cosa di cui più sono fiero è l'aver fatto una mensa sociale con annesso banco alimentare che dà ogni giorno un pasto ad 80 persone e aiuta le fasce sociali in difficoltà. Lo abbiamo realizzato in un capannone che era usato come deposito di schede elettorali. Il banco alimentare e la mensa sono gestiti da Unitalsi, i pasti sono forniti dalla stessa ditta che si è aggiudicata l'appalto della mensa scolastica».
Oggi che fa?
«Il mio lavoro di ingegnere e un po' di riposo. Dopo 12 anni da consigliere comunale e 10 da sindaco, tornare alla vita normale è una bella cosa, perché quando sei primo cittadino azzeri tutto. Riprendere la normalità è piacevole».
Non si annoia?
«La noia non farà mai parte della mia vita».
La danno già candidato alle prossime regionali…
«Faccio le cose solo quando sono convinto e se mi piace farle. Se nasce qualche idea chiara valuterò, ma farlo tanto per farlo proprio no».
Come si sta comportando il suo ex assessore divenuto sindaco?
«Le partenze sono sempre complicate e delicate, ma non ho ragione di pensare che anche Angelo Annese non farà bene».

"La cosa di cui sono più fiero? La mensa sociale ed il banco alimentare. Realizzati in un capannone usato come deposito di schede elettorali"

EMILIO ROMANI, ingegnere, 47 anni, sposato e padre di 5 figli. È stato sindaco di Monopoli dall'aprile 2008 al giugno 2018

I VOLTI DEL BORGO
In senso orario: Antonio Corbascio, Angelo Zaccaria, Ralph Shupp, Antonella e Paola Mileti.

Così, insieme, l'abbiamo cambiata

Quattro imprenditori monopolitani (uno dei quali d'adozione) raccontano il grande cambiamento che c'è stato a Monopoli. C'è chi ha rilevato un bar, chi ha comprato immobili e avviato negozi di souvenir, chi aveva scommesso sul centro storico e chi ha ridato vita a locali usati come deposito per reti da pesca.

ANTONIO CORBASCIO - Caffè Venezia. È stato tra i primi a credere nelle potenzialità del centro storico. Nel 2010 ha lasciato le attività turistico-balneari nell'area di Capitolo per rilevare questo bar che dal 1914 presidia la meravigliosa piazza Garibaldi. «I primi anni lavoravamo grazie alle amicizie degli anni precedenti, poi c'è stato il boom, e tutto è cambiato». Oggi ai tavolini del bar siedono, dalle prime ore del mattino fino a tarda sera, turisti e monopolitani, ma i primi sono ormai netta maggioranza. «L'ex sindaco Romani ha accelerato e consacrato il rilancio turistico del centro storico, con l'illuminazione pubblica, i servizi… ma anche gli imprenditori ci hanno creduto e si sono sviluppati posti letto e strutture per i diversi budget. E così oggi Monopoli non è più solo un punto di riferimento per chi vuole divertirsi, ma è divenuta una meta turistica di primo piano. Una cosa che fino a 5 anni fa era impensabile».

RALPH SHUPP - Fly. «Sono un ex fotografo. Avevo due case in Toscana. Dodici anni fa sono venuto a Monopoli con mia moglie e ci siamo innamorati di questo posto. Abbiamo venduto le case in Toscana e ci siamo trasferiti qui, dove abbiamo acquistato a prezzi molto bassi rispetto alle quotazioni di oggi, questo locale e un appartamento. Anche mio figlio ha comprato casa qui, ma ci viene solo per le vacanze». Ralph e sua moglie Maria Zimmermann gestiscono il negozio di bigiotteria Fly (in piazza Garibaldi) e la gioielleria Fly (situata in via San Vito, sotto l'hotel Don Ferrante). Ralph è uno degli stranieri più innamorati della Puglia autentica, e si incazza (letteralmente) se non la vede rispettata: «Troppe paninerie, troppa gente che vuole fare i soldi facili con i turisti. La Puglia non è solo salame e prosciutto. Bisogna salvare l'originalità di questi posti, l'anima della Puglia. Non dobbiamo diventare come Rimini o Riccione e attrarre i bus di pensionati tedeschi!». Detto da un tedesco, fa un certo effetto. E quanto a Monopoli, anche qui lancia un grido d'allarme: «Non roviniamo il look del paese!». God save Ralph e tutti quelli come lui.

ANGELO ZACCARIA - Gran Forno Santa Caterina. Il forno di Angelo Zaccaria e di sua moglie non è solo un forno: è un giacimento di bontà che prima ha atteso l'esplosione del turismo nel centro storico e poi ha adattato l'offerta ai nuovi clienti: focacce, panini, dolci, bevande. Insomma, lo street-food qui è arrivato molto prima che diventasse una moda. Angelo ha 51 anni, il forno esiste dal '77. «Quando ho comprato qui mi sono detto: tutti i centri storici sono pieni di gente, e prima o poi accadrà anche a Monopoli». Insomma, la sua è stata un scommessa. E l'ha vinta: «Grazie al lavoro dell'amministrazione comunale e degli operatori economici che, come me, hanno investito». La sua specialità sono i bocconotti e la pasta di mandorle, con cui prende per la gola i turisti. Il forno è aperto fino alle 22, «ma d'estate potremmo fare notte fonda». La soddisfazione più grande? «Prima le gite toccavano Monopoli solo dopo Alberobello e Castellana Grotte. Oggi molto spesso siamo la tappa più importante».

ANTONELLA MINELLI - Apulia. Apulia è un negozio di souvenir e prodotti tipici situato a pochi metri da piazza Garibaldi. Antonella lo ha aperto nel 2013 insieme a sua sorella Paola e al marito, Gianni Lamanna. Sono stati il primo negozio di souvenir del borgo, ma col passare degli anni l'offerta turistica si è ampliata alle escursioni: «Noi in realtà preferiamo chiamarle "esperienze", perché è ciò che davvero offriamo ai clienti. Li portiamo in bici a visitare masserie ancora abitate dalle famiglie e chiese rupestri, e restano estasiati». Sul merito della trasformazione di Monopoli, anche in questo caso, non ci sono dubbi: «Un buon mix tra l'opera del pubblico e quella dei privati. Noi per esempio abbiamo restaurato questi locali che erano completamente abbandonati, senza acqua e luce, perché erano un deposito per le reti dei pescatori. L'amministrazione invece ha pensato a rifare la pubblica illuminazione, le strade, ha restaurato il castello e valorizzato la biblioteca comunale, facendoli diventare attrattori culturali».

READ AZIONE

Inquadra il QR Code con lo smartphone e regala questo articolo a qualcuno

ANTONIO DECARO
una lezione per la sinistra

Il sindaco di Bari ha sbaragliato la concorrenza. Perché ha amministrato bene, con una giunta e uno staff all'altezza. Ma anche perché ha sempre detto la verità (anche quando era impopolare) ed ha saputo cambiare le proprioe idee quando quelle degli altri erano migliori. Ed ora promette di pensare solo alla sua città per altri 5 anni

Intervista con Fabio Mollica

Sindaco, si aspettava un successo del genere?
Nei lunghi mesi di campagna elettorale ho sentito forte l'affetto dei miei concittadini ma sinceramente non pensavo ad un risultato così netto. È stato un premio bellissimo al lavoro fatto in questi anni ma è anche un pieno di fiducia e oggi, se possibile, sento ancora più forte la responsabilità di non deludere le aspettative che tanti baresi hanno riposto in me.

Come lo giustifica?
Credo che le persone, che in questi anni hanno imparato a chiamarmi per nome e non solo sindaco, nutrano fiducia in me come persona e come amministratore. Sanno che in questi anni mi sono impegnato tanto per dar loro risposte concrete come sanno che ho sempre detto loro la verità, anche quando la risposta non era quella che avrebbero voluto. Non ho mai preso in giro nessuno e non mi sono mai tirato indietro di fronte a una recriminazione o a una protesta. Con i miei concittadini ho sempre cercato il dialogo, anche quando c'era da scontrarsi. In questi anni ho ascoltato sempre tutti, ho cambiato idea quando le idee degli altri erano migliori delle mie e ho preso decisioni che, anche se impopolari, ritenevo fossero utili alla città.

Lei è la dimostrazione che la sinistra può battere Lega e 5S senza dover fare accordi con "corpi estranei". Sarà da lezione per Emiliano?
Gli elettori hanno dimostrato di saper scegliere con la propria testa, giudicando il lavoro fatto. Questa è la lezione più importante che ho tratto da questa ultima tornata elettorale.

Cosa vuole fare nei prossimi 5 anni?
Dobbiamo completare il lavoro avviato in questi cinque anni e programmare lo sviluppo futuro della nostra città. Il nostro obiettivo è quello di continuare a lavorare sulla riqualificazione dello spazio pubblico, di valorizzare tutti i 46 chilometri di costa sul modello di quanto già fatto, di sostenere le reti civiche urbane nate in questi anni in tutti i quartieri, affinché i cinque

Municipi abbiano come riferimento una realtà solida e variegata di soggetti sociali attivi sul territorio. Vogliamo migliorare i servizi pubblici, raccolta dei rifiuti e trasporto pubblico urbano in primis. Per quello che ci sarà possibile, considerato che il Comune non ha competenze dirette, cercheremo di lavorare anche per lo sviluppo industriale e occupazionale del territorio in sinergia con gli altri enti e le altre istituzioni.

Quanto ha contato avere una buona squadra di assessori e un ottimo staff?

Tanto. La squadra è fondamentale per lavorare bene. La fascia tricolore non assegna al sindaco i superpoteri per cui da solo è impossibile risolvere tutti i problemi e, contemporaneamente, seguire passo passo programmi importanti come quelli avviati a Bari negli anni. Per questo è fondamentale lavorare con persone che insieme remano tutte nella stessa direzione e che sicuramente hanno un "sentire" comune rispetto al futuro della città.

Perché la sinistra vince nei comuni (Bari, Lecce, Brindisi) ma perde le Europee?

Io credo che la sinistra vinca dove ci sono buone esperienze di amministrazione e di rappresentanza civile e politica. Gli elettori premiano gli amministratori, premiano le persone, non i partiti. Purtroppo il Parlamento Europeo sconta un gap rispetto alla percezione che i cittadini hanno del suo ruolo e difficilmente ne colgono l'impegno e il lavoro. Il voto europeo è molto più condizionato dalle dinamiche comunicative e dai risvolti nazionali. C'è bisogno ancora di tanto lavoro per far comprendere ai cittadini l'importanza che, invece, hanno le istituzioni europee per il nostro futuro.

"Non ho mai preso in giro nessuno e non mi sono mai tirato indietro di fronte a una recriminazione o a una protesta. Con i baresi ho sempre cercato il dialogo, anche quando c'era da scontrarsi"

Ci promette che non si farà abbindolare anche lei dalle sirene della politica nazionale, come è già capitato a Vendola ed Emiliano?

Io mi sono candidato per fare il sindaco di Bari e nei prossimi anni sarà questo il lavoro a cui mi dedicherò.

Che futuro vede per il PD e la sinistra italiana in generale?

Io credo che il Partito Democratico abbia un ruolo importante per il futuro del nostro Paese. In più di una occasione ci sono state delle battute d'arresto ma il popolo democratico e riformista italiano è stato capace negli anni di grandi battaglie e di farsi portavoce di grandi istanze collettive. Potranno cambiare i leader e le segreterie ma le idee e i valori restano, ed è su quelli che il centrosinistra e tutte le forze politiche che ad esso fanno riferimento dovranno lavorare per ricostruire il loro legame con i cittadini.

VI SPIEGO PERCHÈ HA VINTO

DEC

Non si ferma mai.
È disponibile al dialogo
(anche con chi lo critica e lo minaccia).
Studia notte e giorno.
Si circonda di persone competenti,
che sanno anche dirgli di no.
Ecco perché il sidaco di Bari
è stato rieletto con il 66% dei voti.

ARO

DI GIOVANNI SASSO

**Socio fondatore
di Proforma**

IN 15 ANNI NON SI È MAI FERMATO

Lo incontrai per la prima volta quindici anni fa in una stanzetta dell'assessorato al traffico, al piano terra di un palazzo semiperiferico di Bari. Sparpagliati davanti a sé, sulla sua piccola scrivania, aveva una serie di fogli incomprensibili, pieni di appunti, disegnini, progetti.
C'erano scritte cose tipo ZTL, ZSR, Park and Ride: parole sconosciute per un barese come me, da sempre geneticamente convinto che prendere l'auto anche per andare al bar fosse una specie di dovere civico.
Sulle prime lo guardai con la scettica tenerezza che ti ispirano gli uomini pieni di buone intenzioni. Quelli che partono con entusiasmo per conquistare il mondo e poi si fermano al casello Bari Nord. Per pigrizia, per convenienza o semplicemente per incapacità.
Eppure c'era qualcosa in quello sguardo sornione, in quel modo pacato e appassionato insieme in cui quell'ingegnere dell'Anas dai tratti maghrebini mi raccontava le sue idee.
C'era un che di intrigante in quelle slide da secchione che provava a spiegarmi, e della cui estetica approssimativa un po' si vergognava. C'era qualcosa che mi diceva che lui no: lui al casello di Bari Nord, non si sarebbe fermato.
Ed è stato così. Da quel giorno Antonio Decaro non l'ho visto fermarsi mai.
L'ho visto entrare in assemblee di duecento persone pronte a portarsi a casa un pezzo del suo scalpo, e uscirne tra pacche sulle spalle e sorrisi di complicità. L'ho visto sfidare a testa alta, occhi negli occhi, la peggiore feccia di questa città, mettendo a rischio la sua incolumità e condannandosi a una vita sotto scorta. L'ho visto parlare, con tutti, anche con quelli con cui pensi che parlare sia solo una perdita di tempo. Perché chi fa politica sa che dialogare non è mai una perdita di tempo.
L'ho visto non aver paura di niente e nessuno, tranne che della sua inadeguatezza. E per combatterla, l'ho visto studiare notte e giorno, studiare in viaggio e in vacanza, studiare al cellulare e sui libri. L'ho visto studiare persino negli spogliatoi del calcetto. Perché Antonio Decaro ha capito sin dal suo primo giorno da assessore che una singola delibera, un singolo atto, una singola decisione di un sindaco, può contribuire a rendere più felice la vita di un uomo, di una donna, di una famiglia, di un bambino: una responsabilità troppo grande per lasciarla all'improvvisazione.

HA EVITATO YESMAN E LECCHINI

E poi ho visto un'altra cosa. Ho visto la squadra di cui si è circondato. Donne e uomini preparati, brillanti, che si fanno un mazzo così dalla mattina alla sera. Ma soprattutto persone che spesso e volentieri gli sanno dire quella parola magica, così rara da sentire in questo tipo di relazioni: «No». E glielo dicono in faccia, glielo dicono duro, quando serve, senza fronzoli. Antonio Decaro ha evitato con cura di circondarsi di yesmen e di lecchini, quelli che tu credi che ti portino in trionfo, in realtà ti stanno solo conducendo per mano nel precipizio dell'autoreferenzialità, il buco nero che risucchia la gran parte dei politici di tutto il mondo.

Antonio Decaro ha scelto di circondarsi di donne e uomini autonomi nelle idee, nel carattere, nelle scelte, ha voluto intorno a sé sguardi, voci e pensieri dissonanti. Perché i cori dei devoti sono roba da divinità, non da leader.

SEMBRAVA IMBRANATO. È DIVENUTO UN LEADER

Un leader, sì. Quell'ingegnere dall'apparenza imbranata, piano piano è diventato un leader. E questo, almeno questo, non l'ha imparato sui libri. L'ha imparato in mezzo alla strada, dove ha vissuto da quando fa politica, sui cantieri, nelle sedi delle associazioni, nelle scuole, mettendo la sua faccia su tutte le questioni, anche quelle più complicate e spinose. Anche quelle nelle quali i "politici navigati" preferiscono dribblare, neutralizzare, delegare.

HA COSTRUITO UNA COMUNITÀ

Attenzione. Antonio Decaro non è un eroe. E Bari non è diventata di colpo la più efficiente, innovativa, attraente città d'Europa. Bari ha un sacco di problemi ancora molto lontani dalla soluzione. E non è detto che il sindaco appena riconfermato saprà risolverli. Ma ieri, in piazza, e per strada, come sempre, a salutare Antonio c'era il commercialista di Poggiofranco, c'era la signora che fa le orecchiette a Bari Vecchia, c'era il funzionario di banca del Murat e il ragazzo disoccupato del San Paolo.

E c'erano tanti che in questi anni hanno votato in modo diverso da me. Vederli lì non mi ha meravigliato. Perché, come ha detto Antonio nel suo comizio finale (citando Tyrion Lannister del Trono di Spade) non sono le bandiere, né l'oro, né le armate ad unire la gente. Sono le storie. E in quella piazza, in quella strada, c'era e c'è una storia bella che ci accomuna tutti. Fatta, semplicemente, di amore per la nostra città, di rispetto reciproco, di orgoglio e desiderio di riscatto.

Ieri a Bari in quella piazza, la "comunità", quella parola che in bocca ai politici a volte puzza di retorica, la potevi vedere, la potevi toccare.

E da ieri, dopo quel 66%, quella comunità si sente un po' più forte, un po' più coesa, un po' più grande.

Quelli che dicono che la vittoria di Antonio sia merito della "comunicazione" mi lusingano, certo, ma mi fanno francamente sorridere. La comunicazione di Antonio è efficace perché da 15 anni Antonio ha qualcosa di solido, concreto e bello da raccontare. La comunicazione di Antonio Decaro "funziona" perché quelle slide da secchione, sono diventate spesso "cose vere". Tante, belle cose vere, che hanno trasformato la città di Bari. E forse anche i suoi cittadini.

Come la signora di ieri, che mentre Antonio raggiungeva il comitato per il discorso di ringraziamento, provava a inseguirlo, in bicicletta, facendosi largo tra la folla e gridando: «Antonio, guarda che bella la bici che ho comprato con i tuoi incentivi!». Anche lei, come me, ha imparato che per andare al bar, l'auto si può lasciare a casa. Anche lei, come me, in questi anni, ha imparato ad amare un po' di più la sua, la nostra città.

Giovanni Sasso

EMILIANO-FITTO

LA S

DI ORONZO MARTUCCI

La Puglia è una regione tendenzialmente e politicamente leghista, se ci si ferma a commentare i risultati delle elezioni europee del 26 maggio 2019. Ma questa tendenza politica sfuma, se si fa riferimento ai risultati delle elezioni amministrative svoltesi nello stesso giorno in alcuni importanti comuni, come Bari e Lecce, nei quali i candidati sindaci del centrosinistra hanno vinto senza il bisogno del turno di ballottaggio grazie a un spostamento di voti tendenzialmente leghisti. È accertato che in Puglia un terzo circa di voti si sposta da destra a sinistra o, in un contesto tripolare a seguito dell'affermazione del M5S, da un polo all'altro. Per dire: al Comune di Bari alle europee (dove si vota con il sistema proporzionale e ogni partito corre da solo) il M5S ha ottenuto il 27,66 per cento dei consensi; i partiti che fanno riferimento al centrodestra (Salvini, Forza Italia e Fratelli d'Italia) il 39 per cento; quelli che fanno riferimento al centrosinistra (il Pd, più Europa, la Sinistra, Europa Verde) il 30 per cento. Nello stesso momento i cittadini baresi, nel votare per il candidato sindaco, hanno dato ad Antonio Decaro, espressione del centrosinistra, il 65 per cento, cioè il 35 per cento dei baresi ha rinnegato la propria tendenza politica leghista o di destra. Anche se in percentuali meno consistenti lo stesso fenomeno si è verificato a Lecce città, dove il polo di centrodestra alle europee ha conquistato il 45 per cento, il M5S il 19,61 e il centrosinistra il 31 per cento, ma il candidato sindaco di centrosinistra Carlo Salvemini è stato eletto al primo turno con il 51,6 per cento.

La tendenza dei pugliesi a spostarsi verso sinistra durante le elezioni amministrative si è confermata anche durante il turno di ballottaggio del 9 giugno. Il centrodestra tra i Comuni capoluogo governa solo Foggia. Da questo dato bisogna partire per verificare quali sono gli elementi su cui costruire la campagna elettorale in vista delle prossime elezioni regionali, programmate per il mese di maggio 2020.

FIDA

Dalle europee e dalle amministrative appena conclusesi arrivano le prime indicazioni per la guida delle coalizioni alle elezioni regionali 2020. L'europarlamentare salentino si propone come alternativa all'attuale governatore

Si è visto che il M5S, nonostante lo straordinario risultato delle elezioni politiche del 4 marzo 2019 (45 per cento circa) e il buon piazzamento delle europee del 26 maggio (26,29 per cento), alle comunali ha difficoltà a mostrare il proprio radicamento e anche alle regionali presenta scarse possibilità di vittoria. Il gioco, è evidente, si restringe ai candidati dei poli di centrodestra e di centrosinistra, a condizione che essi si presentino uniti. L'unità però è tutta da costruire, in entrambi gli schieramenti.
Nel polo di centrosinistra, Michele Emiliano continua a lavorare per rafforzare e allargare il campo del civismo e togliere il terreno sotto i piedi al Pd. Il rapporto tra Emiliano e il suo partito di riferimento è più che conflittuale, con l'eccezione del segretario regionale Marco Lacarra, il quale svolge il ruolo di trait d'union tra il governatore e il riconfermato sindaco di Bari, e di alcuni consiglieri regionali. Al contrario, un altro consistente gruppo di consiglieri regionale, guidati e coordinati dal brindisino Fabiano Amati, svolge un ruolo di coscienza critica e di stimolo del governo regionale sulle emergenze che hanno spesso visto la Regione in difficoltà: xylella e sanità in primo luogo.

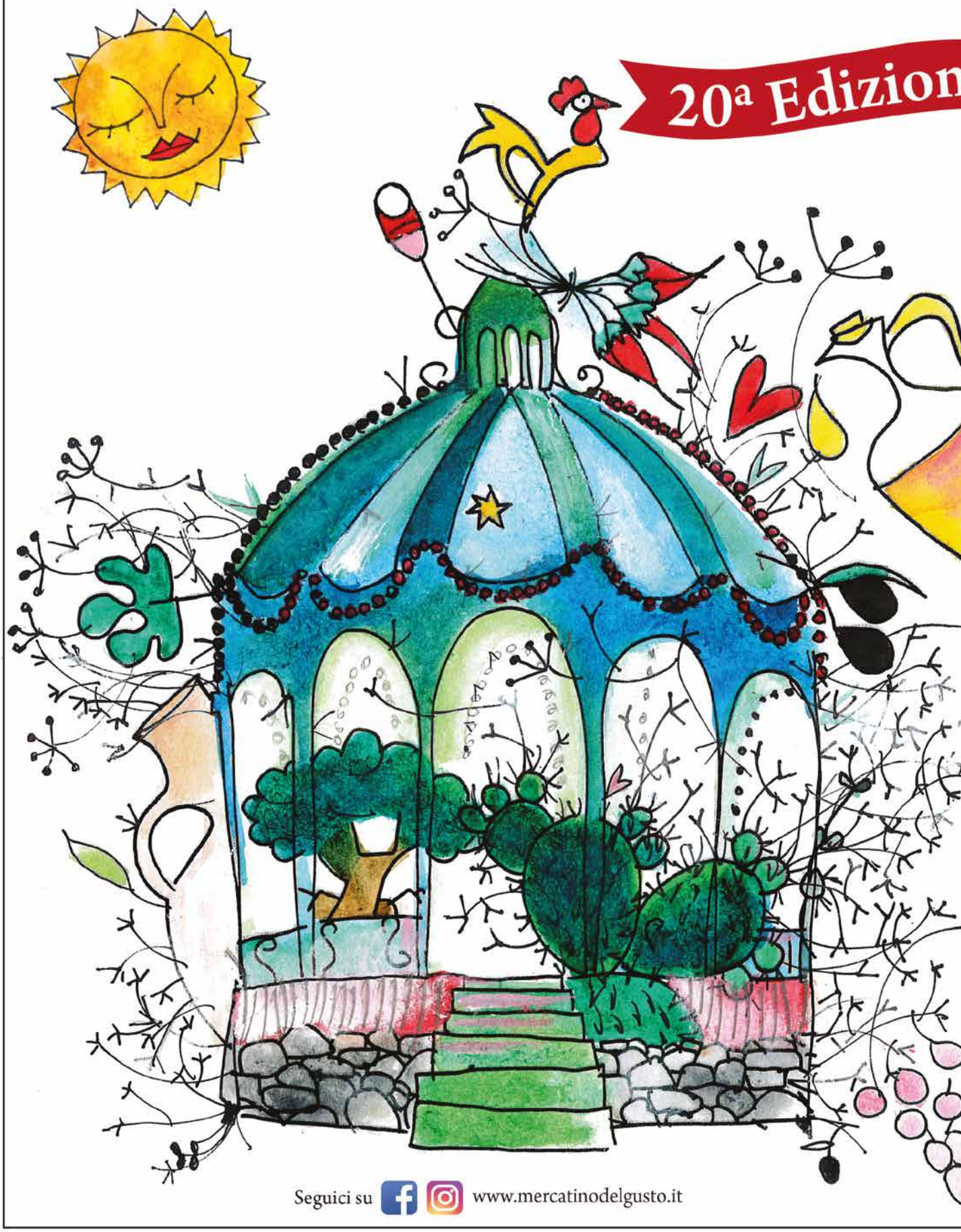
Il fronte sinistro del centrosinistra (la sinistra radicale una volta rappresentata da Nichi Vendola) è ancora più critica e da tempo esprime la convinzione che Emiliano non è il candidato adatto per tenere insieme la coalizione nel 2020. Anche l'ex ministro Carlo Calenda, eletto europarlamentare nel Nord Est con 278 mila preferenze e uomo immagine del Pd (anche se opera in particolare con un gruppo demominato Siamo Europei) ha detto senza mezzi termini che in Puglia per la guida della Regione nel 2020 "serve un altro candidato" perché Emiliano è "incapace e irresponsabile".
Calenda ha così risposto alle dichiarazioni del governatore di considerare sbagliata la decisione del precedente governo a guida Pd di assegnare ad Arcelor Mittal lo stabilimento Ilva

di Taranto, dove da luglio è previsto l'avvio di un piano di cassa integrazione per 1.400 operai. In particolare Emiliano ha fatto riferimento a Calenda, ministro dello Sviluppo economico sino al 2018, come a un lobbysta che ha voluto assegnare ad Arcelor Mittal l'Ilva di Taranto, ben sapendo che quell'azienda cercava solo di acquisire quote di mercato per impedire l'arrivo di concorrenti in Europa. Sulla stessa strada, a parere di Emiliano, si sono mossi sia il premier Conte che il vicepremier Di Maio. "Ma la Regione è disposta alla guerra totale per difendere Taranto".
Questo è il contesto del centrosinistra. Dove però, al di là delle critiche diffuse al governatore, non emerge una figura capace di sfidarlo alle primarie e di essere credibile e vincente. Si sa che più di qualcuno anche nei vertici nazionali del Pd continua a fare pressing su Gianrico Carofiglio, ex magistrato ed ex senatore democratico e scrittore di successo, affinché scenda in campo contro Emiliano. Ma Carofiglio non ha alcuna voglia di cimentarsi in questa esperienza, nonostante il suo giudizio su Emiliano sia da sempre fortemente critico.
Anche il da più parti auspicato ritorno di Vendola non è nel campo delle ipotesi praticabili. Chi critica Emiliano per ora non riesce a indicare uno sfidante. E anche questo è il risultato del logoramento che il governatore ha condotto nel corso degli anni nei confronti del Pd pugliese. Per dire: il più renziano dei sindaci pugliesi, Decaro, è ormai legato mani e piedi a Emiliano. I sindaci di sinistra ma non del Pd, come Riccardo Rossi a Brindisi e Carlo Salvemini a Lecce, sono pronti a sostenerlo per il prossimo mandato. Il primo cittadino di Taranto, Rinaldo Melucci, che non è amico del governatore, ha molti motivi per avversarlo visto che proprio per colpa di Emiliano, il quale a ottobre 2018 appoggiò un candidato di Forza Italia, fu sconfitto nella competizione per la conquista della presidenza della Provincia di Taranto. Ma non ha la forza per rompere definitivamente con il governatore, vista la difficile situazione dell'Ilva che rischia ogni giorno di esplodere, tra cassa integrazione e chiusure minacciate o preannunciate. Tra i dirigenti del Pd pugliesi che provengono dall'esperienza del Pci-Pds e si sono fatti convincere dal richiamo e dal fascino politico di Matteo Renzi sino al 2018, vi è chi, come l'ex assessore regionale ed europarlamentare Elena Gentile, ha voglia di rivalsa: per non aver ottenuto da Emiliano e dal partito il necessario sostegno per tornare a Strasburgo e per aver visto il governatore smontare il lavoro che ella aveva svolto ai vertici degli assessorati alle Politiche sociali e alla Salute con Vendola. La Gentile (che è medico pediatra di professione) potrebbe essere pronta alla tenzone nel centrosinistra. Emiliano, per neutralizzarla, l'ha chiamata e le ha offerto di collaborare in ruoli strategici nell'agenzia regionale sanitaria, ma ha ricevuto un deciso no. A Emiliano non viene perdonato anche il fatto di continuare a tenere in giunta l'assessore alle politiche agricole Leonardo Di Gioia, foggiano come la Gentile, il quale alle europee ha svolto campagna elettorale per un candidato leghista, Massimo Casanova, tra l'altro eletto perché nel cuore di Matteo Salvini.

Sul fronte del centrodestra si dice che il Capo della Lega abbia da tempo espresso l'intenzione di verificare alle prossime regionali le potenzialità del suo partito non solo per sfondare elettoralmente al Sud, ma per conquistare una Regione rappresentativa come la Puglia. Probabilmente il neo europarlamentare salentino Andrea Caroppo ha pensato di poter diventare il candidato

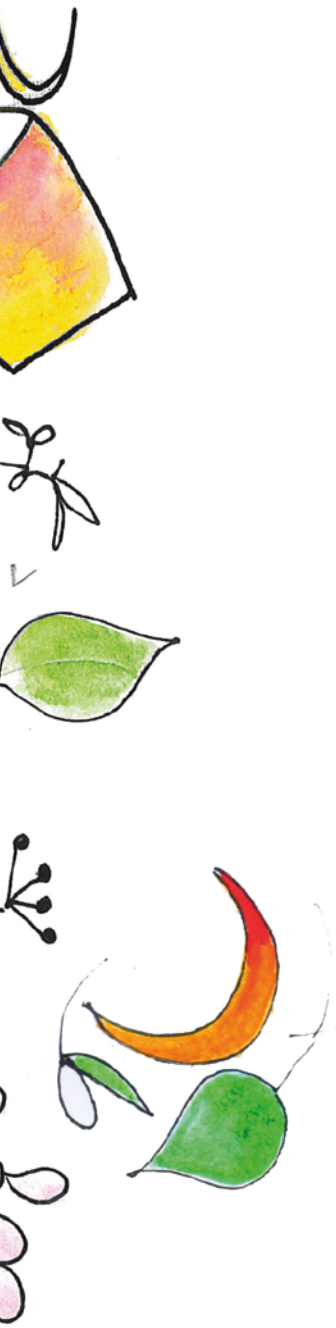
giusto per quella sfida, posto che la Lega e il centrodestra devono partire dal Salento per porre solide basi attraverso le quali conquistare la guida della Regione. Ma nella Lega stanno nascendo tanti piccoli potentati locali e definire un filo conduttore che tenga insieme i vari territori è davvero complicato. Al contrario, l'ex presidente della Regione ed europarlamentare Raffaele Fitto, riconfermato il 26 maggio grazie all'accordo politico sottoscritto con Fratelli d'Italia della Meloni, ha mostrato ancora una volta un radicamento territoriale ed elettorale non indifferente e confermato capacità di leadership. Il suo linguaggio è più che moderato, con l'obiettivo di costruire l'unità del centrodestra.
Ecco cosa ha dichiarato dopo il turno amministrativo di ballottaggio del 9 giugno scorso: "In Puglia le vittorie di Foggia, Corato e Ostuni consacrano il gradimento degli elettori verso una proposta politica che premia un centrodestra prima di tutto unito, rappresentato da candidati che esprimano la sintesi, ma sono credibili, competenti, autorevoli e per questo vincenti". È l'identikit di se stesso che Fitto ha voluto proporre al centrodestra in vista della prossima scadenza elettorale. Egli fu governatore vincente del 2000 e sconfitto da Nichi Vendola nel 2005. È poi stato ministro ed europarlamentare. Ha una capacità di leadership riconosciuta. In un centrodestra unito sarebbe un candidato temibile. Ma è tutto da dimostrare che il centrodestra sia unito. E che lo sarà tra un anno.
Mauro D'Attis, il coordinatore di Forza Italia pugliese che ha ottenuto l'incarico su indicazione del presidente del Parlamento europeo Antonio Tajaini, ogni giorno viene bombardato dall'ex coordinatore Luigi Vitali, il quale ricorda di aver lasciato un partito al 20 per cento e di averlo ritrovato all'11 per cento alle europee. Vitali chiede che il partito si apra alla società civile, selezioni i ruoli di rappresentanza con le primarie e organizzi veri e propri congressi. Vitali ha anche detto che parteciperà alla convention organizzata per il 6 luglio dal governatore della Liguria, Giovanni Toti, e ha invitato lo stesso Berlusconi a partecipare all'iniziativa. Toti ha l'obiettivo di rivitalizzare il partito, con l'apertura alle liste civiche di centrodestra, e di rafforzare l'asse sovranista con Salvini e Meloni. Fitto sarebbe il candidato perfetto nel caso si rinsaldasse davvero questo asse e presumibilmente sarebbe pronto a passare attraverso il percorso delle primarie se fosse necessario per garantire l'unità della coalizione attorno a una figura autorevole e competente. Sarebbe praticamente pronto a una sorta di pre-campagna elettorale per far arrivare il centrodestra preparato all'appuntamento della prossima primavera, sia Emiliano o un altro il candidato del centrosinistra.

Il M5S in questo momento ha problemi più complicati da affrontare, collegati al futuro del governo nazionale e allo spazio politico da occupare in caso di crisi. La scelta del candidato alla presidenza della Regione arriverà quando gli strateghi della comunicazione riterranno che sia utile organizzare una consultazione on line sulla piattaforma Rousseau con la partecipazione di alcune centinaia di militanti. Ma lo scarto tra i voti delle politiche e quelli delle regionali rende davvero difficile immaginare che il M5S possa partecipare alle elezioni del 2020 con possibilità di vittoria per la conquista della presidenza. Proprio per questo motivo uno scontro tra Emiliano e Fitto diventa più che probabile in una campagna elettorale avvincente.


20ª Edizion
Seguici su
www.mercatinodelgusto.it

Mercatino *del* Gusto

#mdg2019 - Maglie 1-5 agosto 2019



Da vent'anni promuove la cultura enogastronomica pugliese, tanto da essere diventato una case history studiata e imitata in tutta la Puglia, e non solo.

Il **Mercatino del Gusto**, l'evento più "*buono*" e più affollato dell'estate pugliese, attira decine di migliaia di turisti italiani e internazionali, ogni anno, **in quel di Maglie**, elegante cittadina del Salento.

Reputazione

è il tema di quest'anno, negli altri anni concentratosi su argomenti come "*Cura*", "*Gioia*", "*Bellezza*", "*Baratto delle idee e delle esperienze*".
Una storia di amicizie, di **capitale umano,** di passioni e di tanto saper fare.
Un'innovativa visione del cibo, del territorio e del turismo che hanno reso credibile e valutato affidabile nel tempo il format.
Raccontare la Puglia: questa è la sfida che il Mercatino del Gusto raccoglie da vent'anni.

(Michele BRUNO, Giacomo MOJOLI, Salvatore SANTESE)

THE DIGITAL BOX

Creata dal visionario **Roberto Calculli**, sta cambiando il mondo della comunicazione digitale e del marketing aziendale.
Siamo andati a scoprire i segreti dell'azienda nata tra Gravina in Puglia e Gioia del Colle, che oggi ha sedi anche a Siena, Firenze, Barcellona e Palo Alto

«Se vogliamo davvero migliorare la vita delle persone e quindi il business, dobbiamo realizzare soluzioni geniali, facili da usare e con cui conversare».
Era il 2012 quando Roberto Calculli, un vulcanico imprenditore di Gravina in Puglia, pronunciò queste parole al gruppo di futuri co-founders della sua nuova creatura.
Nel 2013 nacque "The Digital Box", che in poco più di cinque anni è divenuta uno dei fiori all'occhiello della *digital revolution* italiana e mondiale. È ancora un'azienda pugliese, con il cuore a Gravina e la mente a Gioia del Colle, ma ha sedi anche a Siena, Firenze, Barcellona e Palo Alto, e clienti in tutta Italia e all'estero. Roberto Calculli, il visionario, o folle (se preferite), fin dall'inizio ha coinvolto nell'avventura **Antonio Perfido**, **Domenico Tria**, **Massimiliano Brigida**, **Michele Cardetta**, **Francesco Elmi**, **Antimo Leone**. Alcuni di loro erano con lui nella "Leader Mobile", di cui Calculli era amministratore e fondatore. Facevano "sms marketing" quando il telefono cellullare aveva appena iniziato a cambiare il mondo. Il giocattolo però si ruppe per questioni legate al management e così Calculli iniziò a pensare a "*the next project*".

I co-founders Domenico Tria, Antimo Leone, Michele Cardetta. Alle loro spalle la lavagna con gli obiettivi dei membri del reparto software

TDB sviluppa tecnologie di intelligenza artificiale, evolute ma alla portata di tutti, per creare piattaforme digitali che accelerino la crescita del business in ambito marketing, comunicazione e service. Lo fa con *Ada*, il software in grado di gestire ogni aspetto delle campagne di mobile-marketing: dalla creazione di contenuti 100% mobile-friendly, alla distribuzione multi-canale, fino alla misurazione dei risultati, con il supporto di soluzioni di Intelligenza Artificiale che potenziano la piattaforma e le capacità dei marketers.

Poi c'è *Algho*, il cervello artificiale che potenzia la capacità di elaborare e gestire i dati, creando assistenti virtuali abili nel fornire informazioni vitali per il business.

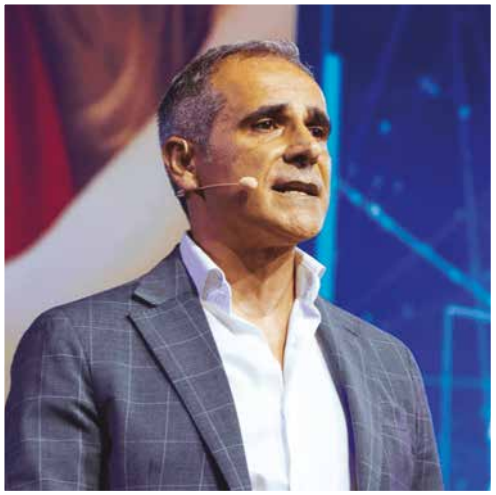
Infine *Claude*, la piattaforma di web-listening e sentiment-analysis progettata per monitorare la presenza aziendale sui canali social. Claude analizza e interpreta le informazioni presenti in rete e ottimizza la reputazione del brand grazie ad una comunicazione più efficace con i propri followers: ascolta la rete, comprende cosa si dice di un marchio e dei suoi competitors, individua le conversazioni più significative e coinvolge l'audience. Il tutto da un unico ambiente intuitivo e organizzato che semplifica il lavoro e lo rende più performante.

Il cliente tipo sono le piccole e medie imprese, alle quali TDB arriva attraverso le agenzie di comunicazione: è a queste ultime infatti che, dopo una certificazione di partnership, vengono vendute le licenze per l'utilizzo di Ada e degli altri prodotti.

