



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

**Quote associative 2023**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



**Nicola Mazzonetto**  
Wigwam Correspondent  
del Salento

**Il mondo del turismo, della ristorazione, della valorizzazione dell'arte e della cultura locale sta letteralmente esplodendo nel Salento con una crescita già del nuovo anno che sale a più 49 per cento nel post pandemia**



**La Wigwam  
Local Community  
Salento - Italy**

## SALENTO TURISTICO, DA RECORD LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

*Presentato a Gallipoli il successo dell'ITIST, che ha conquistato il primo posto nella classifica nazionale per l'area cultura e il turismo*

**L**a frontiera salentina della buona cucina e dell'ospitalità che crea la congiunzione tra tradizione ed innovazione passa lungo la linea della formazione professionale.

L'Istituto Tecnico Superiore per l'Industria dell'ospitalità e del Turismo allargato (Itist) con i suoi otto corsi specifici rappresenta il ponte naturale tra l'imprenditoria

del territorio vocata al turismo e valorizzazione dell'arte e della cultura e le giovani generazioni.

Un Istituto professionale molto particolare perché accoglie non solo i giovani che hanno terminato le scuole dell'obbligo ma anche laureati che vogliono acquisire una mirata specializzazione con un elevato tasso di apprendimento tecnico applicato.

Un Istituto diffuso in quanto i dieci corsi in programma nel biennio 2022-2024 sono sparsi su tutto il territorio pugliese ed il Salento fa la parte del leone.

Food & Beverage Experience Management a Manfredonia, Wellness & SPA Hospitality Management a Trani, Sport e Outdoor Tourism Management a Bari, Hospitality and Tourism Manage-

**FORMAZIONE PROFESSIONALE SALENTINA**

**1° POSTO**  
NELLA CLASSIFICA NAZIONALE PER L'AREA TECNOLOGICA E "TECNOLOGIE INNOVATIVE PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI - TURISMO"

**E IL LEGAME CON L'INDUSTRIA TURISTICA DA RECORD NAZIONALE**



*A sinistra la Prof.ssa Giuseppa Antonaci, a destra il tavolo dei relatori*

ment 4.0 a Lecce, Performing arts management e marketing a Bari, Event Management a Taranto, Conduzione del cantiere di restauro architettonico, Digital construction management a Lecce, Slow luxury tourism and Hospitality Management a Fasano, Digital Food and Wine Management for Tourism a Lecce, Caring on Board a Bari.

Il successo di questa eccellenza formativa sta nei numeri, dato che il 98 per cento dei partecipanti trova occupazione nel

territorio entro un anno dalla fine del percorso biennale.

Questo rappresenta un segnale di forte integrazione dell'Istituto con la domanda proveniente dal mondo produttivo. Infatti la stragrande maggioranza degli allievi trova occupazione nella stessa struttura aziendale dove si sono svolti gli stage. Altri trovano la propria via diventando imprenditori di se stessi.

Di questi numeri va giustamente fiera la preside **Professo-**

**ressa Giuseppa Antonaci** anche nell'ambito del tradizionale evento del Job Day svoltosi a Gallipoli nella splendida cornice del Castello Angioino.

Ma ha ribadito che c'è ancora molto da fare per creare una mentalità del lavoro e dell'imprenditoria che rispecchino i valori della sostenibilità e della appetibilità. Le risorse nazionali e regionali alle quali si sono aggiunte quelle del Pnrr non mancano soprattutto per creare sempre nuovi laboratori che possano diventare piattaforme operative sulle quali far lavorare la didattica funzionale ad una crescente domanda del mercato.

Ed il mondo del turismo, della ristorazione, della valorizzazione dell'arte e della cultura locale sta letteralmente esplodendo nel Salento con una crescita già del nuovo anno che sale a più 49 per cento nel post pandemia. Sulla stessa linea la Dirigente scolastica dell'IISS A. Vespucci di Gallipoli, **Professoressa Paola Appolonio** che con molta passionalità lavora con i più giovani per una scuola for-



*Dr.ssa Letizia Cerrachi*





*A sinistra la Prof.ssa Paola Appolonio, a destra la sala dove si è tenuto il convegno*

temente in sintonia con il territorio.

Un lavoro enorme che richiede un cambio di passo e di mentalità da parte degli imprenditori locali affinché si crei una sinergia propositiva neces-

saria per generare nuovi contenuti rispondenti alle nuove esigenze del mercato. Un legame sempre più stretto, in un progetto strategico che non sia banalmente strumento per attingere facilmente dal bacino

della nuova forza di lavoro. Un sistema turismo con numeri da record se si pensa che nell'ultimo anno sono stati occupati ben 1500 giovani grazie anche al grande lavoro dell'Arpal regionale e dei dieci centri per l'impiego attivi solo nel territorio del Salento.

