



## **PIANO ESECUTIVO DI GESTIONE DELLA CDG LECCE S.r.l. NELLA SEDE DEL CONVITTO PALMIERI IN LECCE**

Il processo di valorizzazione degli spazi adibiti a scuola di formazione culinaria del Convitto Palmieri prevede, da parte di Gambero Rosso attraverso la sua sede operativa nella città di Lecce – CDG Lecce S.r.l. – la messa in attività delle attrezzature ivi disposte e quindi la fruizione di tali spazi da parte del pubblico di professionisti e appassionati desiderosi di partecipare alle numerose attività di formazione, degustazione, comunicazione, divulgazione e promozione che la stessa CDG eroga da anni in città.

### **1. LA SEDE DEL CONVITTO PALMIERI**

Gli spazi adibiti a scuola di formazione culinaria e gastronomica all'interno del complesso del Convitto Palmieri in Lecce sono dotati di attrezzature di alta qualità e di tutte le caratteristiche idonee a garantire la sicurezza degli allievi e una formazione professionale certificata. L'aula, dotata di piastre a induzione, strumento specifico per la formazione culinaria, è inserita in un contesto culturale di alto profilo - lo stesso immobile storico, dall'intrinseco valore urbanistico-architettonico, e le attività culturali che ospita: Biblioteca Bernardini De Pace; Archivio "Carmelo Bene"; Museo della Stampa; programmazione di divulgazione artistico-letteraria - che agevola lo svolgimento di attività didattiche e divulgative in grado di diffondere il valore educativo e culturale della gastronomia così come prescritto dall'Unione Europea (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 9-11-2014. P7\_TA (2014)0211. Patrimonio Gastronomico Europeo\_ Risoluzione del Parlamento europeo del 12 marzo 2014 sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi).

Gambero Rosso ha individuato in questa sede, date le caratteristiche strutturali e di offerta culturale sopra descritte, il luogo ideale in cui svolgere, attraverso la propria struttura operativa CDG Lecce S.r.l. (già operante con successo sul territorio dal 2016) le attività di formazione, divulgazione, promozione e valorizzazione del territorio, con particolare riferimento alle sue produzioni agroalimentari d'eccellenza e percorsi enogastronomici sostenibili, che ne connotano la mission. Attività che coinvolgono l'intera piattaforma multimediale Gambero Rosso, prevedendo l'utilizzo della sede anche come luogo di prestigio in cui realizzare riprese televisive – per il canale Sky “Gambero Rosso” e la Web TV – e destinazione di press tour/incoming, itinerari rivolti a giornalisti italiani e stranieri alla scoperta del territorio.

**CDG LECCE SRL**

**P.Iva/C.F. 04658870755 – CCIAA/REA: LE 309156 - Codice Destinatario: RWB54P8 – pec mail:  
cdglecce@legalmail.it**

## 2. ASPETTI CHIAVE PER LO SVILUPPO DI OBIETTIVI E ATTIVITÀ

Per descrivere il valore aggiunto del soggetto richiedente negli ambiti sociali e culturali si riporta di seguito un estratto del *Patrimonio gastronomico europeo - Risoluzione del Parlamento europeo del 12 marzo 2014: aspetti culturali ed educativi* (2013/2181(INI)) (2017/C 378/11)<sup>1</sup>. Sono questi gli aspetti cardine che muovono tutte le azioni e le attività della CDG Lecce, al fine di promuovere il patrimonio materiale e immateriale del territorio, valorizzando il *cultural heritage* con lo sguardo alle prospettive future ma prima di tutto alle opportunità presenti.

- *Considerando che la gastronomia è l'insieme di **conoscenze, esperienze, arte e artigianalità** che consentono di mangiare in modo sano e gradevole;*
- *Considerando che la gastronomia fa parte della nostra **identità** ed è un elemento essenziale del patrimonio culturale europeo e di quello degli Stati membri;*
- *Considerando che l'Unione europea ha promosso **l'identificazione, la difesa e la protezione internazionale delle indicazioni geografiche**, delle denominazioni d'origine e delle specialità tradizionali dei prodotti agroalimentari;*
- *Considerando che la gastronomia non è soltanto una forma d'arte elitaria basata sulla preparazione attenta del cibo, ma riflette anche il riconoscimento del **valore delle materie prime** di cui si serve, della loro qualità e della necessità di raggiungere **l'eccellenza** in tutte le fasi di trasformazione degli alimenti, concetto a cui è legato il rispetto degli animali e della natura;*
- *Considerando che la gastronomia è strettamente correlata alle **pratiche agricole** delle diverse regioni europee e ai relativi **prodotti locali**;*
- *Considerando che è importante preservare **i riti e le usanze** legati anche alla gastronomia locale e regionale e incoraggiare lo sviluppo della gastronomia europea;*
- *Considerando che la gastronomia rappresenta una delle **manifestazioni culturali** più importanti dell'essere umano e che il termine non si riferisce esclusivamente alla cosiddetta «alta cucina», ma abbraccia anche tutte le **espressioni culinarie delle diverse regioni** e dei diversi ceti sociali, anche quelle provenienti dalla **cucina locale tradizionale**;*
- *Considerando che la sopravvivenza della cucina tipica è un **patrimonio culinario** e culturale molto spesso messo a rischio dall'invasione di cibi standardizzati;*
- *Considerando che la qualità, la reputazione e la diversità della gastronomia europea richiedono che una quantità sufficiente di alimenti di **adeguata qualità** sia prodotta in Europa;*