La divisione software e quella marketing sono ospitate a Gioia, all'interno di alcuni locali che visti dalla strada sembrerebbero un anonimo mega-garage. Il gruppo del software si occupa di far crescere la piattaforma ideando nuovi tool oppure integrando sempre meglio quelli già esistenti. «Il prodotto deve essere sempre appetibile e innovativo, perché la concorrenza in questo settore è spietata, soprattutto negli Stati Uniti, dove le piattaforme di marketing e marketing-innovation sono agguerritissime», spiega **Domenico Tria**. Qui ogni giorno si lavora a qualcosa di nuovo, e questo permette di non annoiarsi mai. L'immensa lavagna situata sul muro d'ingresso descrive tutto ciò che accadrà nei successivi 15 giorni: una scheda e un obiettivo per ogni collaboratore, ogni giorno si appuntano problematiche e passi avanti, ogni giorno si scambiano informazioni con gli altri membri del team, si danno e ricevono suggerimenti, e così la fase di sviluppo è sempre sotto controllo.

In questi uffici si ha la sensazione che TDB sia una azienda prodotto-centrica piuttosto che cliente-centrica: «In effetti - conferma Tria - è il prodotto che deve fare innamorare il cliente. È complesso ma deve apparire semplice. Poi, certo, ci devono essere le persone capaci di spiegare il prodotto al cliente. Alla base del successo c'è sempre un gioco di squadra».

Già, il gioco di squadra. Viviamo in un territorio in cui la ten-



Nella foto in alto alcuni membri dello staff di Ada al lavoro nella sede fiorentina. Qui sopra lo staff della sede di Barcellona. A sinistra Antonio Perfido, co-founder di The Digital Box

denza è a fare tutto da soli. Qui invece ci ritroviamo con sette soci. Per Tria questo è stato uno degli elementi vincenti.
«Da soli non si può scavare e non si può crescere. Bisogna sapere mettere insieme persone che si completano. Questo è stato il nostro punto di forza: unire l'anima tecnica, gli sviluppatori, il marketing, il commerciale. Solo così una start-up può avere successo. Perché per fare impresa non basta avere una bella idea, la devi mettere in atto e poi devi saperla vendere al mondo. E tutto questo non puoi farlo da solo».

Giovanni Calia si occupa del marketing internazionale, è in TDB da un anno e mezzo circa. E la sua storia merita di essere raccontata: «Me ne sono andato da Matera a 18 ed ho vissuto 16 anni in undici città di quattro nazioni. Ad un matrimonio in Puglia, due anni fa, incontrai Calculli. Lavoravo in un'azienda in forte crescita, ma lui mi chiese di venire qui a dargli una mano. Gli dissi di no perché volevo andarmene a Milano, poi dopo qualche mese finii in Giappone. Quando un giorno tornai qui per vedere mio nipote che era appena nato, chiamai Roberto e gli chiesi se l'offerta era ancora valida. Era dicembre. Disse di sì. Il 2 gennaio lavoravo per TDB. Arrivati a una certa età senti il bisogno di mettere radici, e non c'è posto migliore di metterle dove la pianta è nata». Ora Calia si occupa di come arrivare nei mercati internazionali. E con tutti gli altri ragazzi condivide una *condanna*: «I nostri genitori non capiscono cosa facciamo, pensano che aggiustiamo computer. Si fa meno fatica a spiegare ciò che facciamo all'estero, piuttosto che a casa».
Però, vuoi mettere i vantaggi di lavorare qui? «Se stai a Londra la città ti succhia le energie. Vivere e lavorare qui è molto meglio».

A Siena c'è **QuestIT**, nata nel 2007 come spin-off dell'Università di Siena e dal 2016 rilevata interamente da The Digital Box: 22 dipendenti e fatturato di un milione e mezzo di euro. La potremmo definire il reparto innovazione di TDB, anche se è difficile immaginare reparti non innovativi in questa azienda. Il Ceo è **Ernesto Di Iorio**, toscano: «Ci occupiamo di Intelligenza Artificiale. Quello che tentiamo di fare è elaborare il linguaggio naturale attraverso algoritmi di gestione». Spiegato ai meno tecnologici: QuestIT realizza sistemi intelligenti per interpretare, capire e rispondere a mail, documenti aziendali, linguaggi sulla rete. Lo fa con le chatbot, i risponditori virtuali e quelli telefonici.
QuestIT permette inoltre di analizzare grandi quantità di dati presenti in un database o sul web, al fine di fare predizioni

Alessandro Scatizzi, country manager Italia di TDB

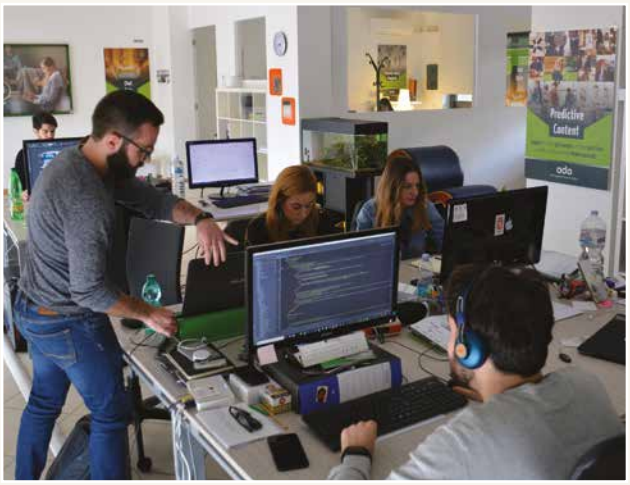
Massimiliano Brigida, responsabile delle vendite internazionali e co-founders.

Vincenzo Desimone, Ceo di Genesis Mobile

Ernesto Di Iorio, Ceo di QuetIT

(come andrà la tua azienda tra 3 mesi?) o per prendere decisioni: sulla base della rilevazione della reputazione online del mio fornitore potrò decidere se vendergli il mio prodotto.
È il passaggio dalla macchina-strumento alla macchina-interlocutore. Un passaggio che stravolge il rapporto uomo-macchina portandolo ad un livello superiore.
«È un mondo in divenire. Pensate cosa tutto ciò possa significare per personaggi famosi come calciatori, politici, attori». Sono i social manager 2.0. Un mondo accattivante ed interessante, che a qualcuno può anche far paura, soprattutto quando Di Iorio pronuncia le parole "*digital human interface*": «Rendiamo immortali questi personaggi ricostruendone il volto in 3D e mettendolo su un corpo avatar». In pratica si potrà dialogare col proprio idolo, calciatore, politico o cantante che sia, avendo quasi la sensazione che sia lì con te.
E c'è di più: «Stiamo cercando di lavorare anche sulle emozioni. Se la macchina comprende le emozioni dell'interlocutore, per esempio se capisce che è arrabbiato per una bolletta appena ricevuta, il tono della risposta sarà modulato sulla base dell'emozione percepita.

A circa 50 chilometri da Siena, a San Casciano in Val di Pesa, c'è la sede di "**ADA on Cloud**", dove incontriamo **Alessandro Scatizzi**, country manager Italia, che si occupa dello sviluppo della rete delle agenzie partner: «Selezioniamo, incontriamo, valutiamo tutte le agenzie che si candidano a collaborare con The Digital Box per proporre ai loro clienti i nostri prodotti». Attualmente le agenzie certificate sono 100 in Italia, 25 in Spagna e altre 40 distribuite in ben 28 paesi del mondo. «Ma negli ultimi 8-9 mesi abbiamo registrato un enorme aumento dei contatti e se prima certificavamo una agenzia al mese, adesso siamo arrivati a 7-8 al mese».
Da cosa dipende? «Dal fatto che il mercato ha bisogno dei nostri prodotti! Lo so che posso sembrare immodesto, ma siamo come Corso Buenos Aires a Milano. Tutti vogliono esserci. Le aziende hanno capito che devono essere presenti sui social e non devono più investire per aumentare subito il fatturato ma per far crescere i contatti e gestirli. Ed è esattamente ciò che noi facciamo».
Scatizzi è con Roberto dal 2003, dai tempi in cui Calculli capì che il telefono sarebbe divenuta la nuova frontiera del marketing. «Quando andai dal mio commercialista per aprire la partita iva, mi guardò e disse: "*Vuoi puntare sugli sms? Chiuderai tra un anno*"». Per fortuna si sbagliava: «All'epoca fummo bravi ad individuare un settore che oggi è quello che le aziende cercano. Ho 53 anni e sono soddisfatto di quella scelta che a molti sembrò una pazzia. Certo, sono stanco, faccio 100mila chilometri l'anno, ma ne vale la pena, perché abbiamo costruito qualcosa di bello e importante».
TDB non ha competitor sul mercato italiano, per due motivi: «Innanzitutto la nostra piattaforma racchiude tutti i tool in un unico strumento, e le agenzie e le aziende cercano proprio questo: la semplificazione del lavoro. Secondo fattore importante: siamo bravi nel gestire il tempo».



Sopra: il reparto Marketing al lavoro nella sede di Gioia del Colle. S sinistra: il co-founder Francesco Elmi, Ux Design, con Mariangela Capozzi, grafic designer, e Rasa Salentini, on-boarding specialist

Vincenzo Desimone, 43 anni, è il Ceo di **Genesis Mobile**, marchio nato alla fine del 2012, controllata al 51% da TDB, quartier generale in provincia di Caserta e sedi in Puglia, Calabria, Sardegna, Abruzzo. «Genesis ha il compito di portare alle Pmi italiane il nostro ecosistema. Il nostro target sono dunque le 6 milioni di partita iva, alle quali proponiamo "Oasis", un ecosistema di soluzioni digitali che decuplica la potenza delle campagne di marketing e che quindi porta alle Pmi italiane quanto normalmente era ad appannaggio solo delle grandi aziende». Desimone parla di "*missione sociale*", «perché sentiamo di poter aiutare queste aziende che senza il nostro strumento integrato e senza la nostra assistenza dovrebbero operare con 10 tool diversi investendo somme enormi». Ad oggi sono già 6000 le imprese italiane che hanno dato fiducia a Genesis Mobile.

«Rappresentiamo un bel caso di successo. La nostra rete è composta da *sales* e *digital strategist*, siamo più di 200 persone, tutte professionalità d'eccellenza, anche grazie alle partnership avviate con le migliori Università italiane.

L'obiettivo, ovviamente, è ambizioso: «Miriamo a conquistare il 30% di questo mercato». Se non ci fosse stata questa ambizione, probabilmente Calculli non si sarebbe affacciato.

Inquadra il QR Code con lo smartphone e regala questo articolo a qualcuno

READ AZIONE

IL VISIONARIO CHE SOGNA IN GRANDE: «PUNTIAMO AD ESSERE TRA I PRIMI TRE PLAYER EUROPEI DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE»

«Calculli è il capo indiscusso dell'azienda. Sì, è un folle. Aveva una visione. Ci ha coinvolti e ci ha convinti a crederci. A credere in un obiettivo non scontato». Le parole di Domenico Tria descrivono bene il Ceo di The Digital Box. La sua forza, bravura a parte, sta anche nell'aver sempre creduto nelle persone che ha scelto di avere accanto. E quando parla di TDB parla delle persone che la compongono, spesso usando il "loro" e il "noi", quasi mai l'Io. «Là dove altri vedono terra bruciata lui è capace di scorgere una opportunità. E a volte dobbiamo frenarlo, perché è un imprenditore molto istintivo», aggiunge Giovanni Calia.

Quanto sia visionario lo si capisce dalle risposte alle tre domande che gli abbiamo rivolto.

Dove vuole arrivare?

«L'obiettivo ambizioso è quello di portare entro 3 anni la compagnia ad un totale di 250 assunti a tempo indeterminato, oggi siamo a 110, e il valore delle azioni a 1000 euro ad azione, oggi siamo a 218 euro. Commercialmente vogliamo arrivare a prendere il 30% del mercato servito in ambito marketing e strategicamente essere tra i primi 3 player Europei nelle soluzioni di Intelligenza Artificiale.

Cosa le piace fare quando non lavora?

«Viaggiare con la famiglia e ci riesco almeno quattro volte in un anno. E giocare a tennis un paio di volte a settimana».

Come vede la Puglia?

«Vive a livello nazionale un momento di visibilità eccellente e questo sta spingendo tanti giovani e meno giovani a intraprendere con coraggio e determinazione prendendo spunto da realtà pugliesi che stanno fungendo da volano. Se continuiamo così, in 20 anni la nostra Puglia sarà una regione che sarà presa come esempio di riscatto dal grigiore storico in cui ha vissuto nei tempi dell'assistenzialismo fine a se stesso».

insieme POSSIAMO
LABORATORIO DI IDEE

Mani im pasta 2.0

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI | MUSICA POPOLARE | INTRATTENIMENTO

DAL 16 AL 18 AGOSTO | 2019

PIAZZA LORCH | ORIA (BR), Puglia - ITALY

insieme POSSIAMO
LABORATORIO DI IDEE

INSIEME POSSIAMO - Via Dragonetti Bonifaco, 22 - Oria (BR)
Tel: (+39) 0831 840118 | email:info@insiemepossiamo.it

www.insiemepossiamo.it

TURISMO 2.0 E OLTRE

I numeri, i fatturati, le strategie,
i luoghi, le storie, le intuizioni.
Così la Puglia e i pugliesi
cercano di consolidare
la crescita e i record
registrati negli ultimi anni

CALA MOLINELLA

la magia del Gargano al naturale

Non è un villaggio ma uno stile di vita in cui riconoscersi. Un posto in cui si va per ri-prendere qualcosa: la propria vita, la natura, l'attenzione per il bello. A Vieste

Fotografia di
PASQUALE D'APOLITO

LIFESTYLE
«È bello vedere gli ospiti
riscoprire l'importanza del silenzio
e della quiete, del rapporto umano»

«Cala Molinella non è un solo un villaggio. È uno stile di vita in cui riconoscersi. Ed è bello vedere gente di ogni estrazione proveniente da diverse parti del mondo, riscoprire l'importanza per il silenzio e la quiete, per il rapporto umano. È un luogo in cui non si viene per esibire ma per spogliarsi della maschera che indossiamo ogni giorno. Un posto dove abbandonare il proprio smartphone e riscoprire la magia di una casa sull'albero». Nelle parole di Antonella Silvestri ritrovi tutta la passione e l'amore con cui questa ragazza e la sua famiglia, i genitori e i fratelli Agostino e Matteo, si prendono cura del villaggio eco-sostenibile di proprietà e del territorio circostante: 30 villette costruite in armonia con la natura, 120 posti letto, un bio-bistrot, il pescatore che passa ogni mattina, attività educative per i bambini.

«Cala Molinella è il luogo dove i miei genitori andavano al mare. Il primo ospite è arrivato il 10 luglio del 12987, il giorno in cui sono nata, 32 anni fa. Era un uliveto e mio padre Michele lo acquistò perché nonno Matteo gli era molto affezionato. Si è evoluto nel tempo, grazie al boom del Gargano».

Un boom che non deve in alcun modo intaccare le specificità del territorio. «Perché il Gargano ha una vocazione naturalistica, che riprende le tendenze attuali del turismo sportivo, di disintossicazione, quasi terapeutico. Un territorio ricco di verde, azzurro, bianco. Vieste poi ha una bellezza sconvolgente, ancora selvaggia. Siamo il luogo migliore per il turismo slow, di questo sono fortemente convinta».

Anche se non tutto funziona come dovrebbe: «Abbiamo bisogno di infrastrutture e strade. Perché raggiungerci è ancora complicato. E malgrado tutto facciamo numeri impressionanti».

Però, malgrado i problemi irrisolti, o risolti in parte, questo posto ha qualcosa di magico.

«Negli ospiti di Cala Molinella c'è sempre il desiderio del ritorno, e questo accade grazie a ciò che siamo riusciti a creare nella baia, una sorta di microcosmo. Che poi non è altro che una estensione della nostra filosofia di vita famigliare: la gratitudine, l'amore per le piccole cose, il saper valorizzare ciò che viene scartato e che può essere reso bello. Per esempio nella nostra struttura usiamo molto recover-design, per non parlare del riciclo e del compostaggio della plastica e del vetro. Non abbiamo animazione ma educazione ambientale attraverso cui educhiamo i più piccoli a rispettare la natura e i più grandi a riappropriarsi del rapporto con la natura. Ogni anno ospitiamo progetti e organizziamo laboratori, come il Circo dei Fiori (un progetto educativo nazionale). La collina che si affaccia sul mare l'abbiamo resa un parco naturalistico in cui poter fare trekking, dove i bambini interagiscono con gli asinelli, oppure dove poter ammirare l'arte dell'apicoltura, di cui si occupa mio fratello Matteo. Un altro esempio: ai bambini che riciclano l'umido e lo portano in fattoria regaliamo le uova delle nostre galline».

Da 10 anni la famiglia Silvestri ha decisamente svoltato verso il biologico e la sostenibilità. «Abbiamo un impianto di idrosalinazione che purifica l'acqua del mare, che viene usata nel villaggio. Gli asinelli lasciati liberi livellano il prato e ci fanno risparmiare energia. Il nostro orto è biologico al 100 per cento e ciò che vi produciamo lo regaliamo ai nostri ospiti, non vendiamo nulla. Organizziamo i laboratori per i bambini "l'orto non va in vacanza", in cui in-

FIORI E PIANTE
«Li vorrei in ogni struttura turistica. Perché fiori e piante hanno bisogno di cura. Quindi sono un indicatore importante di quanto si abbia cura delle cose e delle persone»

CALA MOLINELLA
Località Molinella, 71019 Vieste (FG)
calamolinella.it - Tel. (+39) 0884 705755

Fotografie FABIO ABATANTUONO

segniamo ai più piccoli come piantare e far crescere le piantine. Portiamo gli ospiti al trabucco di Cala Molinella per delle battute di pesca. Insomma, li riavviciniamo alla natura. Di base vendiamo il territorio».

Antonella Silvestri viaggia molto. Ha studiato e insegna in corsi di marketing. Poteva essere una delle migliaia di giovani pugliesi che lasciano la loro terra, invece è rimasta. Grazie ad una persona in particolare. «Se non fosse stato per la dottoressa Marina Lalli, delle Terme di Margherita di Savoia, non sarei mai tornata in Puglia e non avrei mai reinvestito qui il bagaglio culturale dei miei numerosi anni all'estero. Marina non ha nemmeno dovuto faticare per convincermi. L'ho incontrata in un caldissimo pomeriggio di agosto, al termine del master in turismo e territorio che mi riportò qualche anno fa a Roma. Non ero molto convinta di tornare, avevo paura della chiusura mentale e di non poter esprimere il mio mondo, ma incontrarla e ascoltare le sue parole incoraggianti e di fiducia verso il turismo responsabile e innovativo, mi ha riempito d'entuasismo. È una donna gentile, autorevole, pacata e di successo. Sa farsi ascoltare e ascoltarla è sempre piacevole. È un esempio per me, cosi come lo sono molte donne in carriera che stimo. E oggigiorno a mio modesto parere solo le donne che si stimano e condividono emozioni possono fare rete e dar vita a qualcosa di magico».
Antonella è una giovane che parla ai giovani: «Il messaggio che voglio mandare è che non dobbiamo farli andare via. Bisogna attuare politiche giovanili serie. Qui invece a volte sembra invece che chi ha successo è un problema perché fa paura, mentre chi è mediocre va bene. Questo messaggio non deve passare. Perché se passa avremo una generazione di mediocri. Per scongiurare questo pericolo la formazione è essenziale, perché bisogna educare alla sensibilità. La nostra è una generazione che perde valori ma chi viene in Puglia viene per ri-prendere. Dobbiamo farlo tutti». Anche se tutto sembra remare contro. Anche in un momento difficile. «È un periodo storico in cui tentiamo di apparire diversi e proprio per questo alla fine risultiamo tutti uguali. Tutti vogliono essere dei fenomeni, ma alla fine la differenza la fa chi è normale. Per esempio per me è bello raccogliere i frutti di ciò che si semina. È bello che una testata si accorga di quello che fai, ma è importante pure restare con i piedi per terra. Continuare ad aggiornarsi e a migliorarsi. È quello che provo a fare ogni giorno. Abbiamo in Puglia delle risorse umane meravigliose che però devono essere messe nelle condizioni di poter fare rete. E probabilmente per riuscire a farlo c'è bisogno di più buona fede e meno invidia».
E di cultura. Perché «dove c'è cultura c'è sviluppo e possibilità di aprire la mente. Se non c'è cultura la luce che tu hai dentro te la spegni da solo per sopravvivere. In Puglia abbiamo due categorie di persone: quelle che hanno forza e ottimismo e dunque perseverano, non si arrendono, e sono poi le eccellenze di cui voi parlate sul vostro magazine. E poi ci sono gli altri. Che non giudico e in qualche modo comprendo». Educare al bello, con le parole, con i gesti, con i fiori disseminati in ogni angolo del villaggio. «Io sono fissata con i fiori, li vorrei in ogni struttura turistica. Perché i fiori e le piante hanno bisogno di cura, e quindi rappresentano un indicatore importante di quanto i proprietari hanno cura delle cose e delle persone».

Dopo anni di crescita, cosa dicono i dati statistici?
Che la Puglia è tra le regioni italiane con il più elevato tasso di crescita turistica (arrivi e presenze) degli ultimi anni, un brand turistico ormai affermato che registra ottime performance sul mercato nazionale ed estero. È sicuramente una destinazione in crescita sui mercati europei, anche grazie alla promozione di questi anni e allo strepitoso sviluppo dei collegamenti aerei diretti; e si affaccia anche su nuovi promettenti mercati extraeuropei nei quali comincia ad essere conosciuta e desiderata.
I numeri di arrivi e presenze crescono. Nel 2018 sono stati registrati oltre 4 milioni di arrivi in Puglia (+4% rispetto al 2017), di cui un milione dall'estero, e più di 15 milioni di presenze. Un turista su quattro è straniero. La crescita dei turisti stranieri è stata del +14% per gli arrivi e del +9% per le presenze rispetto all'anno precedente. Anche l'offerta ricettiva è cresciuta del +7% e del +3% per i posti letto. E crescono anche gli occupati nel comparto turistico, +4% dal 2017 al 2018. La crescita del Pil turistico in Puglia è stata stimata nel +5% soprattutto per l'incremento della spesa degli stranieri provenienti da Stati Uniti, Canada, Australia, Germania, Regno Unito, Paesi Bassi e Francia. La Puglia tutta cresce e cresce in ragione del settore turistico e non solo, ma come dimostra Bankitalia nel suo rapporto sull'economia pugliese del 2018, il settore turismo è decisivo nella crescita dell'economia dei servizi della regione.

Verso quali obiettivi e mercati vi state muovendo?
A due anni dalla approvazione del Piano strategico Puglia 365, l'attenzione è centrata proprio sul turismo internazionale, grazie al quale è possibile allungare la stagione, decongestionando i periodi più "caldi" e favorendo una industria del turismo che funzioni tutto l'anno. Nel 2018 la distribuzione mensile dei flussi segna incrementi dall'estero oltre il 15% a febbraio, marzo, aprile, maggio e settembre. Anche la quota degli arrivi d'italiani è cresciuta, oltre 10%, rispetto all'anno precedente, a marzo e novembre. Negli ultimi quattro anni il turismo internazionale è cresciuto del +41,8% per gli arrivi e del +32,5% per le presenze. Il tasso d'internazionalizzazione degli arrivi è passato dal 21,3% del 2015 al 25,6% del 2018 (+4,3 punti percentuali). Tra i mercati internazionali Germania e Francia restano in vetta alla classifica mentre il Regno Unito raggiunge il terzo posto superando la Svizzera.
Il processo di diversificazione dei mercati stranieri di riferimento ha portato anche ad una crescita dei flussi da Stati Uniti d'America, Belgio e Paesi Bassi, mercati vantaggiosi per il loro potenziale di spesa turistica. Inoltre, sono state intensificate nell'ultimo biennio azioni di promo-commercializzazione del brand turistico anche su mercati long haul quali Cina e Russia.

Quanto il boom di questi anni è merito della politica e quanto della tenacia dei privati?
È stato, ed è tuttora, un lavoro di squadra straordinario! Per la realizzazione del Piano Strategico abbiamo coinvolto i privati già nella programmazione e definizione degli obiettivi. La risposta ai nostri bandi per iniziative e itinerari turistici con Inpuglia365 e con i bandi della Cultura e Spettacoli, è stata molto positiva e adesso abbiamo un calendario di eventi ed iniziative che percorre la Puglia tutto l'anno.
La Regione ha fatto la sua parte anche per quel che concerne gli incentivi per la realizzazione o ristrutturazione di strutture alberghiere. Con il Pia turismo, per tramite di Pugliasviluppo, sono state presentate istanze che sviluppano investimenti per circa 280 milioni di euro per 3.300 nuovi posti letto, mentre nell'ambito del Titolo II sono state presentate istanze che sviluppano investimenti per 313 milioni di euro. In realtà non incen-

LA POLITICA

LOREDANA CAPONE

"Sul turismo è vincente il lavoro di squadra"

Numeri ancora in crescita, stagione più lunga, investimenti per circa 280 milioni di euro e 3300 nuovi posti letto, flussi in aumento da Stati Uniti, Belgio e Paesi Bassi. Ma il vero obiettivo ora sono Cina e Russia. L'assessore regionale al Turismo è più che fiduciosa: «Si punta decisamente su qualità e sostenibilità. E in questo percorso verrà fuori la Puglia migliore, più creativa e collaborativa»

tiviamo tanto i nuovi insediamenti alberghieri ma piuttosto sosteniamo la qualità delle strutture ricettive, l'ampliamento dei posti letto e il miglioramento dell'accoglienza, e la ristrutturazione di immobili e masserie di pregio.E gli imprenditori stanno rispondendo più che positivamente.

Cos'altro serve per continuare a crescere?
Con il Piano strategico Puglia365 abbiamo definito una strategia con tre obiettivi prioritari: allungamento della stagione, internazionalizzazione e qualità dell'accoglienza, soprattutto esperenziale. La destagionalizzazione, in modo particolare, richiede un "affondo" sui prodotti turistici come cultura, gastronomia e turismo lento. Oggi abbiamo beni, bellezze, bontà enogastronomiche. Stiamo lavorando, insieme agli esperti e alle associazioni di categoria, per trasformarli in prodotti turistici, aiutando gli operatori ad organizzarsi in reti, ad

«Ci stiamo impegnando per fare della Puglia una "travel therapy", un luogo che non t'aspetti, dove lo spettacolo è ovunque»

usare professionalità, competenze, capacità organizzative. Li stiamo accompagnando con analisi, informazioni, formazione. Il lavoro per migliorare l'accoglienza e l'offerta turistica, costruendo veri e propri prodotti turistici è in corso, ma la risposta degli operatori turistici c'è. Si punta decisamente su qualità e sostenibilità. E in questo percorso verrà fuori la Puglia migliore, più creativa e collaborativa. Progetti e prodotti turistici per fare una Puglia grande! E l'impegno a cui stiamo lavorando e che vedrà ulteriori significativi passi avanti nel 2019.

Obiettivi da qui ad un anno, in chiusura di legislatura?
Nel 2019 ci stiamo impegnando per valorizzare la Puglia come una "travel therapy", "una Puglia che non ti aspetti", un luogo dove "lo spettacolo è ovunque" - per citare alcuni *claim* di campagne di comunicazione dell'agenzia - e organizzare una offerta turistica unica, promuovendo la Puglia nel mondo, nei mercati europei consolidati ma anche in paesi molto promettenti dal punto di vista dello sviluppo dei flussi turistici, come Russia, Cina, Stati Uniti e Canada. Costruendo itinerari nuovi che riguardano il turismo delle radici e della memoria, percorsi enogastronomici che valorizzano le produzioni tipiche pugliesi a km zero, itinerari storico-culturali che esaltano le ricchezze del territorio, percorsi di trekking, itinerari ciclabili e ippovie.

LUOGHI

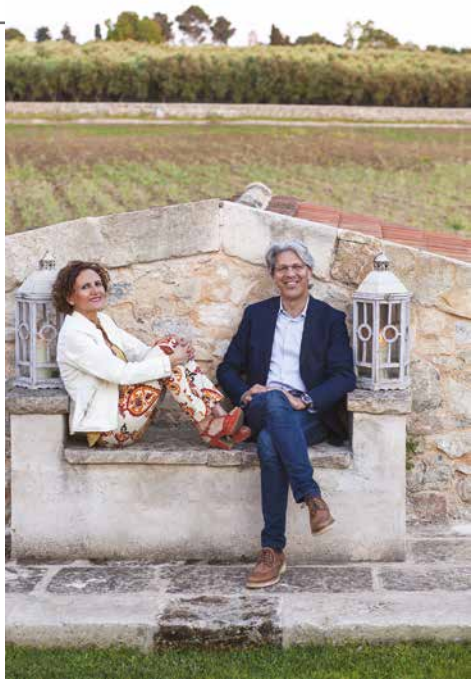
NATURALIS BIO RESORT

un angolo di Paradiso in Salento

Domenico e Marinella Scordari hanno trasformato un antico borgo di case coloniche in una struttura cinque stelle immersa nella natura. A due passi da "Martano città dell'aloe"

Non sappiamo come sia il paradiso, ma dopo aver visto il Naturalis Bio Resort, beh, ce lo immaginiamo molto simile a questo posto incantevole: la pietra contadina, il silenzio interrotto dal cinguettio degli uccelli, filari di lavanda che stordiscono per colore e profumo, il caffè in ghiaccio con latte di mandorla sorseggiato a bordo piscina, le passeggiate nella natura incontaminata o per meglio dire difesa dall'attacco dell'uomo. L'imprenditore Domenico Scordari e sua moglie Marinella Coluccia hanno davvero dato vita ad un capolavoro, un luogo magico dove uomo e natura si incontrano. Naturalis.

amazingpuglia.com



NEL VERDE. Alcune immagini del Naturalis: la piscina, Marinella e Domenico Scordari, i giardini, la spa, la camera Aloe e il ristorante.

Naturalis Bio Resort & Spa, non esiste nome più esplicativo per questo antico borgo contadino situato all'interno della tenuta agricola di proprietà Scordari, un paradiso d'erbe e profumi, una vasta distesa che si estende per oltre 15 ettari, occupata da una fiorente coltivazione biologica di olive, aloe vera, grano, uva ed un'ampia varietà di piante officinali.
Nel 2012 il borgo è stato trasformato in un bio-resort con Spa. La meticolosa ristrutturazione ha riportato alla luce le dimore coloniche. Non si è trattato di un semplice restauro, ma di una vera e propria operazione filologica di bioarchitettura per dare risalto alle strutture originali, senza stravolgerne alcun dettaglio.
Naturalis è oggi una raffinata struttura ricettiva 5 stelle apprezzata oggi in tutto il mondo, diretta con competenza e professionalità dal direttore Luigi Anfosso, concepito inizialmente per ospitare i clienti di tutto il mondo dell'azienda cosmetica di proprietà Scordari "N&B Natural is better" (un'altra bella storia, che vi racconteremo nei prossimi numeri del magazine…).
«La ragione principale per cui decidemmo di fare questo importante investimento fu una in particolar modo: dire grazie per la preziosa fiducia ai tanti clienti in tutto il mondo ospitandoli nell'esclusivo Resort, perché senza la loro fiducia nulla di tutto questo non sarebbe stato possibile».
Il Green Travel Award come migliore struttura ricettiva Bio in Italia è arrivato praticamente subito dopo l'apertura e ha trovato negli anni a seguire, il pieno consenso e la soddisfazione dei clienti anche con le certificazioni di eccellenza di Trip Advisor e Booking.
Ma la struttura si è arricchita e viene migliorata giorno dopo giorno. È stata introdotta la cucina green km 0, ad uso esclusivo e riservato degli ospiti clienti, affidata alle mani dello chef Francesco Paladino e ispirata al concept di N&B "cibo puro per la pelle": non solo proposte culinarie gourmet legate alle tipicità gastronomiche del territorio salentino, ma anche una varietà di piatti con base piante officinali e aloe vera della Tenuta Agricola.

Le antiche case coloniche sono ora spazi accoglienti e sofisticati, arredati con mobilio d'arte tipico della tradizione salentina, caratterizzati da eleganti letti in ferro antico ma con confortevoli materassi e cuscini di varie consistenze per assicurare il massimo del riposo. Il resort dispone di 11 suite, ognuna è dipinta con un colore diverso che richiama la pianta-albero da cui prende il nome e che viene coltivata nei terreni agricoli del Resort. Abbiamo quindi vino, lavanda, limone, arancio, rosmarino, grano, ulivo, aloe e poi le ultime tre disponibili da quest'anno: fico, tabacco, melograno.
Accanto alle camere si erge maestoso un silo, antica torre adibita in passato alla conservazione del grano, accuratamente restaurata per diventare una suite di tre piani, con piscina interna sotteranea ricavata dalla roccia e terrazza dove poter godere del cielo stellato in pieno romanticismo, sedere e godere del silenzio sacro della campagna circostante.
La reception, inizialmente "casa del fattore", è caratterizzata da un design raffinato ed un arredamento sobrio ed elegante, e da un prezioso mosaico artigiano raffigurante un albero di ulivo.

Il resort dispone inoltre di una suggestiva piscina esterna, circondata da ampi spazi di giardino con piante ed essenze mediterranee, che permette di usufruire del solarium all'aperto e di vivere il contatto con la natura incontaminata. Perfettamente in linea con il concept bio è l'acqua della piscina, trattata naturalmente con sale marino, che la rende limpida e leggera, rispettando sia la pelle che l'ambiente.

Per rilassarsi tra un bagno e l'altro, un raffinato lounge bar, dove poter gustare un light lunch, anche a bordo piscina, un buon caffè e tè pregiati, ricercatissimi cocktail, frutta fresca di stagione e pasticceria artigianale.

Immancabile la Spa, ospitata fra le mura dell'antica cisterna, luogo dove l'odore si fa profumo, il profumo diventa benessere, e il sollievo si fa cura di sé e degli altri. Trascorrere le vacanze al NaturalisBioResort significa anche entrare in contatto con le lontane abitudini contadine, vivere un'esperienza autentica e sensoriale. Abitualmente, infatti, si organizzano percorsi enogastronomici e corsi di cucina tipica, feste a tema con la partecipazione di artisti locali, dai musicisti della "pizzica" salentina agli autori emergenti del luogo.

Inoltre, dopo un percorso guidato attraverso le coltivazioni e l'antica zona contadina, si può assistere e partecipare alla raccolta delle olive, alla vendemmia dell'uva o anche all'estrazione del gel puro di aloe vera, per vedere da vicino come si possono ottenere dalle piante importanti cosmetici naturali, proprio attraverso antichi metodi erboristici che confermano quanto sia vero ed applicato, dall'azienda cosmetica, alla cucina green ai trattamenti spa, il concept "cibo puro per la pelle".

No, non è una vacanza qualsiasi, è "travel therapy". In un angolo di paradiso nascosto nel Salento.

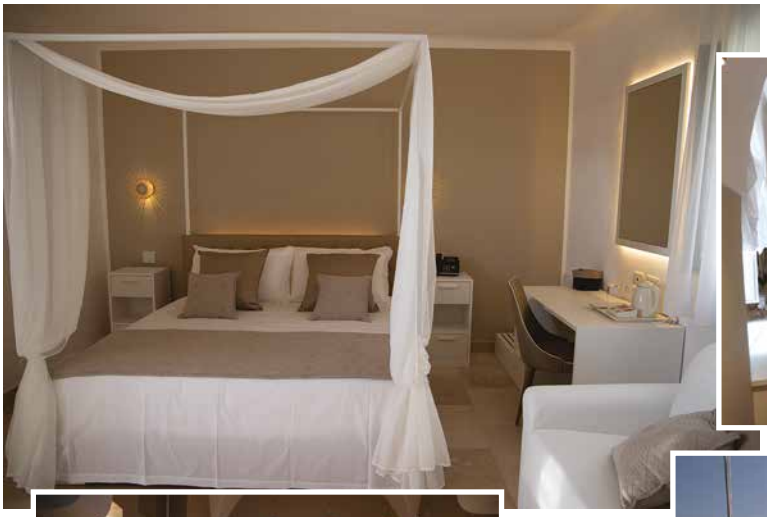
LUOGHI

MONUN

Un boutique hotel a Grottaglie

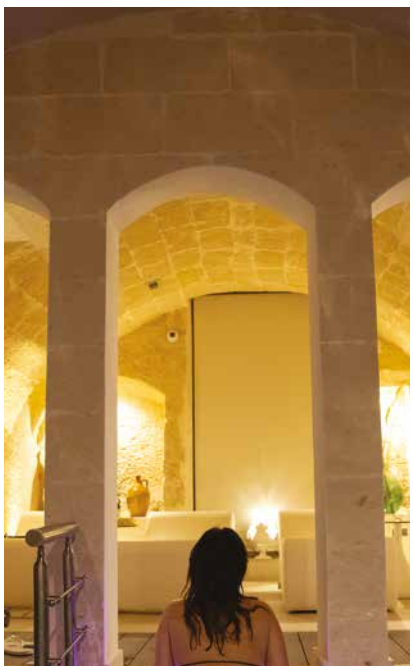
Nell'ex convento dellesuore Stimmatine la famiglia Camassa-Magliozzi ha aperto una struttura ricettiva meravigliosa, con una Spa stupenda ed un ristorante eccezionale

Anche Grottaglie ha il suo boutique hotel: sobrio, elegante, con un ristorante ottimo nelle cui cucine si sforna il pane ogni giorno. Si chiama Monun ed è la struttura voluta dalla famiglia Camassa-Magliozzi. «Abbiamo usato solo materiali italiani, dalla rubinetteria ai rivestimenti. Possiamo dire che è tutto Made in Italy, anzi, possiamo dire che sia quasi tutto Made in Puglia»; specifica Mauro Magliozzi, contitolare della struttura insieme al fratello Cosimo Daniele e alla mamma Aurelia Camassa. Ovviamente non mancano le lampade del maestro Fasano, che danno alle pareti quel tocco di magia che rende superfluo appendere dei quadri. L'immobile sorge al limite del borgo medievale, adiacente all'antica Porta San Giorgio e al Castello Episcopio (XIII sec.), con il quale forma un unicum continuo sulle mura che cingevano la città. La struttura architettonica fu messa a disposizione delle suore dall'Arcivescovo di Taranto, monsignor Pietro Jorio, per farne un orfanotrofio per un piccolo gruppo di bambine. La ristrutturazione è stata effettuata in maniera impeccabile, nel più totale rispetto dell'immobile originario. Lo chef Alessandro Guarino ha esperienze internazionali, è giovane (31 anni) e viene da Francavilla, ad una manciata di chilometri da Grottaglie. Propone una cucina gourmet che sfrutta a pieno le potenzialità del territorio: il pesce pregiato, i funghi cardoncelli, il capocollo di Martina Franca. Si



MONUN HOTEL, RESTAURANT & SPA
Via Sonnino, 5 - 74023 Grottaglie (TA)
www.monun.it - Tel. (+39) 099 4505655

punta in alto. E in una provincia come Taranto che non ha nemmeno una stella Michelin, questa è senza dubbio una buona notizia.
Buona parte della clientela dell'hotel è straniera e di fascia business, che preferisce spendere qualcosa in più ma godersi una struttura che in zona non ha eguali.
Le undici camere sono tutte completamente domotizzate, la suite San Giorgio è un appartamento superlusso che lascia senza fiato, dotato di mini-spa privata e macchinetta del caffè espresso, con camnbio asciugamani che viene effettuato due volte al giorno.
La Spa è un ambiente unico, studiato con cura per concedere il massimo del benessere e del relax; un posto dove ritrovare un perfetto ed equilibrato stato di salute attraverso l'acqua, unendo il potere dei percorsi idroterapici a momenti di convivialità e socializzazione: il concetto di Salus Per Aquam, con cui gli antichi romani interpretavano l'uso delle terme, vive al Monun Hotel in tutta la sua autenticità. Il centro benessere (piscina, floating suite con letto di deprivazione sensoriale, bagno turco, stanza del sale, hammam e cromoterapia) è stato ricavato in antiche camere voltate e cisterne scavate nella pietra: una location suggestiva in cui la maestosità della pietra si fonde al più moderno concetto di design.
D'estate è possibile godere anche della terrazza, con vista sul castello e sulle campagne del Primitivo, per un aperitivo speciale, e tra le novità della bella stagione ci sarà anche il Monun Cafè, in piazza Rossano: un bar di tre piani nel centro storico della città. Perché la svolta verso il turismo, una volta intrapresa, non si ferma più.