Numeri che fanno ben sperare alle nuove generazioni, come ci ha orgogliosamente spiegato la **Dr.ssa Letizia Cerrachi** dell'ufficio comunicazione dell'Itst Turismo Puglia, perché si pone un freno all'emigrazione lavorativa dei giovani che possono quindi trovare piena occupazione nel proprio territorio d'origine con la bella prospettiva di valorizzarlo e farlo crescere ■

© Riproduzione riservata

**JOB DAY GALLIPOLI**

LE IMPRESE INCONTRANO LE RISORSE UMANE

**MERCOLEDÌ 5 APRILE 2023**

Dalle ore 10:00 alle ore 17:00 | Castello Angioino - Gallipoli



# DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY DEL SALENTO**

**2023 WIGWAM CHEQUE**

**Az. Agrituristica TENUTA FERRARO**  
di Stefano Ferraro

Via Pier Paolo Pasolini, 46 - 73024 Gallipoli (Le)  
Info: info@tenutaferraro.it  
Cell. +39 348 0674069 - +39 349 0841097  
FB: tenutaferrarogallipoli - www.tenutaferrarogallipoli.it

La Tenuta Ferraro è situata nella campagna nei pressi di Gallipoli e offre camere climatizzate con WiFi gratuito, spaziosa terrazza e giardino con griglia in modo tradizionale. Vi troverete anche un ristorante a tu per tu, dove potrete gustare una autentica cucina salentina.

La struttura, immersa in un uliveto, vanta un grande giardino e una terrazza solarium, che potrete utilizzare nelle giornate di bel tempo. La Tenuta dista 800m dalla spiaggia del Lido di San Giovanni.

**WIGWAM CHEQUE 10%**



## TENUTA FERRARO

Azienda agrituristica di Stefano Ferraro

Via Pier Paolo Pasolini, 46 Gallipoli (Le)  
Cell. +39 348 0674069 - +39 349 0841097

www.tenutaferrarogallipoli.it

info@tenutaferraro.it - FB: tenutaferrarogallipoli

La Tenuta Ferraro è situata nelle campagne nei pressi di Gallipoli e offre camere climatizzate con WiFi gratuito, spaziose, luminose e arredate con gusto in modo tradizionale. La struttura, immersa in un uliveto, vanta un grande giardino e una terrazza solarium, che potrete utilizzare nelle giornate di bel tempo. La Tenuta dista 800m dalla spiaggia del Lido di San Giovanni.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI PADOVA**

**2023 WIGWAM CHEQUE**

**STUDIO ADAMI**  
Tributarista e legale, Consulenza del lavoro, buste paga

Piazzetta Modin, 12 - 35129 Padova  
Tel. +39 049 8933162  
roberto.adami@studioadami.com  
www.adamirobertopadova.it

Studio Adami opera a Padova da molti anni e vanta una lunga e consolidata esperienza professionale ed un approfondito know-how sviluppato nel campo dell'organizzazione aziendale, tributario e societario, grazie in particolare alla specifica esperienza maturata dal Rag. Roberto Adami, con una esperienza di dirigente quale direttore amministrativo e finanziario di un'importante azienda della distribuzione organizzata per quasi vent'anni.

**WIGWAM CHEQUE 10%**



## STUDIO ADAMI

Tributarista e legale, consulenza del lavoro, buste paga

Piazzetta Modin, 12 - 35129 Padova

Tel. +39 049 8933162

roberto.adami@studioadami.com

www.adamirobertopadova.it

Lo Studio Adami opera a Padova da molti anni e vanta una lunga e consolidata esperienza professionale ed un approfondito know-how sviluppato nel campo dell'organizzazione aziendale, tributario e societario, grazie in particolare alla specifica esperienza maturata dal Rag. Roberto Adami, con una esperienza di dirigente quale direttore amministrativo e finanziario di un'importante azienda della distribuzione organizzata per quasi vent'anni.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY MONTI ALBURNI**

**2023 WIGWAM CHEQUE**

**FRANTOIO OLEARIO "ALLA TAVERNA"**  
Azienda agricola Pino Rosolia

Via Nazionale Scorzo, 72  
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)  
Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305  
rosoliagiuseppecarm@tiscali.it

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie.

**WIGWAM CHEQUE 10%**



## FRANTOIO OLEARIO ALLA TAVERNA

Az. Agricola Pino Rosolia

Via Nazionale Scorzo, 72

84029 Sicignano degli Alburni (Sa)

Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305

rosoliagiuseppecarm@tiscali.it

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie.

**WIGWAM CHEQUE 10%**



I WIGWAM CHEQUE possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in WIGWAM CHEQUE. Chi incassa WIGWAM CHEQUE, a sua volta potrà risponderli negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidale dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.