



## La cucina italiana di qualità come strategia di valorizzazione integrata del territorio

*APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani e ADG - Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto hanno realizzato a Bari un incontro chiave tra il settore della ristorazione pugliese e gli Enti locali, con l'obiettivo di costruire un dialogo permanente con le Istituzioni territoriali al fine di promuovere in maniera sinergica, coordinata e strutturata tutto il comparto.*

*Bari, 27 aprile 2022 - Il comparto enogastronomico per il suo ruolo economico, sociale e culturale, rappresenta un volano di promozione soprattutto se coniugato con sinergia tra tutti gli attori coinvolti.*

*Ne hanno parlato oggi a Bari APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani e ADG – Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, durante un incontro tra il settore della ristorazione pugliese e gli Enti locali, nato con l'obiettivo di costruire un dialogo permanente con le Istituzioni territoriali.*

*“Grazie alla consolidata esperienza degli Ambasciatori del Gusto in ambito istituzionale a livello centrale, possiamo oggi proporre dei contenuti ‘su misura’ nei territori” ha esordito **Gianluca De Cristofaro - Responsabile tecnico scientifico degli Ambasciatori del Gusto** “Stiamo sperimentando con APCI in altre Regioni questo metodo, con risultati molto soddisfacenti. Le buone idee migliorano con la condivisione e il confronto. Riponiamo molta fiducia negli interlocutori pugliesi, rappresentanti di un territorio dalle enormi potenzialità, che può recare enorme vantaggio a tutto il comparto in maniera integrata. Il compito congiunto di ADG e APCI sarà quello di avvicinare le Istituzioni al settore della ristorazione”.*

*Con queste premesse e grazie a un confronto con i principali attori della ristorazione pugliese, le Associazioni hanno proposto la creazione di uno spazio permanente di interlocuzione in cui sensibilizzare la politica, fornendo un quadro costantemente aggiornato del settore e in cui far convergere idee concrete che possano fungere da leva per il futuro del territorio.*

*“In questi anni molto difficili - ha dichiarato **Sonia Re Direttore Generale Associazione Professionale Cuochi Italiani** - la capacità dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani di realizzare un gioco di squadra ha permesso di accrescere competenze e professionalità. Oggi abbiamo fortemente voluto convogliarle, con l'obiettivo di tornare a incontrarci per creare insieme un dialogo costruttivo. Il cambiamento è una opportunità, perché oggi sappiamo leggerlo con visione integrata e multidisciplinare e tradurlo in un'offerta strutturata e organica sia in chiave nazionale che internazionale. La regione Puglia ha tutte le premesse per costruire progetti di ampio respiro che possano essere realizzati in maniera sinergica, per questo abbiamo scelto di partire da qui! Quello che ripetiamo sempre è ‘Sfruttateci!’, le professionalità di APCI e ADG sono a disposizione per costruire insieme il futuro”.*

*La Regione Puglia è tra le prime regioni turistiche d'Italia ed è ormai consolidato il concetto di turismo esperienziale enogastronomico. Parlare di questi temi con tutti gli attori della filiera che ospitano questa economia risulta quindi fondamentale e strategico per gli obiettivi di medio e lungo periodo.*

*Alla giornata di lavori è intervenuto **l'Ingegnere Gianfranco Lopane, Assessore al Turismo, Sviluppo e Impresa Turistica della Regione Puglia**, che ha commentato: ““Vogliamo accrescere il valore della Puglia come destinazione enogastronomica, interpretando le sfide che coinvolgono oggi il settore accanto ad associazioni, scuole, università, operatori turistici ed Enti locali. Secondo le ricerche di Izi consulting per conto di Pugliapromozione, nel 2022 il buon vino e la qualità del cibo rappresentano il punto di forza del turismo regionale con il 66% delle preferenze subito dopo il mare. E ancora, l'offerta enogastronomica pugliese raggiunge un grado di soddisfazione dei turisti superiore*

al 70% delle preferenze confermandosi prodotto di punta nel paniere dei beni turistici. La necessità adesso è quella di rafforzare questi risultati guardando al futuro, alla formazione dei più giovani come elemento essenziale per affrontare la carenza di risorse umane qualificate nel mercato del turismo e della ristorazione. Per questo, come Regione Puglia, investiremo nelle iniziative di formazione e di approfondimento negli istituti alberghieri e negli ITS. Quando il cambiamento è generato dall'incontro e dal lavoro di squadra tra più competenze, i risultati non possono che essere forieri di opportunità ed innovazione”.

**Per maggiori informazioni:**

Ufficio Stampa APCI- Associazione Professionale Cuochi Italiani

**Francesca Bodini** - Mobile 3357384230 - [press@apci.it](mailto:press@apci.it)

Ufficio Stampa ADG – Associazione Ambasciatori del Gusto

**Elisabetta Prosdocimi** - [press@ambasciatoridelgusto.it](mailto:press@ambasciatoridelgusto.it)