

STRATEGIE E OPPORTUNITÀ PER VALORIZZARE IL TURISMO IN PUGLIA

2 GIUGNO 2017 - ORE 18.00
CASTELLO DI OTRANTO

18.00 - Saluti delle Autorità e Introduzione

Prof. Luigi Patrono, Docente della Facoltà di Ingegneria dell'Università del Salento (Moderatore)
Dott. Bruno Viceconte (Presentatore)
Dott. Sergio Petio, Team Manager di Suoni & Sapori del Salento e di Puglia
Dott. Luciano Cariddi, Sindaco della Città di Otranto
Prof. Vincenzo Zara, Magnifico Rettore dell'Università del Salento

18.15 - Vino e Olio di qualità nel Turismo enogastronomico

Dott. Pantaleo Greco, Presidente di Apròl Lecce
Dott. Amedeo Pasquino, Presidente dell' AIS Delegazione Lecce

18.30 - Prodotti tipici e Territorio: strategie di valorizzazione

Prof. Amedeo Maizza, Preside della Facoltà di Economia dell'Università del Salento
Prof. Antonio Iazzi, Docente di Marketing Internazionale, Facoltà di Economia - Università del Salento

18.45 - Cooperazione e sinergie nel settore ricettivo pugliese

Dott.ssa Stefania Tramacere, Direttore Consorzio Puglia DOC

19.00 - Fare impresa nel settore turistico salentino

Dott. Raffaele De Santis, Presidente Federalberghi Lecce

19:15 - Un'analisi dei luoghi di divertimento per il Turista in Puglia: Spiagge e Discoteche

Dott. Giuseppe Mancarella, Presidente CNA Puglia sez. Balneatori
Dott. Maurizio Pasca, Presidente Nazionale e Europeo del SILB

19:30 - Servizi Innovativi per il Turista: noQueue e BarOnBeach

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

19:45 - Una forma vincente per fare impresa: le startup innovative

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

20.00 - Formazione professionale degli operatori turistici

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

20.20 - Un Turismo Cardio-protetto

Dott. Maurizio Scardia, Direttore Centrale Operativa 118 Lecce

20.45 - Conclusione e chiusura dei lavori

21:00 - Gran finale

Degustazione di vini, olio presso l'area evento nella location di Porta Terra, lungomare degli Eroi

Con il patrocinio di