LE COSTANTINE
l'emancipazione è donna

Noemi Rizzo ci porta nell'antica Terra d'Otranto, alla scoperta di un luogo di sperimentazione sociale

UNA CLASSICA STRADINA DI CAMPAGNA CIRCONdata da ulivi secolari si dispiega lungo la Valle dell'Idro, precisamente a Casamassella, frazione di un piccolo comune chiamato Uggiano la Chiesa. La strada, come una piccola vena capillare, raggiunge speditamente un grande polmone, da un secolo organo funzionale all'intera comunità, una riserva di benessere, di creatività, di risorse, di artigianato. La Fondazione Le Costantine.

La tenuta "...vicino alla natura, lontana dalla città, dal progresso e dalla robotizzazione degli animi" (dal Testamento di Lucia de Viti de Marco, proprietaria), così come previsto dallo statuto, è oggi una struttura operativa che coniuga diverse dimensioni, tutte in armonia di intenti l'una con l'altra: la produzione artigianale di tessuti e manufatti, l'agricoltura biodinamica, la formazione, l'accoglienza. Un'economia di comunità in cui la logica del profitto coincide con il bene comune ma soprattutto con l'importanza delle relazioni. Il lavoro di ognuno qui è prendersi cura, generare bellezza, tramandare sapere, responsabilità ereditate dalle fondatrici: cinque donne illuminate, avanguardiste ed emancipate, generose e dinamiche imprenditrici che, investendo ogni energia e ogni risorsa in loro possesso, concretizzano un piano di riscatto economico e sociale per i conterranei, con un occhio di riguardo alle donne.

Partendo dalla terra e dal lavoro manuale. Partendo dall'indipendenza di genere.

Un'agiata residenza estiva che dai primi del '900 ospita di volta in volta Carolina De Viti de Marco, Harriett Luthor Dunham, Giulia Starace, Lucia Starace e Lucia de Viti de Marco, meglio conosciuta come "Ora". La tenuta fa da cornice alle menti brillanti di queste donne liberali che, al contrario di quanto accadeva in quegli anni, antepongono la campagna e demonizzano la città e il fenomeno dell'urbanizzazione che attira magneticamente il capitale umano.

Insieme, seppur in momenti e con ruoli diversi, realizzano un ecosistema. Una realtà lontana dai centri poiché già essa stessa "centro". Orti biodinamici, materie prime controllate, casa di cura e di accoglienza per bambini poliomielitici, istituto educativo per i meno abbienti e La Scuola di Casamassella, una scuola di "trine e merletti"che trasforma l'arte del ricamo domestico in un mestiere femminile altamente qualificato. Grazie al lavoro delle fondatrici, le donne di Casamassella lasciano presto il ruolo subalterno della gerarchia familiare e sociale e, da

ANIMALI PIÙ SANI. PADRONI PIÙ FELICI.
UN MONDO MIGLIORE

+6.000 PRODOTTI

FIDOCARD

VOLANTINO OFFERTE MENSILI

AMPIO PARCHEGGIO

joe zampetti
ANIMALI che PASSIONE

TOELETTATURA IN STORE

APERTO 7 GIORNI SU 7

#AMICIPERSEMPRE

BISCEGLIE
Via Salvemini 12
(Zona fondo Noce)
Tel 080 9648797

FOGGIA
Via Monsignor Farina 11
(Zona Ex Famila Macchia Gialla)
Tel 0881 070481

BARI
Via Amendola 112/B
Tel 080 9149138

ANDRIA
Via Barletta 115
Tel 0883 1984861

MONOPOLI
Viale Aldo Moro 67
Tel 080 9142230

ANIMALI che PASSIONE

joezampetti.it joezampettiofficial

manodopera a basso costo, diventano artigiane preziose e sofisticate. Guadagnano e conquistano, oltre al profitto, la propria indipendenza, la propria libertà.

Oggi la sede è un'incantevole tenuta: trentatré ettari di orti, oliveti e campi di grano intinti nella grande tavolozza della macchia mediterranea. Mirto, rosmarino e corbezzolo selvatico riempiono la vista e l'olfatto di note agresti. Un agrumeto protetto da un'alta cornice di cipressi che ospita un particolare anfiteatro destinato alle api: un antico apiario di pietra che aveva il compito di produrre un caratteristico miele al profumo di agrumi, un progetto innovativo studiato e messo a punto nei minimi dettagli da Lucia Starace, attenta e raffinata progettista degli spazi esterni.

Al centro della tenuta si erge un austero edificio in pietra, ex casa padronale dei De Viti de Marco, che oggi ospita gli uffici e il laboratorio di tessitura. Più in là dove vi erano le stalle e le rimesse degli utensili agricoli, sorge oggi La Casa di Ora, essenziale ed elegante struttura ricettiva intitolata a Lucia de Viti de Marco, benefattrice. Oggi comprende 12 stanze, tutte allo stesso modo accessibili ai disabili e un ristorante di cucina tipica, La Gràmola - Natura e Cucina, affacciati su un'aia semicircolare al cui centro rimane un enorme carrubo a dare il benvenuto.

Il laboratorio di tessitura è ancora oggi un grande attrattore culturale. Il tour all'interno permette al visitatore di scoprire e provare i grandi telai di legno con i quali le tessitrici producono tessuti, coperte, tappeti e accessori pregiati dallo stile raffinato, acquistabili nel negozio adiacente ed anche online. È possibile anche seguire corsi di tessitura, ricercati soprattutto dai professionisti, designer d'interni e architetti affascinati dai processi di costruzione, dalle trame e dai motivi floreali o geometrici.

Il podere si sviluppa interamente nell'entroterra della Valle dell'Idro, a 5 km dal mare di Otranto, un luogo dalle caratteristiche pedoclimatiche incantevoli: basti pensare alla brezza marina che incontra l'odore superbo dei campi. Luogo ideale anche di ritiri spirituali, la tenuta Le Costantine restituisce la pace e la serenità, garantendo un'esperienza rinvigorente, dal forte impatto sensoriale.

Adatta a soggiorni distensivi, la tenuta è scelta perlopiù da famiglie che viaggiano o noleggiano automobili, giovani coppie e gruppi che, seppur trascorrano intere giornate al mare, la sera amano tornare in campagna fuggendo dal trambusto delle marine salentine.

Un intreccio di memoria storica e innovazione, passato e futuro insieme come la trama e l'ordito di una bellissima tela. Un equilibrio di forze tra le attività complementari garantito dall'impegno e la dedizione del presidente Maria Cristina Rizzo e del suo Consiglio di Amministrazione.

La Fondazione è ancora oggi disciplinata da uno Statuto, una missione condivisa di alto valore spirituale, che le avanguardiste hanno lasciato in dono ai successori. La struttura oggi riceve un turismo sostenibile e impegnato, ispirata agli insegnamenti steineriani di cui sono altresì portavoce: amore per la natura e rispetto per l'ambiente sono mezzi e allo stesso tempo scopi per l'educazione e la cura reciproca.

Scegliere "Le Costantine" come luogo di villeggiatura significa ritornare all'essenziale, riscoprire l'armonia tra le fibre del corpo e della mente.

Puglia, Basilicata e Campania a portata di bus.

Un servizio sempre più pratico e conveniente con le nuove fermate da e per **Bari Porto**, **Aeroporto** e **Stazione** in autobus con collegamento wifi e aria condizionata.

Prenota subito su busmiccolis.it

miccolis spa
#inviaggioconmiccolis

busmiccolis

LUOGHI

IDEA SALENTO

la residenza per artisti nella natura

A Gagliano del Capo Nicoletta Rusconi ha clonato il progetto di Cascina Maria. Primo ospite il sudafricano Igshaan Adams

Un concept-space dedicato all'arte contemporanea nelle sue più diverse declinazioni, residenza per artisti ma anche luogo di pausa e rigenerazione per gli amanti dell'arte e dell'immersione nella natura. Si chiama I.D.E.A. Salento e lo ha realizzato Nicoletta Rusconi a Gagliano del Capo, in provincia di Lecce. Si tratta della seconda sede di un progetto nato ad Agrate Conturbia, Cascina Maria.

La doppia sede della residenza I.D.E.A. nasce per dare la possibilità agli artisti di vivere due realtà molto peculiari sia dal punto di vista paesaggistico che da quello della perpetrazione della tradizione artigiana: il Lago Maggiore e il Monte Rosa da una parte e l'incontro di due mari dall'altra.

Sede della residenza salentina di I.D.E.A. è un'antica dimora che risale al 1600 che, due secoli più tardi, è stata adibita a essiccatoio con l'aggiunta di strutture con volte a stella necessarie alla lavorazione del tabacco, di cisterne per la raccolta delle acque, di una stalla per il ricovero degli animali, di camini e di un grande giardino piantumato con un aranceto. Nel 2003 l'essiccatoio è stato trasformato in abitazione, pur mantenendo l'impianto architettonico e la divisione degli spazi. Il restauro è stato fatto usando materiali esclusivamente autoctoni e con grande attenzione ai dettagli originali.

Per questa prima edizione l'artista in residenza sarà Igshaan Adams (Cape Town, 1982), che ha da poco termi-

LE PRIME OPERE.
Accanto alle opere di Igshaan Adams sarà presente una selezione di lavori di artisti italiani e stranieri che hanno collaborato con Cascina Maria e Nicoletta Rusconi Art Projects negli anni: tra questi Riccardo Beretta, Mattia Bosco, Letizia Cariello, Luca Gilli, Eduard Habicher, Eva Kot'átková, Francesco Pignatelli e Luca Pignatelli

NEL VERDE.
La residenza artistica è ospitata in una tenuta di proprietà di Patrizio e Marina Ziggiotti

nato la sua esperienza, durata due mesi, presso Cascina Maria ad Agrate Conturbia e che in Salento presenterà delle nuove installazioni realizzate nel periodo della residenza: configurazioni tessili a parete e a soffitto che integreranno il vocabolario più riconoscibile della sua pratica con una ricerca su nuovi materiali recuperati negli antichi laboratori artigiani del Salento.
Accanto alle opere di Igshaan Adams sarà presente una selezione di lavori di artisti italiani e stranieri che hanno collaborato con Cascina Maria e Nicoletta Rusconi Art Projects negli anni: tra questi Riccardo Beretta, Mattia Bosco, Letizia Cariello, Luca Gilli, Eduard Habicher, Eva Kot'átková, Francesco Pignatelli e Luca Pignatelli.
Per l'occasione sono stati commissionati alcuni interventi *site-specific* realizzati da Mattia Bosco e Letizia

Cariello utilizzando i materiali e le suggestioni del luogo. Mentre Bosco ha esplorato le possibilità della pietra leccese, in particolare quella mazzara di consistenza simile al tufo, realizzando sculture che si trasformano in maschere collocate all'altezza dello sguardo dell'osservatore, Cariello è stata invece invitata a interagire con l'aranceto attraverso un'installazione ambientale permanente: metri e metri di cime rosse che avvolgono gli alberi tra di loro secondo un processo di ricostruzione di legami, connessioni e relazioni che l'artista ha sviluppato nel corso della sua ricerca.

La residenza artistica Idea Salento si trova a Gagliano del Capo in via Madonna della Grazie, angolo via Romanelli. La residenza è aperta al pubblico solo su prenotazione: tel. 335 6057901.

NUMERI

TURISMO FELIX

L'81,5% delle aziende del settore produce utili

Lo attesta la ricerca Industria Felix condotta da Michele Montemurro in collaborazione con Cerved

Produce utili l'81,5% delle 1.779 società di capitali con sede legale in Puglia e fatturati superiori al mezzo milione di euro, selezionate per codici Ateco in sei macro aree: agroalimentare (ad eccezione della prima trasformazione), cultura, moda, ristorazione, turismo e vitivinicoltura. È l'industria turistica pugliese che compete, che nell'anno fiscale 2017 ha registrato anche un Roe positivo nell'80% dei casi, mentre 6 aziende su 10 hanno aumentato il fatturato rispetto all'anno precedente: per tutti i parametri, la provincia più performante è quella di Foggia: 82,1% (Roe), 83,4% (utile), 67,1% (crescita fatturato per aziende). La moda, invece, è il settore che registra la migliore performance in termini di utili e di Roe, ma il delta del fatturato è maggiore per il vitivinicolo e il turismo.

I dati sono stati presentati nei giorni scorsi all'Acaya Golf Resort di Acaya, in provincia di Lecce, dal nuovo periodico nazionale di economia e finanza Industria Felix Magazine, diretto da Michele Montemurro, in occasione della prima edizione di "Industria Felix - L'Industria turistica pugliese che compete", organizzata da IFM in collaborazione con Pugliapromozione, Cerved, Università LUISS Guido Carli, A.c. Industria Felix, con i patrocini di Confindustria, Confindustria Puglia, Ansa (media partner), con le partnership di Banca Mediolanum, Mediolanum Private Banking, Lidl Italia, MV Line Group, Pezzuto Group, Havana & co., Efficienza Energia e Cantina Fiorentino.

L'evento, moderato dal giornalista Angelo Mellone, ha visto la presenza tra gli altri, del presidente della Regione Puglia Michele Emiliano e degli assessori regionali Loredana Capone e Cosimo Borraccino. «Non può che renderci orgogliosi, ma non ci meraviglia, scoprire che l'industria turistica pugliese è competitiva e affidabile a livello finanziario. Premiare 104 aziende pugliesi in occasione della prima edizione di "Industria Felix - L'Industria turistica pugliese che compete" - commenta l'assessore all'Industria turistica e culturale, Loredana Capone - mi ha emozionato. In questi anni, grazie anche e soprattutto all'apporto delle nostre imprese, la Puglia tutta è cresciuta e continua a crescere. La stessa Bankitalia nel suo rapporto sull'economia pugliese 2018 afferma che il settore turistico è decisivo nella crescita dell'economia dei servizi della regione. La Puglia - prosegue l'assessore Capone - è tra le regioni italiane con il più elevato tasso di crescita turistica (arrivi e presenze) degli ultimi anni, un brand turistico ormai affermato che registra ottime performance sul mercato nazionale ed estero. Negli ultimi quattro anni il turismo internazionale è cresciuto del +41,8% per gli arrivi e del +32,5% per le presenze. Il tasso d'internazionalizzazione degli arrivi è passato dal 21,3% del 2015 al 25,6% del 2018 (+4,3 punti percentuali). La crescita del Pil turistico in Puglia è stata stimata nel +5% soprattutto per l'incremento della spesa degli stranieri provenienti da Stati Uniti, Canada, Australia, Germania, Regno Unito, Paesi Bassi e Francia».

Sono state, inoltre, intensificate, nell'ultimo biennio, azioni di promo-commercializzazione del brand turistico anche su mercati long haul quali Cina e Russia.

«Stiamo raggiungendo i principali obiettivi che Regione e Pugliapromozione hanno prefissato nel Piano strategico Puglia365: tra tutti colmare il gap esistente tra la Puglia e le principali destinazioni d'Europa e del Mediterraneo in termini d'internazionalizzazione e di destagionalizzazione dei flussi. E questo anche grazie all'aumento dei collegamenti aerei diretti. L'offerta ricettiva - rammenta l'assessore regiona-

BILANCI POSITIVI.
Michele Montemurro è l'ideatore di Indutria Felix e l'editore di Industria Felix Magazine. L'analisi statistica premia le aziende italiane con i migliori bilanci. Nelle foto a destra: Al Bano e il presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano

le - è cresciuta del +7% (7.400 strutture dell'alberghiero e dell'extralberghiero) e del +3% per i posti letto (279.600). I dati Istat, su stime CISET, sul numero di occupati nel comparto turistico vedono un incremento del +4% dal 2017 al 2018 con 123.491 occupati diretti. Hanno agevolato la crescita e la salute delle imprese turistiche pugliesi anche strumenti come Pia turismo, che per tramite di Pugliasviluppo ha accolto 49 istanze che sviluppano investimenti per circa 280 milioni di euro che creano 3.300 nuovi posti letto, e Titolo II capo VI per il quale sono state presentate 606 istanze che sviluppano investimenti per 313 milioni di euro. Le sole istanze relative alle strutture alberghiere sviluppano investimenti per 145 milioni di euro che creano 5.800 nuovi posti letto. Con questi strumenti - conclude l'assessore Loredana Capone - non incentiviamo i nuovi insediamenti alberghieri ma promuoviamo piuttosto la qualità delle strutture ricettive esistenti, sostenendo l'ampliamento dei posti letto e il miglioramento dell'accoglienza ed anche la ristrutturazione di masserie e palazzi di pregio da destinare a strutture ricettive».

La crescita del settore turistico pugliese è testimoniata anche da altri numeri emersi dall'inchiesta Industria Felix: aumentano ricavi (631,8 milioni, +14,8%), mol (85,7 milioni, +15,8%) e addetti (6.263, +20%) delle 294 imprese sopra i 500mila euro di fatturato. Le imprese del turismo sono risultate le più performanti nell'85,2 per cento dei casi in relazione all'indice Roe, che calcola la redditività sul patrimonio netto. Questi, in sintesi, i dati dell'inchiesta rispetto al campione analizzato per gli altri settori. Agroalimentare: 3,1 miliardi di fatturato (+2,6%), 135,6 milioni di mol, 12.571 addetti (+10,1%). Ristorazione: 669,7 milioni di fatturato (+12,4%), 49,1 milioni di mol, 13.657 addetti (+10%). Vitivinicoltura: 778,8 milioni di fatturato (+22,3%), 44 milioni di mol, 2.850 addetti (+22,9%). Moda: 1,5 miliardi di fatturato (+7%), 136,8 milioni di mol, 10.052 addetti (+8,1%). Cultura, informazione e intrattenimento: 23,3 milioni di fatturato (-0,7%), 244 addetti (-3,9%).

LE 104 AZIENDE PREMIATE

BARI-BAT: A Tuccino srl, Agricola La Fitta srl società agricola, Airon srl, Andriani spa, Antonio Fiore Alimentare srl, Apulia food srl, Arpex Textiles srl, Base Protection srl, Bruno srl, Camiceria Sanfort srl, Caseificio Andriese – Bontà Genuina srl, Caseificio F.lli Simone srl, Caseificio Palazzo spa, Castello srl, Ciemme Alimentari srl, D.A.I. Optical Industries srl, Delizia spa, Don Ferrante srl, Euro Master Studies srl, F.Divella spa, Famica srl, Fiore di Puglia srl, Forza Vitale Italia srl, Frantoio Galantino srl, Frescofiore srl, Gi.Mel srl, Go4sea srl, Greenblu srl, Grotte di Castellana srl, Gruppo Favonio srl, Hotel Grotta Palazzese srl, Ignalat srl, La Perla società unipersonale a responsabilità limitata, Latte e Natura srl, Nea srl, Nutravant srl, Organizzazione di Produttori Giuliano srl, Oropan spa, Pachi srl, Pastificio Attilio Mastromauro Granoro srl, Pastificio La Sovrana di Puglia srl, Pastificio Riscossa F.lli Mastromauro spa, Pastore srl, Pezzol Industries srl, Puglia,Sapori e Dintorni srl, San Michele Vitivinicola cooperativa agricola, Sinisi srl società unipersonale, Società Agricola Malcangi srl, Vanplast srl; **BRINDISI**: Cantina Sociale cooperativa di San Donaci società cooperativa agricola, Dama srl, Frantoio Oleario Antonio Rizzo & Figli srl, Garibaldi Vacanze srl (Garibaldi Hotels), Itala Industria Turistica Alberghiera Adriatica, Nicolaus Tour srl, Soave srl, Soavegel srl; **FOGGIA**: Andrea Bossi srl, Conserve Alimentari Futuragri spa, Crisma srl, Daunia Mosti srl, Di Nunzio srl, G.I.T. srl, Gruppo Caricone srl, Ortore srl; **LECCE**: Agricola società cooperativa agricola, Antonio Arnesano Furs & Leather srl, Azienda Agricola Vittorio srl, Bacino Grande srl, Barbarhouse srl, Brand Label srl, Castello Monaci srl, Club Vacanze srl, De Iaco & C. srl, F & G srl, Fornopronto srl, Gestibar srl, Giammarino Uno srl, Hotel Thalas srl, La Casarana srl, Lab srl, Ma.De.Ma. srl, Maglio Arte Dolciaria srl, Mediterraneo srl, Menhir Salento spa, Mirò srl, New Slar srl, Premier srl, Progel srl, S.I.A.P. Società Industriale Albergo delle Palme srl, S.I.P.A. srl, Solara srl, Terrulenta s.c.a.r.l., Unoerre srl, Vincenzo Maglio srl, Zona Franca srl; **TARANTO**: Ca.De.Me. – Campo dei Messapi srl, Comercial Gallo srl, De.Sa. International srl, El Cohiba 59 srl, Europan Sud srl, Puglia Alberghiera srl, Spafil srl, Varvaglione Vigne & Vini srl.

LA PUGLIA NASCOSTA.
Alcune esperienze vissute con i turisti. Nella foto in basso a sinistra alcune lampade realizzate utilizzando materiali di scarto delle cave.

TOUR

APULIA STORIES

le escursioni che non ti aspetti

Due giovani ingegneri di Cursi, Elisa e Alessandro, portano i turisti nel cuore del Salento: in un frantoio ipogeo, nelle cave di pietra, nei laboratori della ceramica. Per far vivere a italiani e stranieri "esperienze emozionanti indimenticabili"

Raccontare la regione Puglia attraverso delle vere e proprie "emotional experiences". È questa l'idea di due giovani, Elisa Mele e Alessandro Conoci, creatori di "Apulia Stories" e promotori di un turismo esperienziale, da vivere con tutti i 5 sensi. I due prendono per mano l'ospite accogliendolo con cura e passione. Lo conducono nel loro viaggio portandolo a toccare la magia della nostra terra, in un tour fatto di sapori, quelli dei prodotti tipici; di silenzi e di pace che la natura ci regala; di odori e profumi che evocano ricordi lontani; di colori da ammirare… del cielo, della pietra, del paesaggio; un tour fatto di momenti, un tour di emozioni. Da spettatore, il turista diviene il protagonista di momenti unici.

«Il nostro vuole essere un modo, quasi magico, per promuovere e diffondere la bellezza e la semplicità della nostra terra. Scoprirla 365 giorni all'anno con le attività che al meglio caratterizzano i mesi e le stagioni. Scoprirla in ogni luogo, ogni luogo in orari e momenti specifici...perché ogni luogo dà il meglio di sé in un preciso momento della giornata od in un particolare momento dell'anno».

Perché Elisa ed Alessandro, entrambi laureati in ingegneria, da tempo impegnati anche nel settore della ricettività, sono fermamente convinti che, a rendere unica una vacanza, siano i luoghi ma, soprattutto, le esperienze legate al territorio che accoglie. È così che nascono nuovi linguaggi per raccontare

"VOGLIAMO PROMUOVERE
E DIFFONDERE LA BELLEZZA
E LA SEMPLICITÀ
DELLA NOSTRA TERRA"

apuliastories.it

la Puglia.
Il tutto è partito da un frantoio ipogeo risalente al 1600. Nell'immaginare il modo migliore ma non invasivo per restituire ai visitatori la realtà così come si presentava anticamente, si è pensato di unire l'ingegneria alla smisurata passione per la valorizzazione del territorio, ricorrendo all'utilizzo della realtà aumentata. A seguito di rilevazione laser del luogo, si è effettuata una ricostruzione realistica degli ambienti così da permettere al visitatore di trovarsi, attraverso visori 3D, all'interno del frantoio nel 1600.
Un'esperienza unica, emozionante, che vi congiunge con il luogo e vi permette di comprendere al meglio il racconto della storia; un'immersione nel tempo, a quando l'olio prodotto alimentava le lanterne per l'illuminazione ed a quando, in questo luogo angusto, non solo si lavorava ma si viveva, con sacrificio e assoluta dedizione.
Dopo il frantoio, sono state sviluppate altre esperienze legate alle caratteristiche peculiari del territorio. Per sostenere le attività e i diversi progetti associativi è stata pensata una linea di prodotti, alcuni realizzati direttamente dall'associazione, altri da eccellenze del territorio. Tutti sono intesi come omaggi alla bellezza immutata delle tradizioni autentiche locali, con riferimento alla gastronomia ma anche alla storia dei luoghi. E quindi olio d'oliva, il mirto, il fico, il ficodindia, la frisella, i taralli.

E poi, la pietra leccese, con una piccola selezione di oggetti di arredo, "pezzi di storia, pezzi di mare", e la terracotta, con una lanterna che illuminava gli antichi frantoi ipogei e con i coralli, omaggio alla bellezza della flora e dei colori del nostro mare. Infine le creazioni all'uncinetto: dalle borse, alle magliette, ai copri matita. Tutto rigorosamente realizzato a mano con materie prima di qualità. Apulia Stories si rivolge a strutture ricettive, tour operator, privati e appassionati alla scoperta del territorio, ma riserva anche una programmazione per le scuole, promuovendo diverse tipologie di visite guidate e di esperienze laboratoriali, fornendo anche il servizio navetta e/o pullman, a seconda delle diverse necessità. Il progetto progetto di Elisa e Alessandro è risultato tra i vincitori del bando PIN, iniziativa promossa dalle Politiche Giovanili della Regione Puglia e Arti, finanziata con risorse del FSE-PO Puglia 2014/2020.

FORMAZIONE

PERCORSI DI PUGLIA

alla scoperta della mobilità "dolce"

Gli studenti dell'Its Turismo di Lecce lavorano ad un progetto finalizzato ad incentivare il movimento a piedi e in bicicletta e alla riscoperta di cammini e percorsi cicloturistici

"Percorsi di Puglia" è l'iniziativa realizzata dagli studenti del corso di specializzazione in "Management della filiera delle destinazioni del turismo lento e sostenibile" presso l'ITST regionale con sede a Lecce. Si tratta di un progetto ideato, organizzato e proposto dagli studenti, sulla base delle competenze acquisite durante il biennio di alta formazione. Tre le finalità: illustrare il ruolo della mobilità dolce come leva di turismo sostenibile per l'intera Puglia; consentire ai residenti di riscoprire la propria terra attraverso la lentezza del movimento a piedi e in bicicletta, i cammini e i percorsi cicloturistici, lungo alcune delle antiche vie di Puglia, proponendo anche esperienze sensoriali e di degustazione di prodotti tipici, con formule molto innovative; incontrare il mondo delle istituzioni e delle imprese per presentarsi e per far conoscere il ruolo del "soft mobility manager", ovvero delle competenze che un esperto di itinerari e percorsi escursionistici può offrire al territorio per creare nuove opportunità di sviluppo.

Così il direttore del corso di studi, il professor Federico Massimo Ceschin, illustra questa esperienza: «Le antiche Vie di storia, di cultura e di pellegrinaggio che attraversano il territorio pugliese sono state per lungo tempo fiorenti vettori di dinamiche commerciali e politiche, di avvenimenti e di cambiamenti epocali, svolgendo un ruolo di cerniera tra le città e i territori, proiettandoli nel Mare Nostrum, da sempre fulcro attorno al quale si è evoluta l'intera civiltà occidentale. Gli studenti possono aiutare tutti noi a dimostrare che il Salento, attraverso la mobilità dolce, ha le caratteristiche ideali per generare un'offerta che non soltanto può veder aumentare le presenze turistiche tutto l'anno ma lasciare un segno positivo nei visitatori, attraverso esperienze autentiche che generano emozioni, ricordi e desideri di tornare a viverle ancora e poi ancora».

Numerose le realtà che hanno già aderito e sostengono l'iniziativa: Gal Alto Salento, Welcome Lecce, Epic, Ciclofficina Popolare Knos, Manifatture Knos, Festival Mònde, WWF Salento, FIAB Lecce, Veloservice, Salento Bici Tour, Forplay, Terre di Cerrate, Salento d'Arare, Mapri, Comune di Brindisi, Proloco Brindisi, Brindisi Porta d'Oriente, Mappart, Viandando, Vineria Popolare, Castello di Acaya, Istituto di Culture Mediterranee, Parco delle Dune costiere, Cooperativa Serapia, Traiana Bed & Bike, Fondazione De Finibus Terrae, Cammini di Leuca, The Cube, Molo 12, Qui Salento, I Slow You, Vista Terra, Corte Nutopia, Caffè Santa Croce, Il Diario della Bicicletta.

percorsidipuglia.it

COMUNICAZIONE

LAMIA-PUGLIA.COM

il racconto, a puntate, di una regione

Cristiana Lenoci e Vincenzo Barnabà hanno creato un blog che narra le più belle storie di pugliesi

Lamia-Puglia.com è un blog ideato da Cristiana Lenoci e Vincenzo Barnabà, di Cerignola. Racconta luoghi, storie, percordi di vita in Terra del Sud. La redazione è formata da: Cristiana Lenoci, Vincenzo Barnabà, Rita Diliddo, Anna Pia Dente, Francesca Avello.

«La Puglia è una regione ricca di contraddizioni e sfaccettature, non è possibile restare inermi dinanzi alla bellezza dei luoghi e alla tipicità dei suoi abitanti. E' vero, oggi la Puglia è anche un "brand" che attrae turisti e visitatori da ogni parte del mondo, ma il progetto web "La mia Puglia" nasce con l'intento principale di "raccontare storie" di pugliesi che vivono qui o sono emigrati, che sentono così forte il legame con la terra di origine da decidere di restare o tornarvi per realizzare un'attività o portare avanti un progetto di vita. Vogliamo raccontare il coraggio di andare, come anche il coraggio di restare. È da qui che il nostro progetto è partito, sbarcando online il 18 Febbraio scorso. Da allora ad oggi abbiamo raggiunto un risultato incredibile, oltrepassando le 26 mila visite».

Come è nato questo progetto?

«Il progetto web nasce dalla voglia di raccontare storie che abbiano il sapore della Puglia e della sua forte voglia di riscatto. Lamia-puglia.com è una meta, un viaggio di sola andata, una destinazione da decidere di volta in volta insieme, uno spazio virtuale in cui racchiudere parole ed emozioni. Ha il profumo di una nuova avventura, l'energia delle onde del mare, la bellezza dei campi irrigati, il grigio delle pietre, il sorriso dei bambini che giocano per strada e il gusto della focaccia calda appena sfornata. Ha il peso delle mani dei nostri lavoratori e racchiude gli "amarcord" dei nostri nonni. Non è un semplice portale web che vuole parlare della Puglia: è il racconto in puntate di una regione che vuole emergere, che è piena di artisti e persone che la colorano di spensieratezza e di energia. È un capitolo delle nostre vite che ci teniamo a scrivere un po' alla volta, giorno per giorno».

Quali obiettivi vi siete prefissati?

«Lamia-Puglia vuole crescere, vuole incontrare realtà e descriverle nei dettagli, vuole diventare cassa di risonanza per artisti emergenti e persone che desiderano far arrivare la propria voce ovunque. È il portale realizzato da un gruppo di pugliesi che parla di bellezza e di passione per la propria terra. Abbiamo cominciato a farci conoscere dalle imprese e attività che vogliono promuoversi sul web: le soddisfazioni stanno arrivando e siamo felici, dato che siamo una redazione/team giovane e piena di entusiasmo!»

Avete incontrato difficoltà?

«Le difficoltà? Guai a non incontrarle, servono a temprare e valutare di volta in volta la propria motivazione nel proseguire su una strada, quella del web, che ad oggi è piena di "buche" (intese come trappole). L'intento è di farci conoscere ed apprezzare per il nostro genuino obiettivo di parlare della Puglia esaltando bellezza e creatività di questa regione amata e apprezzata anche all'estero».

lamia-puglia.com

STORIE

DISCOVERY PUGLIA
dall'Irlanda con amore

Concezio Natale e Anita Valente vivono da 10 anni a Dublino e "vendono" la Puglia grazie al tour operator che hanno creato

di ANGELO TURI

Conosciamo bene quanto la Puglia sia una delle destinazioni turistiche più in voga degli ultimi anni e in effetti è facile notarlo: guardiamo le nostre spiagge e città piene, ascoltiamo accenti stranieri sempre più svariati e leggiamo di riconoscimenti continui da parte delle più importanti guide turistiche. Quello che di solito non vediamo è il dietro le quinte degli addetti ai lavori, chi ogni giorno vende la Puglia sui mercati internazionali e materialmente fa sì che le nostre presenze turistiche continuino ad aumentare. Concezio Natale è una di queste persone. Un nome e un volto molto popolare fra i professionisti del turismo pugliese ma praticamente sconosciuto ai pugliesi stessi. Trentanovenne originario di Pescara e residente a Dublino, nel 2008 insieme ad Anita Valente, sua compagna originaria di Conversano, ha scommesso tutto sul potenziale della nostra regione e fondato Discovery Puglia, tour operator con sede in Irlanda. A dieci anni di distanza, la loro storia è un bellissimo esempio di come il boom del turismo possa essere fonte di sviluppo sia per il territorio che per chiunque sia disposto a investire su di esso con professionalità.

Concezio, lo slogan di "Amazing Puglia" è: il magazine per chi é orgoglioso di essere o sentirsi pugliese. Dopo 10 anni di Discovery Puglia immagino che ormai ti senta pugliese anche tu. Vero?

Sicuramente! Pugliese onorario direi. Ti dico la verità, pur non essendo originario della regione, mi sento più pugliese di chi è nato qui. Non toccatemi la Puglia o mi arrabbio! Per me è casa ormai. Io ho il mal di Puglia. Negli ultimi tre anni, durante i quali io e Anita abbiamo avuto modo di fare delle vacanze lunghe in regione, ogni volta che son dovuto ripartire da Bari ero alle lacrime e non scherzo. Non volevo andar via, anche perché sapevo cosa mi aspettasse a Dublino. Questa estate compio 40 anni e i festeggiamenti non potevo che organizzarli in Puglia, in una delle mie masserie preferite, uno dei miei posti del cuore.

Come ti è venuta l'idea di fondare Discovery Puglia?

Nel 2008 io e Anita eravamo in vacanza, ricordo benissimo che stavamo andando in macchina da Ostuni verso il mare. Non ero mai stato a Ostuni e la visita della città bianca mi aveva sconvolto (*positivamente*, ndr). Tornando verso il mare mi venne in mente l'idea: Anita lavorava per un grosso tour operator irlandese, le dissi: "Sarebbe troppo bello fare qualcosa per la tua regione, uniamo le forze e vediamo di realizzare il tuo sogno". Lei aveva sempre sognato di far scoprire casa sua, Conversano, a persone di tutto il mondo e quello fu il primo passo. Siamo partiti così, diciamo "per gioco" ma con molte virgolette perché io ci avevo visto subito una grande opportunità di business. In realtà un gioco non lo è mai stato, io non avevo alcuna esperienza nel turismo ma mi ci sono buttato subito con tutto me stesso, lavorando a questo progetto giorno e notte, prima nel tempo libero e poi dando le dimissioni dal lavoro precedente. Quando al termine di quel viaggio, a Ferragosto prendemmo l'aereo per tornare a Dublino, durante il volo io ero già al pc a scrivere l'elenco di tutte le cose da fare per dar vita a Discovery Puglia. A fine agosto avevamo registrato il dominio e a settembre sito e pagina Facebook erano attivi. Se ci ripenso… è stato fantastico!

Quali sono stati i passi successivi?

Ho continuato a ricercare e approfondire online tutto ciò che poteva essermi utile a far decollare il progetto e ho avuto il piacere di scoprire l'Osservatorio Turistico del sito di Puglia Promozione che ha dei dati meravigliosi, con un livello di dettaglio eccezionale. Questo mi ha permesso di sviluppare al meglio lo studio di fattibilità che stavo portando avanti. In tutta onestà senza quelle informazioni Discovery Puglia non esisterebbe, questo è un dato di fatto. Ancora oggi quando incontro i rappresentanti di Puglia Promozione alle fiere, dico loro che "è colpa vostra se noi ci siamo!", una bella colpa mi rispondono.

Che rapporto avete avuto?

Con loro ha funzionato sin da subito: nel 2011, al termine di un press tour per giornalisti irlandesi, uno dei reporter che avevo portato in Puglia, entusiasta di quanto appena visitato, mi propose

di tornare per girare una puntata speciale del suo programma più importante su Travel channel. Ricordo ancora il momento in cui inviai la prima mail a Silvia Godelli, allora assessore al turismo della Regione, per chiedere aiuto a organizzare il soggiorno e le riprese. La Godelli mi rispose dopo 20 minuti. Allucinante. Alla faccia di ogni pregiudizio sull'efficienza della Pubblica Amministrazione. Conservo ancora quella mail! Mi rispose con in copia i vertici di Puglia Promozione, che mi invitavano ad andare a trovarli nei loro uffici.

Quando io e Anita entrammo negli uffici dell'allora sede di corso Sonnino, fummo scioccati dal constatare che il più vecchio avesse 35 anni, in un ufficio pubblico, al Sud. Fu una cosa rinvigorente, ci diede ancora più entusiasmo, lì capimmo che tutto era possibile.

Penso che il successo di Puglia Promozione sia la casistica più bella di Pubblica Amministrazione in Italia degli ultimi dieci anni. Grazie a loro la Puglia è ormai allo stesso livello di destinazioni blasonate come Toscana, Sicilia, costiera Amalfitana. Quando all'inizio parlavamo di Puglia in Irlanda tutti quanti pensavano ci stessimo riferendo alla costiera amalfitana, compresi gli agenti di viaggio!

Hai mai calcolato quante persone hai portato in Puglia in questi 10 anni? Qual é la loro provenienza?

Negli ultimi anni siamo cresciuti tanto, senza voler esagerare direi 10.000 turisti in totale. Principalmente irlandesi, francesi e inglesi, ma abbiamo anche tedeschi, spagnoli, scandinavi e qualche americano.

Cosa raccontano queste persone quando tornano a casa? Che riscontro ti danno?

La parola chiave è una ed è ricorrente: tutti parlano di autenticità. Tutti sottolineano questa forma di preservazione del territorio dalla massificazione più becera che ha colpito altre destinazioni illustri. Invece la Puglia per ora pare che abbia evitato questa deriva. L'attenzione al mantenimento di certi schemi, di certe tradizioni, unita al recupero delle masserie fa parte del vissuto tipico di una vacanza in Puglia che ha un impatto eccezionale sui visitatori ed è un fattore da preservare. A questo va aggiunto che i pugliesi, secondo me, sono la personificazione dell'accoglienza. Siete le persone più accoglienti d'Italia, su questo non ci sono dubbi e i nostri ospiti lo notano. Questo va al di là del turismo. Ricordo lo sbarco degli albanesi nei porti di Bari e Brindisi e la reazione della popolazione locale che spontaneamente decise di aiutare i profughi, in ogni modo. Non è poco se ci pensi, è la grandezza dell'essere pugliesi.

Su quali aspetti deve ancora migliorare la Puglia?

Di sicuro un appunto che ci viene fatto è la cura di alcuni aspetti del territorio quali la segnaletica di strade, percorsi ciclabili e attrazioni in generale, povera e spesso obsoleta. In più le stesse strade sono in condizioni che non fanno fare bella figura al territorio. Servirebbe un po' di cura verso questi elementi di contesto che le persone non possono fare a meno di notare. In Toscana o sul lago di Garda questi elementi negativi non ci sono e l'attenzione del turista rimane focalizzata sulla positività dell'esperienza.

Cosa deve fare la Puglia turistica nel futuro a breve termine?

Quello che auspico è una tutela dei nomi Masseria e Trullo, da riservare esclusivamente agli edifici che ne detengono le caratteristiche storiche e architettoniche, una sorta di denominazione di origine controllata per l'utilizzo di questi termini a livello ufficiale. Masserie e trulli sono le due identità forti della Puglia e in quanto tali vanno salvaguardate, perché ormai ne saltano fuori come funghi, magari costruiti l'altro ieri, e questo va a discapito di edifici e realtà con cinque secoli di storia alle spalle.

La colla che lega affetti e desideri

di Amedeo Confessore

Il sole entrava come un ladro tra le fessure della tapparella abbassata, certo non avevo punti di riferimento ma la vista del mare e in lontananza gli attracchi delle barche avevano stimolato un lontano ricordo che avevo sempre cercato di far scivolare nel reparto più irraggiungibile della mia memoria. "Sai, questo paesaggio mi ricorda Brindisi, in fin dei conti l'acqua è la stessa in tutte le parti del mondo e poi ora mi viene in mente che da ragazzo una volta terminato il programma in radio cercavo sempre di sedermi sulle scale del Monumento al Marinaio per guardare in pace la città dall'altra parte del mare, pensavo che mi sarebbe piaciuto andarmene, ma qualcosa mi tratteneva, come una colla che lega insieme gli affetti e i desideri".

