

Presentata a Roma la quarta edizione di iTEG: focus su Turismo enogastronomico e hospitality

scritto da Redazione | 10/05/2024



L'evento si svolgerà il 19 e 20 giugno a Lecce con panel, masterclass, iSkill e laboratori: al centro l'alta formazione dell'intero comparto

La sesta edizione del "[Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano](#)" rivela che un turista su tre ha dichiarato di avere un budget superiore al 2022 per l'acquisto di proposte e itinerari enogastronomici e ben il 58% degli italiani, un totale di 9,6 milioni, ha compiuto almeno un viaggio a tema enogastronomico. Sette su dieci ne hanno svolto almeno uno nel corso dei viaggi più recenti, afferma la **European Travel Commission**, e le proposte enogastronomiche sono già le più ricercate per la prossima estate.

Sono numeri che la dicono lunga sull'interesse che negli ultimi anni sta riscuotendo il **Turismo Enogastronomico Italiano**, in stretta connessione con l'offerta sempre più competitiva del nostro Paese che alle sue naturali bellezze oggi associa proposte valide da parte di operatori turistici e aziende, mettendo al centro la proposta gastronomica.

È la sfida raccolta da **Paola Puziovio**, esperta di Turismo del cibo e del vino e ricettività extra alberghiera, fondatrice e manager di TEGing, progetto ideato nel 2020 che riunisce operatori e professionisti del settore in reti e network per la gestione e l'organizzazione dell'intera filiera con l'obiettivo comune di accrescerne la qualità e l'eccellenza. Da questo macro-progetto che opera tutto l'anno, ne scaturiscono molti altri come, appunto, **iTEG**, che il **19 e 20 giugno sarà a Lecce** per la sua quarta edizione nello storico immobile del **Circolo Cittadino**, nel cuore del centro storico barocco, riportando a galla la memoria collettiva di un'intera città.

iTEG 2024 a Lecce: la presentazione alla Camera dei Deputati

iTEG 2024 è stato presentato ufficialmente il 6 maggio presso la Camera dei Deputati a Roma: nell'occasione, sono intervenuti l'**On. Pino Bicchielli**, **Paolo Giuntarelli**, Direttore regionale Lazio Affari della Presidenza, Turismo, Cinema, Audiovisivo, **Concetta d'Emma**, 1° Rappresentante di Green Destinations per l'Italia e fondatrice di UnconventionalHospitality e, ovviamente, **Paola Puziovio**.



La conferenza stampa di presentazione di iTEG 2024 (Foto © Ufficio stampa).

Si parte dagli obiettivi raggiunti finora per formularne di nuovi, indagare le aree ancora da migliorare, puntare sulla formazione delle reti, integrarle, fare il punto sulla situazione del comparto nazionale e condividere strategie comuni che si trasformino in piani d'azione utili all'intera filiera. Tutto ciò tenendo bene a mente l'importanza di **Reti, Innovazione, Formazione, Inclusione e Sostenibilità** all'interno dei 17 Obiettivi per uno **Sviluppo Sostenibile** previsti dall'Agenda2030,

Enoturismo, Intermediazione, Comunicazione, Empowerment femminile, Produttività e Destinazioni.

Il programma della quarta edizione

Il programma di iTEG 2024 si profila quindi in **due giornate dense di appuntamenti**, panel e masterclass con relatori d'alto profilo: iTalk, iClass, iTable, iNetworking, Salotto degli Autori, iExp, iSkill, iLab, panel tematici tra cui TEG & Unconventional TEG, Hospitality, Incoming & Export, Wellness & Health, Comunità & Target e il workshop Green Factor Challenge.

Trenta, in tutto, i panel e gli incontri dedicati al T.E.G. e all'Hospitality con **focus sull'essenza delle comunità**, vere protagoniste dei territori, attorno alle quali ruotano racconti di vita, storie che aggiungono valore ai luoghi, esercizi storici e artigiani che hanno definito la mappatura di interi quartieri, **custodi di una memoria storica** che iTEG vuole riportare in auge in molti modi.



www.i-teg.it - iteg@teging.it

L'appuntamento è al Circolo Cittadino di Lecce, il 19 e 20 giugno 2024.

Il Panel sulla formazione con il formatore **Nicola Chielli** e Mario Antonaci, Direttore Operativo ITS Agroalimentare per il Piemonte, presenterà le opportunità e la migliore scelta formativa per gli imprenditori, i professionisti e i nuovi addetti al settore.

Altri eventi molto coinvolgenti accompagneranno la due giorni come la **degustazione al buio** coordinata da Luca Boccoli con cena abbinata presso il ristorante **L'ombra del Barocco**, per la quale sono disponibili alcuni ticket a pagamento, la sera che precede l'inaugurazione e l'evento musicale, pianoforte e sax, grazie alla collaborazione con il **Conservatorio "Tito Schipa"** di Lecce,

abbinato a Spirits con i sommelier di AIS e la sommelier Silvia Ferrari nel Salone degli Specchi, per esaltare il suono e il gusto attraverso la scala musicale e alcolica che andrà di pari passo.

L'evento è gratuito previa registrazione su www.i-teg.it.