

# QUALITÀ E INNOVAZIONE NEL TURISMO IN PUGLIA

**18 MAGGIO 2017 ORE 18.00**  
**PALAZZO MARCHESALE - GALATONE**

**18.00 - Saluti delle Autorità e Introduzione**

Prof. Luigi Patrono, Docente della Facoltà di Ingegneria dell'Università del Salento (Moderatore)  
Dott. Livio Nisi, Sindaco della Città di Galatone  
Prof.ssa Valeria Stefanelli, Delegato alle partecipazioni societarie e agli spin-off di Unisalento

**18.15 - Una visione di eccellenza nelle strutture ricettive in Puglia**

Dott.ssa Stefania Tramacere, Direttore Consorzio Puglia DOC

**18.30 - Un esempio di servizi turistici di qualità nel Salento**

Dott. Raffaele De Santis, Presidente Federalberghi Lecce

**18.45 - Ruolo della ristorazione nel Turismo in Puglia**

Dott.ssa Titti Dell'Erba, Direttore relazioni esterne Ristorworld Italy

**19.00 - Esigenze e caratteristiche degli stabilimenti balneari in Puglia**

Dott. Giuseppe Mancarella, Presidente CNA Puglia sez. Balneatori

**19:15 - Nuove tecnologie e Servizi Innovativi per il Turista: noQueue e BarOnBeach**

Ing. Vincenzo Mighali, Responsabile di Produzione di SofThings s.r.l.

**19:30 - Prodotti di Qualità della tradizione pugliese: Olio e Vino**

Dott. Pantaleo Greco, Presidente di Apròl Lecce  
Dott. Aldo Specchia, Vicepresidente dell' AIS Delegazione di Lecce

**19:45 - Marketing e Turismo**

Prof. Antonio Iazzi, Docente di Marketing Internazionale, Facoltà di Economia - Università del Salento

**20.00 - Agevolazioni fiscali a favore di investimenti nel settore Turismo**

Dott. Salvatore Micati, Consulenti Aziendali Associati Società Cooperativa di Lecce

**20.15 - Formazione professionale degli operatori turistici: Progetto You and Me**

Dott. Sabino Martiradonna, Coordinatore delle attività didattiche dell'Ente di Formazione ISPA  
Dott. Francesco Pacella, Presidente del GAL Serre Salentine

**20.25 - Conclusione e Chiusura dei lavori**

**20.30 - Gran Finale**

Degustazione vini, olio e prodotti tipici

Con il patrocinio di



Sponsor tecnici