Mia moglie mi osservò in silenzio per un periodo che mi parve lunghissimo, in realtà dopo solo qualche secondo mi disse che era ora di muoversi, il battello sarebbe partito da lì a poco, sfidando la nebbia che avvolgeva il tratto di mare da Sausalito a San Francisco. Ho cercato ovunque angoli della mia città in giro per il mondo, una volta a Londra mentre mi facevo largo tra la folla in metropolitana per correre a vedere un concerto di Elvis Costello, accostai pericolosamente i miei piedi a quelli rivestiti dal tacco alto di una bella ragazza bionda che si teneva aggrappata alle maniche della carrozza per non cadere, il treno sbandò e i piedi della ragazza finirono sui miei, io in uno slancio di orgoglio sudista lanciai un rimprovero in lingua dialettale abbastanza sentito per via del dolore. Lei si mise a ridere: «Sono di Mesagne, ho capito tutto» mi confessò.

Ecco, la colla non mi abbandonava neanche nel 1985 mentre andavo a vedere Costello al Marquee, con Giada diventammo amici e imparai a tenermi a debita distanza ogni volta che indossava i tacchi alti. Per molti anni le coste pugliesi sono state un segreto per pochi, prima dell'avvento delle compagnie low-cost, quando l'aereo era un mezzo costoso e le rotte poche, arrivare in Salento o nel capoluogo era impresa non facile, Brindisi era uno snodo importante per l'approdo in Grecia, la fiumana di *bagpackers* che scivolava via dalla stazione centrale verso l'imbarco sulle navi all'interno del porto è stata la migliore istantanea della cecità che per anni ha evidenziato ai miei occhi la classe di governo locale.

Migliaia di ragazzi che transitavano dalla città per poche ore, mai nessuno che sia riuscito a pensare di offrire loro un diversivo, un'idea per invitare alla scoperta di luoghi che in altre nazioni e con uno scenario culturale diverso sarebbero stati già da decenni sulla cartina dell'interesse globale. Si è dovuto aspettare il nuovo millennio, le grandi masse in movimento e il ridursi degli spazi sconosciuti grazie anche alle possibilità offerte dai nuovi mezzi di comunicazioni, per mettere la Puglia sotto la lente d'ingrandimento della ricezione turistica, non tutto funziona bene ma qualcosa si è mosso. Facciamo i conti con ritardi strutturali e comportamentali, in questo la nuova generazione cresciuta con la costante presenza dei social network potrà aiutare a liberare le maglie strette dell'anzianità creativa intesa come bagaglio alla libertà d'espressione.
Negli ultimi anni il proliferare di eventi estivi legati alla musica ci ha insegnato come si può creare la possibilità di coniugare l'interesse artistico al ritorno economico, Il Medimex a Taranto (dal 2020 anche a Brindisi per una Spring Edition che tutti attendiamo), il Sud Est Indipendente in Salento, Il Locus a Locorotondo, hanno attratto migliaia di persone che progressivamente hanno scoperto un territorio che qualcuno si azzardò a definire la California d'Europa.
Eppure il paragone non deve suonare irriverente, con quasi 900 km di costa la Puglia è l'unica regione italiana che può ambire a questo titolo, i lembi territoriali si diversificano tra scogliera e litorale sabbioso, le località offrono un retaggio storico diverso e in tutti i casi assai interessante, cosa ha frenato allora lo sviluppo e il consolidamento della vocazione turistica della regione che ora cerchiamo di recuperare ?
Forse l'incapacità tutta meridionale di fare business d'impresa, di costruire percorsi comuni partendo dalla modernità di un linguaggio che ci è stato oscuro per decenni, la necessità, stringente come non mai è quella di concepire il turismo come traino di crescita economica e sociale, i pugliesi (che non sono nuovi a fiammate di anarchia comportamentale come ci ha insegnato l'elezione di Vendola alla Presidenza della Regione negli anni scorsi), hanno tutte le caratteristiche per smarcarsi dall'oblio culturale che pare aver inghiottito parte della società italiana. Accoglienza e diversificazione della proposta, rispetto per il prossimo e valorizzazione delle peculiarità territoriali diventano pilastri su cui fondare e soprattutto non perdere il settore di cui parliamo.
Torno ancora una volta indietro con la mente, a Rotterdam in un opaco mese di luglio di inizio millennio. Cercavo disperatamente spazi di sole, vento e luce che sembravano scomparsi dal radar meteorologico della città, nulla fece anche il programma di un festival jazz favoloso che iniziava proprio in quei giorni, la mia era una sindrome da estate persa, che faticavo a riguadagnare negli spazi olandesi a mia disposizione, l'attimo diventò un punto di svolta della mia vita, una sliding door che mi faceva varcare la soglia della ragione nel percorso breve dal mio appartamento all'aeroporto.
Sono qui, sul volo che da Milano scende veloce verso Brindisi, in compagnia di una folta rappresentanza di turisti inglesi che vengono in Puglia per le vacanze, ho in mano un libro di Paul Auster che si intitola "Territori londinesi", e rido, perché mi piace l'abitudine di sentirmi straniero in patria e cercare la patria quando mi trovo all'estero, l'aereo taglia uno strato sottile di nuvole per poi essere inondato dalla luminosità della costa, prima dell'atterraggio gli inglesi sono tutti con la testa verso gli oblò a scrutare e ammirare, il caldo una volta planati mi è sembrato il migliore degli amici, avevo 36 ore prima della ripartenza lavorativa per il Nord Europa.
Feci appena in tempo a salutare i miei genitori per ritrovarmi poi affogato nella desolante bellezza di Torre Guaceto, sul litorale nord della provincia brindisina, dove in certi angoli della costa ti sembra che venga messo in atto un sistema che annulla i rumori molesti in favore di un silenzio che scopri essere tanto bello quanto necessario come una canzone di Leonard Cohen che la radio suona all'improvviso.

In serata, incontrai per la prima volta quella che in poco tempo sarebbe diventata mia moglie e per la quale ho appeso al chiodo la carta d'imbarco ritornando stabilmente in Puglia, sereno, felice e consapevole della scelta. Sappiamo bene che la vita lancia dei segnali inaspettati che occorre saper cogliere, sposare la modernità dei tempi con l'attenzione dovuta verso i luoghi in cui sei cresciuto e che ti hanno formato, io per esempio di Brindisi amo gli angoli cittadini, quelli nascosti che sembrano condurti verso paesaggi inesplorati, le piccole vie del centro storico che improvvisamente si aprono verso la vastità del porto interno guardato dall'alto della scalinata delle colonne terminali della via Appia, oggi quando noto dei turisti che girano per la città mi chiedo se anche loro provano questa mia sensazione di benessere.
L'esplosione della Puglia come meta turistica mi viene tecnologicamente incontro durante una passeggiata sul litorale di Torre Guaceto con mio figlio Gabriele, grazie alla foto inviata da mio cugino Andy che è nato e vive a Londra, l'immagine è quella del famoso autobus double decker sotto il quale Morrissey degli Smiths voleva morire per le pene d'amore in "there is a light that never goes out", lo scatto fermava il retro dell'autobus sul quale era evidente un grande cartello pubblicitario che invitava la gente a venire in vacanza in Puglia. Nel gioco delle parti la mia regione diventava il luogo da visitare dopo che per decenni il mio sguardo era sempre rivolto altrove.
Nello stesso periodo mi trovavo in macchina con un noto cantautore italiano al quale la cittadina di Patù nel basso Salento ha concesso la cittadinanza onoraria, discutevamo della bellezza della regione e dell'ispirazione che ne aveva tratto per comporre alcune sue canzoni "il ballo di san vito" su tutte.
"Sai", mi disse, "questo nuovo disco è figlio di questi panorami". "Lo avverto", replicai, "è una colla che lega insieme affetti e desideri".

Vacanze all'estero: piccola guida alla sopravvivenza in inglese!

I consigli di My English School Bari per non farsi trovare impreparati in hotel, al ristorante, in aeroporto e in stazione

Se sei un professionista o un imprenditore e ami viaggiare sia per lavoro che per piacere, saprai quanto sia importante parlare inglese e quanto può diventare stressante trovarsi in situazioni in cui, non sapendo la lingua, si rischiano di perdere occasioni interessanti! Per evitare tutto ciò, **My English School** ha raccolto alcune frasi tipiche e le espressioni più ricorrenti nel turismo e nell'accoglienza: ecco una piccola guida alla sopravvivenza alle vacanze all'estero! Le frasi seguenti sono utili ogniqualvolta all'estero ci si trova in specifiche situazioni, tipiche delle vacanze estive: dal dialogo con lo staff di un hotel, a tutto quello che devi sapere per prenotare un tavolo al ristorante, ma anche ciò che potrebbe servirti per prendere un aereo. Il tuo viaggio sarà indimenticabile, grazie ai consigli di My English School!

AT A HOTEL

Do you have any ocean-view rooms available?
Is breakfast included?
Could I have some more (towels, pillows, blankets)?
Is there a metro or bus stop nearby?
Are there any good restaurants in the area?
Could we please check-out a little later?
Do you have a city map?

AT A RESTAURANT

Can I make a reservation?
Could I have a kid's menu?
What do you recommend?
Could I have some more water, please?
Can I pay with a card?
Can I have another fork, please?
Excuse me, where's the restroom?
Can we have the bill/check, please?

AT THE STATION

Where is the bus stop?
Where can I buy a ticket?
Is this the right platform for Union Station?
Where do I change for Oxford Street?
Does this stop at Piccadilly Square?
How much is it to Boston?
What time is the last train?
What time is the next bus?

AT THE AIRPORT

Where is my gate?
Could I change my seat, please?
What time does the plane board?
Is my connecting flight on time?
Could I have something to eat/drink?
Where is the currency exchange?
Where is the baggage claim?
Is there an airport shuttle?
Where is the taxi stand?

Se invece hai bisogno di chiedere informazioni, ti basterà usare:

- Where is...? Per sapere dove si trova un luogo.
- Can I have... please? Per chiedere qualcosa.
- Do you have...? Per sapere se il tuo interlocutore ha una determinata cosa.

Un corso di inglese è un ottimo modo per rinfrescare le proprie basi grammaticali e apprendere tanti nuovi vocaboli. Tuttavia, se questa estate hai in programma un viaggio all'estero, che si tratti di una vacanza o di una trasferta di lavoro, è importante prepararsi anche sotto altri punti di vista.

Per esempio inizia ad immergerti in contesti diversi ascoltando e parlando il più possibile l'inglese; memorizza i nomi di tutti gli oggetti essenziali per la tua vacanza (valigia, passaporto, telo mare, etc.); infine acquista una guida turistica per aiutarti a ricordare tutti i nomi dei luoghi che vuoi visitare!

Se sei in cerca di altri consigli su come vivere al meglio il tuo viaggio all'estero, passa a trovarci a scuola, ci trovi in **via Imbriani 66, a Bari, Tel. 080 9727201.**

In più, per essere sempre aggiornato, seguici sui nostri canali social!

Fb: @myenglishschoolbari
Ig: @myes_bari

Nino Piccolo Architetto

www.ninopiccolo.com

Le Cicale si fanno sentire sempre di più

Uno studio di comunicazione in costante crescita
e con tante buone pratiche grazie a prestigiose committenze

Per semplificare si definiscono uno studio di comunicazione integrata, ma "Il Riscatto delle Cicale" è molto di più. In realtà, amano raccontarsi come un "pensatoio" che trae continua ispirazione da quel territorio in cui hanno scelto di restare. Anche se la loro attività ormai va ben oltre la Puglia.
La loro comunicazione è su misura. Una vera e propria vocazione professionale, tra comunicazione istituzionale e comunicazione d'impresa. Costante dialogo e condivisione con la committenza. Due leve sempre pronte per ascoltare, sentire e capire, mediando tra cuore e ragione. Per ricercare l'anima di certi progetti di una clientela alla quale viene assicurato un valore aggiunto grazie ai diversi skill presenti in studio.
Tutto comincia circa 12 anni fa. A fondare questa realtà è l'attuale amministratore unico, **Francesco Pepe**, giornalista, un quasi cinquantenne con alle spalle una intesa attivista pubblicistica ed editoriale con apprezzati volumi dedicati al territorio. Particolare l'attenzione da lui sempre riserva nella sua attività di studio e ricerca ai beni materiali ed immateriale della Puglia. Intanto, dopo vari esperienze con la carta stampa e tv, matura un'esperienza nel campo della comunicazione istituzionale e del marketing turistico – culturale.
Know-how che trasferisce nello studio e che incrocia con le competenze dell'altro socio, **Roberto Notarangelo**, direttore creativo dell'agenzia, specialist strategy per il web. Sue certe intuizioni che sottolineano il profilo creativo, vero valore di questa realtà che nel suo pay off recita "lavorando la terra, coltiviamo il cielo".
Corporate Identity, brand naming, Adv, piattaforme on line, web marketing, social strategy o editoria. Sono solo alcune degli ambiti per cui lo studio continua a ricevere committenze pubbliche e private prestigiose.
Negli ultimi tempi lo studio ha registrato un accresciuto posizionamento di marca con l'ingresso del nuovo socio **Decio Telegrafo Chiarito**, aziendalista di estrazione e oggi key account manager e strategy planner dell'agenzia. La sua è una esperienza pluriennale nel mondo dell'impresa con ruoli di Direttore Marketing, Export Manager e Responsabile delle Relazioni Istituzionali ed un trascorso nel mondo del libro come libraio del network Mondadori.
La sua è una rinnovata passione per la comunicazione di cui avverte tutta la tensione emotiva. La sua visione è d'insieme e la sua azione è strategica, perché ha la responsabilità del raggiungimento degli obiettivi di comunicazione.
Fruttuose e continue a rivelarvisi le azioni di marketing relazionale che portano lo studio ad assumere ruoli di rilievo ai tavoli di coordinamento del turismo in Puglia con Confindustria Puglia e la rete formativa degli ITS Turismo e Agroalimentare.
Si moltiplicano intanto le committenze pubbliche che riconoscono alla società una qualificata identità professionale della comunicazione nel comparto turistico con azioni strategiche di marketing territoriale per i comuni più virtuosi della cosiddetta Costa dei Trulli tra cui spicca il comune di Monopoli.
Crescono le risorse umane integrate con profili nuovi sintonizzati con quanto di innovativo oggi richiede la comunicazione off line o on line. Tanto che "Il Riscatto delle Cicale" potenzia la divisione del video-editing con operatori di consolidata esperienza che arricchiscono il team.
Oggi, sui cantieri di questa bella realtà tanti progetti innovativi e di grande sinergia istituzionale di cui presto si sentirà ancora parlare. Perché anche loro – come diceva il grande Steve Jobs – hanno capito che l'unico modo di fare un ottimo lavoro è amare quello che fai. E loro amano coltivare le idee dei propri clienti e tendere l'occhio e l'orecchio verso quella terra che hanno deciso di non abbondare perché fieri di quel "made in Puglia", di cui anche loro sono importanti ambasciatori.

DUEPALME

IN CELLINO SAN MARCO

www.cantineduepalme.it

Brunella Filì

FILM-MAKER, DOCUMENTARISTA, REGISTA. HA RACCONTATO PRIMA LE STORIE DEI GIOVANI PUGLIESI CHE EMIGRANO , POI LA LOTTA DEL SUO AMICO NICK CONTRO IL CANCRO

di ELENA STAFANO

Ho conosciuto Brunella Filì durante un aperitivo organizzato dall'associazione dei Pugliesi a Milano. Di lei ricordo in particolare gli occhi, grandi, espressivi, che trasmettevano una luce particolare, che parlavano da soli.
La sua storia, raccontata durante la serata, mi colpì particolarmente al punto che decisi allora, era il 2015, di farle un'intervista sul mio blog Milanosguardinediti. La sua è la storia di una passione che si trasforma in lavoro, di un sogno che si realizza grazie alla tenacia e alla determinazione, di una giovane donna che ce la fa. Brunella è una filmmaker, documentarista, regista, titolare della casa di produzione Officinema Doc che ha fondato alcuni anni fa vincendo il bando Principi Attivi. Vive a Milano ma è una globetrotter, spesso in Puglia e in giro per il mondo per girare i suoi docufilm. Le storie sono state da sempre la sua più grande passione, e, quando ha capito che le riusciva bene raccontarle attraverso le immagini in movimento, ha deciso di specializzarsi e di iniziare il suo percorso da regista.
Da "Emergency Exit - young Italians abroad", in cui racconta le storie di giovani italiani che emigrano all'estero in cerca di un futuro, al documentario "Alla Salute", dove affronta un tema molto delicato, quello della malattia, Brunella ha dimostrato di essere un grande talento e una grande professionista, capace di affrontare temi così profondi e diversi tra loro con realismo, eleganza e ironia, trasmettendo emozioni e portando il pubblico a rilfettere sui temi importanti.
La giovane regista ha ricevuto moltissimi premi per entrambi i suoi lavori e sta già lavorando ad un terzo film. Abbiamo fatto due chiacchiere con lei per conoscerla meglio.

Raccontaci un po' di te e le tappe principali della tua carriera di regista.

Sin da quando ero piccola, la mia passione sono sempre state le storie: ascoltarle e raccontarle. All'Università ho capito che mi riusciva bene farlo filmando, con le immagini. Così dopo alcuni corti, sono partita, telecamera in spalla, per realizzare il mio primo film lungo nel 2014, dal titolo 'Emergency Exit, young Italians abroad' (www.emergencyexit.it). Un film che racconta storie di giovani Italiani emigrati all'estero, incontrandoli in un viaggio a tappe fra Europa e Stati Uniti, partendo proprio dalla Puglia verso Londra, Parigi, New York, Bergen, Vienna e Tenerife. Dopo numerosi premi in Festival internazionali, nonostante fosse un film indipendente completato grazie a una produttrice americana, Beth Di Santo, Emergency Exit è divenuto uno dei pochi doc italiani a essere distribuiti su Netflix (fino a Marzo 2018). Oggi, è ancora possibile vederlo su iTunes e Google Play, ma ci saranno proiezioni nel corso del 2019. È un film a cui sono molto legata, non solo perché è il primo, ma anche perché mi ha permesso di dar voce, attraverso il cinema, alla mia generazione 'dimenticata'. Ricevo ancora oggi messaggi di ragazzi che si sono identificati in quelle storie.

Brunella Filì con il suo amico Nick Difino, protagonista del film "Alla Salute"

Poi è arrivato "Alla Salute"...

Presentato l'anno scorso, in concorso al Biografilm Festival di Bologna, dove ha vinto due premi, e nella selezione ufficiale del Festival HotDocs di Toronto 2019, un enorme risultato. Un film molto coinvolgente per me, perché nasce dalla richiesta di un amico in un momento particolare: la scoperta di avere un cancro. La domanda posta nel film è: "si può essere felici anche se gravemente malati?".

Dai giovani italiani che emigrano all'estero alla malattia. Ci racconti questo passaggio e come è nata l'idea del documentario sulla vicenda accaduta al food-performer pugliese Nick Difino?

Occupandomi di documentari lavoro con storie vere, con la realtà, sebbene poi questa venga rieleborata cinematograficamente. Così è stato quando, a marzo 2015, ho ricevuto una telefonata dal mio amico Nick, che mi comunicava di avere un cancro e di volere il mio aiuto per raccontare quel che stava vivendo. Rimasi senza parole. Alla parola cancro mi si era accapponata la pelle, ricordando quando era successo a mio padre, poi guarito da una

leucemia. Gli chiesi tempo per metabolizzare, pensavo che non avrei mai potuto accendere una telecamera su di lui senza sapere come sarebbe andata a finire. Ma non potevo lasciarlo solo, così gli proposi di tenere un diario filmato di tutti i momenti che avrebbe vissuto, dandogli indicazioni per un ipotetico futuro progetto filmico. Nel frattempo lo intervistavo, anche se non pensavo che sarebbe diventato un film, ma soltanto una testimonianza privata.
Invece, inaspettatamente, il materiale accumulato fu talmente potente e la sua voglia di vivere così forte nonostante tutto il dolore, da convincermi: capii che fare quel film poteva in qualche modo dare coraggio anche ad altri, a chi viveva la stessa storia di Nick e - forse - anche a chi malato non era, a noi "sani". Opponendo la forza al dolore, mi sono immersa con lui, coinvolgendo una piccola squadra per dare inizio alla produzione. Risalendo piano da quelle 'acque profonde', il film si andava completando con i pezzi mancanti: fra tutti la metafora del mare, che torna potente, simboleggiando la rinascita. Suggestioni, suoni, insieme ai luoghi amati, primi fra tutti il mare della Puglia e la campagna, donano qualcosa di 'magico' al film, la cui storia scorre lieve, accompagnato dalla presenza costante del cibo, nella sua dimensione collettiva. Il racconto della storia di Nick, infatti, si alterna alla preparazione di panzerotti, parmigiane e altri piatti, spesso proibiti durante una malattia: un'intuizione della sceneggiatrice (Antonella Gaeta) per legare anche le testimonianze dei migliori amici di Nick, chef ed artisti (fra cui Roy Paci, Paola Maugeri, DonPasta), interpellati mentre cucinano sui temi di malattia, paura, felicità e morte.

Raccontaci un aneddoto che ti è rimasto nel cuore durante le riprese del documentario "Alla Salute", che si sono svolte fra la Puglia e Milano.

Non sono mancati sul set momenti buffi o giornate memorabili, ad esempio quelle insieme

agli chef, in viaggio fra la Puglia e Milano, o la scena finale in barca a vela a Polignano a Mare! Quello che però ha lasciato più il segno per me è stata la preparazione e, soprattutto, il montaggio di "Alla Salut"e: due momenti accompagnati da sfide dolorose. Gran parte del film riflette gli stessi conflitti che ho vissuto come regista di questo lavoro: ad esempio le emozioni provate guardando i video-diari di Nick. Accettando di raccontare la sua storia, in qualche modo abbiamo vissuto insieme a lui il dramma. Non sapevamo come sarebbe andata a finire, il che ha reso il processo molto delicato e emotivamente duro. Prima di dare il via alle riprese, avevo molta ansia sulle modalità di "accesso" alla sua vita. Cosa chiedergli? Quanto vicino a quel dolore dovevo spingermi? Quando dovevo fermarmi nel mostrare determinati momenti? In scrittura e montaggio abbiamo provato a immaginare cosa avrebbe comportato mostrare scene forti, anche se nel miglior modo possibile. Dovevamo trovare una chiave per non mostrare un tema delicato con troppa ironia, mescolandolo a cibi e ricette. Per fortuna il pubblico e la critica ci stanno premiando, accogliendo con emozione il film, soprattutto pazienti ed ex-pazienti di cancro.

Quali sono state le più grandi soddisfazioni ricevute dai tuoi lavori?

Il riscontro del pubblico e il lavoro di squadra! Quando gli spettatori si emozionano identificandosi nel racconto, o riescono a interpretare in chiave personale il tuo film, trovando significati inattesi e ringraziandoti a fine visione: è un momento indescrivibile che ripaga di ogni sforzo fatto e ti gratifica più dei premi. Ed è bello condividere queste gioie con la squadra che mi ha affiancato: il cinema è un'arte collettiva, di cui il regista è il direttore d'orchestra. Sono fortunata ad avere avuto collaboratori così in gamba! A cominciare dai montatori (Andrea Facchini e Alessandro Alliaudi), la producer Fortuna Mosca, le musiche di Vincenzo Deluci e Gabriele Panico; la fotografia di Davide Micocci, l'audio di Entropia e la post produzione di Octopost. Infine, tutti quelli che hanno supportato il progetto: Apulia film Commission e l'Istituto Tumori di Bari, in primis il dottor Attilio Guarini.

Brunella Filì sul set con Roy Paci

Un team tutto pugliese!

Il film ha inoltre raccolto diversi prestigiosi premi: "Premio Lifetales Award' e 'Premio del Pubblico' al Biografilm International Film Festival; e poi 'Premio Miglior Film' Human Rights Film Festival 2018, premio 'TOP Italian Film" dall'Audience a Toronto: "Con un linguaggio ironico "Alla Salute" mette in scena un mondo in cui l'apertura e la comunità sono parte integrante della cura. Sfata il tabù del cancro, che ciascuno di noi conosce, e che continua a suscitare paura e vergogna. Mostra, con coraggio, realismo e ironia la fatica necessaria approdare alla altra sponda del mare e del male", è stata la motivazione della Giuria.

Come è andata nelle sale?

Abbiamo dato vita a un tour nei più bei cinema d'Italia (il Cinemino a Milano, poi Torino, Perugia, Trento, Bologna, etc) pur non avendo una distribuzione: abbiamo fatto sold-out per due settimane al Ciaky di Bari. Il tour pugliese ha toccato oltre 20 città da Foggia a Lecce. Abbiamo incontrato oltre 2700 spettatori da cui ci arrivano messaggi che pubblichiamo ogni giorno sulla pagina Facebook del film.

Il film ora segue il suo tour internazionale: siamo appena tornati dal Canada, dove abbiamo presentato il film nella selezione ufficiale del Festival HotDocs di Toronto, e poi a Berlino. Come avrai capito, non mi fermo mai!

È infatti immagino che già stai pensando ai prossimi lavori. Cosa ci riserverai prossimamente?

Hai ragione. Anche durante la promozione di un film devi già pensare al prossimo, sfruttando la scia del precedente. Sto preparando un nuovo film, internazionale, si svolge fra Puglia e Norvegia, già selezionato in tre festival per progetti (fra cui Apulia Film Forum e Mia Market di Roma), che racconterà le storie di due donne lontane geograficamente, ma vicine per la passione che hanno verso il Mare: Antonia, da Gallipoli, nel profondo Sud, e Sandra, una donna eschimese del Polo Nord. Sognano entrambe di fare le pescatrici, un lavoro tradizionalmente tutto al maschile. Una ci riuscirà, mentre l'altra dovrà fare delle scelte. Si intitola "Sea Sisters" e, naturalmente, non sarà un film sulla pesca, ma sul diritto di ognuno - in particolare delle donne - ad affermare le proprie ambizioni, senza barriere di genere.

Prossimi appuntamenti?

Gli appuntamenti col film in Puglia continueranno tutta l'estate. Consiglio di seguirci sulla pagina Facebook "allasaluteilfilm".

IN LIBRERIA

FÚTBOL ALLA VALENCIANA

Alfonso Fasano

Un libro fresco e saporito come una "Horchata de Chufas".

Corriere dello Sport

WWW.LESFLANEURSEDIZIONI.IT

Michele Caruso

IL GIOVANE FOGGIANO È STATO TRA I RELATORI DEL "NETCOMM FORUM 2019", DOVE HA PARLATO DI DATI, ARTE, CREATIVITÀ, FUTURO, PERSONE

Il Netcomm Forum è forse il più importante evento italiano dedicato all'e-commerce ed al digital retail che ogni anno coinvolge oltre 15mila partecipanti. Quest'anno ha avuto luogo il 29 e 30 maggio a Milano, presso il MiCo – Milano Congressi ed ha rappresentato un'occasione unica per approfondire i temi più attuali nel panorama dell'e-commerce e per conoscere le soluzioni più distintive per le aziende che operano nel digital retail.
Un momento importante all'interno della kermesse di Netcomm è stato sicuramente rappresentato dalla sessione di approfondimento relativa al "Rethink your Ecommerce Experience. il percorso da vision a execution: come migliorare concretamente l'esperienza dei clienti grazie ai dati", tenuta da Eurostep - rampante realtà imprenditoriale veneta - e dal giovane pugliese Michele Caruso che, nel suo ruolo di Head of Data & CX in Wunderman Thompson, ha l'affascinante sfida di coniugare insieme business, dati, tecnologie di intelligenza artificiale e service design per raggiungere l'eccellenza nel mondo del marketing e della customer experience, l'esperienza che i clienti hanno con i brand.
L'approccio al business digitale oggi non permette pause. Per questo motivo ogni azienda deve implementare un percorso di miglioramento continuo ispirato ai dati per poter vincere la propria sfida sul mercato.
Le parole di Caruso attraversano la sala gremita: "Quando abbiamo iniziato questo bellissimo percorso, volevamo realizzare un sogno: quello di dare vita ad una vera e propria rivoluzione della Customer Experience, una sorta di rivoluzione copernicana dove non il prodotto ma le persone fossero al centro di tutto e dove avessimo la possibilità di costruire valore e bellezza anche intorno alle più piccole sfumature dell'umano.
Fermo restando un punto importante, e cioè il fatto che a piccolissime trasformazioni del comportamento umano corrispondano enormi trasformazioni da parte delle aziende e da parte della società in generale.
Le aziende per definizione non sono chiamate a cambiare il mondo, ma sicuramente possono migliorarlo: hanno il dovere di interpretarne i cambiamenti, di intuire le evoluzioni future dello spirito del tempo.
E questo oggi è possibile con il passaggio da una offerta di prodotti e servizi precostituita ed imposta ad una co-creazione di scelte sulla base delle esigenze e degli interessi delle persone, un po' come avviene su Netflix.
Il digitale, inoltre, non ha distrutto l'analogico. Anzi, lo ha arricchito di nuove modulazioni semantiche, di nuovi significati. È infatti il caso di Amazon che continua ad aprire punti vendita e che invia lettere cartacee per valorizzare i propri clienti. L'offline, il mondo fisico, ha acquisito oggi tutta una serie di nuove connotazioni: quando oggi scrivo una lettera ad una persona, lo faccio perché voglio che quel messaggio sia importante per lui; lo faccio perché quella persona è importante per me e voglio che si senta importante. Quindi le lettere di una volta non hanno perso di significato, ne hanno assunto di nuovo.
Le aziende devono ritornare a costruire bellezza, a dare vita a luoghi di bellezza, ad opere d'arte. In questo nuovo Rinascimento i dati sono sicuramente molto importanti, ma non sono tutto. Essi rappresentano un po' la Scienza delle costruzioni, ne sono l'impalcatura. Però intorno a questi dati dobbiamo saper costruire bellezza, saper costruire valore sulla base di quella impalcatura, di quelle geometrie di cui i dati ne rappresentano la sostanza.
E questo non si può fare con una strategia massiva, uguale per tutti; lo si può fare con una strategia di nicchia, perché le nicchie ci permettono di intuire, di interpretare in maniera diversa le modulazioni dell'umano, le modalità diverse delle persone di vivere i prodotti e l'esperienza con il brand. E, da questo punto di vista, i brand si trasformano: i brand non sono più in qualche modo una serie di comunicazioni push, unilaterali; ma diventano sempre più una somma, una summa ed una moltiplicazione di interazioni tra persone. Passando da una logica di prodotto ad una logica di persone, ad una logica di esperienze: dove al centro della scena e dove il cuore pulsante delle strategie di marketing e di comunicazione diventano le persone, con i loro bisogni e con i loro interessi esclusivi.
Passare dai consumatori del brand, al brand dei consumatori. Un po' come diceva Bauman in una "società liquida", in un concetto liquido di brand. Cambiando i termini, cambia anche

il nostro modo di pensare; cambiando il linguaggio, cambia il nostro modo di porci, di costruire significati.
Si chiamati quindi a passare da una logica di "consumer" (consumatore) ad una logica di "guest", di ospite. Ed è così che tutto cambia, tutto diventa diverso: se colui che viene sul nostro sito Web od entra nei nostri negozi, non è più qualcuno che deve consumare ma qualcuno che stiamo ospitando, tutto si rivoluziona.
Solo un cambiamento culturale e di prospettiva di questo tipo potrà garantire una più profonda relazione con il cliente, una maggiore fiducia che si trasforma in un passaparola positivo, il quale aumenta i profitti dell'azienda riducendone i costi.
Questa posizione dell'azienda come moderata e bilanciata tra uomo e macchina, tra obiettivi morali ed economici, produrrà una strategia più comprensiva e meno utilitaristica, senza imporre una riflessione semplicistica in termini di azioni sul mercato, o di risposte ai consumatori. Richiede invece un apprendimento più complesso della presenza aziendale nella società, e delle sue interrelazioni con l'insieme degli attori, cioè una prospettiva socialmente pertinente dell'interfaccia tra i clienti, l'azienda e l'insieme dei punti forti, commerciali e tecnologici.
Ha scritto, a tal proposito, il premio Nobel per l'Economia 1998, Amartya Sen: «Queste esigenze morali, se presenti, non assumerebbero la forma di vincoli, quanto di obblighi di fare positivamente qualcosa. Si deve, naturalmente, ammettere apertamente che i diritti morali e la libertà non sono, nei fatti, concetti per i quali l'economia moderna ha avuto molto tempo».
L'azienda deve comportarsi come un cittadino responsabile all'interno della società.
Per questo motivo, scriveva già Paolo VI nella sua "Populorum progressio", nel perseguimento dello sviluppo servono uomini capaci di riflessione profonda, votati alla ricerca di un umanesimo nuovo. Esso richiede occhi nuovi, in grado di superare la visione materialistica degli avvenimenti umani. Dobbiamo chiederci come adoprare le nuove tecnologie, affinché si combinino al desiderio di calma e silenzio, all'armonia del pensiero e dell'anima, al vivificante sentimento che nasce dal contatto con l'arte, la cultura e la natura.
Pienamente consapevoli che è possibile creare prodotti di grande artigianalità, qualità e creatività ed interesse solo investendo nell'essere umano.
Ricordandoci che le persone sono caratterizzate da piccole sfumature che ci contraddistinguono: l'umanità è molto meno frammentata di quanto pensiamo. La ricetta alla Customer Experience umanizzata è fondata su cinque grandi pilastri: il primo pilastro è la "Consistenza", cioè la coerenza attraverso tutti gli spazi di tempo, tutti i canali e tutti i media utilizzati. Il secondo è "l'Intelligenza", quindi la capacità di apprendere, memorizzare e migliorarsi grazie a modelli di Intelligenza Artificiale. Il terzo è la "Personalizzazione", cioè il fatto di essere rilevanti per le persone, rispondendo ad esigenze ed interessi concreti. Poi, ancora, "Conversazionale", quindi basata su un dialogo multidirezionale che si arricchisce nel tempo e che non è mai ripetitivo. Ed infine "Emozionale", perché le emozioni sono per fortuna ancora la chiave del nostro tempo e sono anche il modo per creare il senso di appartenenza al brand: le persone attraverso le emozioni si sentono comprese, trovano un riflesso di loro stessi, della loro identità all'interno della identità di brand.
Penso in definitiva che se l'Arte aprirà le porte ai Dati ed i Dati apriranno le porte all'Arte, sapremo interpretare meglio il nostro tempo. Ed attraverso l'unione di Illuminismo e Romanticismo, tra mente e cuore, credo che si possa ritrovare la chiave di lettura per vincere la sfida del mercato.
Ricordando, come disse John Donne che "Nessun uomo è un'isola, completo in se stesso; ogni uomo è un pezzo del continente, una parte del tutto".

Dino Lupelli

DIRETTORE DEL PRIMO "MUSIC INNOVATION HUB" IN ITALIA E FONDATORE DI ELITA, IL BARESE (MILANESE DI ADOZIONE) È DA MOLTI ANNI UNO DEI PROTAGONISTI DELL'INDUSTRIA DEGLI EVENTI MUSICALI IN ITALIA

di ELENA STAFANO

Direttore del primo Music Innovation Hub in Italia a Milano e fondatore di Elita, classe '70, Dino Lupelli, originario di Bari e milanese di adozione, è da molti anni uno tra i principali protagonisti dell'industria degli eventi musicali in Italia. Uno sempre sul pezzo, un visionario, uno con la musica nel cuore, di quelli però che non tanto la cantano quanto la studiano, ne analizzano i retroscena, ciò che non è visibile alla superficie, che è oltre e prima del palcoscenico e resta nell'ombra. La sua ambizione fin da giovanissimo è sempre stata quella di far evolvere l'industria musicale italiana e darle un taglio più internazionale, democratico e professionale. Dall'associazione Metropolis ai tempi dell'università dove muoveva i primi passi in ambito di eventi musicali, passando per Elettrowave, costola di Arezzo Wave, dove si è fatto le ossa per oltre 15 anni, Dino Lupelli, trentenne, arriva a Milano dove, nel 2006, fonda Elita, manifestazione multi-culturale connettore del Fuorisalone divenuta un'istituzione nella Design Week. Quando si pensa alla settimana del mobile, più che alla fiera e agli eventi collaterali in città, la si associa subito a Elita che, per 12 anni, ha saputo offrire ai giovani imperdibili serate di intrattenimento con proposte musicali di qualità. Ma non finisce qui, perché il curriculum del nostro pugliese a Milano continua a stupire. Nel 2015 inizia infatti l'avventura di Linecheck Music Meeting and Festival, un meeting per operatori del settore e un festival che rappresenta in Italia una novità assoluta, in programma anche quest'anno a novembre.
Di fronte a una carriera così brillante fitta di esperienze importanti, non abbiamo resistito alla tentazione di chiedergli qualche curiosità e approfondimento.

Chi è Dino Lupelli oggi e qual è stato il suo background?
Oggi lavoro all'interno di uno dei progetti più ambiziosi in ambito musicale, un'impresa sociale che ha l'ambizione di contribuire ad una decisa evoluzione dell'industria in chiave più internazionale, equa e professionale.
Non faccio un lavoro molto diverso da quando vent'anni fa a Bari lavoravo nel tempo libero come socio di Metropolis, un'associazione studentesca che aveva tutto sommato gli stessi obiettivi anche se su base territoriale.

Dalla Puglia a Milano, questo passaggio è stato determinante per la sua carriera? Se fosse rimasto a Bari avrebbe avuto lo stesse opportunità?
Lo spostamento a Milano è stato dettato dalla necessità di affrontare sfide su scala più ampia, nazionale ed internazionale. A Bari forse avrei fatto lo stesso percorso ma di sicuro sarei riuscito a carpire meno segreti, ad esempio sull'importanza del marketing e delle connessioni tra vari linguaggi.
La grossa differenza tra Bari e Milano è la varietà di esperienze che puoi vivere e di solito il livello di preparazione e professionalità che sono per forza di cose in media più alte, perché l'ambiente è più competitivo e sfidante.
Ma devo dire che in Puglia il livello delle eccellenze è molto alto ed a volte superiore.

Ci racconti un po' di Elita e dei principali format di eventi che ha lanciato e che sono diventati cult a Milano.
Elita è stata un'esperienza di rete tra colleghi che ha funzionato per più di 12 anni come modello di business che in molti hanno copiato. Da un lato progetti come il Design Week Festival o i Block Party sulla Martesana e

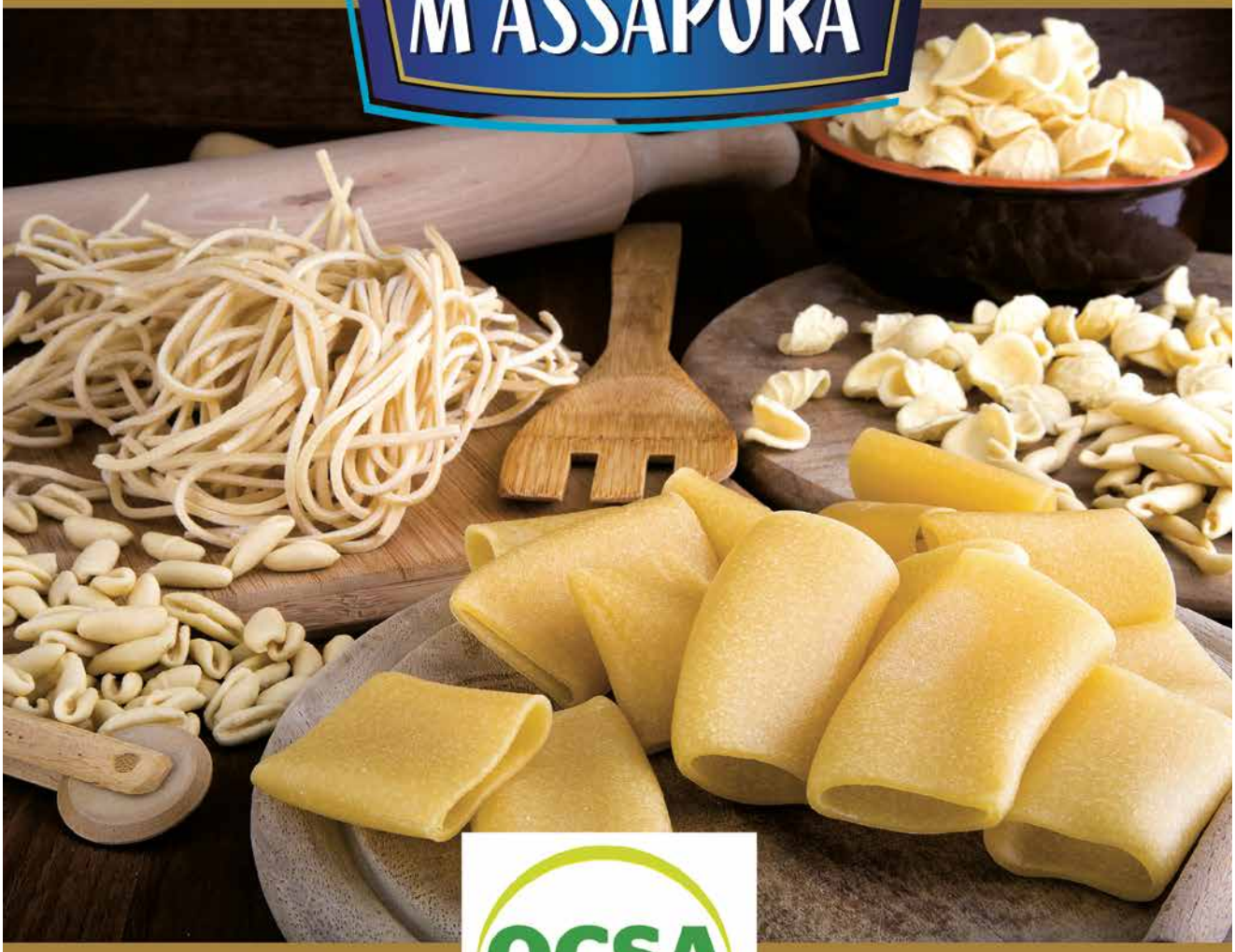
dall'altro un lavoro con brand di alto profilo, tutto sotto un brand unico e con una community che è cresciuta tantissimo.
Una combinazione vincente in termini di sostenibilità ed il risultato più che i format sono state le innumerevoli nuove connessioni e la sensazione di aver contribuito alla Milano aperta ed innovativa che viviamo oggi.
Tutto cambia e deve cambiare ed oggi Elita è un'altra cosa con nuovi protagonisti e nuovi obiettivi.

Uno dei format innovativi che ha lanciato è il Lincheck Festival. Prossimo appuntamento novembre 2019. In cosa consiste e quali saranno le novità?
Linecheck è al tempo stesso un meeting per addetti ai lavori in ambito musicale ed un festival che presenta novità assolute del mercato italiano ed internazionale.
L'idea è nata durante Expo 2015 ed ha l'obiettivo di coltivare un approccio innovativo e professionale in una industria musicale italiana che è troppo distante dagli altri sistemi nazionali. Nel 2019 saremo ancora più concentrati su nuove tecnologie e nuove scene musicali, sulla musica come collante socio-culturale e sulla formazione e sull'aggiornamento progessionale degli addetti ai lavori.

Milano città degli eventi. Quali sono i trend in questo settore?
Credo che sia tempo di cambiamento dopo un periodo di continuo sviluppo. Oggi gli eventi devono avere la capacità di trasmettere autenticità ed essere aperti e meno esclusivi di un tempo.

Quali sono secondo lei attualmente le opportunità nel sud in particolare in Puglia nel suo ambito?
La Puglia deve diventare la terra degli appuntamenti culturali che sono il naturale complemento alla già straordinaria offerta turistica. Ma servono investimenti congiunti tra settore privato e pubblico ed una maggiore competitività soprattutto attraverso strategie di marketing e comunicazione su base internazionale.

M'ASSAPORA®



OCSA food

"Massapora" mette in tavola tutta la qualità ed il gusto della tradizione italiana.
La pasta secca o fresca, preparata solo con i migliori grani duri, è corposa e ruvida come fatta in casa. Le salse sono ricche e gustose. Ingredienti semplici e naturali, preparati ad arte, si combinano con fantasia.
Pasta e sughi tutti da gustare !

"Massapora" brings to the table all the quality and the taste of Italian tradition. Dry and fresh pasta, prepared only with the best durum wheat flour, is rich and rough like home made pasta. The sauces are rich and tasty. Simply and natural ingredients purpose-made, are combined with fantasy.
Pasta and sauces all to enjoy!

WWW.OCSASRL.IT - INFO@OCSASRL.IT

+39 080 4550420

Start up *Puglia*

ROBOZE

La prima stampante 3D senza cinghie è nata a Bari, per opera di Alessio Lorusso, che ha raccontato la sua storia ad "Inchiostro di Puglia". «Non ho mai pensato di fondare la mia azienda altrove»

Alessio Lorusso, fondatore di Roboze. Sotto lo staff dell'azienda che produce stampanti 3D

Mi chiamo Alessio, sono nato 28 anni fa a Bari dove sto realizzando un piccolo, grande sogno imprenditoriale. Tutto ha avuto inizio nella mia cameretta: dove, a soli 17 anni, ho costruito la prima stampante 3D al mondo "senza cinghie". Ho brevettato questo sistema spinto da una grande passione per le moto e la tecnologia, nella speranza di poter fondare una azienda nella mia bellissima terra.

Così è nata Roboze, il sogno imprenditoriale inseguito da bambino e finalmente diventato realtà nel 2013. Ad oggi, nella nostra sede di Bari, siamo una trentina di persone: qui progettiamo e produciamo le stampanti 3D più precise al mondo. Le nostre soluzioni sono cruciali per settori come l'aerospazio, il motorsport e la difesa, dove la precisione di stampa e le alte performance dei materiali utilizzati rispondono ai requisiti delle applicazioni industriali più estreme.

Non ho mai pensato di fondare la mia azienda in una sede diversa da Bari. Anche se nel Nord Italia è concentrata la maggior percentuale dei nostri clienti, il livello di industrializzazione del Meridione non toglie nulla ad un imprenditore come me che fonda il suo business su ricerca e produzione. Nel 2018 ho avuto l'onore di essere inserito da Forbes nella classifica dei 30 manager sotto i 30 anni più promettenti d'Europa. Le nostre stampanti sono utilizzate da aziende del calibro di GE, Bosch, Dallara, KTM e Airbus.

In Roboze siamo alla ricerca di giovani che sappiano condividere la nostra stessa passione e voglia di crescere professionalmente. Nel quartier generale di Bari abbiamo uffici di progettazione, un laboratorio di ricerca e sviluppo, un centro Demo & Application per lo sviluppo della nostra tecnologia di stampa 3D e uffici commerciali, marketing e finanza. L'età media del nostro team è 28 anni, di cui l'80% laureati in materie ingegneristiche. Quasi tutti i dipendenti sono di Bari e provincia, ma ci sono anche persone che ci hanno raggiunto da altre parti d'Italia per poter lavorare con noi.

Uno dei miei obiettivi è incrementare il nostro personale a livello globale: nel 2019 abbiamo come target il raggiungimento di 60 dipendenti e 90 entro il 2021 con 2 uffici di rappresentanza all'estero.

La strada per arrivare sin qui non è stata semplice, ci scontriamo ogni giorno con colossi americani e tedeschi che possono contare su un sistema economico che il nostro Paese non sempre offre, ma la forza di volontà e la perseveranza non ci mancano. Le grandi sfide non ci spaventano, anzi ci caricano e ci stimolano per mostrare al mondo manifatturiero quanto valgono le nostre soluzioni di stampa 3D.

Alessio Lorusso

Massimo Leo e Assunta De Lumè (al centro) con i ragazzi che gestiranno social e web per Mostaccioleria

MOSTACCIOLERIA

I leccesi Massimo Leo e Assunta De Lumè puntano sui dolci tradizionali salentini e affidano la gestione dei social e del web ad un team di otto studenti

"Metti un giorno che una maestra pasticciera ed uno chef di esperienza decidano di avviare una nuova impresa di qualità per la produzione di dolcezze nella più curata e stretta tradizione salentina. Metti che Assunta e Massimo, insieme, avviano un laboratorio artigianale in piena regola, dove ogni singolo dolcetto viene impastato e modellato a mano. Metti poi che decidano di affidare ad un talentuoso gruppo di giovanissimi studenti dell'Istituto "Galilei-Costa" di Lecce l'incarico di realizzare e curare il sito web e tutto il social media marketing. Risultato? Una nuova startup fatta di tradizione (le mani fatate di Assunta), di esperienza (la lunga storia di Massimo) e di innovazione (i creativi del Galilei-Costa)".
Questo il testo che si legge nella presentazione della pagina Facebook della neonata startup "Mostaccioleria" ad opera di Massimo Leo e Assunta De Lumè. Il testo racconta bene e in sintesi la nuova idea imprenditoriale che ha come mission quella di produrre, far conoscere, apprezzare e divulgare alcune tipiche dolcezze di tradizione salentina, soprattutto oltre i confini regionali e nazionali. La novità della formula è nella strettissima fusione tra tradizione, esperienza e innovazione.
La tradizione è affidata all'arte pasticciera e alle mani sapienti di Assunta, l'esperienza alla pluriennale attività dello chef Massimo mentre ad occuparsi dell'innovazione saranno otto giovanissimi studenti dell'Istituto "Galilei-Costa" di Lecce i quali metteranno in campo le loro conoscenze e competenze in tema di web design e social media marketing. Emanuele e Francesco in questi giorni stanno lavorando al sito ufficiale sviluppato con l'ausilio del cms Wordpress e predisposto per la vendita on line tramite e-commerce, mentre Benedetta, Desiree, Giovanna, Isabella, Samuele e Valentina stanno studiando come sfruttare al meglio le potenzialità di marketing e vendite offerte da Facebook, Instagram, Whatsapp e gli altri più comuni social network.
Come si può ben comprendere già dal nome, il prodotto di punta è il "Mostacciolo" (mustazzolu, nel dialetto locale). Nella tradizione pugliese e in particolare in quella salentina, i Mustazzoli sono preparati con il cotto di fichi e non con il mosto d'uva. Questa differenza è marcata anche dal nome che, secondo questa versione del dolce, non deriverebbe da "mustum", mosto, ma da "mustace", cioè alloro, che veniva utilizzato in antichità per aromatizzare i biscotti durante la cottura. Oltre ai mostaccioli, Assunta sta prevedendo la produzione di Taralli zuccherati e Mandorlini.
Per ora la politica aziendale prevede che tutta la lavorazione venga effettuata nel laboratorio artigianale dislocato ad Alezio, in provincia di Lecce, e che la vendita avvenga via internet.

I SORRISI DELLA COMETA VILLAGE

È una startup ideata dalle associazioni "Portatori sani di sorrisi" e "La cometa". La struttura per famiglie di lungodegenti, situata tra Galatina e Galatone, regala sette giorni di relax e divertimento per riscoprire la serenità perduta

Nella foto sotto il village. Qui sopra invece alcune delle attività svolte dall'associazione "Portatori sani di sorrisi"

È partito nei giorni scorsi il nuovo progetto "I Sorrisi della Cometa Village" una startup ideata dalle associazioni "Portatori sani di sorrisi" e "La cometa" e dedicata al turismo sociale, una sorta di contro esodo per coloro che sono stati costretti ad allontanarsi da casa per guarire. La struttura è posizionata al km 4,5 della Strada Provinciale 47 tra Galatina e Galatone.
Il Village "I sorrisi della cometa" si pone l'obiettivo di regalare sette giorni di relax e puro divertimento per riscoprire la serenità perduta.
Questo villaggio sarà il luogo ideale in cui la famiglia possa mettere da parte ansie e problemi per condividere un programma fatto di emozioni senza fiato. Un luogo sognato dalle famiglie costrette ad una lungo degenza e che

hanno visto il proprio figlio relegato per troppo tempo nelle mura ospedaliere.
Il villaggio è sito in una zona centrale del territorio, immersa nel verde della natura e dove gli odori della terra salentina si fanno sentire. A 15 minuti dalle splendide spiagge di Gallipoli, i caraibi dello Jonio, dove fare il bagno e abbronzarsi lasciandosi carezzare dal sole, a 30 km da Lecce e da Otranto, gli ospiti avranno la possibilità di diventare degli attenti escursionisti divertendosi tra sagre e feste patronali tipicamente made in sud.
«Tutto inizia a prender forma - raccontano i curatori - stiamo dando vita ad una realtà che donerà tante emozioni, ogni persona che entrerà nel villaggio sarà una persona di cui ci prenderemo cura e ogni persona che entrerà nel villaggio sarà essa stessa a prendersi cura degli altri. Ristabiliamo equilibri e diamo un ruolo, non più spettatori passivi ma protagonisti. Un progetto immenso, emozionante».

Da sessant'anni progettiamo e realizziamo il tuo magazzino su misura

Portapallets
Picking
Drive-in
Cantilever
Soppalchi
Magazzini Autoportanti

www.scaffsystem.com

info@scaffsystem.com | + 39 0831 331223

scaffsystem®

ECCO SKIPA, LA BREAD BEER

Il leccese Simone Schipa, 31 anni, cerca di trasformare la passione per la birra artigianale in un (secondo) lavoro

Simone Schipa, giovane imprenditore leccese di 31 anni, ha avviato un'attività di beerfirm: produce una birra artigianale (per ora presso terzi). Si chiama "Skipa Bread Beer": «La mia passione per la birra artigianale è nata circa 4 anni fa, quando per caso, girovagando su internet, mi sono imbattuto in un articolo che spiegava la nascita della birra e l'evoluzione della stessa nel corso dell'umanità. Da quel preciso istante è stato amore a prima vista. Ho iniziato ad approfondire il tema, procurandomi dei testi, facendo ricerche online, partecipando a corsi di degustazione organizzati da UnionBirrai».
Poi il destino, come al solito, si diverte: «Il mio progetto si stava già sviluppando nella mia mente quando incontrai per caso il mio amico Stefano Montagnolo (tra i Top 11 Homebrewer per gli amici del mondo birra) proprio ad un corso di degustazione. Gli presentai la mia idea e iniziò a darmi una mano nella progettazione e sviluppo della ricetta. Sono partite le prime cotte di prova "dell'Originale", la prima birra salentina con un'anima di pane. Come in tanti sanno pane e birra nascono dalle stesse materie prime, i cereali». Da dove nasca questa volgia di unire pane e birra è presto spiegato: «Provengo da una famiglia di panettieri da diverse generazioni, dal mio bisnonno precisamente. Da qui la volontà di creare una ricetta quasi unica nel suo genere, che unisse la tradizione di famiglia con la mia passione per la buona birra artigianale. In pratica, una parte del pane che giornalmente rimane invenduto all'interno del nostro panificio di famiglia (il panificio Schipa V. a Castromediano),

viene "recuperato" e aggiunto ai malti, dando alla nostra birra quel gusto unico e in più che la caratterizza».
Nasce cosi "L'Originale" di Skipa Bread Beer, la prima birra salentina con un'anima di pane. Alla vista presenta un colore dorato, anche se il suo colore potrebbe variare leggermente in base al pane utilizzato, con una schiuma bianca soffice, compatta e persistente.
All'olfatto presenta note fresche dei luppoli, note maltate ed a tratti si potrebbero avvertire delle note leggermente acidule (dovute alla presenza del pane).
Al gusto è una birra molto equilibrata, ha un'entrata dolce seguita da una nota sapida (ancora il pane) mentre sul finale prevale l'amaro, un amaro non invasivo, gradevole e persistente anche dopo la bevuta.
È una birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata, rifermentata in bottiglia prodotta con metodo e cura artigianale, senza aggiunta di conservanti e coloranti. Il deposito naturale presente sul fondo garantisce la genuinità della stessa.
La Skipa si sposa bene con aperitivi, con formaggi, carni rosse, maiale, roastbeef, agnello, barbecue, hamburger, pizza, piatti al curry «ed è anche una birra da compagnia, da degustare nei momenti di relax». L'Originale ha vinto il Premio della Giuria Popolare presso il concorso organizzato da Craft Beer Italy (fiera del settore svoltasi a marzo a Milano), battendo la concorrenza di circa 160 etichette di birrifici italiani.

www.skipabeer.com

HYPERBUS

Il bus dell'innovazione ha fatto tappa a Bari, Gravina, Taranto. Un bel progetto dell'associazione "Pugliesi a Milano" che lavora per mettere in contatto i giovani emigrati e le aziende pugliesi

Una maratona di idee per aiutare le aziende pugliesi a trovare soluzioni innovative e risposte ad alcune necessità di business. Era questa la missione del viaggio che ha portato 20 giovani professionisti, selezionati tra designer, esperti di marketing, programmatori e business analyst, a viaggiare a bordo dell'Hyperbus, uno speciale bus partito il 16 maggio da Milano per arrivare a Bari venerdì 17, presso l'Impact Hub, dove i giovani innovatori hanno presentato i loro progetti ad una platea di imprenditori e istituzioni.

Al centro del progetto Hyperbus c'è il tema della riscoperta del viaggio, di un nuovo modo di concepire quella distanza mai definitiva eppure spesso inesorabile, che separa migliaia di giovani professionisti che lavorano e vivono a Milano, dalla loro terra di origine, la Puglia. E che sperano magari un giorno di ritornare, per mettere le loro capacità e conoscenze al servizio delle imprese locali.

L'Associazione Pugliesi a Milano, fondata nel 2013 da alcuni giovani professionisti pugliesi che vivono e lavorano a Milano, allo scopo di fare networking e valorizzare le eccellenze della loro terra di origine, ha lanciato il progetto insieme a Confindustria Bari-BAT e Ance Bari BAT, e con la collaborazione di Dfarm (Digital Transformation Factory), ed i patrocini di Regione Puglia e Regione Lombardia.

Si è trattato di un inedito hackathon, una maratona di idee a bordo di un bus di linea. Una corsa lunga circa 9 ore e oltre 880 km. I 20 giovani professionisti, con l'aiuto di mentor e facilitatori esperti, si sono cimentati con alcuni *business-case* proposti da Confindustria e Ance, tentando di elaborare soluzioni innovative per le aziende. I giovani hanno lavorato alla creaizone di progetti innovativi in diversi settori (retail, logistica, food/turismo, associazioni di categoria, trasporti). Il pullman di linea è stato messo a disposizione dalla società MarinoBus.

«Sull'Hyperbus sono saliti ragazzie e ragazze desiderosi di conoscere più da vicino la realtà economica pugliese, approfondire le esigenze di natura professionale e apportare soluzioni in termini di know-how, di innovazione e di idee», ha spiegato Nicola Tattoli, presidente e cofondatore dell'Ass. Pugliesi a Milano.

«Con questa iniziativa - dichiara il presidente uscente di Confindustria Bari BAT, Domenico De Bartolomeo - abbiamo voluto investire sul talento dei giovani pugliesi che si sono affermati a Milano, facilitando il trasferimento del loro know-how verso le aziende del nostro territorio che, così, avranno l'occasione di sperimentare un nuovo approccio all'innovazione».

«Al passo con i tempi, i costruttori edili valorizzano i giovani professionisti portatori di talenti e di innovazione, nell'auspicio che essi possano ibridarsi con le attività del nostro territorio», commenta il presidente di Ance Bari e BAT, Beppe Fragasso.

Il bus dell'innovazione ha fatto tappa anche presso a'azienda Macnil-Zucchetti di Gravina di Puglia, e al BaLab di Taranto. La School of Management dell'Università LUM Jean Monnet di Milano, main partner del progetto, ha ospitato la prima fase delle selezioni e della formazione dei candidati.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con l'ente di formazione "Dot Academy", partner tecnico, e con il patrocinio di ANGI, Associazione Nazionale Giovani Innovatori, #WeAreinPuglia e il supporto consulenziale di Loalex.

ITS AGROALIMENTARE PUGLIA ECCELLENZA FORMATIVA

Quattro Corsi di Alta Formazione Professionalizzante si avviano a conclusione nel mese di luglio, per dare una nuova spinta al territorio. Una risposta ai bisogni delle imprese del settore

Trasferire competenze specifiche da mettere a disposizione delle imprese attraverso esperti formati dagli Istituti Tecnici Superiori. È questa la mission della **Fondazione Agroalimentare Puglia**, introdotte nell'ordinamento nazionale con l'intento di riorganizzare il canale della formazione di livello post-secondario, con sede legale a Locorotondo, ma opera su tutto il territorio regionale. Una realtà di alto profilo presieduta dal professor **Vito Nicola Savino**, accademico dell'Università di Bari, che da anni si occupa di formazione specialistica. "L'obiettivo principale dei nostri corsi - tiene a precisare Savino - è innanzitutto mettere a disposizione delle imprese esperti che siano in grado di essere operativi sin dal primo giorno lavorativo. Tutto questo tramite una consistente quota oraria di stage aziendale e training on the job che favoriscono la professionalizzazione delle competenze per il lavoro".
I percorsi ITS sono corsi di specializzazione post diploma, della durata di quattro semestri (1800/2000 ore), con struttura modulare e didattica laboratoriale. Il 30% del monte ore è dedicato ad attività di stage, mentre oltre il 50% delle docenze sono provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni, con esperienza specifica di almeno cinque anni. Quindi questi percorsi rappresentano una concreta proposta formativa, dotata di una propria specificità didattica, deduttiva ed esperienziale.
Le attività sono progettate e realizzate per rispondere alle esigenze di sviluppo socioeconomiche del territorio ed offrire ai giovani reali opportunità di lavoro.
E l'ITS Agroalimentare Puglia - "scuola speciale di tecnologia" e nuovo canale formativo che integra istruzione, formazione e lavoro con il fine di specializzare nelle aree tecnologiche strategiche a maggiore vocazione territoriale - in questo mese di luglio diplomerà numerosi esperti in quattro corsi ITS in conclusione svolti in tutta la Puglia.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
S.C. 138 C.da Marangi n.26
70010 Locorotondo (Ba)
Tel.: +39 080 4312767
itsagroalimentarepuglia.it

I corsi sono stati Finanziati dall'Avviso POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020 ASSE X Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017 ed hanno interessato diverse esigenze professionali.
Tra i corsi in chiusura ritroviamo il **Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari**, tenutisi presso l'Istituto Tecnico Economico Statale - Liceo Economico Sociale "Ettore Carafa di Andria (BT), per formare Tecnici Superiori che possiedano conoscenze e competenze sulle buone pratiche per l'implementazione e la gestione integrata delle principali normative cogenti e volontarie in tema di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari, nonché delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro senza trascurare gli aspetti ambientali.
Il secondo ha formato profili professionali di **Tecnici Superiori per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità** (Agro Local Qquality), svoltosi presso l' IIS "V. Bachelet" di Copertino (LE).
Nel corso di questi due anni i corsisti hanno maturato competenze specifiche nel settore agroalimentare di qualità, in particolare per la valorizzazione dei prodotti tradizionali anche con riferimento a quelli di nicchia. A loro sono state fornite competenze multidisciplinari, con un approccio formativo capace di promuovere il vasto patrimonio agroalimentare regionale, ricco di biodiversità, in un corretto rapporto prodotto/territorio/mercato.
Oggi questi ragazzi sono risorse professionali importanti per gli imprenditori perché capaci di gestire la qualità di produzioni ecosostenibili delle filiere agroalimentari attraverso la standardizzazione dei processi produttivi. Inoltre, sono dotati di competenze

nell'ambito dell'ITC (Information and Communications Technology) necessarie per promuovere i prodotti tradizionali attraverso l'utilizzo di strumenti innovativi (QR code, web marketing, percorsi enogastronomici esperienziali, storytelling, etc).
Il loro futuro occupazionale potrà essere quello di dipendente, consulente o imprenditore di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari di qualità e tradizionali. Inoltre, tali skill potrebbero essere assorbiti lavorativamente in enti territoriali, consorzi di tutela, organizzazione di produttori, nonché agenzie di comunicazione e marketing.
Molto interessante per il mondo dell'impresa è il profilo che hanno maturato i ragazzi del corso di **Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici** (Be Enoffoder), tenutosi presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta (BA).
Tale percorso formativo professionalizzante ha avuto lo scopo di formare corsisticon specifiche conoscenze e competenze nella gestione e promozione dei beni enogastronomicimateriali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di Food Identity, rilevanza paesaggistica, aaturale e storica.
Saranno loro in grado di elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze territoriali, con azioni mirate alla promo-commercializzazione. Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici e tradizionali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità. E anche loro potranno svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari.
Inoltre, svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese di servizi turistici nonché agenzie di comunicazione e marketing.
Altrettanto rilevante è stato il corso che ha formato diversi **Tecnici per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari** (T.E.M.P.R.A.),tenutosi presso la Fondazione ITS "Agroalimentare Puglia" di Locorotondo (BA). Ragazzi che hanno maturato conoscenze e competenze di Marketing Management applicato al settore agro-alimentare. In particolare, questi nuovi professionisti, in qualità di Ambasciatore, saranno in grado di sviluppare opportune azioni rivolte a comunicare la qualità dei prodotti agroalimentari e promuoverne la vendita nell'ambito dei diversi circuiti distributivi.
Dopo questo percorso queste figure sono in grado di comprendere gli obiettivi di marketing di un'impresa ed interfacciarsi con i responsabili delle diverse aree aziendali, di organizzare e gestire in maniera pro-attiva programmi di comunicazione e promozione di un portafoglio prodotti presso i potenziali clienti del settore Food appartenenti ai diversi canali distributivi (GDO, HO.RE.CA., dettaglio tradizionale e specializzato, ecc.) per creare ed incrementare le opportunità di vendita. Inoltre,sempre loro saranno in grado di curare e sviluppare nuove relazioni di business con i clienti promuovendo un'immagine positiva dell'azienda e del proprio brand in Italia e all'estero e di organizzare e gestire assistenza post-vendita ai clienti anche per possibili reclami;
«Per l'annualità 2019-21 - tengono ad evidenziare i vertici della Fondazione - a seguito della rilevazione dei fabbisogni formativi del territorio pugliese verranno attivati altri fondamentali corsi su diversi territori che hanno richiesto varie figure professionali, profili che vanno dalla promozione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti locali alla promozione della cultura enogastronomica e marketing del territorio, dalla valorizzazione dei prodotti tipici di qualità alla valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari. Ben 13 corsi che guardano al futuro e non perdono mai di vista ciò di cui il mercato dell'impresa ha bisogno per generare economia e reale occupazione per i giovani, che saranno i veri protagonisti del domani nell'agrifood».
Per maggiori informazioni:
www.itsagroalimentarepuglia.it
e le pagine social su Facebook e Instagram.
Ricordiamo, in conclusione, che gli ITS sono l'unico canale terziario alternativo all'università e si confermano un eccezionale passepartout per il lavoro: l'80% dei diplomati, a un anno dal titolo, trova occupazione. E nel 90% dei casi i ragazzi trovano occupazione in un'area coerente con il percorso svolto, in aula e sul campo.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
PUGLIA FESR·FSE 2014/2020
Il futuro alla portata di tutti
REGIONE PUGLIA

ITS CUCCOVILLO, IL PARTNER IDEALE PER LE INDUSTRIE 4.0

L'istituto barese opera nell'ambito Meccanico-Meccatronica-Sistema Casa, ha attivato 10 corsi biennali e collabora con aziende come Bosch, Natuzzi, Masmec, Magneti Marelli e Mermec. Dal 2019 un nuovo corso con Aqp

Connettività globale, macchine intelligenti e nuovi media sono solo alcuni dei fattori che stanno ridisegnando il modo in cui pensare al lavoro e allo sviluppo delle competenze del futuro. L'Istruzione, per rispondere alle esigenze della quarta rivoluzione industriale, si sta conseguentemente evolvendo verso il paradigma 4.0.

Gli ITS, concepiti come strutture snelle, in grado di rispondere con efficacia, rapidità e flessibilità a specifici bisogni di competenze altamente specialistiche espressi dalle imprese, diventano, dunque i necessari e strategici vettori verso Industria 4.0.

Tutto questo anche nel Sud Italia, spesso rimbalzato sulle pagine di cronaca per la crisi economica, i problemi di gestione del Territorio, la disoccupazione giovanile, ma tuttavia ancora vivo e con una grande voglia di non perdere la propria scommessa sulla crescita, puntando diritto verso l'innovazione.

E' questa l'esperienza concreta che l'ITS "Cuccovillo", operante nell'ambito Meccanico-Meccatronico-Sistema Casa, può raccontare. Sin dal 2014 ha raccolto la sfida di riorientare tutta la propria programmazione nell'ottica di una formazione sempre più focalizzata a coniugare un binomio cruciale per il Mezzogiorno: il bisogno delle imprese di dotarsi di giovani altamente specializzati con solide competenze in tema di fabbrica intelligente e con una spiccata propensione all'innovazione; e il bisogno dei giovani, di essere allenati a metodi di apprendimento che valorizzino la loro capacità di apprendere sul campo, di essere creativi ed originali, ed in grado di trovare sempre nuove soluzioni.

Il costante dialogo con le imprese è divenuto lo stabile strumento di lavoro per iniziare un dialogo concreto, reale e stabile con le aziende (dalle più piccole alle multinazionali): con loro si analizzano insieme i fabbisogni, si delineano i profili, si progettano a quattro mani i relativi percorsi. Con alcune grandi realtà, questo approccio viene istituzionalizzato in specifici Accordi Quadro per la realizzazione di percorsi dedicati. Questa diventa la vera chiave di volta per trasformare le imprese del Territorio da "cattedrali nel deserto" ad elementi dinamici e proattivi di un network sinergico e strutturato a reale supporto della crescita dei giovani e del tessuto produttivo.

GRANDI PARTNER

Dal 2014 si sono susseguiti gli accordi con Bosch, Natuzzi, Gruppo Maldarizzi, Masmec, aziende del Settore Ferroviario (Alstom e Mermec, Ferrotramviaria ed altre), Datalogic.

Con Magneti Marelli è stato siglato un Accordo Quadro Nazionale per riconoscere l'ITS Cuccovillo come referente nazionale del Sistema Duale aziendale e dà vita ad un corso ITS assolutamente unico, rivolto a studenti che provengono dalla Puglia, dalla Basilicata e dall'Abruzzo ed erogato con una modalità innovativa che prevede docenze effettuate a Bari, Melfi e Sulmona, con attività di formazione in situazione e di tirocinio curriculare pressi i tre siti produttivi.

In collaborazione con Bosch Bari, l'ITS Cuccovillo riceve dalla Camera di Commercio Italo-Germanica il Premio di Eccellenza Duale 2018, per il progetto ITSxBosch premiato quale modello di formazione d'eccellenza in Italia, ispirato al sistema duale tedesco ed i ragazzi hanno ricevuto, primi in Italia, la Certificazione Duale rilasciata da Dual Concept e l'Ambasciata Italo-Tedesca.

Con Bosch si è realizzato un Progetto ITS4.0 con il MIUR e la Ca' Foscari attraverso l'utilizzo di metodologie innovative, in particolare del Design Thinking, realizzando piccole ricerche finalizzate alla creazione di prodotti in ottica 4.0.

L'ITS Cuccovillo eroga corsi dal 2011 e da allora ha completato 13 corsi di durata biennale (articolati in differenti profili), per un totale di oltre 260 diplomati, ed ha in corso di svolgimento 10 corsi di durata biennale (articolati in differenti profili), per un totale di circa 230 iscritti.

Le Aziende attualmente associate, tra piccole, medie e multinazionali, sono 45 oltre a numerose aziende che collaborano in maniera stabile ed a continue richieste di adesione.

Il MIUR gli ha riconosciuto ogni anno, unico ITS del Sud Italia, la premialità per aver raggiunto elevati standard di eccellenza in relazione alla qualità dei percorsi, al numero dei diplomati e al loro esito nel mondo del lavoro (nel 2018 al 2° posto su 113 ITS valutati, nel 2019 al 5° posto su 139).

Ma il forte ruolo di connettore tra formazione ed impresa si amplifica con l'introduzione in Italia del nuovo paradigma della Fabbrica Intelligente. Sin dal 2014 la progettazione dei moduli specialistici, nell'ambito di tutti i percorsi erogati, viene ripensata nell'ottica Industry 4.0. ed ogni anno viene incrementato il livello di specializzazione ed innovazione su tali tematiche.

Numerosi convegni, workshop e attività formative per imprese e scuole sono realizzate per diffondere sul territorio (e non solo) i nuovi paradigmi dell'Industria 4.0, molti dei quali realizzati all'interno della "Palestra dell'Innovazione", una vecchia palestra trasformata in un grande contenitore di laboratori tematici, realizzati in collaborazione con aziende partner, per avvicinare studenti ed imprese del territorio ai temi dell'innovazione.

UNA SCUOLA EUROPEA

Ed anche il confronto con l'Europa diventa indispensabile, per ampliare le opportunità di formazione e di crescita da offrire agli studenti. L'ITS Cuccovillo è partner del progetto "HISTEK", incentrato sul tema del supporto alla competitività delle PMI attraverso un'offerta formativa tecnica altamente qualificata riconosciuta a livello transfrontaliero in base a standard comuni, finanziato nell'ambito del programma Interreg IPA CBC ITALY-ALBANIA-MONTENEGRO. È, inoltre, Associated Partner del progetto GIENAHS, sul tema dell'interazione tra Istituti di Alta Formazione e PMI in materia di innovazione e trasferimento tecnologico, finanziato nell'ambito del Programma Erasmus+, Knowledge Alliance.

L'OFFERTA FORMATIVA

Ma lo sguardo è sempre verso il futuro. Nel 2019 saranno offerti nuovi corsi ed in particolare quello organizzato in collaborazione con l'Acquedotto Pugliese e presentato con una conferenza stampa presso la sede AQP per la figura del Tecnico Meccatronico del Sistema Idrico Integrato che intende sviluppare nelle sedi di Bari e Brindisi due percorsi paralleli per preparare il Fontaniere 4.0. Una collaborazione che si intende proseguire negli anni individuando sempre nuove figure mirate ad aumentare sempre più le competenze dei nuovi tecnici.

Un lungo impegno profuso, dunque, fino ad oggi, con grande determinazione, per connettere tra loro il mondo della formazione con quello dell'industria e dell'innovazione. Connettere significa mettere in stretta relazione, ricollegare mondi che spesso hanno viaggiato paralleli senza effettivamente incontrarsi. Questa connessione rappresenta il fondamento dell'azione dell'ITS Cuccovillo: condividere visioni e valori con i partners industriali.

Definire con chiarezza ruoli e responsabilità di ciascuno; Alimentare un dialogo continuo, criticamente costruttivo e reciproco su obiettivi, modelli di cambiamento, strategie e risultati attesi; Lavorare in sinergia per raggiungere i risultati concordati; Nutrire costantemente il genuino desiderio di imparare, sempre, l'uno dall'altro.

E' forse questa la vera rivoluzione che l'ITS "Cuccovillo", interpretando in pieno Education 4.0 e traducendone operativamente i principi, per ottenere una fabbrica realmente "Intelligente", che resti, al di là della tecnologia più innovativa, comunque e sempre fondata sull'asset più importante: il capitale umano.

ITS CUCCOVILLO
Via Divisione Acqui, 70126 Bari
Tel.: +39 080 926 2374
itsmeccatronicapuglia.it

I team di studenti impegnati nella realizzazione dei due nuovi progeti di startup del "Galilei-Costa" di Lecce

OSCARR E PARTYAMO

Al Galilei-Costa di Lecce sono nate altre due startup create dagli studenti con l'aiuto dei docenti. Una aiuta a cercare le location ideali per le feste, l'altra invece mette in guardia dai pericoli del gioco d'azzardo

Ogni anno i giovani studenti dell'Istituto "Galilei-Costa-Scarambone" di Lecce non smettono di sorprendere per la loro creatività ed il loro impegno sul fronte dell'ideazione e conduzione di innovative micro attività economiche, le cosiddette "startup". Alcune sono poi anche diventate nel tempo delle icone nazionali (come ad es. Mabasta, ECOisti, Rep. Salentina, #InBeautyWeTrust, etc.) a dimostrazione del fatto che i giovani, anche se non ancora maggiorenni, sono in grado di inventare e lanciare sul mercato servizi e prodotti originali e capaci di creare economia o di affrontare in modalità "changemaking" alcuni problemi sociali. Dopo "Dovero" e "xCorsi", le nuove startup annunciate in questo fine anno scolastico sono due: "PartYamo" e "Oscarr".

A lavorare su "PartYamo - Location ideali per feste speciali" sono le ragazze ed i ragazzi della classe 1°A. La loro idea è quella di realizzare e pubblicare sul web un originale sito (ed in seguito anche un'app) che offra ai giovani un efficiente e completo servizio di informazione sulle migliori location (locali, masserie, ristoranti) dove festeggiare il proprio compleanno, onomastico e qualsiasi altro evento. L'originalità risiederà sia nella grafica che nel gergo utilizzato. Dopo aver scelto il nome e disegnato il logo caratteristico del loro brand, il loro impegno è diviso su più fronti, con gruppi di lavoro che stanno operando sull'individuazione e catalogazione delle location, sul design tecnico e grafico del sito web, sullo studio dei migliori social network da utilizzare per il marketing e sulla cura degli strumenti visivi (foto e video) da utilizzare nell'illustrazione delle strutture ospitanti.

Mentre "Oscarr" è un acronimo molto incisivo, una sorta di formula che suona come un vero e proprio consiglio rivolto soprattutto al mondo giovanile: Occhi Spalancati + Cervello Acceso = Rischi Ridotti. È una startup sociale ideata e curata dagli studenti della classe 2°B che si pone l'obiettivo di far aprire gli occhi e tenere sempre in cervello attivo quando si affrontano esperienze di gioco, soprattutto d'azzardo.

Sempre più i giovani sono attratti da guadagni facili provenienti da giochi on line e scommesse, ma anche dai semplici "gratta e vinci".

Le modalità con cui i giovani di "Oscarr" intendono operare sono assolutamente innovative e tecnologiche, vogliono realizzare dei video emblematici con l'augurio che possano diventare virali e vogliono sfruttare al massimo le potenzialità del web e dei social network per attirare l'attenzione dei giovani sui loro moniti, i quali hanno lo scopo di rendere chiari e trasparenti tutti i meccanismi dei giochi e di far comprendere esattamente le piccolissime percentuali di possibilità di vincita che ogni gioco ha.

A fronte di pochissime occasioni di "vincite", capaci di creare grandi e diffuse notizie, vi è una quantità smisurata di "perdite" di cui nessuno parla e rende pubblico.

Entrambe le startup giovanili vedono i ragazzi under 18 molto impegnati, presi e fiduciosi che, nel loro piccolo, possano apportare benefici, economici nel primo caso e sociali nel secondo.

PUGLIABOUT.COM

Il portale per godersi la Puglia, nato dall'amore di Andrea Gioia e Dario Perez per il territorio in cui sono nati e cresciuti

Pugliabout.com è un progetto vincitore del bando "PIN - Pugliesi Innovativi della Regione Puglia". La start up è una vetrina online, tradotta in 4 lingue (francese, italiano, inglese e tedesco), all'interno della quale trovano spazio strutture ricettive, ristoranti / food & wine, guide turistiche e ambientali, associazioni culturali e di promozione del territorio.
L'idea sulla quale si fonda Pugliabout.com è molto semplice ed include l'incontro tra domanda e offerta turistica in Puglia. L'obiettivo principale è quello di creare un servizio che diventi sinonimo di qualità e punto di riferimento.
La start up è stata creata da due amici mesagnesi con la passione per la Puglia: Andrea Gioia, amministratore e co-fondatore, Laurea in Comunicazione ed un curriculum che comprende stage in Ong internazionali, studi universitari in Spagna e numerosissime esperienze lavorative in ambito turistico (in 8 Paesi diversi) e Dario Perez, co-fondatore, laurea magistrale in Lettere, professore per professione ed appassionato di comunicazioni esterne, con esperienze in ambito giornalistico ed artistico.
«Agli operatori turistici offriamo uno spazio multilingue e la pubblicizzazione sui canali social, ai turisti cerchiamo di offrire una vacanza a 360° gradi, consigliando dove dormire (strutture ricettive), dove mangiare (ristoranti, food & wine), cosa vedere (guide turistiche) e cosa fare (associazioni di promozione del territorio)». Inoltre, all'interno della piattaforma, è presente un blog dedicato a luoghi e persone meno conosciuti ma che rendono speciale il nostro territorio (sempre in 4 lingue).
«Tutti e due siamo partiti dalla consapevolezza di voler creare una piattaforma che si basa su un'idea semplice dalla quale far nascere qualcosa di sempre più grande; stiamo attuando il nostro piano imprenditoriale cercando di conquistare, passo dopo passo, una fetta di mercato sempre più grande. Un cammino tortuoso da affrontare con passione».

I due fondatori di Pugliabout.com, il logo dell'azienda e la homepage del sito web

PUGLIABOUT
SIMPLE TOURISM

GRAFFITI FOR SMARTCITY

La potenza del digital si unisce al bello dell'arte nei "graffiti 4.0" della startup di Gravina in Puglia, fondata da Mariangela Pepe, che punta tutto sull'internet of things (IoT)

di TONI AUGELLO

JCDecaux, una delle più note agenzie di comunicazione europee, dopo aver incontrato "Graffiti for Smart City" al Vivatech di Parigi ha definito i "muri intelligenti", ideati dalla startup di Gravina in Puglia, una delle "pepite d'oro del Vivatech 2019 ".

Nata per rendere sempre più connessi gli abitanti delle città con il tessuto urbano che li circonda, questa startup italiana utilizza la streetart come fornitore di servizi digitali.

Gli "smart wall" vengono realizzati con piastrelle in bioresina (tessere "biobased") che, oltre a riprodurre l'immagine prescelta, si collegano direttamente allo smartphone tramite un'apposita applicazione. Una volta connessi al muro digitale, gli utenti avranno accesso a funzioni in grado di svelare i punti di interesse della città, vedranno facilitata l'operazione parcheggio, e potranno avere altre utilità o informazioni specifiche della città di riferimento.

Oltre a costituire un fornitore di rete Wi-Fi, la bioresina, compatibile con il 5G, consentirà l'integrazione di diversi sensori per attivare servizi urbani come la raccolta differenziata, e favorire la creatività. Chiunque potrà fotografare il muro con il proprio smartphone e disegnare sullo schermo con la funzione "bomboletta spray digitale", condividendo poi i propri capolavori sulla app.

L'uomo, d'altronde, ha iniziato a comunicare già dalla notte dei tempi attraverso i graffiti. Dalle pareti delle caverne, i disegni rupestri si sono evoluti fino ad assurgere a vere e proprie opere di street art o ad esser celebrati nei musei.

Oggi, con "Graffiti for Smart City", i graffiti diventano "Smart Wall", mosaici digitali in grado di riqualificare le periferie.

Una di queste opere è stata installata, lo scorso aprile, a Foggia, nel quartiere Candelaro, su una parete del complesso edilizio di Borgo Croci. Presente, in video collegamento Oliviero Toscani, autore della fotografia scelta per il mosaico.

Mariangela Pepe (foto sopra), Ceo della startup, ama sostenere che i muri con Graffiti for Smart City diventano finestre aperte sul mondo. Al suo fianco, la aiutano a portare questa innovazione tutta "made in Puglia" nel resto del mondo suo papà Salvatore, il marketing manager Giovanni Raguso, e l'IOT Specialist Marco Capani.

Non ci resta che augurargli di arricchire tutti i continenti della bellezza dell'arte unita alla potenza del digital!

www.graffiti4smartcity.it

LA LIUTERIA

A San Vito dei Normanni, in una strada del centro in cui diverse attività hanno chiuso, Peppo Grassi e Andrea Recchia hanno aperto una "liuteria sociale". Uno spazio di lavoro, ma anche di condivisione di passioni sogni e speranze giovanili

Il mandolino rappresenta una tra le più importanti identità musicali di San Vito. Oltre ad assumere un ruolo chiave nella meloterapia del tarantismo, è nelle botteghe artigiane e nelle barberie in particolare che l'arte dello strumento, insieme alla sapienza del mestiere, si apprendeva e tramandava, ai garzoni di bottega e a chiunque fosse desideroso di apprenderla. Se i barbieri insegnavano la musica, gli ebanisti altrimenti detti falegnami di "arte fina", a differenza dei falegnami di "arte grossa", avevano una migliore manualità e una conoscenza del legno più minuziosa e si dedicavano alla costruzione di strumenti musicali. Il Circolo Mandolinistico di San Vito dei Normanni, esperienza unica nel sud Italia, fu fondato nel lontano 1934 dal professore Francavilla. L'attività si fermò in concomitanza e a causa del secondo conflitto mondiale. Il Circolo riaprì solo nel 2003, dopo che l'ultima barberia musicale ha chiuso i battenti, grazie alla dedizione di Federico Di Viesto, tra gli ultimi maestri della tradizione, e alla passione di Giovanni De Palma.
Nel 2015 il Circolo ha subito un profondo rinnovamento passando sotto la conduzione del giovane mandolinista Peppino Grassi. Ha sede in via Carbotti 26, una strada del centro dove negli anni diverse attività hanno chiuso i battenti. È qui che è nata "La Liuteria del Circolo Mandolinistico", una liuteria sociale dove maestri artigiani, aspiranti liutai e cultori dello strumento e di quest'arte, si incontrano, si formano, sperimentano e realizzano strumenti della tradizione e non. Nello spazio espositivo della liuteria, oltre agli strumenti prodotti, troverete piccoli prodotti (corde, plettri...) testi didattici, dischi e produzioni musicali del territorio, piccoli prodotti artigianali rivolti a musicisti, appassionati di musica e turisti. All'interno della liuteria c'è anche uno spazio all'aperto, un ortale, dove saranno organizzati piccoli concerti ed eventi volti alla valorizzazione e alla diffusione degli strumenti e della cultura musicale, per cercare le nostre radici, tendendo i rami al futuro.
Nel Laboratorio Urbano Exfadda, invece, è nato il laboratorio della liuteria, dove con i ragazzi coinvolti è stata avviato un corso per la produzione di mandolini.
L'idea della liuteria è stata di Peppo Grassi ed Andrea Recchia, che hanno aprtecipato all'iniziativa promossa dalla Regione Puglia "PIN giovani innovativi", presentando il progetto Corde&-Botteghe. Per i due giovani la liuteria non è solo un luogo di lavoro: «Lo intendiamo oltre che come un posto dove condividere strumenti e spazio, anche come un luogo dove desideri, bisogni e competenze di ciascuno possano emergere, incontrarsi e cooperare, concependolo sviluppo locale come processo generativo di comunità».

laliuteriadelcircolo.it

Alcune foto del Caffé Portineria, aperto in via Roberto da Bari 58

CAFFÈ PORTINERIA

Luca Catalano e Antonio Romito hanno aperto a Bari un luogo che è qualcosa in più di un bar

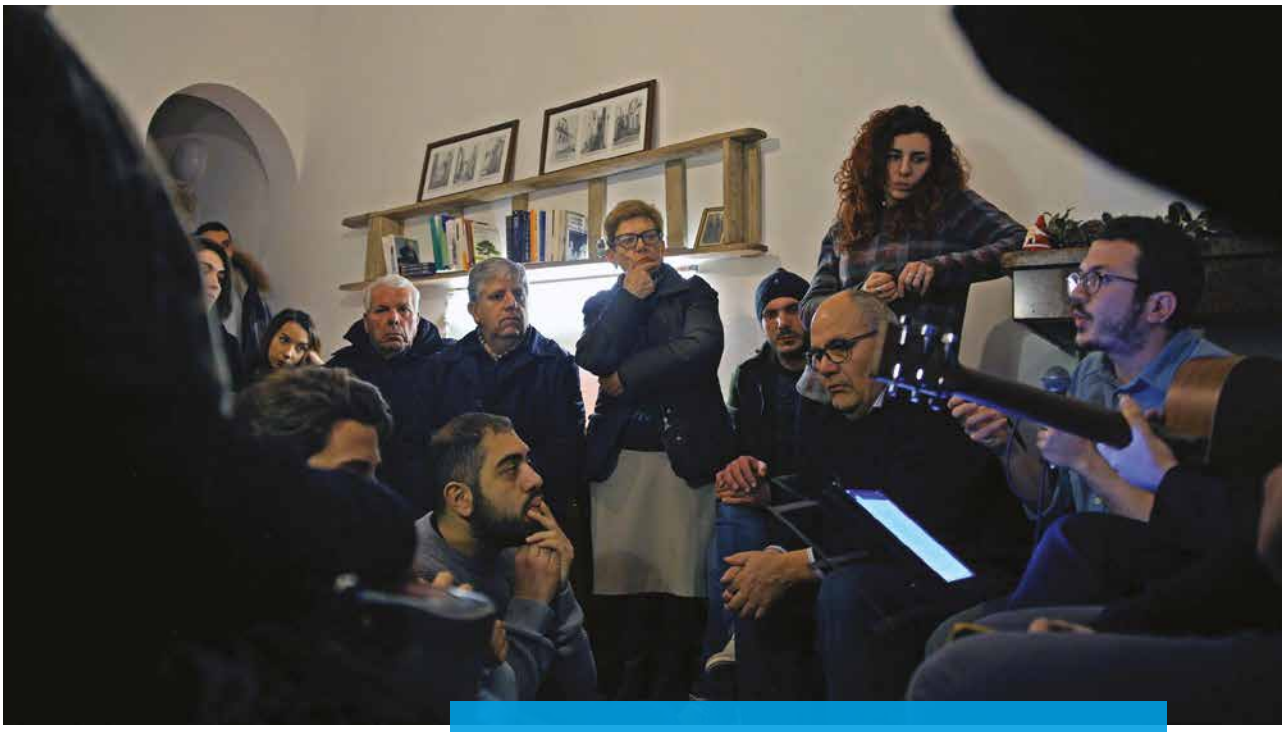
Caffè Portineria, progetto vincitore Pin Puglia - Pugliesi innovativi, nasce con l'intento di connettere le persone e le loro esigenze, come cura alla perdita del senso comunitario. Una guardiola "vista strada" con caffetteria bistrot e servizi gratuiti di portierato di quartiere. Un luogo dove poter studiare, lavorare, partecipare ad una ricca programmazione di eventi culturali e musicali, vivere momenti di relax con un buon libro o ascoltando un vinile. Ha aperto nel cuore di Bari, in via Roberto da Bari 58.

Il team dei co-founder integra due tipi di esperienze e competenze professionali diverse: quelle nell'ambito della ristorazione ed organizzazione di eventi musicali e culturali di Luca Catalano, si completa no con quelle di Antonio Romito, bar man di esperienza pluriennale. L'obiettivo era quello di realizzare una caffetteria-bistrot che fosse contemporaneamente una vera e propria guardiola "vista strada", con servizi gratuiti di portineria offerti agli abitanti del quartiere e libero accesso ad un database degli "antichi mestieri". «Caffè Portineria è un mix di tanti servizi per gli abitanti del quartiere che al suo interno ospita anche iniziative culturali, eventi per grandi e piccini oltre a opportunità per "gli antichi mestieri". Prendendo spunto dalle portinerie già presenti in giro per l'Europa e in Italia a Milano, abbiamo creato un luogo che non c'era».

Caffè Portineria mette a disposizione gratuita di tutti gli abitanti del quartiere un parcheggio bici, il deposito gratuito di pacchi, corrispondenza e chiavi, la consultazione gratuita di un database degli antichi mestieri oltre ad una mini-nursery per la cura e il comfort delle mamme e dei più piccoli. Inoltre: connessione internet e Usb per ricarica di tutti i dispositivi e tablet!

Quanto al bar, invece, dalla colazione all'aperitivo serale Caffè Portineria cerca di coccolare i clienti con gustose selezioni a base di prodotti freschi, con un forte orientamento alla stagionalità, al biologico e al KM 0. Il caffè Ethicru, biologico ed equosolidale, dal gusto cremoso e avvolgente, è il fiore all'occhiello delal casa.

caffeportineria.it



CASA&PUTEA

A Gagliano del Capo, grazie al bando Pin, è nato un luogo di incontro tra cinema e psicologia, tra anziani e giovani, tra vecchie storie e nuovi modi di raccontare

Casa&Putea è un luogo di incontro, tra cinema e psicologia, tra anziani e giovani, tra vecchie storie e nuovi modi di raccontarle. L'idea è stata di Francesco Giaquinto, Gabriele Licchelli e Andrea Settembrini: «Casa&Putea prende spunto dal più diffuso modello di vita del Salento, la casa, luogo dove ci si prende cura di se stessi e della famiglia, e la bottega, luogo dove si coltiva il proprio mestiere, la propria "arte". Il nostro obbiettivo è quello di offrire un programma completo di attività per il benessere psicologico e sociale della persona, in particolare dell'anziano, e al contempo, degli anziani, conservarne le storie, gli aneddoti e le memorie che costituiscono un patrimonio culturale, immateriale, del territorio». Come aviene tutto questo? Attraverso la psicologia e il cinema e l'audiovisivo, e la costruzione di un piccolo archivio. Casa&Putea offre per i più giovani la possibilità di avvicinarsi al cinema tramite laboratori di filmmaking, oltre ad attività di diffusione della cultura cinematografica sul Capo di Leuca, attraverso incontri con autori e proiezioni. «Siamo un piccolo avamposto nato per prevenire e conservare, là a finibus terrae, dove finisce la terra e inizia il mare, ma c'è ancora tanto da fare».

casaeputea.it

Qui sotto i tre fondatori di Casa&PUtea. In alto un evento svoltosi nella sede di Gagliano del Capo

DEV FEST LEVANTE 2019

Arriva in Puglia la seconda edizione del Summer Coding Camp della community Google Developers Group di Bari

Questa estate torna la DevFest Levante 2019, il summer coding camp tutto pugliese, per una seconda, allargata edizione! La DevFest è un campo estivo dedicato alla programmazione che si terrà dal 24 al 31 agosto presso il Camping Resort Baia di Gallipoli. A metà tra soggiorno vacanziero e corso di formazione, la DevFest consiste in una serie di workshop, contest e talk tenuti da esperti del settore e programmatori superstar, il tutto inserito nella incantevole cornice della costa salentina.

Il summer camp nasce da un'iniziativa della community Google, Google Developers Group (GDG) di Bari, gruppo informale di persone interessate allo sviluppo software ed hardware con tecnologie Google. I GDG sono presenti in tutto il mondo e sono formati principalmente da sviluppatori designer e imprenditori interessati allo sviluppo o all'utilizzo delle tecnologie Google per i propri progetti. Sono queste community IT ad organizzare gli eventi DevFest, localmente e con il riconoscimento e supporto di Google.

A differenza delle altre DevFest del mondo, quella organizzata in Puglia dal GDG Bari ha una durata maggiore (una settimana) e si svolge in formato campo estivo formativo (e non come una semplice conferenza). La DevFest Levante è anche l'unica DevFest italiana che si si tiene in estate e in un villaggio turistico attrezzato per l'occasione!

Dopo il successo travolgente della prima edizione della Devfest 2018 in formato summer coding camp, il team GDG ha deciso di replicare l'impresa. Abbiamo intervistato il manager della community barese e ingegnere informatico, **Michelantonio Trizio**, e gli abbiamo chiesto qual è il legame tra la DevFest, la sua community di giovani e la Puglia: «Durante il mio primo viaggio in California nel 2011, ho avuto l'occasione di visitare la sede di Google a Mountain View e conoscere l'allora unico ingegnere italiano lì in sede, Claudio Cherubino di Catania. Lui mi parlò di queste community che allora si chiamavano GTUG - Google Technology User Group - che stavano nascendo da un anno a quella parte, ufficialmente riconosciute e supportate da Google. Da lì, ho capito subito che, tornato a Bari, avrei chiesto l'approvazione di Google per creare la community nella mia città».

Per quali motivi porti avanti questo progetto?

«Sono molteplici. Il primo in assoluto è restituire qualcosa al territorio dove sono cresciuto: sono consapevole che senza la formazione del Politecnico di Bari non sarei il professionista che sono oggi. Inoltre, il mio impegno serve in particolare a dare un'occasione agli studenti universitari di entrare a contatto con gli esperti internazionali delle ultime tecnologie, anche attraverso le conferenze in giro per l'Europa, e crearsi così fin da subito un proprio network. Lo scopo finale è farli crescere professionalmente e permettere loro di scegliere se andare a lavorare all'estero - esperienza che personalmente ritengo fondamentale - o rimanere in Puglia creando altra ricchezza per il nostro territorio. La mia idea di community è un ambiente sicuro, di fiducia e cooperazione dove i membri si sentano a proprio agio per scoprire ed esprimere le proprie potenzialità come sviluppatori e come persone».

La filosofia dietro questa iniziativa è dunque quella di divulgare la conoscenza informatica e rendere accessibili le tecnologie Google. Per questo, la DevFest Levante è rivolta a esperti del settore, studenti, professionisti ma anche a neofiti o semplici appassionati del mondo della tecnologia e dell'informatica.

Tra gli speaker più attesi della DevFest Levante 2019 figurano gli italiani Leonardo Zizzamia, Google Developer Expert Web e Web Tech Lead per Coinbase.com (originario di Taranto), e Roberto Orgiu Google Developer Expert Android & Kotlin e membro del team Android del New York Times.

Insieme ad altri Google Developer Expert e professionisti selezionati, questi terranno workshop sugli argomenti più disparati nel settore dell'IT: dalla realtà aumentata alla Blockchain, dal Product Design al machine learning, senza però trascurare la programmazione con i seminari su Sviluppo web con Angular, Google Cloud platform, Android e Kotlin, Mobile development con Flutter e molto altro.

Le iscrizioni per il coding camp firmato Google che si terrà dal 24 al 31 Agosto sono ancora aperte. Non lascetevi sfuggire l'occasione di unire l'utile, l'IT e il dilettevole questa estate!

Maria Claudia Carella

DISTRETTO DELL'INFORMATICA, ECCELLENZA DI PUGLIA

La fotografia della situazione del distretto produttivo dell'information technology

Il distretto produttivo dell'informatica pugliese punta sul capitale umano, fonte di competitività e valore nell'attivo patrimoniale dei bilanci aziendali. Le oltre mille aziende pugliesi dell'information technology, inoltre, crescono, internazionalizzano, assumono ed investono sempre più risorse in ricerca e sviluppo. Il loro fatturato complessivo ammonta ad oltre mezzo miliardo di euro. Le difficoltà crescenti, però, sono nella ricerca sul mercato del lavoro regionale di profili necessari al loro sviluppo, a causa della fuga dei cervelli verso il nord Italia.

Sono i tratti salienti della fotografia scattata dalla prima ricerca condotta dall'Osservatorio del Distretto Produttivo dell'Informatica pugliese, di cui fanno parte imprese, associazioni, consorzi, enti di ricerca e tutte le università regionali. «Il quadro sistematico del settore IT della Puglia - spiega **Salvatore Latronico**, presidente del Distretto produttivo dell'informatica pugliese - è una base da cui partire per sviluppare le strategie di sostegno a queste aziende che primeggiano per specializzazione e investimenti in ricerca e sviluppo rispetto agli altri settori produttivi. Si tratta di un comparto consapevole della propria strategicità e che negli ultimi anni ha avviato azioni per risolvere il problema del reperimento delle professionalità, formate in Puglia ma che tendono ad emigrare perché non conoscono le grandi opportunità che il territorio può offrire».

In particolare, lo studio mette in evidenza che il fatturato del 2016, realizzato per il 98% in Italia, di cui il

40% in Puglia, è in crescita del 4,1% rispetto al 2015. Il settore occupa il 3,7% del totale degli addetti dell'informatica italiana producendo l'1,9% del valore aggiunto totale. Gli aspetti rilevanti sono il fatturato per addetto (quasi 100 mila euro) e la percentuale del fatturato investita in ricerca e sviluppo (34% di cui il 10% finanziato con fondi pubblici). Questi primi dati indicano la natura stessa dell'attività produttiva di queste aziende, fatta di sviluppo, analisi e test delle applicazioni, ricerca sui sistemi e sulle reti informatiche.

La ricerca, inoltre, conferma la continua crescita degli addetti: dai 4.400 circa del 2016 si è passati al superamento dei 5 mila del 2018 con una crescita del 15%. Il distretto, quindi, è una realtà importante perché capace di assorbire la metà dei laureati annuali nelle università pugliesi (300 su circa 600). Le assunzioni delle imprese riguardano principalmente analisti programmatori e specializzati per il web e sono in forte crescita le professioni legate alla cyber security, in particolare esperti in sicurezza (+156%) ed amministratori di rete (+76%).

I principali problemi delle aziende, però, risiedono nella fuga dei cervelli e persistenza di un gap tra le specifiche professionalità richieste e quelle fornite dai corsi di studio universitari pugliesi in informatica e ingegneria (cinque corsi di laurea triennale e quattro magistrali). «Abbiamo intrapreso – ha spiegato Latronico - il dialogo con le università per migliorare i percorsi formativi ed ottenere una maggiore corrispondenza tra domanda e offerta di lavoro. E' iniziato, inoltre, un proficuo confronto con gli enti, sviluppato le interazioni delle aziende con centri di ricerca e università e sono state promosse le collaborazioni tra imprese per divulgare le best practice aziendali e lavorare ad un prodotto software di qualità».

L'internazionalizzazione è un altro aspetto dell'attività del distretto. Un partner interessante è considerata la Russia. Si è già svolta una missione incoming di operatori russi con incontri tra le aziende pugliesi del distretto ed una delegazione russa, capeggiata da Valentin Makarov, presidente dell'associazione Russoft, che conta 130 aziende produttrici di software attive nei mercati IT di tutti i continenti e più di 45 mila ingegneri di alto profilo.

Pierluigi De Santis

Alzare i prezzi e aumentare le vendite? Si può fare. Seguendo questa strategia...

Questa è una rubrica che parla di marketing, quello concreto, un'importante voce meridionale dedicata agli imprenditori e ai liberi professionisti che hanno scelto di fare business restando [coraggiosamente] in Puglia.

DI FRANK LANTERNA

www.franklanterna.com

"Sperimenta questa strategia americana per ALZARE i prezzi e MOLTIPLICARE le vendite, mentre la tua concorrenza gareggia (stupidamente) a chi fa lo sconto più alto".

Sei un imprenditore con un portafoglio clienti consolidato, che lavora diciotto ore al giorno e che pensa di meritare di più? Se anche tu rientri nella categoria dei professionisti dannati, questa lettura fa per te. E dunque: se ci fosse la possibilità che quest'articolo ti metta nella condizione di poter cambiare IN MEGLIO la tua situazione imprenditoriale, non sarebbe semplicemente meraviglioso? Confermo! CAMBIARE in MEGLIO! Che tu ci creda o meno, questa è la mia promessa: dedica 5 minuti del tuo tempo per scoprire come approfittare, nel più breve tempo possibile, di una PERLA di business che ti farà guadagnare tanti (tanti) soldi. Per incrementare gli acquisti, dovrai essere bravo a vendere anche il prezzo, comunicandolo ai clienti nel modo corretto. Oggi – per via del nuovo assetto economico mondiale – che in tanti si ostinano a chiamare (ancora) CRISI – gran parte degli imprenditori pensa che l'unica strategia possibile per prosperare, sia quella di abbassare i prezzi. In base alla loro esperienza, sostengono, l'aspetto dell'offerta a cui i clienti sono maggiormente sensibili, è sempre e solo... "Quanto costa?". Quindi, per vendere di più, l'unica strada possibile è quella di svendere i propri prodotti o servizi. Falso! La realtà dei fatti è assai diversa: se non vuoi fallire e finire presto in pentola, smettila di pensarla così e sforzati di applicare la strategia che sto per rivelarti. Il prezzo è sicuramente un fattore importante e tutti noi lo teniamo in considerazione quando dobbiamo decidere se acquistare o meno qualcosa. Quello su cui (forse) non hai mai prestato attenzione, però, è che il prezzo non è importante tanto per il suo valore assoluto, quanto per quello che il tuo cliente percepisce in relazione alla tua offerta. In pratica occorre raggiungere questi due obiettivi: aumentare nel cliente la percezione del valore della tua offerta e ridurre l'impatto del prezzo nella decisione finale di acquisto.
Quest'ultima non è mai motivata dai fatti in quanto tali, come le caratteristiche o le specifiche tecniche di ciò che vendi. La vendita è un processo che avviene nella mente del cliente e la mente è sempre influenzata da come il cliente percepisce i fatti che

gli stai comunicando. Se vuoi riuscire ad aumentare i tuoi prezzi, cercando contemporaneamente di incrementare le vendite e innalzare i tuoi margini di profitto, non devi seguire l'esempio che ti viene dato dalla maggior parte delle imprese. Smettila di fare la pecora! Quello che oggi non puoi più permetterti, infatti, è comunicare ai tuoi clienti le informazioni sbagliate. E quali sono? Ti accontento subito: "Quant'è bella la storia della nostra azienda; i nostri fantastici prodotti; le innovative caratteristiche e le specifiche tecniche all'avanguardia di cui siamo fieri; i nostri sconti stratosferici; i nostri magici prezzi; la nostra magnifica sede; siamo LIIIDEEER di mercato; da 60 anni sulla piazza." STOP! È giunto il momento della resa: vuoi ancora sfruttare il magico potere della noia mortale? Se non l'hai capito, non siamo più nel dopo guerra e non puoi più vendere come si faceva a quei tempi. La tua missione di vita deve essere quella di comprendere come fare per differenziarti dalla concorrenza, abbandonando la visione prodotto-centrica. Tutti i business mercato-centrici, invece, individuano prima chi è il loro cliente ideale, quali bisogni, desideri ed esigenze ha, poi, gliele soddisfano tramite offerte mirate a Risposta Diretta. Zero creatività! DIMENTICAVO: se non hai un'offerta non hai un business! In Italia, purtroppo, il concetto di offerta è sinonimo di sconto. L'offerta, però, non è assolutamente uno sconto. Tu sei come quell'uomo che dilapida il suo patrimonio acquistando regali costosi per conquistare la donna che gli piace! Non solo non la conquisterai facendoti sfruttare, ma finirai pure sul lastrico. La stessa cosa accadrà nella tua attività se farai sconti privi di senso "strategico" e TATTICO, comportandoti esattamente come tutte le altre aziende in balìa della guerra dei prezzi. Perché tanto la colpa è sempre della crisi, ovviamente!
Conquistare il pubblico praticando prezzi bassi è il miglior modo per far fallire la tua impresa.
L'unica via è presentare al tuo cliente un'offerta assolutamente IRRESISTIBILE e IRRIFIUTABILE, aumentandone il valore percepito e rendendo irrilevante il prezzo. Facci caso: i siti web delle aziende fanno di tutto fuorché motivare il cliente all'acquisto. Cosa devi fare tu, invece? Non devi limitarti a vendere il tuo prodotto o servizio, ma spingerti decisamente oltre: rimpacchettare il tuo core business con altri prodotti o servizi allo scopo di aumentare il valore dell'intera offerta. Quest'ultima, quindi, la potrai (e dovrai!) proporre ad un prezzo più alto, cosa NON possibile in nessun altro modo. Per farti comprendere meglio cosa intendo, ti faccio il seguente esempio: supponiamo che tu sia il titolare di una piattaforma di trading on-line. Una cosa è presentare il costo (e basta!) per l'accesso alla tua piattaforma, tutt'altra cosa è comunicare la tua offerta irresistibile. E in questo caso la nuova offerta conterrà: l'accesso all'esclusiva piattaforma di trading; l'iscrizione al gruppo Facebook SEGRETO nel quale tu posti con regolarità i movimenti delle banche e le operazioni da te eseguite e collegate al tuo conto personale; l'accesso alle video lezioni di trading on-line effettuate con cadenza settimanale, che il cliente può riguardare quando desidera; la partecipazione ad un WEB IN AIR mensile di due ore per discutere con tutti i partecipanti delle tematiche finanziarie; una linea telefonica dedicata all'assistenza del portale funzionante anche il sabato e la domenica. Come vedi, presentando l'offerta giusta in maniera irresistibile, sei più che legittimato ad alzare il prezzo. L'offerta, così strutturata, riscrive le regole del gioco: anziché proporti sul mercato con un solo prodotto o servizio, il cliente non sarà più in grado di associare il tuo "pacchetto" ad un costo specifico, ma si concentrerà maggiormente sul PLURI beneficio che ne potrà ricavare. Crea la tua offerta multipla.
Te la rifaccio: se insieme al tuo prodotto o servizio inserisci una serie di prodotti e servizi aggiuntivi (o complementari), l'attenzione del cliente si concentrerà maggiormente sui vantaggi e sui benefici piuttosto che sul singolo prezzo. Ma come mai tutto ciò ti consente (anche) di moltiplicare le vendite? Presto detto: fai vivere al tuo cliente un'esperienza di acquisto diversa rispetto al solito e sicuramente migliore; non gli consegni un prodotto o un servizio come fanno tutti, ma crei attorno ad esso un pacchetto con prodotti, servizi ed

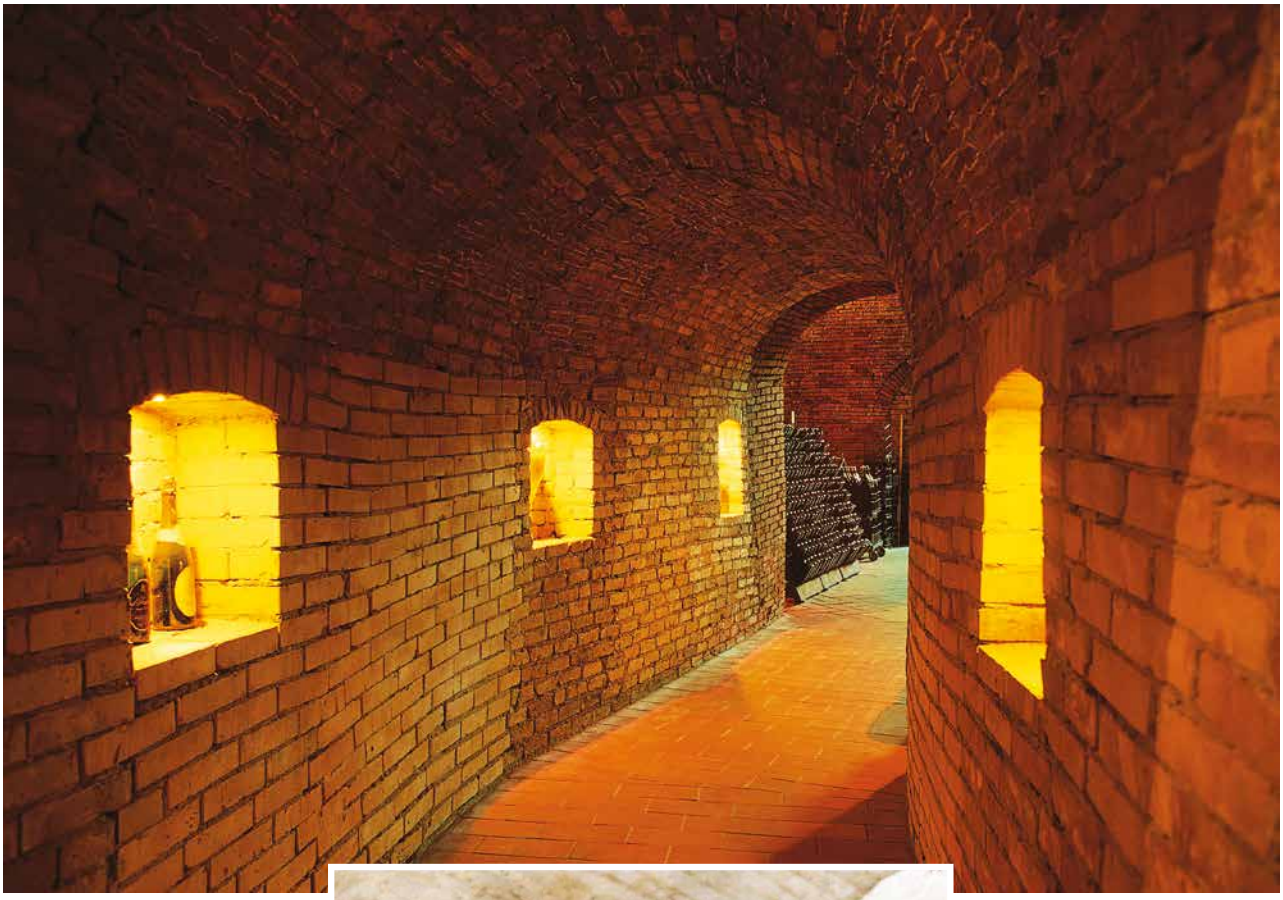
elementi aggiuntivi che rendono l'offerta più completa, appetibile e corrispondente ai bisogni del cliente; il cliente percepisce un valore più elevato dell'offerta che lo fa sentire più soddisfatto, gratificato e valorizzato nell'acquistare da te; ciò genera un'ulteriore conseguenza positiva nel cliente, che ritornerà a comprare, se stimolato adeguatamente. Se sarai capace di creare offerte davvero irresistibili, secondo i canoni del marketing a Risposta Diretta, potrai aumentare i tuoi prezzi, accrescere i tuoi margini di profitto, moltiplicare le vendite e... RENDERE PIÙ FELICI I TUOI CLIENTI. Non aver alcun timore: utilizza questa strategia per alzare i prezzi e moltiplicare le vendite, mentre la tua concorrenza gareggia stupidamente a chi fa lo sconto più alto. E se stai già pensando ad un piano di marketing completo, con garanzia sui risultati, contattami subito, anche se sei in vacanza e ti hanno detto che devi riposare!

D'Araprì, 40 anni

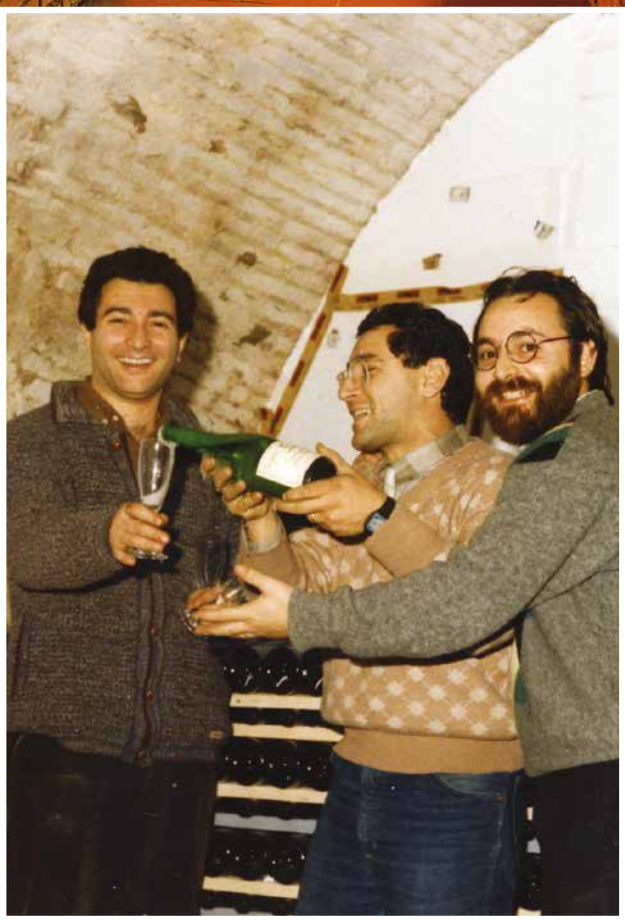
PASSIONI

CASA, MODA, DESIGN, RISTORANTI, VINI, LIBRI

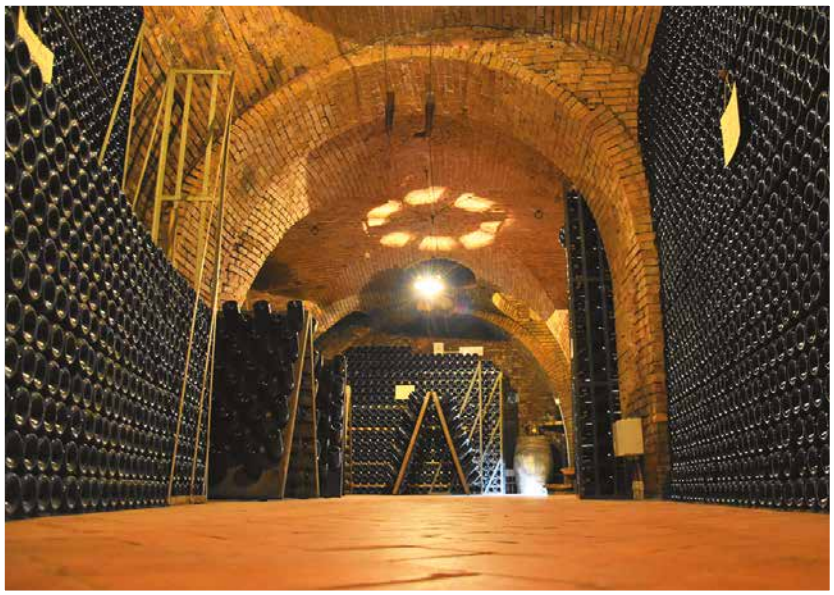
spumeggianti



D'Araprì compie quest'anno 40 anni di vita. Un anniversario importante, che la casa spumantistica di San Severo sta festeggiando in maniera adeguata, non solo con una serie di eventi speciali, ma anche con una nuova etichetta, la Sansevieria, bollicine rosé da uve di Troia di pianta Sansevieria. L'ennesimo omaggio al territorio per una cantina che fin dalla sua nascita conserva le attività di rifermentazione in bottiglia e imbottigliamento, nonché gli uffici e le sale degustazioni, nel cuore del centro storico del centro foggiano, in uno straordinario immobile della fine del '700, sprofondato nel sottosuolo cittadino, che conserva i classici mattoncini rossi. L'azienda nata grazie



alla follia di tre amici, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, è cresciuta tanto, arrivando a circa 100.00 bottiglie e un fatturato di un milione di euro. È l'azienda spumantistica specializzata in metodo classico più grande e importante dal Franciacorta in giù.
Oltre ai tre fondatori oggi in cantina ci sono anche tre figli. I vigneti di proprietà sono arrivati a 16 ettari, che coprono il 70 per cento della produzione. E i prezzi sono rimasti alla portata di tutti: dagli 11 ai 22 euro (in cantina). Anche la filosofia aziendale è rimasta intatta, ci spiega D'Amico: «Fin dall'inizio abbiamo voluto fare solo ed esclusivamente spumanti e per di più con i nostri vitigni, in particolare con il Bombino bianco, poi abbiamo iniziato



ad utilizzare il Montepulciano per il rosato ed il Pinot nero vinificato in bianco, ed oggi dopo anni di prove, finalmente anche il Nero di Troia».
Gli utili registrati ogni anno sono stati sempre reinvestiti nell'azienda.

Perché intestardirsi con il metodo classico, in Puglia?

«Abbiamo voluto fare champenoise per due motivi: il primo era che lo champagne ha sempre avuto il suo appeal ed era visto come il massimo della qualità, il secondo era che non avevamo soldi e per produrre il metodo classico non servivano i silos e gli altri macchinari necessari a produrre il vino».

A chi avete fatto riferimento?

«Allo champagne ovviamente, poi al Franciacorta e al Trentodoc».

Oggi sono tante le cantine pugliesi che imbottigliano metodo classico. Avete fatto da apripista. Ne siete contenti o vi dà fastidio?

«Abbiamo in qualche modo sdoganato il metodo classico al Sud. A noi fa piacere, anche perché il mercato dello spumante può crescere ancora. Rappresentiamo solo il 4-5% del mercato vinicolo italiano, e quindi una crescita anche dell'1% significherebbe un notevole aumento dei volumi attuali».

A proposito di altre aziende, c'è n'è qualcuna che fa un metodo classico che le piace?

«Il rosato di Leone De Castris è un buon prodotto. Mi sono piaciuti anche il Sumarè di Tenute Rubino ed il rosè di Carvinea. E più recentemente mi ha colpito molto il biologico "Marasco" della cantina "L'Archetipo" di Castellaneta».

NOVITÀ IN

AL VINITALY 2019 ABBIAMO PROVATO SOLO I NUOVI PRODOTTI DELLE NOSTRE AZIENDE. E QUESTE SONO LE ETICHETTE CHE PIÙ CI SONO PIACIUTE

ALICE
Produttori di Manduria

Una Verdeca proposta da un'azienda specializzata in primitivo di Manduria Doc, il Consorzio Produttori di Manduria. Etichetta meravigliosa, note floreali accentuate, boccata stupenda. Un vino sfizioso.

NÈPRICA
Tormaresca

Inizialmente questo rosso di Tormaresca era un blend di Negroamaro, Primitivo e Cabernet Sauvignon. Da quest'anno per scelta aziendale è una linea di tre rossi ottenuti dagli stessi vitigni. Abbiamo voluto provare il Cabernet Sauvigon e lo abbiamo trovato di una eleganza straordinaria, in puro stile Tormaresca.

SUSUMANIELLO ROSÈ (ALTURE)
Paolo Leo

Paolo Leo (San Donaci) arricchisce la linea Alture con questo rosato dal colore scarichissimo ma dal palato incredibile. La Verdeca invece è la novità della linea Varietali: profumi accentuati, boccata delicatissima.

BOTTIGLIA

PASSO LUNGO
Cantina San Donaci

Il primitivo tardivo della Cantina San Donaci è una vera bomba. Nei profumi e al palato. Un prodotto di alta gamma, che segue la strada intrapresa dalla cantina sociale ormai già da qualche anno: massima attenzione alla qualità e prodotti per un pubblico che se ne intende.

5 UVE BIANCHE
Botromagno

La cantina di Gravina prova a bissare il successo del 5 Uve Nere e propone questo bianco in cui dominano Fiano e Greco (80%) ma sono presenti anche Malvasia, Chardonnay e Sauvignon. Il risultato è fuori dal comune. Un vino nato per piacere alla platea dei consumatori da winebar. I fratelli Beniamino e Alberto D'Agostino propongono quest'anno anche Effe (il nuovo Greco) e Elle (rosato da Primitivo). Sono le iniziali dei nomi dei loro genitori. E sono entrambi ottimi.

ISOTTÈO
Coppi

La Verdeca in purezza incontra le bollicine per dar vita ad un brut di grande freschezza ed eleganza: è la novità assoluta di casa Coppi. E a noi è piaciuta tantissimo. Riprende il nome dell'Isotteo, opera Dannunziana che celebra la classicità in tempi moderni ed include la poesia "Il dolce grappolo".

MASADA
Tenute Lu Spada

Questo Negroamaro delle Tenute Lu Spada di Brindisi è un nome da ricordare. È un rosso che già oggi dà grandi soddisfazioni, ma tra sei mesi sarà davvero superbo.

ARMONICA
Vigneti Calitro

Le bollicine da Primitivo imbottigliate per la prima volta da Vigneti Calitro (Sava) sono eccezionali e anche ben vestite. Di una cosa siamo certi: per la nuova etichetta di Francesco Lenoci sarà un successo. Ma c'è un problema: sono disponibili solo 2000 bottiglie.

MAMAÀ
Apollonio

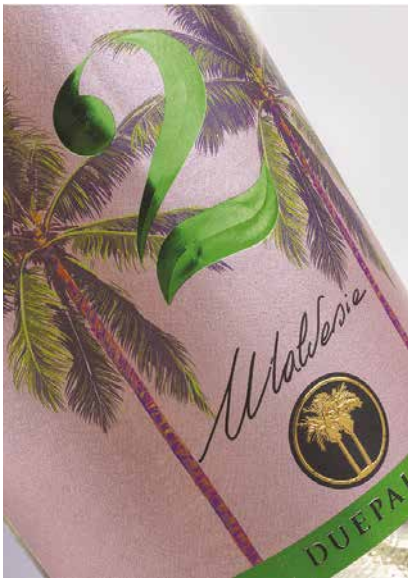
Una nuova linea che si presenta con una bella veste grafica. La Verdeca, novità assoluta per l'azienda di Monteroni, è fresca, minerale, sapida, risente dei venti provenienti dai due mari che circondano il Salento. Il Susumaniello rosè ha un bel colore rosa tenue. La linea è completata da un negroamaro.

BUENA VIDA LIME
Marco Carrisi

I puristi del vino lo prenderanno come una bestemmia, ma le mode hanno i loro perché e i nuovi consumatori richiedono nuovi prodotti, e allora Marco Carrisi (Cellino San Marco) propone una etichetta per l'estate, il prosecco aromatizzato al lime. Un prodotto pensato per la clientela giovane.

ZINZULA
Masseria Altemura

Il nuovo rosè da Negroamaro della cantina del gruppo Zonin situata a Torre Santa Susanna (Brindisi) è anche un oggetto di design, con una bottiglia in stile francese con tappo in vetro. Elegantissima e da riciclare. Il vino, anch'esso dal colore provenzale, lo abbiamo trovato di una eleganza travolgente.



2
Cantine Due Palme

È la novità di casa Cantine Due Palme. Un bianco eccezionale sia nella veste grafica, moderna e intrigante, che nel contenuto: una Malvasia dall'incredibile persistenza. Le uve sono state tenute 48 ore nelle celle frigorifere per estrarne tutti gli aromi.

www.nettunohotel.it

NETTUNO HOTEL

NETTUNO HOTEL

★★★★

BRINDISI - Via Angelo Titi, 51 (Z.I.) - tel. +39 0831 550194 - fax +39 0831 550198
- info@nettunohotel.it

150 VINI PUGLIESI DA NON PERDERE

AGRICOLE VALLONE
Graticciaia (Negroamaro)
Passo de le Viscarde
(Sauvignon, Malvasia bianca)

ALBEA
Lui (Nero di Troia)

ALBERTO LONGO
Le cruste (Nero di Troia)
Cacc'e Mitte
(Nero di Troia, Montepulciano d'Abruzzo, Bombino Bianco)
Le fossette (Falanghina)

AMASTUOLA
Centosassi (Primitivo)
Calaprice
(Sauvignon, Chardonnay, Fiano)
Lamarossa (Primitivo)

ANTICA ENOTRIA
10 Ottobre (Nero di Troia)

APOLLONIO
Vigna Vitrilli grande
(Primitivo, Negroamaro, Aleatico)
Valle Cupa (Negroamaro, Primitivo)
Mater terra (Negroamaro passito)

ATTANASIO
Primitivo di Manduria Dop
Primitivo di Manduria Docg Passito

BOTROMAGNO
Gravina (Gravina)
5 Uve Rosse
(Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Merlot)
Pier Delle Vigne
(Aglianico, Montepulciano)

CAIAFFA
Fiano (Biologico)

CALITRO
Primitivo di Manduria (Dop Riserva)
Ausilio (Primitivo)
Calitro (Negroamaro Rosato)

CANDIDO
Cappello di prete (Negroamaro)
Duca d'Aragona
(Negroamaro, Montepulciano)
Le pozzelle (Negroamaro rosato)

CANTELE
Amativo (Primitivo, Negroamaro)
Rohesia (Negroamaro Rosato)
Rohesia Brut (Negroamaro Rosato)

CANTINA FIORENTINO
Piromàfo (Negroamaro)

CANTINA TERRIBILE
Terribile (Primitivo)

CANTINA SANDONACI
Fulgeo (Negroamaro)
Anticaia (Salice Salentino Riserva)
Pietra Caya (Malvasia)

CANTINE DUE PALME
1943 (Aglianico, Primitivo)
Serre (Susumaniello)
Corerosa (Rosato Primitivo)

CANTINE LIZZANO
Montemanco
(Primitivo di Manduria Dop)

CANTINE PARADISO
Posta Piana (Primitivo)

CANTINE RISVEGLIO
72100 Sel. Speciale (Negroamaro)
Susù (Susumaniello)
Giò (Primitivo)

CARDONE VINI
Dione (Negroamaro)

CARVINEA
Otto (Ottavianello)
Metodo Classico Rosè (Aglianico)
Lunachiena (Montepulciano, Aglianico, Petit Verdot)

CASTELLO MONACI
Artass (Primitivo)

CLAUDIO QUARTA
Moros (Salice Salentino Ris. Dod)
Sud del Sud (Negroamaro, Primitivo, Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon)

COLLI DELLA MURGIA
Erbaceo (Fiano Minutolo, Greco)
Galetto Extra Dry (Aglianico)

CONTI ZECCA
Nero
(Negroamaro, Cabernet Sauvignon)

COPPI
Senatore (Primitivo Gioia del Colle)
Isottèo (Verdeca Brut)

DIOMEDE
Canace (Nero di Troia)
Malè (Metodo Charmat)

DUCA CARLO GUARINI
Taersìa (Negroamaro in bianco)
Malìa (Malvasia)
Piccola bolle
(Negroamaro Spumante)

FELLINE
Sinfarosa (Zinfandel)

FEUDI DI GUAGNANO
Nero di velluto (Negroamaro)

GAROFANO
Girofle (Rosato Negroamaro)
Le braci (Negroamaro)
Le briciole (Passito)

GIANCARLO CECI
Parco Marano (Nero di Troia)
Almagìa (Troia, Montepulciano)
Parchitello (Bombino Nero)

GIANFRANCO FINO
Es (Primitivo di Manduria Doc)
Jo (Negroamaro)

GIULIANI
Baronaggio (Primitivo Ris. GdC Doc)

I PASTINI
Rampone (Minutolo)

IONIS
Nini (Susumaniello)
Acanto (Primitivo)

JORCHE
Linea Masseria
(Primitivo di Manduria Dop Riserva)

A causa di qualche refuso, ripubblichiamo la lista dei nostri 150 vini pugliesi preferiti. Con qualche novità

LEONE DE CASTRIS
Donna Lisa (Salice Salentino Ris. Doc)
Five Roses Anniversario (Negroamaro Rosato)
Five Roses Metodo Classico (Rosato Negroamaro)

MARCO CARRISI
10 Dodici (Negroamaro, Cabernet)
Mr Carrisi (Primitivo)

MASSERIA ALTEMURA
Sasseo (Primitivo)
Pietravia (Aglianico)
Zinzula (Rosato Negramaro)

MASSERIA LI VELI
Askos Verdeca
Passamante (Salice Salentino Doc)
Aleatico Passito

MICHELE CALO'
Mjere (Rosato Negroamaro)
Cerasa (Rosato Negroamaro)
Primiter (Primitivo)

MIRVITA
Aetas Nova (Castel Del Monte Docg Riserva Nero di Troia)

MOCAVERO
Tela di ragno (Aglianico, Cabernet Sauvignon)

MORELLA
Old vines (Primitivo)
La signora (Primitivo)

OGNISSOLE
Essentia Loci (Primitivo di Manduria)
Ponte Lama (Nero di Troia Rosato)

PALAMÀ
Metiusco Rosato (Negroamaro)
Metiusco Rosso (Primitivo, Negroamaro, Malvasia)
75 Vendemmie (Negroamaro)

PAOLO LEO
Passo del Cardinale (Primitivo di Manduria Dop)
Orfeo (Negroamaro)
Fiore di vigna (Primitivo)

PLANTAMURA
Riserva Primitivo GdC Doc (Etichetta Bianca)

PODERE 29
Gelso d'oro (Nero di Troia)

PODERI ANGELINI
Brut Rosè (Negroamaro)
Susumaniello

POLVANERA
Rosato (Aleatico, Primitivo, Aglianico)
Polvanera 16 (Primitivo Gioia del Colle)

PRODUTTORI DI MANDURIA
Elegia (Primitivo di Manduria Ris.)
Sonetto (Primitivo di Manduria)
Alice (Verdeca)

RIVERA
Puer Apuliae (Nero di Troia)
Falcone (Castel del Monte Docg Riserva)
Terre al monte (Sauvignon Castel del Monte doc)

ROSA DEL GOLFO
Rosato (Negroamaro, Malvasia)

SAN MARZANO
Tramari (Primitivo rosè)
60 Anni (Primitivo di Manduria)
Edda (Bianco Salento)

SANTA BARBARA
Barbaglio (Negroamaro, Primitivo)
Sumanero (Susumaniello, Malvasia, Negroamaro)
Capirussu (Negroamaro)

SCHOLA SARMENTI
Cubardi (Primitivo)
Diciotto (Primitivo)
Corimei (Primitivo)

SOLOPERTO
Centofuochi (Primitivo di Manduria)

TAURINO VINI
Patriglione (Negroamaro)
Le Ricordanze (Passito)

TENUTA GIUSTINI
Patù (Primitivo)

TENUTA VIGLIONE
Marpione (Primitivo Gioia del Colle)
Johe (Primitivo, Aglianico)
Nisia (Primitivo Rosato)

TENUTE CHIAROMONTE
Chiaromonte (Primitivo Riserva GdC)
Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto (Primitivo Gioia del Colle)

TENUTE GIROLAMO
Conte Giangirolamo (Primitivo, Negroamaro)
Pizzorosso (Primitivo)
Codalunga (Aglianico)

TENUTE LU SPADA
Masada (Negroamaro)

TENUTE RUBINO
Marmorelle (Malvasia, Chardonnay)
Sumarè (Susumaniello Met. Classico)
Saturnino (Rosato Negroamaro)

TERRE CARSICHE
Fanova (Primitivo)
Murgia Rosa (Bombino, Malvasia)

TORMARESCA
Masseria Maime (Negroamaro)
Bocca di Lupo (Aglianico CdM)
Calafuria (Rosato Negroamaro)

TORREVENTO
Vigna Pedale (Nero di Troia)
Bacca Rara (Bombino Bianco)
Ottagono (Nero di Troia)

VARVAGLIONE 1921
12 E MEZZO ORGANIC (Bianco Puglia Biologico)
Papale Linea Oro (Primitivo di M.)
Papale (Primitivo di Manduria Dop)

VESPA
Raccontami (Primitivo di Manduria)

VETRÈRE
VT (Selezione speciale di Minutolo)

Ph Michele Ricci

ULIVO FRA I MASSI

UN TRULLO SARACENO E DUE SUITE CHE SI AFFACCIANO SU UNA GIARDINO COMUNE.
UNA TERRAZZA PANORAMICA. IL LIMITE TRASFORMATO IN POSSIBILITÀ E IDENTITÀ STILISTICA

"ULIVO FRA I MASSI" è un complesso di tre edifici disposti intorno a un giardino attraversato da ulivi secolari che sorge nel cuore della campagna pugliese. I committenti, una coppia di professionisti con esperienza di vita e lavoro a Londra, New York e Milano, hanno chiesto di ridisegnare completamente l'area in cui sorgeva un trullo circondato da un uliveto di 17 mila metri quadri.
Proprio un ulivo ha costituito l'essenza e il concept del lavoro: un antico esemplare che i precedenti proprietari avevano circondato di pietre, in modo che ne venisse sorretto il tronco. La struttura a mezzaluna così formata è stata replicata ed esaltata nello spazio del giardino, dando corpo ad aiuole che contengono gli ulivi preesistenti e cactus sudamericani.
La contaminazione costituisce la premessa del progetto. La scelta di esaltare la mezzaluna intorno all'ulivo è infatti un omaggio alle strutture lapidee che caratterizzano l'Orto dei Tu'rat della vicina Feline (Lecce), che ha importato in Puglia le tipiche mezzelune fertili del deserto del Negev.

Il complesso è costituito da un edificio principale, il trullo saraceno recuperato e due suite, tutti che si affacciano su un giardino comune.
I materiali utilizzati rispettano il paradigma della contaminazione, affiancando il Corten alla pietra calcarea locale.
La terrazza dell'abitazione principale è stata progettata come spazio di leisure che offre alla vista la splendida distesa azzurra dell'Adriatico. Un ulteriore zona dedicata al relax è quella in cui sorge la piscina rettangolare circondata dagli ulivi. Il muro bianco di un deposito di pertinenza della piscina diventa lo schermo su cui proiettare film con le immagini che si doppiano sulla superficie dell'acqua della piscina.
Il corpo principale, i due più piccoli e la piscina dialogano con il paesaggio circostante, intersecandosi negli spazi lasciati liberi dagli ulivi. Il progetto dell'architetto Nino Piccolo nasce così dallo scontorno dell'esistente, sviluppandosi per negativo: il limite trasformato in possibilità e identità stilistica.

Le foto non firmate sono di Daniele Coricciati

Soavegel

In Puglia. Tutto l'anno.
Doratura perfetta.

Soavegel srl | Viale dell'Industria, z. ind. | 72021 Francavilla Fontana (BR)
t. +39 0831 82.22.11 | f. +39 0831 82.22.22 | info@soavegel.it

soavegel.it

THE MASTER AND THE OTHERS
FOTOGRAFI PROFESSIONISTI E AMATORIALI IN MOSTRA

Dal 5 luglio gli scatti in esposizione nel chiostro di San Domenico a Gallipoli

Si chiama "The masters and the others" la mostra fotografica ideata da Giuseppe Caridi, in programmazione dal 5 luglio al 30 settembre nel chiostro di San Domenico, in Riviera Nazario Sauro, a Gallipoli. in esposizione ci saranno Quattordici le foto in mostra: sette sono di fotografi professionisti e sette di dilettanti con importante percorso alle spalle, tra cui lo stesso Caridi. I sette "masters" sono: Alex Mustard , probabilmente il miglior fotografo subacqueo del mondo; Edwar Herreno, altro fotografo di diving i cui scatto sono stati finalisti al Wildlife photographer of the year e pubblicati su National Geographic; Renee Capozzola, fotografa che ha vinto molti premi nell'area Asia-Pacific; Marco Urso, fotografo naturalista anche lui pluripremiato; Eolo Perfido, ambassador di Leica e assistente di Steve McCurry; Alessandro

Gandofli, fondatore della nota agenzia milanese Parallelo Zero; Giuseppe Piccioli, eccellenza del nostro territorio, docente di geografia all'Università del Salento e vincitore di numerosi premi, anche lui nel campo della subacquea. Gli "others" invece sono Giuseppe Caridi, che dopo 19 anni di banca ha deciso di seguire in toto la sua passione e ora fa la guida freelance all'estero, portando i gruppi in viaggio sia per immersioni che per trekking di alta quota o viaggi in generale; Cristiano Freschi, fotografo matrimonialista; Paolo Lunardi, Fiorano; Marco Lionetto, Mantova; la russa Alexandra Yankova, che lavora a Milano come fotografa di interni; Luca Carluccio, di Casarano, istruttore subacqueo e autore di pubblicazioni fotografiche con il collettivo WePhoto; Carlotta Musardo di Otranto.

meshi.it

B E E R

BREAD SKIPA BEER

skipabeer.com

IL VERO GUSTO ARTIGIANALE.

LA PRIMA BIRRA CON L'ANIMA DI PANE.

seguici su facebook e instagram @skipabreadbeer

Alcuni degli ospiti del Sei Festival Indipendente: Calcutta, Beirut (foto sopra, di Olga Baczyns), Joan as police woman, Rado (qui accanto)

COOLCLUB E "SEI FESTIVAL", QUANDO LA MUSICA GENERA VALORE SOCIALE

"Siamo malati di cultura, musica e ci viene difficile stare fermi", dice Cesare Liaci. In arrivo Calcutta, Franco126,

di Vincenzo De Filippi

Ne hanno fatta di strada i ragazzi da quando la passione per la musica suonata nei garage tra psichedelia e sole e telecaster prende forma in un rudimentale concept di allora: organizzare concerti di musica indipendente a Lecce e nel Salento. E quella cosa lì era già cool solo a pensarla. Passano gli anni, quell'idea diventa un progetto vero e proprio da sviluppare e fare vivere a Lecce, un mestiere, una sfida che resta sempre la stessa: portare da queste parti l'altra musica inventandosi SEI, Sud Est Festival Indipendente. Cesare Liaci è tra i soci fondatori di CoolClub, pazzo per i Sonic Youth, papà già da un bel po' e direttore artistico del festival che quest'anno giunge alla sua tredicesima edizione. Il resto è storia, come i nomi internazionali e degli artisti emergenti che negli anni hanno portato sui palchi della provincia.

Avete iniziato nel 2006 con i Bustelle agli esordi nel fossato del Castello di Otranto per giungere all'edizione di Sei Festival targata 2019. Tredici anni di live nel Salento e quest'estate la prestigiosa collaborazione con il Locus Festival di Locorotondo, Dimartino, Calcutta, Beirut, tanto per fare nomi. Quanto lavoro c'è dietro le quinte?

Tantissimo lavoro ovviamente. La cosa però più difficile è conciliare questo con le altre mille cose che facciamo. Siamo malati di cultura, musica e ci viene difficile stare fermi. Oltre il festival facciamo tante cose e questo a volte ci limita e rallenta. Da un paio d'anni a questa parte però il festival è diventato il Focus principale. Per un attimo nel 2016 stavamo per gettare la spugna… il nostro è un festival particolare, non può vivere solo di ticket e siccome non riuscivamo a trovare altre risorse stavamo 'chiudendo', poi grazie al bando Sillumina di SIAE la macchina è ripartita, sono arrivati altri finanziamenti, qualche sponsor, e siamo rinati. Oggi posso dire che il festival gode di buona salute! E gode di buona salute anche perché abbiamo uno staff che si prende cura delle attività. Anche giovanissimi collaboratori che si sono avvicinati a noi grazie al festival e oggi stanno provando a costruirsi un futuro nel mondo dello spettacolo.

Da qualche anno a questa parte è evidente lo sforzo di coniugare nomi di peso del rock con i giovani artisti emergenti. Lo scorso anno per esempio Suzanne Vega. La tredicesima edizione vede invece la presenza del chitarrista dei Sonic Youth Lee Ranaldo, per non dimenticare, e come si fa, Peter Hook, membro e fondatore dei Joy Division e poi dei New Order che nel 2016 si esibì nella suggestiva cornice dell'Anfiteatro Romano a Lecce. È forse la strada giusta?

Proviamo sempre a legare il passato e il presente pensando al futuro. Ci piace sperimentare, osare, ma anche ricordare. Ovviamente per questioni anagrafiche

siamo legatissimi agli anni ‘90 e ai primi anni del nuovo millennio, ma siamo anche interessati alla musica di oggi. È chiaro in questo momento quanto gli anni ‘90 stiano influenzando le scelte stilistiche e musicali delle nuove generazioni, un po’ come noi negli anni novanta guardavamo al punk del ‘77 o alle sonorità brit della fine anni 60, non disdegnando le nuove sonorità e le nuove scene musicali che si affacciavano sul music businness. Per questo ci viene semplice mischiare, confondere, sbagliare consapevolmente, disturbare. Non a caso l’hashtag che accompagna il festival quest’anno è #soglitch, così disturbato… distorto… un errore consapevole. Affiancare Di Martino e Be Forest, la musica di AnyOther a quella raffinatissima di Finn Andrews dei The Veils… oppure l’incontro con Lee Ranaldo e Leah Singer… Per finire al mainstrem di Calcutta e Franco 126, chiudendo con i Beirut. Portare l’85% del festival in un Castello… Si! Siamo un po’ disturbati. Non sappiamo se è la strada giusta. Sappiamo che è quella che vogliamo percorrere, perché ci piace e ci crediamo e se qualcuno ci segue è OK. Se non è così, ci abbiamo provato.

Le novità SEI 2019: il chitarrista dei Sonic Youth Lee Ranaldo, le cantautrici Joan as Police Woman e Any Other, le band Giant Sand, Be Forest e Diaframma, il soul man J.P. Bimeni, il leader del gruppo britannico The Veils Finn Andrews, i cantautori Dimartino e Calcutta (in collaborazione con il Locus Festival), i Beirut. Musica italiana e musica internazionale insieme. Ancora un connubio. E’ già successo nei vostri festival, il nuovo cantautorato italiano insieme con i nomi noti in tutto il mondo. Il sound italiano è quindi maturo per farsi apprezzare sui palcoscenici non solo di casa nostra?

Certo che sì. Oggi molti artisti italiani vanno in giro per il mondo a promuoversi. L’industria musicale italiana (finalmente) si sta facendo matura e da un po’ di anni (soprattutto sull’esempio di Puglia Sounds) Enti e Privati stanno lavorando sull’internazionalizzazione dei nostri artisti. Any Other e Be Forest per esempio sono l’esempio di come la musica italiana sia spendibile su palcoscenici internazionali senza sfigurare, anzi.

E poi c’è l’attesa. Aspettando i concerti estivi, Waiting for Sei, chicche come i live del beatmaker britannico Adrian Sherwood, i Not Moving, I hate my village, The Embrooks, The Morlocks, sorta di “apparizioni” invernali che potevi gustarti nelle sale sotterranee del Castello di Corigliano d’Otranto. Un privilegio. È così?

Un piacere anche nostro. Dei concerti arrivati per poter vivere la musica che ci piace. Noi la destagionalizzazione la facciamo da sempre, 365 giorni all’anno, da quando siamo nati come Coolclub, organizziamo eventi, manifestazioni… Oggi grazie alla caparbietà è diventato il mio lavoro e quello di altre 6 persone. Oltre i concerti che hai citato, collaboriamo con le Officine Cantelmo in “Dischi Parlanti” una rassegna che ha ospitato tutti gli artisti emergenti più interessanti del nostro territorio. Waiting For SEI è un attendere… qualcosa che succede anche in altri ambiti. Penso agli incontri nelle scuole, alle attività che svolgiamo che sono legate al festival ma che non sono prettamente spettacolari. Quest’anno ospiteremo Indiepride, un collettivo il cui obbiettivo è condividere un messaggio di lotta per l’uguaglianza nelle molteplici diversità, proponendosi anche – ma non solo – come “ring-palcoscenico” sul quale battersi, insieme, per il rispetto e l’ottenimento dei diritti civili e contro qualsiasi forma di discriminazione. La principale mission di questo progetto è quella di debellare omotransfobia, bullismo e sessismo attraverso la musica.

Ultima domanda secca Liaci, con la premessa che i sogni non finiscono mai, Dreams never and. Come vede il futuro di Sei Festival Indipendente?

Lo vedo bene. Stiamo cominciando a raccogliere i frutti di molti anni di sacrifici, cominciamo ad avere una visibilità che non è più quella solo degli appassionati. Dal punto di vista economico grazie ai finanziatori istituzionali come Ministero dei beni Culturali e Regione Puglia soffriamo molto meno gli investimenti. Abbiamo degli sponsor che ci seguono e nuovi che ci supportano. Il nostro rimane sempre un festival molto poco mainstream, non proponiamo musiche per le masse, il nostro è un processo di divulgazione delle musiche “diverse” sia contemporanee che non contemporanee con uno sguardo però sempre agli emergenti. La nostra speranza è continuare a coltivare curiosità, stimolare le nuove generazioni all’ascolto della musica.

Franco 126. Sotto Cesare Liaci,

PUGLIA OUTLET VILLAGE, CHE SPETTACOLO!

Anche l'estate 2019 sarà ricca di appuntamenti all'outlet di Molfetta: il 27 luglio Roberto Vecchioni, il 3 agosto Giusy Ferreri, il 21 settembre la Village Night con i Dire Straits Legacy

Il Village di Molfetta, anche per l'estate 2019, si propone come meta culto del divertimento unito allo shopping. Dopo il successo appena riscosso dalla Summer Fest, con cinque concerti gratuiti di grandi artisti, offerti in contemporanea nei cinque Outlet Village d'Italia, la Land of Fashion pugliese ha programmato altri appuntamenti gratuiti assolutamente imperdibili, con musicisti nazionali e internazionali di grande rilievo.

Il 27 luglio toccherà a Roberto Vecchioni salire sul palco del Puglia Outlet Village. Cantautore, paroliere, scrittore e poeta, il professore di Carate Brianza, in provincia di Monza, ha vinto i quattro premi più importanti della musica italiana: premio Tenco, Festival Bar, Sanremo e premio Mia Martini. Con oltre sei milioni e mezzo di dischi venduti, Vecchioni è considerato uno dei cantautori più influenti della storia della canzone italiana. L'incredibile carriera dell'artista di origini napoletane ha conosciuto il primo grande successo alla fine degli anni '70 con l'album, Samarcanda, ancora oggi molto conosciuto. Tra musica, televisione e letteratura, Vecchioni ha sfornato dischi di grande cultura e musicalità, con il brano "Chiamami ancora amore" acclamato vincitore del Festival di Sanremo. "Il grande sogno", "Luci a San Siro", "Sogna ragazzo sogna" sono solo alcuni dei brani del professor Roberto Vecchioni, che incanterà il pubblico del Village molfettese nell'ultimo sabato di luglio.

La Land of Fashion pugliese riaccenderà le luci sul suo palco dopo pochi giorni, quando il 3 agosto porterà nella piazza principale il fenomeno Giusy Ferreri. La cantautrice palermitana dalla voce immediatamente riconoscibile trascinerà il Village con le sonorità di successi trasversali come "Non ti scordar mai di me", "Roma Bangkok" e "Amore e Capoeira". Giusy Ferreri detiene il particolare record di essere la cantante lanciata da un talent show italiano (X-Factor) ad aver venduto più copie di dischi nel mondo. Questo la dice lunga sulla forza di questa artista che spazia in diversi generi musicali, tra pop rock, rhythm and blues e soul.

Il Village di Molfetta si conferma ancora una volta destinazione di grande richiamo, chiudendo la stagione estiva con la Village Night del 21 settembre, caratterizzata dalla magia del buon vino, dalla degustazione di prodotti tipici e dal concertone serale dei Dire Straits Legacy, band nata dal forte desiderio di continuare a onorare la meravigliosa musica del gruppo fondato nel 1977 dallo scozzese Mark Knopfler, da anni impegnato nella sua carriera solista. Per salutare gli ultimi giorni d'estate, sul palcoscenico molfettese saliranno alcuni tra i più famosi componenti di una delle rock band più famose al mondo, come il tastierista storico Alan Clark, il sassofonista Mel Collins e il chitarrista Phil Palmer, pronti a emozionare con la loro "Sultans of Swing".

Con un'estate così travolgente la risposta soddisfatta dei clienti del Village è certa. Puglia Outlet Village è già uno spettacolo!

RITRATTO DI CARLA N.2
1974

MARILYN MONROE, AFTER ANDY WARHOL
"THIS IS NOT BY ME" | 1970

CAMOUFLAGES
1987

WARHOL A MARTINA, MESAGNE E OSTUNI

Dopo la mostra dedicata a Picasso, torna la "Walking Art": 140 opere in tre location

Arriva in Puglia "Warhol. L'alchimista degli anni Sessanta". Fino al 9 dicembre, il secondo appuntamento che vede la collaborazione tra Puglia Micexepericence e Associazione MetaMorfosi, dopo Picasso protagonista indiscusso dell'estate 2018, porta sul territorio pugliese un altro grandissimo interprete dell'arte contemporanea. Del padre della Pop Art Andy Warhol arrivano in mostra 140 opere in grado di ripercorrere il suo universo creativo, attraverso le icone più riconoscibili della sua arte, dalle serie dedicate a Jackie e John Kennedy a quelle consacrate al mito di Marilyn Monroe, dalla osservazione critica della società contemporanea, attraverso la riproduzione seriale di oggetti della quotidianità consumista, all'analisi degli altri aspetti come la musica o la rivoluzione sessuale.
Curata da Maurizio Vanni, prodotta da Puglia Micexperience e dall'Associazione Culturale Spirale D'Idee in collaborazione con l'Associazione Culturale Metamorfosi, col patrocinio dei Comuni di Martina Franca, Mesagne, Ostuni e della Regione Puglia e con la partecipazione, nel catalogo realizzato da Silvana Editoriale, della The Andy Warhol Art Works Foundation for the Visual Arts, la rassegna è stata inaugurata il 22 maggio. Tre le location, le stesse della mostra di Picasso: il Palazzo Ducale di Martina Franca, il Castello Normanno Svevo di Mesagne, Palazzo Tanzarella ad Ostuni. Sei le sezioni espositive previste per raccontare un Andy Warhol.
Consumismo, oggetti quotidiani e serialità, racconta Warhol interprete tra i più lucidi del suo tempo, agli inizi della sua carriera, quando vedeva nell'oggetto di consumo di massa, il simbolo dell'immaginario popolare di cui si nutriva la Pop Art e qui testimoniato dalle serigrafie delle lattine di zuppaCampbell, del detersivo Brillo, e delle banconote di dollari americani. Particolarmente suggestiva è la sezione che si occupa dei *Miti oltre il tempo*. L'occasione per sfruttare al massimo le opportunità legate alla serigrafia fotografica fu data dalla morte di Marilyn Monroe nell'agosto del 1962; appena saputa la notizia, infatti, Warhol decise di realizzare una serie di opere utilizzando una foto pubblicitaria in bianco e nero tratta dal film "Niagara" del 1953. In mostra si possono ammirare alcune di queste serigrafie, accanto a quelle della serie Jackie, ovvero le immagini di Jacqueline Kennedy, colte durante il funerale del marito John Fitzgerald Kennedy. Il presidente degli Stati Uniti è inoltre il protagonista di *Flash*, undici serigrafie che raffigurano la rappresentazione mediatica dell'assassinio del 22 novembre 1963. *Amore per la musica*: *da producer a ideatore di cover* documenta la passione di Warhol per la musica, sia essa rock, jazz, pop, lirica, di cui fu produttore, come nel caso dei Velvet Underground di Lou Reed e Nico, o creatore di copertine, come quelle di artisti quali Diana Ross, The Rolling Stones John Lennon, Aretha Franklin, Miguel Bosé, Loredana Bertè e altri.
In *Personaggi celebri*. *A uso e consumo* si trovano ritratti di Muhammad Alì, Mao Tse-Tung - anch'egli diventato un prodotto di consumo di massa - o la nuova serie di Marilyn, o le immagini di altre personalità quali Leo Castelli, David Hockney, Man Ray, realizzate agli inizi degli anni Settanta, caratterizzate da un deciso aumento di interventi diretti, di tratti e di colore, attraverso pennelli e dita sulla carta, o ancora di Liza Minnelli, Truman Capote, Carolina Herrera, della seconda metà del decennio, contraddistinte da una stesura omogenea di colori vivaci e volti che, in relazione alla proporzione con lo spazio, risultavano molto più grandi del reale. La mostra continua con la sezione che analizza la *Rivoluzione sessuale* di cui Warhol fu testimone e uno dei principali artefici della liberazione dei costumi, attraverso la famosa serie Ladies and Gentleman del 1975. Chiude il percorso espositivo la sesta sezione, *L'influenza pop* che raggiunge la Puglia, con un appassionante richiamo alla fondamentale influenza sugli artisti pugliesi. "In questa offerta culturale, la Pop Art pugliese diventa protagonista - spiega Pierangelo Argentieri presidente di Federalberghi e stratega del progetto espositivo di mostra diffusa che già aveva avuto grande successo con Picasso lo scorso anno - intorno all'iniziativa c'è un lavoro di coinvolgimento dei territori attraverso i Distretti Urbani del Commercio. Fortemente voluto dagli operatori economici che ce lo hanno sollecitato, questo progetto vuole stimolare le realtà locali a tirare fuori nuovo idee da inserire in "Puglia walking art". E sono già nati progetti di amministrazioni locali per approfondire temi legati ai diritti civili, alla rivoluzione dei costumi, ai transgender, alla guerra del Vietnam. Stimolare la mente, coinvolgendo tutti, vuol dire smuovere le acque culturali del nostro territorio".

I CHANGEMAKER SONO OVUNQUE SE SAI COME GUARDARE. ASHOKA LO SA.

Contattaci se vuoi
collaborare con i migliori
changemaker del mondo.

Lavoriamo con fondazioni,
organizzazioni filantropiche
e aziende per raggiungere insieme
un cambiamento sociale sistemico.

Il mondo ha bisogno di noi ora.

ITALY@ASHOKA.ORG
WWW.ASHOKA.ORG

ASHOKA

ITINERARI

LA PUGLIA DI CONFINE

Alla scoperta di Rocchetta, Sant'Agata e Deliceto

Testo di Marino Pagano - Foto di Paky Cassano

Puglia di confine, Puglia di castelli e borghi. È la Puglia che vi raccontiamo in queste pagine. Ed ecco i borghi dauni, ecco Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia e Deliceto.

I tre paesi di cui vi parleremo, narrandone i paesaggi. Non ci soffermeremo tanto, insomma, sui borghi in sé ma sui paesaggi che, quasi, anticipano e spiegano i paesi. E del resto: un paese non può dimenticarsi di essere (o di essere stato, ahinoi) un paesaggio, di nascere in un paesaggio.

Qui, nei borghi del Subappennino dauno, ci si ricorda facilmente, ancora, di quanto paese e paesaggio siano necessariamente (e persino etimologicamente!) da pensarsi in assoluta simbiosi. Esiste questa bellezza quasi selvaggia, arcaica, ancestrale.

Luoghi ancora fuori dal circuito del grande turismo. Luoghi che vanno raccontati ed amati. Siamo in quella zona del foggiano che confina con l'Irpinia, la "terra dei lupi". Si pensi allora a questa terra dauna, estesissima. Dai paesi subito dopo il barese e la Bat, ecco già Cerignola, storica e grossa realtà agricola, la città del sindacalista Di Vittorio. Da qui si va all'interno, andando verso Candela e il Subappennino Dauno: 49 borghi incastonati nei rilievi non altissimi di questo particolare scampolo montano meridionale e pugliese.

Ancora più all'interno, ma più a nord, insiste l'area della diga di Occhito, al confine con il Molise: ecco paesi come Volturino, Carlantino, Celenza Valfortore, San Marco la Catola (cittadina legata alle prime esperienze spirituali di padre Pio). Ma anche la beneventana San Bartolomeo in Galdo è vicina. E così chiaramente Macchia Valfortore, in provincia di Campobasso. Il nome già dice. Parliamo del paesaggio dominato dal fiume Fortore.

Ancora più su il foggiano "estremo" di San Paolo Civitate, Chieuti (con minoranza linguistica arbëreshë), Lesina. È la Puglia che più a nord non si può. Ed ecco anche i laghi di Lesina e Varano. Si è così già nel Gargano di Ischitella e, scendendo, Peschici, Rodi, Vieste, Mattinata. Gargano anche sacro a San Giovanni Rotondo. Paesaggi vasti e belli. Perché il paesaggio è al centro del viaggio, necessariamente. Della conoscenza di queste terre. E così, avendo come riferimento Candela e la sua strategica uscita autostradale, ecco che le nostre due prime mete, Rocchetta e Sant'Agata, ci appaiono

Seguici su ACQUA ORSINI per tutte le informazioni

acqua ORSINI

SORGENTE DI PUGLIA

www.acquaorsini.it

LA TUA ACQUA KM.0 PUGLIA

100% Riciclabile

Fino al 30% BIOPET

Vegbottle

Acqua ORSINI nasce nel Parco Nazionale dell'alta Murgia, nel Comune di Poggiorsini. Un territorio di rara bellezza, naturale e protetto con un ricco bacino idrogeologico. Acqua ORSINI con il progetto sostenibilità si impegna a ridurre il proprio impatto ambientale, attraverso percorsi a KM0 e utilizzando la nuova bottiglia PET "VEGBOTTLE" composta fino al 30% di materiale proveniente da origine vegetale, canna da zucchero, in sostituzione delle sostanze non rinnovabili derivanti dal petrolio o da risorse fossili.

SERVIZIO CONSUMATORI:
INFO@ACQUAORSINI.IT

NEL FORMATO 50cl E 150cl NATURALE

I geositi di Rocchetta. Qui sotto veduta di Rocchetta con Sant'Agata sullo sfondo. In apertura: Deliceto di notte.

vicine.
È la piccola **Rocchetta Sant'Antonio** ad attirare la nostra attenzione. Puglia foggiana di confine anch'essa, pieno Subappennino, è ad un tiro di schioppo dalle irpine Monteverde e Lacedonia. Dallo scenario d'intorno bello e sinuoso, fu ieri irpina anche amministrativamente e oggi invece è pugliese. Anche questo dice la storia singolare e di frontiera di questi piccoli centri. Lo stesso è accaduto per paesi come Anzano, oggi "di Puglia" e ieri irpina, mentre Savignano è oggi "irpino" e ieri è stato pugliese, tanto è vero che qui si festeggia la sagra dell'orecchietta, nemmeno fossimo nel barese. E Ariano Irpino? Città importante, anch'essa una volta foggiana. Destino di passaggi, insomma. All'interno di paesaggi meravigliosi.
Scenari come quello di **Sant'Agata**, Puglia raffinata e graziosa Qui siamo vicini alla minuta Scampitella (Av), una volta frazione di Trevico, il paese più alto della provincia di Avellino, dov'è nato Ettore Scola. Non lontanissima è anche Gambatesa, Molise (la storia dei paesi è anche storia di nomi strani, si sa). Sant'Agata è il paese dei campanili, delle pietre antiche, dei conventi. E poi del bellissimo castello, tra le più importanti vedette di guardia della Capitanata. Piccoli e graziosi borghi, qui. Una sola grande pecca: le strade. Il Subappennino Dauno merita decisamente arterie migliori. Noi osiamo sperare. Chissà.
Rocchetta e Sant'Agata "sono" il loro paesaggio. Sei a Candela, Rocchetta "la poetica" (come la definiva Francesco De Sanctis, nativo di Morra Irpina, poi in suo onore Morra De Sanctis) si nasconde ancora, sulla destra hai il bianco marmoreo di Sant'Agata di Puglia a chiamarti con lo sguardo (e devi starci attento, le curve del famoso tratto cominciano proprio in quelle lande), sei insomma ancora in Puglia col seminativo e le stagioni del grano a dominare la vista; con ponti romani come se fossero quisquillie e invece, santo cielo, sono la storia e attraversano i fiumi, dicono l'importanza vetusta di queste "vie". Ebbene, siamo in Puglia: sinuoso il tocco collinare e verde, specie in questo fantastico e felice periodo dell'anno, lo scenario. Poi, tutto si fa più selvaggio, boschivo, ispido.
E sei in Irpinia, prima a Lacedonia e poi a Vallata, nella cosiddetta zona della Baronia. Ma insomma: il paesaggio cambia.
Rocchetta, sede anche di una storica stazione ferroviaria, è invece a segnare il confine, terra dove tutto si fa più labile e dunque bello, quasi misterioso.
Il suo castello D'Aquino, datato al XVI secolo, oggi privato, merita assolutamente una visita. È assai caratteristico per la sua nota forma a prua di nave. Ed è possibile, in coincidenza di aperture speciali. Munita di un gradevole barocco è invece la chiesa dell'Assunzione. Ancora più antica la rocca di Sant'Antimo, vecchio nome del paese, ridotto ormai a rudere. Sant'Agata deve davvero tutto al suo castello, maniero di pregio e segno anche, se si vuole, del potere antico di questo borgo.
Siamo a 800 metri, con storia normanna e vera funzione di rocca difensiva e con pratiche prettamente strategico-militari. Qui i longobardi e i bizantini si facevano le guerre e così il castello svolgeva un ruolo fondamentale. Lo capì anche Federico II, imperatore che inserì Sant'Agata tra i "castra" del regio demanio, segno di riconoscenza e vero privilegio. Passato in consegna poi fra alcune importanti famiglie, è oggi comunale.

Eccoci, infine, a **Deliceto**, leggermente più a nord. Perla del Subappennino dauno, anche Deliceto vanta un castello normanno-svevo molto imponente, da cui si domina con lo sguardo tutta la Capitanata. Sede di eventi culturali importanti per questo territorio. Il paese ha una bella chiesa madre, una collegiata. Conserva inoltre la cinta muraria, offre bei conventi e un pane ottimo. Deliceto, deliziosa davvero. Il castello è severo, austero e ricorda i tratti rigorosi di quel che poi è stato: una prigione e un luogo di controllo territoriale e politico. Deliceto tenne alla propria difesa: data al '400 la sua cinta, spettacolare perché costruita in realtà da tante case addossate l'una all'altra, aventi per scenario i dirupi naturali causati dalle fiumare del territorio.
E si torna al paesaggio. Un paesaggio che segna queste storie di paesi. Paesi di Puglia, Puglia al confine. Puglia appenninica, figlia di un'Italia che si regge sulla propria terra. Una questione di geologia, giacché è quest'ultima a motivare la geografia e la politica nella scelta dei confini. Dando vita a storie di bellezza.

OSTERIA DI CHICHIBIO, se volete mangiare pesce e crudo di mare, il posto giusto è sempre a Polignano a Mare

Da quasi venti anni il ristorante dei fratelli Vito e Giacomo Bianchi è la meta prediletta di quanti prediligono al cucina marinara. E lo chef Girolamo Di Bari riesce sempre a sorprendere, con piatti sempre nuovi e mai banali.

OSTERIA DI CHICHIBIO, Polignano a Mare, Largo Gelso 12, chiuso il lunedì, tel. 080.4240488, prezzo medio 50 € (antipasto, primo, secondo e dolce)

L'Osteria di Chichibio festeggerà a marzo 2020 i suoi primi 20 anni. Si tratta di un traguardo importante per uno dei più amati ed apprezzati ristoranti pugliesi. Il locale dei fratelli Vito e Giacomo, con ai fornelli Girolamo De Bari, si è recentemente rifatto il look ma non ha cambiato la sua anima: resta un ottimo ristorante di pesce, secondo molti il migliore in assoluto!
Noi ci siamo stati qualche giorno fa e abbiamo trovato la solita materia prima di altissima qualità, piatti originali e tanta voglia di continuare a stupire e a migliorarsi, per offrire ai propri clienti sempre qualcosa di nuovo.
Dopo l'immancabile crudo di mare, siamo rimasti estasiati dalla tartare di triglia; dallo spaghetto alla crema di rape con baccalà e crumble di acciughe; dal fusillone con cozze, patate, pomodorino giallo e pecorino romano. Tutti gli altri piatti ci hanno comunque impressionato per profumi, colori e sapori.
La lista degli champagne è magnifica. Nella carta dei vini (450 etichette, con prezzi da 15 a 600 €) figurano tanti Franciacorta e molte altre bollicine, ma c'è grande spazio anche per i migliori vini pugliesi. E come se non bastassero 450 etichette, Giacomo ha voluto creare una seconda lista di circa 50 etichette di vini naturali e biodinamici.
Che dire: l'Osteria di Chichibio resta, a nostro avviso, il porto più dolce in cui naufragare quando si ha voglia di pesce e crudo di mare. Perché qui, oltre ad avere fornitori di fiducia, c'è gente che il pesce lo conosce davvero. Ne rispetta le stagionalità, ne riconosce i difetti (quando ci sono), e soprattutto sa farne emergere la qualità.
Lunga vita ai fratelli Bianchi, allo chef Girolamo De Bari, e all'Osteria di Chichibio!

I NOSTRI VOTI

Ambiente	❁❁❁❁
Servizio	❁❁❁❁
Cucina	❁❁❁❁❁
Prezzo	❁❁❁❁

❁❁ Sufficiente / ❁❁❁ Discreto
❁❁❁❁ Buono / ❁❁❁❁❁ Ottimo

OSTERIA DI CHICHIBIO, the right place to eat fish!

The Osteria di Chichibio will celebrate its first 20 years in March 2020. This is an important milestone for one of the most loved and appreciated restaurants in Puglia. The local of the brothers Vito and Giacomo, with Girolamo De Bari in the kitchen, has recently redone the look but has not changed his soul: it remains an excellent fish restaurant, according to many apulian people the best ever!
We were there a few days ago and we found the usual raw material of the highest quality, original dishes and a great desire to continue to amaze and improve, to offer to the customers something new.
After the inevitable raw fish, we were enraptured by the mullet tartare; we found amazing also the spaghetti with turnip cream, cod and anchovy crumble, and the fusillone with mussels, red potatoes, yellow tomatoes and pecorino romano cheese. However, all the other dishes have impressed us with their aromas, colors and flavors.
The champagne list is magnificent. The wine list (450 labels, with prices ranging from € 15 to 600) includes many Franciacorta wines and many other sparkling wines, but there are of course a lot of the best Apulian wines. And as if 450 labels weren't enough, Giacomo wanted to create a second list of about 50 labels of natural and biodynamic wines.
The Osteria di Chichibio remains, in our opinion, the sweetest port fot those who wants to eat fish. Because here, in addition to having trusted suppliers, there are people who really knows the fish, it respects seasonality, recognizes its defects (when there are), and above all knows how to bring out its quality. Long live the Bianchi brothers, the chef Girolamo De Bari, and the Osteria di Chichibio!

È la stagione delle zucchine: grigliate, alla poverella, alla parmigiana, crude o al forno

Fu importata in Europa dopo le spedizioni di Cristoforo Colombo. La più grande del mondo misurava due metri.

Testi e foto di Mirella Giannuzzi/InformaBio.com

Cugina della zucca, anche la zucchina è stata importata in Europa dopo le spedizioni di Cristoforo Colombo intorno al 1500 e possiamo dire che da quel momento non ce ne siamo più separati, infatti è proprio nel nostro paese che si è sviluppato questo ortaggio, oggi valorizzato ed esportato anche negli Stati Uniti e da loro chiamato con il termine nostrano "zucchini". Considerata inizialmente come il cibo povero per i meno abbienti, ben presto la zucchina è stata apprezzata in diverse preparazioni rese possibili anche dalle sue differenti tipologie. La troviamo bianca, gialla, verde, e tonda ideale da ripieno. Quella che noi conosciamo ed utilizziamo maggiormente è la zucchina giovane lunga 15/20 centimetri. Quando la zucchina supera molto questa lunghezza diventa più insipida con i semi interni grandi ed amarognoli. Forse avremmo potuto chiedere conferma alla città di Ferrara che è entrata nel Guinness dei primati per aver raccolto la zucchina più grossa del mondo lunga ben 2 metri. L'Italia è un'importante produttrice di zucchina e la Puglia si distingue per produzione e ricette sia leggere che elaborate, dalla classica zucchina grigliata, la tipica "alla poverella", alla sfiziosa parmigiana di zucchina fino alla versione cruda healthy o sotto forma di chips al forno.

LA SCHEDA

Stagionalità
Anche se siamo abituati a vederla tutto l'anno, la zucchina arriva con la Primavera e ci accompagna per tutta l'estate.

Calorie e valori nutrizionali
Per 100gr di prodotto 11 calorie
- Acqua 94,3 g
- Carboidrati 1,4 g • Zuccheri 1,3 g
- Proteine 1,3 g
- Grassi 0,1 g
- Colesterolo 0 g
- Fibra totale 1,2 g • Magnesio 17 mg • Zinco 1,14 mg
- Rame 0,14 g

BioConsigli

Utilizzi
Per primi piatti, contorni, secondi, piatti unici, smoothies, la zucchina è davvero la regina dell'estate. Col suo gusto delicato può essere consumata sia calda che fredda. E' perfetta da portare a lavoro o al mare in molteplici versioni. Ci regala i suoi fiori, i tipici fiori di zucchina di colore giallo tendente all'arancione con un unico petalo.
Cibo prelibato ripieno, al forno, con la pasta, nei risotti, e sicuramente molto apprezzato fritto. I fiori maschili a differenza di quelli femminili non sono attaccati direttamente alla zucchina, ma ad un lungo gambo sottile, riconosciuti di qualità migliore. Negli ultimi anni è stata scoperta cruda nella sua completa naturalezza, inserita a julienne nelle insalate, o a fette marinata con olio, limone, pepe, menta oppure ancora in una veste più sfiziosa resa a spaghetti con degli appositi attrezzi a spirale che visivamente la fanno apparire molto simile ad un piatto di spaghetti conditi semplicemente con olio e spezie o anche con vari tipi di pesti e creme, come ad esempio il pesto di rucola, oltre che di basilico, la crema di avocado, pomodori secchi, olive.
Queste ricette vengono completate con l'aggiunta di semi oleaginosi e frutta secca per aggiungere grassi buoni al piatto e conferire una sfiziosa croccantezza.
E' possibile anche realizzare un buon pesto di zucchine, provare per credere! Il mio suggerimento è di sperimentarla cruda e al vapore che sono i metodi più veloci per consumarla e più adatti per mantenere intatte le proprietà nutritive. Riconosco che come i fiori di zucchina, altri ortaggi e verdure, sono molto apprezzate fritte in pastella, ma propongo la cottura al forno: gratinata con pangrattato oppure con farina di ceci, tagliata a fette a realizzare involtini, condita con spezie a piacere insieme ad altre verdure, sempre accompagnata da foglie di menta fresca che a mio avviso ne esalta il sapore e crea un perfetto connubio fresco ed estivo.

Proprietà
Con un contenuto bassissimo di calorie e sale, le zucchine si prestano alle diete ipocaloriche. Sono anche rinfrescanti e facilmente digeribili con un ottimo effetto saziante. Le loro preziose caratteristiche nutritive le rendono anche uno dei primissimi alimenti per l'infanzia inserito nello svezzamento infatti hanno un importante contenuto di potassio, vitamina A, vitamina C e acido folico.Le zucchine sono molto utili anche in caso di infiammazioni intestinali, stitichezza e problemi delle vie urinarie.
Pare abbiano anche proprietà calmanti e rilassanti, ulteriore motivo per abbondare con le porzioni per adulti e bambini in quest'era di continue corse e ritmi frenetici.

Conservazione
Le zucchina vanno acquistate non superiore ai 20 cm, con la buccia dal colore verde brillante se è opaca o macchiata non è fresca. La parte apicale non deve essere molto grande perché incide sul peso e sul prezzo considerando che viene poi scartata. L'ideale sarebbe averla nel proprio orto bio, sia per potersi approvvigionare insieme ad altri prodotti di stagione, di cibo sano e pulito, che anche per coltivare l'ortoterapia che risulta essere una pratica molto benefica per corpo e mente. E' un po' come prendersi cura del proprio giardino interiore, curandolo e gratificandosi dei suoi frutti. In alternativa acquistatele bio e conservatele in frigo nel reparto delle verdure, vanno consumate nel giro di pochi giorni, a differenza dei fiori che vanno consumati in giornata per evitare che si arriccino appassendosi.
Esistono altri modi molto graditi per conservare la zucchina, non in frigo bensì in dispensa come sottoli ad esempio e in agrodolce oppure in freezer tagliata a rondelle cruda, o appena lessata pronta così a dosi per svariate preparazioni. Sono valide soluzioni in caso di disponibilità abbondanti o semplicemente per conservare il suo gusto di stagione e beneficiarne durante altri periodi dell'anno.

Il Potere della Meraviglia

DI FRANCESCO DIMITRI

Francesco Dimitri è un pugliese che vive a Londra. Ha scritto romanzi e saggi. Si occupa di storytelling per il business e di corporate training. Insegna alla School of Life di Alain De Botto. Il suo ultimo romanzo, "The book of hidden things" è stato opzionato per tv e cinema. Qui vi proponiamo un estratto di un capitolo de "Il potere della meraviglia", edito da Bur Rizzoli. Un libro che rieduca a catturare i piccoli miracoli nella vita di ogni giorno. Abbiamo scelto questa parte del libro perché ci è sembrata davvero attuale, perché parla degli effetti della Brexit e della politica italiana, di paura e odio.

In Gran Bretagna i politici, di destra come di sinistra, sembravano tutti tesi a fomentare le tensioni tra i nativi britannici e gli immigrati, e a seminare discordia tra persone di diverse fedi e tradizioni culturali. Dicevano che la libera circolazione dei nomadi come me era stata la radice di ogni male, e che sarebbe stato un bene limitare la libertà; dicevano che il Paese avrebbe dovuto accogliere soltanto chi portava competenze «utili», e, ovvio, sarebbero stati soltanto loro a decidere che cosa fosse utile, e a chi. Inoltre avevano deciso che quelli come me, gli stranieri, avrebbero dovuto abituarsi a ricevere un numero, che ci avrebbe identificati da allora in poi. Avevano deciso che avremmo dovuto mostrare quel numero quando avessimo avuto bi sogno di un medico di base, o di far valere qualsiasi nostro diritto; e che avremmo dovuto pagare quel privilegio di tasca nostra. Ad alcuni di noi stranieri era stato chiesto di provare questo nuovo sistema, in cambio avrebbero ricevuto per primi il loro numeretto; e qualcuno si era così spaventato, o era stato così bene addestrato, da piegarsi e accettare. La situazione riecheggiava tristi tragedie del passato, e pochissime voci, da destra o da sinistra, si erano alzate per opporsi.

"La nostra cultura, il nostro stile di vita, anche la nostra condizione economica sarebbero cambiati in maniera significativa negli anni a venire; ma potevano ancora cambiare in meglio. Potevamo essere noi a farli cambiare in meglio"

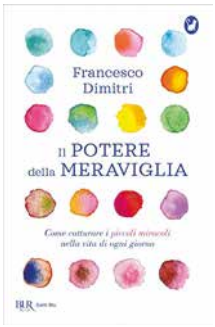
L'Italia, il mio altro Paese, non se la passava meglio. I suoi nuovi governanti, una banda di bulli analfabeti, lasciavano morire in mare i migranti e avevano avviato una campagna rivolta ai genitori perché smettessero di vaccinare i loro figli in nome di una pseudoscienza da tempo sfatata, diffondendo l'ignoranza in modo da poter continuare a depredare. Nel frattempo gli Stati Uniti, una nazione con siderata per decenni la roccaforte e il pilastro dell'Occidente, restavano governati dalla creatura più pericolosa che l'umanità conosca, un idiota che cerca di apparire in telligente.

I valori che avevano definito la mia vita venivano attaccati da tutti i fronti: l'inclusività, l'importanza dell'istruzione superiore e dell'accesso universale a essa, un globalismo basato su una gioiosa celebrazione della diversità, anziché su una spaventosa pressione all'uniformazione. Anche in me, però, era cambiato qualcosa: mentre mi guardavo allo specchio, pallido e con la barba lunga, per la prima volta dopo tanto tempo ho pensato: *Vengano pure*.

Nel mondo non stavano crescendo solo la paura e l'odio. I falchi nidificavano sui tetti delle grandi città, c'erano società segrete impegnate a combattere il disincanto, le fate ritornavano per sabotare il nostro universo a orologeria, la scienza scopriva frontiere più strane dei nostri sogni più strani. E senz'altro c'erano persone che cercavano disperatamente

di fermare quest'onda montante. I patetici bulli ne avevano paura, com'era giusto che fosse. Una nuova gene azione di ribelli stava sorgendo silenziosamente contro di loro. La nostra cultura, il nostro stile di vita, anche la nostra condizione economica sarebbero cambiati in maniera significativa negli anni a venire; ma potevano ancora cambiare in meglio. Potevamo essere noi a farli cambiare in meglio.

Conversando con Neil Gaiman, il romanziere Kazuo Ishiguro ha osservato che, dalla Rivoluzione industriale a questa parte, i bambini sono stati autorizzati alla fantasia, sono stati anche incoraggiati a coltivarla, ma soltanto fin ché sono bambini: «Poi, raggiunta una certa età, bisogna che inizino a prepararsi per diventare unità di forza lavoro».
Quando raggiungiamo la maggiore età, ci viene detto di lasciar perdere l'immaginazione e attenerci ai duri fatti della vita, già decisi per noi prima che nascessimo, e che ci accompagneranno fino alla tomba. Dobbiamo sviluppare competenze utili, e ci viene fatto credere che non potremo mai decidere da soli ciò che è utile e ciò che non lo è. Se la gente inizia a immaginare un mondo diverso, potrebbe finire per costruirlo, sbarazzandosi di quello vecchio.
Lo psicologo Paul Piff, per fare un esperimento relativo ai diritti, ha modificato le condizioni di partenza di una sfida a Monopoli. A inizio partita ha consegnato ad alcuni giocatori molto più denaro che agli altri. I giocatori «ricchi» sapevano di avere più soldi di quelli «poveri», e viceversa: tutti i giocatori erano ben consapevoli del fatto che la partita era truccata. Quelli ricchi hanno vinto, com'era inevitabile. Quando gli è stato chiesto di spiegare la vitto ria, però, non hanno evidenziato il vantaggio iniziale. Han no invece insistito su quanto fossero stati abili e su come meritassero di vincere. È sconfortante vedere con quanta facilità ci convinciamo di meritare i privilegi che abbiamo; quanto siamo egocentrici.
Ma c'è dell'altro.



"Ed è per questo che la meraviglia viene bandita. Mette in discussione il concetto deprimente che egoismo e avidità siano le impostazioni predefinite dell'umanità. Basta un minuto di meraviglia per dimostrare che questo non è un mondo di lupi se non siamo noi a renderlo tale: avere una mentalità meschina è una scelta, non una necessità"

Un team di psicologi, di cui lo stesso Piff faceva parte, voleva studiare l'effetto della soggezione sul «comporta mento prosociale», la condotta che adottiamo quando an teponiamo gli interessi di altre persone ai nostri. Hanno condotto un gruppo di studenti in un bosco, e li hanno invitati a guardare alcuni alberi maestosi per un minuto. Alla domanda su come si fossero sentiti, gli studenti hanno risposto di avere provato molta soggezione.
A quel punto gli psicologi hanno effettuato alcuni test. Uno di loro, per esempio, fingendo un gesto di distrazione, ha fatto cadere un mazzo di penne. Ha tenuto il conto di quante penne lo avevano aiutato a raccogliere gli studenti, ai quali, più tardi, è stato chiesto quanti soldi pensassero di meritare per aver partecipato alla sperimentazione.
Gli studiosi hanno poi eseguito gli stessi test su un secondo gruppo, ma questa volta i ragazzi erano stati piazzati davanti a un edificio alto e privo di attrattiva, rispetto al quale nessuno ha descritto particolari livelli di soggezione.
Il primo gruppo, quello che aveva provato un senso di timore reverenziale davanti agli alberi, ha aiutato gli sperimentatori a raccogliere più penne rispetto al secondo grup po, e ha chiesto meno soldi. Erano diventati sensibilmente più predisposti ad aiutare, e meno pretenziosi, dopo un magro minuto pieno di meraviglia. Pensa che effetto po trebbe avere un'intera vita di meraviglia.
Ed è per questo che la meraviglia viene bandita. Mette in discussione il concetto deprimente che egoismo e avidità siano le impostazioni predefinite dell'umanità. Basta un minuto di meraviglia per dimostrare che questo non è un mondo di lupi se non siamo noi a renderlo tale: avere una mentalità meschina è una scelta, non una necessità. Un mondo reincantato darebbe meno spazio all'odio che stanno alimentando tanti politici e pezzi grossi dei media.

Il viaggio addosso

Quanto il personaggio di un romanzo può essere l'alter ego del suo creatore? Potrebbe invece accadere il contrario? Un mistero avvolge lo scrittore e il protagonista de "Il Viaggio addosso" (Edizioni Esperidi, Monteroni): una e più identità si rivelano e agiscono con forza e resilienza in questa storia affascinante e sconvolgente che germoglia nel Salento e cresce altrove, spesso, un altrove irreale, immaginato. L'autore si cela dietro uno pseduonimo, Jean Charles de la Roi (Lecce 1974): vive a Milano, è uno studioso di mistica islamica ed un appassionato di filosofie orientali. Ha pubblicato testi di islamistica, religione e filosofia, i suoi articoli sono apparsi su riviste accademiche. "Il viaggio addosso" è il suo primo romanzo.

Il Viaggio Addosso, è il racconto di un ragazzo che lascia il salento e raggiunge Venezia per studiare in Università, certo di rientrare a casa al termine degli studi. È una storia di emigrazione moderna. A tratti amara ma lontana da quelle tinte drammatiche che hanno ritratto i nostri genitori e nonni che partivano dal sud spinti dalla fame e dalla disperazione. Il protagonista è Gian, per alcuni Jean, per altri Jahn, dipende dai luoghi in cui vive e dalle relazioni che instaura. Nomi diversi per una sola identità ma anche diverse identità che assume nel corso della sua vita. Gian esplora e sogna, ama e odia, cresce e si confronta con un ambiente molto diverso da quello contadino a cui era abituato. È rapito dalla favola veneziana: ponti, calli, campi, fondamenta. Tutto contribuisce ad allontanarlo in modo silente dalle sue radici anche se conserva intatto il desiderio di ritornare nella sua casa di campagna. Un sogno condiviso con i compagni e amici universitari che, tempestati dai suoi mille racconti romanzati, immaginano anch'essi di visitare, un giorno, l'utopica terra salentina.

L'allegria e l'entusiasmo però si tingono di nero per un violento incidente. Uno schianto in auto, nella nebbia di un'anonima periferia milanese, priva Gian del suo migliore amico costringendolo a riscrivere le pagine della sua vita e rivedere i progetti iniziali. Gian perde la memoria e la bussola. Il desiderio del salento, così vivo nelle sue giornate, al Cairo e a Venezia, a Rimini e a San Gallo, sfuma sotto i ferri della sala operatoria.

Lo scopo della sua vita cambia, non più quello di tornare a Lecce ma capire chi fosse prima di entrare in ospedale. Un obiettivo che pare insuperabile. Qui si interrompe la prima parte del testo.

La seconda colma alcuni vuoti lasciati nelle pagine precedenti. Il racconto non procede su binari lineari ma ricorre a continui salti temporali. Gian si affida ai diari scritti in passato, alle fotografie rinvenute in casa, alle confessioni delle donne che lo hanno amato, ai medici. Ma non solo. Distrutto dai farmaci e dalle terapie, trascorre il tempo tra una seduta dallo psichiatra e un cocktail di antidolorifici i cui effetti sgretolano la sua tenuta mentale. Suoi compagni diventano i sogni, i déjà vu, i flashback, l'ipnosi, le visioni, le fantasie. E gli incubi. Nella seconda parte la sua storia, quella dei suoi amici e dei suoi amori viene reinterpretata, riscritta, spiazzando il lettore e mettendo in discussione tutto ciò che si è letto nella prima. In un perenne stato di alterazione inconscia, reale o indotta, Gian, Jean, Ian, Jahn, ricorda le sfiancanti corse sul terrazzo della casa della nonna con il fratello più piccolo; rivede le mani tozze di anziane velate di nero che al tramonto snocciolano il rosario; donne pizzicate, in piedi sull'altare sacro, aggrappate alle tele di San Paolo; dita gonfie che alternano uno schiaffo e una carezza sulla pelle infuocata dei tamburelli. Sesso e croci. Farmaci e riti. Sacro e profano. Gian è tormentato da un'anima religiosa, risucchiata dal sufismo e dall'esicasmo orientale che lo costringe a lunghi periodi di isolamento dal mondo, cui si contrappone uno spirito sprezzante della noia quotidiana che lo conduce alla ricerca dell'eccesso.

È un libro che parla di amicizia, di amori e dei deliri della mente. Cosa accadrebbe ad uno dei tanti salentini sparsi nel mondo, che vuole fortemente ritornare a casa, se un evento esterno, incontrollabile, come l'incidente di Gian, portasse via la memoria cancellando un desiderio viscerale?

Le due parti del testo sono state scritte in modo tale che le si possa considerare contemporaneamente due capitoli di un solo libro o due libri distinti cuciti assieme. Entrambe le parti infatti vivono di vita propria e ciascuna può essere intesa un sequel o un prequel dell'altra.

"Vedi figlio mio, quando da Lecce te ne vai, vivi con un solo scopo, quello di ritornare a Lecce, nient'altro... Lecce èuna musica, una voce che hai dentro, ascoltala, non la ignorare"

Empty, il fantasy che ti porta a New York

Il nuovo romanzo della barese Giuliana Tunzi è ricco di colpi di scena. E sottolinea l'importanza dei valori fondamentali come l'onestà, la lealtà, il senso di giustizia

Dagli inizi del 2000 il genere Fantasy spopola nelle librerie e sui Kindle di tutti i giovani. Quanto è difficile scriverlo? La risposta di ogni scrittore sarà: «Abbastanza». Perché, diversamente dagli altri generi, non basta avere una buona padronanza della lingua per aver un buon risultato ma serve anche tanta fantasia per creare un nuovo mondo. È quello che succede nel nuovo libro della barese Giuliana Tunzi. *La saga di Empty*, primo volume, *Il Potere* (acquistabile su Amazon al costo di 10,53 € in formato cartaceo e 3 € in formato eBook) è un tuffo nel passato fino alla nostra adolescenza.

La protagonista, Jennifer Stewart, ha sedici anni e si trasferisce nella grande e maestosa New York City per via del lavoro del padre. La Tunzi ci trasporta all'interno della grande mela tra tombini fumanti e odori di fast-food. Non si tratta però di una narrazione di pura evasione, bensì di una narrazione intesa a sottolineare l'importanza di valori e virtù importanti, quali l'onestà, la lealtà, la perseveranza, il senso di giustizia nell'eterna lotta del bene contro il male.

La vera arma vincente dell'autrice è il saper ribaltare la storia quando meno te lo aspetti: in questo suo nuovo romanzo ha deciso di creare due team: il Team Richard e il Team Logan, con i quali tra un segreto e una risata, un'avventura e una vittoria, arriverete alla fine del libro sentendo la mancanza di questa nuova famiglia.

Da classico Romance Fantasy, Empty, ti fa dubitare di ciò che ti circonda ma soprattutto non vorrete più stare con i piedi per terra. Fa venire voglia di vivere avventure sovrannaturali, innamorarsi con la stessa spontaneità con cui lo fanno i protagonisti, ovvero come se fosse una boccata d'aria dopo anni passati con l'asma.

I tre volti di Ecate

Il noir di Vito Santoro è ambientato a Brindisi. Una storia che parte dal furto di una statuetta che si trasforma in omicidio. A commetterlo sono due ragazzi difficili, ma dietro di loro si muovono personaggi al di sopra di ogni sospetto...

"I tre volti di Ecate" è il titolo del thriller di Vito Santoro (Edizioni Spartaco). Una storia che si dipana da un furto andato storto, quello di una statuetta, commissionato a due ladruncoli, Alberto e Dario, ragazzi difficili che sarebbero piaciuti a Pier Paolo Pasolini. La statua è quella di Ecate, una delle divinità più misteriose dell'iconografia greca, traghettatrice delle anime degli uomini nel regno dei morti. Il furto si tramuta in omicidio e da lì parte una indagine che svelerà come dietro il reato ci fossero persone al di sopra di ogni sospetto.

Stile asciutto e diretto, trama avvincente, personaggi ben caratterizzati sono gli ingredienti di questo noir a tinte fosche ambientato a Brindisi, che si svela al lettore solo nelle battute finali.

Interpretazione della legge con modelli matematici

Il testo dell'avvocato Luigi Viola presenta un innovativo strumento di lavoro per il Giurista

Con questo volume (edito dal Centro Studi Diritto Avanzato) Luigi Viola intende restituire certezza al diritto, tramite l'ausilio di modelli matematici: elabora infatti un modello che permette l'interpretazione della legge, partendo dalla valorizzazione dell'unica disposizione di legge che se ne occupa expressis verbis che è l'art. 12 Preleggi.

Il modello si propone come integrazione dell'attività del giurista (avvocato, magistrato, accademico, notaio, studioso), permettendo l'individuazione della tesi preferibile (coerente con la legge), nel senso anche dell'individuazione dei singoli argomenti dirimenti.

La presentazione è a cura di Stefano Schirò.

Destino, la cattedrale mai esistita

DI FLAVIO ALBANO

Continua il viaggio all'interno di «Destino, la cattedrale mai esistita», il thriller di Flavio R. Albano, che dipana la sua trama tra Italia e Francia. Si passeggia tra le vie di Montmartre, al Louvre fino alla Puglia più assolata tra colpi di scena intervallati da profonde pause riflessive sulla storia, sul destino del mondo, sulla società odierna, sull'individualismo imperante, sul senso della vita e sull'accoglienza del diverso. Anne, la protagonista femminile è una reporter di origini italiane che cerca di ricucire i pezzi del suo passato attraverso la figura dell'enigmatico padre, un politico di enorme influenza internazionale invischiato in una serie di discutibili attività. In questo capitolo si presenta e tratteggia le sue caratteristiche peculiari, gettando le basi per l'inizio della sua avventura.
Per continuare a seguire la vicenda l'appuntamento è in libreria!

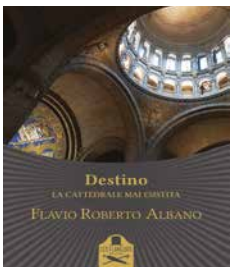
Anne in quel pomeriggio si asciugava i lunghi capelli neri, di lì a poco sarebbe uscita per raggiungere sua madre. Così rialzò di colpo la testa, tracciando un cerchio nell'aria con la sua chioma nera. Sistemò il phon nell'armadietto accanto allo specchio, rimise tutto a posto e, scalza, si avviò al guardaroba per completare l'opera.
La carnagione chiara, i lunghi capelli corvini e la silhouette filiforme la facevano apparire affascinante, elegante e dotata di charme. Quel pomeriggio optò per una mise comoda, qualcosa di diverso dalla routine di tutti i giorni. Non doveva lavorare e voleva goderselo.
Anne amava circondarsi di tanti amici, credeva nel sudore del lavoro e odiava gli arrivisti. Se c'era una lezione che si sentiva di aver appreso davvero era che nella vita nessuno ti regala niente e tutto quello che si ha va sudato, o prima o dopo il suo arrivo. Anne sapeva bene che anche chi raggiunge tutto facilmente prima o poi paga il suo debito con la buona sorte.
Sebbene avesse sofferto molto durante la vita per una famiglia mancata, per un padre mai conosciuto, Anne si era ripromessa di essere una persona buona e di mettercela tutta per migliorare quello schifo di mondo in cui viveva. Così scelse di fare la giornalista, di inseguire le storie, di scrivere la verità, di metterci il cuore per portare avanti le inchieste che riteneva degne di nota, quelle che avrebbero potuto fare del bene a qualcuno, fare giustizia. Spesso parlava di imprenditoria femminile, di grandi esempi e della peggiore cronaca nera: violenze, razzismo e omofobia. Il mondo era ancora zeppo di ignoranza e le piaceva pensare che raccontare quelle storie servisse a informare il prossimo, a farlo riflettere per evitare che certe cose accadessero ancora.

Parigi in quel periodo era fredda, molto fredda, ma gli Champs Elysees erano più spettacolari che mai, una via intera colma di negozi, dalle

grandi firme alle bancarelle. La via è molto larga e per tutta la sua lunghezza è possibile osservare costruzioni importanti e stupende. Da una parte si trova l'Arco di Trionfo, dall'altra Place de la Concorde, con la sua immensa ruota panoramica, proprio dove un tempo si ghigliottinava durante la Rivoluzione, proprio dove in seguito si decise di trasportare un obelisco egizio risalente al periodo di Ramses III.
Anne abitava in Rue de Tilsit, praticamente sotto l'arco di Trionfo, in Place Charles De Gaulle. Commissionato da Napoleone stesso, l'arco si trovava all'inizio degli immensi Champs Elysees e regalava una maestosità impressionante a una zona che, anche se non ci fosse stato, forse sarebbe stata già importante di suo. Rue de Tilsit, era anch'essa parte della storia di Napoleone, come gran parte di Parigi. Tutto il centro riporta i nomi di battaglie vinte o luoghi celebri legati alla vita dell'imperatore.
Quel pomeriggio Anne scese di corsa da casa e si fermò dal Signor George per salutarlo e augurargli buone feste.

Il Signor George era un signore molto buono, ex professore di scuola. Appena arrivato alla pensione, aveva conosciuto l'amore per la prima volta: una signora vedova, riccioluta e non troppo in carne, che nel signor George aveva trovato la felicità. Fidanzarsi alla pensione, Anne pensava spesso a quella storia: due vecchietti innamorati come adolescenti, ringiovaniti fisicamente, presi dalle lezioni di ballo, dalle passeggiate e dalle cenette al lume di candela, lui in giacca e cravatta, lei in abito lungo. Uno spettacolo della natura e dei sentimenti. Poi purtroppo, un male se l'era portata via all'improvviso, lasciandolo vedovo a sua volta. Una storia che d'improvviso si fece triste, ma lui si diceva felice, perché aveva conosciuto l'amore vero e ora poteva morire in pace. Un'intera vita, quella prima dell'amore, riscattata in qualche anno. Tutto aveva avuto un senso, dopo. Stava aspettando lei. Forse adesso ogni notte le dedicava i suoi sogni, ogni notte pensava ai suoi occhi, tagliati come diamanti, e ogni notte chiedeva aiuto a Dio, che li aveva voluti ora così distanti.
Anne nel silenzio di quelle mura lo ascoltava. Spesso scendeva a fargli compagnia, in lui vedeva una sorta di nonno. Con quegli occhi acquosi e il sorriso sempre sulle labbra, pieno di premure, preparava il caffè, comprava i pasticcini, dipingeva e le regalava dei disegni bellissimi, sui quali scriveva dediche spassionate. In fondo, anche George vedeva in Anne la nipote che non aveva mai avuto.

Certe volte i vicini possono essere una risorsa incommensurabile per la vita delle persone: si divide lo stesso tetto, si divide lo stesso angolo di mondo per vite intere, peccato che spesso siano i peggiori compagni di sopravvivenza.
Appena giù per la via, si era improvvisamente ricordata del pacchetto ricevuto quella mattina via posta: conteneva un libro. Più che un libro sembrava un diario, non molto lungo, quasi come un'agenda da borsa e neanche tanto spesso, non dovevano essere più di cinquanta pagine. Titolo scritto a macchina, molto retrò: Arago. Dando uno sguardo veloce alle pagine, le era sembrato che parlasse di Chiesa e Vaticano. Pensò di tornare indietro per la curiosità, ma subito si bloccò e si ripromise di sfogliarlo al suo rientro.



"Destino, la cattedrale mai esistita", di Flavio Albano, edizioni Les Flaneurs.

Inchiostro di Puglia

VUOI ESSERE PASSATO A PRENDERE?

Seguite “Inchiostro di Puglia” su Facebook e Instagram

Fino al 30 Giugno **Nuova BMW Serie 3** a partire da **289 Euro** al mese con la **soluzione leasing** BMW Financial Services. **TAN 4,95%; TAEG 6,83%.***

WHY BUY

DETTAGLI SU BMW.IT/SERIE3 E IN CONCESSIONARIA.

Emmeauto

Concessionaria BMW

Via E. Fermi, 25 bis - Brindisi - Tel. 0831 546686
Superstrada Lecce-Brindisi, 11 - Lecce - Tel. 0832 398144
Viale Unità d'Italia, 255 - Taranto - Tel. 099 7729058
www.emmeauto.bmw.it

*Un esempio per BMW Serie 3 318d con formula Leasing. Prezzo auto proposto dalle Concessionarie aderenti € 35.604 IVA e messa in strada incluse, IPT esclusa. Anticipo (incluso primo canone) o eventuale permuta € 9.995,55. Durata di 36 mesi con 35 canoni mensili pari a € 288,71. Valore residuo garantito a 36 mesi/45.000 km € 19.235,79. Tasso Leasing fisso auto 4,95 %, TAEG 6,83 %. Importo totale del credito auto € 25.897,16. Importo totale auto dovuto dal Cliente € 29.532,87. Spese istruzione pratica € 366. Spese d'incasso € 5 a canone IVA esclusa. Imposta di bollo leasing auto € 16 come per legge addebitata sul secondo canone. Invio comunicazioni periodiche per via telematica. Salvo approvazione di BMW Bank GmbH – Succursale Italiana. Fogli informativi disponibili nelle Concessionarie aderenti. Offerta valida fino al 30/06/2019. Vettura visualizzata a puro scopo illustrativo. Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale.

Gamma BMW Serie 3 Berlina: consumo di carburante ciclo misto (litri/100Km) 4,2 - 6,1; emissioni CO_2 (g/km) 109 - 139.
I valori sono già stati determinati sulla base del nuovo Regolamento WLTP e sono riportati in valori equivalenti NEDC al fine di garantire il confronto tra veicoli. Tutti i dettagli su bmw.it

FRANCIACORTAOUTLET **VALDICHIANA**OUTLET **MANTOVA**OUTLET **PALMANOVA**OUTLET **PUGLIA**OUTLET

SALDI SUI PREZZI OUTLET*

SS16 BIS - USCITA > MOLFETTA Z.I. O BISCEGLIE SUD • **PUGLIAOUTLET.IT**

PUGLIA
OUTLETVILLAGE