---

<sup>1</sup> Fonte: Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 9.11.2017

- Considerando che la gastronomia è associata ai diversi aspetti dell'alimentazione e che i suoi tre pilastri fondamentali sono **la salute, le abitudini alimentari e il piacere**; che l'arte della tavola è in molti paesi un aspetto importante dei rapporti umani e contribuisce **ad avvicinare le persone**; che conoscere **culture gastronomiche diverse** è una forma di scambio e di condivisione; che ciò ha anche **effetti positivi sulla vita sociale e i rapporti familiari**;
- Considerando che il riconoscimento da parte dell'UNESCO della **dieta mediterranea** quale patrimonio culturale immateriale è importante poiché considera tale dieta come costituita da un insieme di conoscenze, competenze, pratiche, rituali, tradizioni e simboli correlati alle colture agricole, alla pesca e all'allevamento del bestiame, nonché alle modalità di conservazione, trasformazione, cottura, condivisione e consumo degli alimenti;
- Considerando che le **abitudini alimentari** dei popoli europei costituiscono una ricca eredità socioculturale che è d'obbligo trasmettere alle generazioni future; che le scuole, assieme alle famiglie, rappresentano il luogo ideale per acquisire tali conoscenze;
- Considerando che la gastronomia si sta trasformando in una delle principali **attrattive turistiche** e che l'interazione fra turismo, gastronomia e nutrizione sortisce un effetto molto positivo sulla promozione del turismo;
- Considerando che è importante trasmettere alle generazioni future le **ricchezze della gastronomia** della loro regione e di quella europea in generale;
- Considerando che la gastronomia contribuisce a promuovere il **patrimonio regionale**;
- Considerando che è essenziale promuovere i prodotti locali e regionali per **preservare, da un lato, il patrimonio gastronomico** e, dall'altro, garantire **un'equa remunerazione ai produttori** e la massima accessibilità a tali prodotti;
- Considerando che la gastronomia è **fonte di ricchezza culturale ed economica** per le regioni dell'Unione europea;
- Considerando che il patrimonio europeo è costituito da un insieme di elementi materiali e immateriali e che, nel caso della gastronomia e dell'alimentazione, è anche rappresentato **dal territorio e dal paesaggio** da dove provengono i prodotti consumati;
- Considerando che la longevità, la diversità e la ricchezza culturale della gastronomia europea si basano sulla disponibilità di **prodotti locali di elevata qualità**;
- Che, dato quanto premesso, il Parlamento europeo invita la Commissione e il Consiglio a studiare programmi per la formazione di professionisti della gastronomia;

*Il Parlamento Europeo:*

- Incoraggia gli Stati membri a **promuovere tali formazioni**; sottolinea che è importante che tali **formazioni trattino la gastronomia locale ed europea, la diversità dei prodotti nonché i processi di preparazione, produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti** sottolinea la necessità di far conoscere la varietà e la qualità delle regioni, dei paesaggi e dei prodotti che

**CDG LECCE SRL**

*sono alla base della gastronomia europea, che fa parte del nostro patrimonio culturale e costituisce inoltre uno stile di vita unico e riconosciuto a livello internazionale; sottolinea che ciò richiede, talvolta, il rispetto delle usanze locali;*

- *Indica che la gastronomia è uno strumento utile allo sviluppo della crescita e dell'occupazione in numerosi settori economici, come ad esempio l'industria della ristorazione, il turismo, il settore agroalimentare e la ricerca; osserva che la gastronomia può, inoltre, sensibilizzare in merito alla tutela della natura e dell'ambiente, garantendo così che gli alimenti abbiano un gusto più autentico, meno alterato da additivi o conservanti;*
- *Sottolinea l'importanza della gastronomia nella promozione del settore della ricettività in Europa e viceversa sottolinea inoltre il ruolo svolto dalle accademie di gastronomia, dalla federazione europea delle fondazioni della nutrizione e dall'accademia internazionale della cucina, con sede a Parigi, nello studio e nella diffusione del patrimonio gastronomico;*
- *Invita gli Stati membri a formulare e attuare politiche destinate al miglioramento qualitativo e quantitativo dell'industria gastronomica, di per sé e in relazione alla sua offerta turistica, nel quadro dello sviluppo culturale ed economico delle diverse regioni;*
- *Sottolinea che la gastronomia costituisce un'importante esportazione culturale per l'UE e per i singoli Stati membri;*
- *Invita gli Stati membri a sostenere iniziative collegate al turismo rurale che favoriscano la conoscenza del patrimonio culturale e paesaggistico, offrano sostegno regionale e promuovano lo sviluppo rurale;*
- *Chiede agli Stati membri e alla Commissione di sviluppare gli aspetti culturali della gastronomia e di promuovere abitudini alimentari che tutelino la salute dei consumatori, agevolino gli scambi e la condivisione tra culture e promuovano le regioni, tenendo vivo, al contempo, il piacere derivante dal cibo, dalla convivialità e dalla socializzazione;*
- *Invita gli Stati membri a collaborare tra di loro e a sostenere le iniziative destinate a tutelare l'elevata qualità, la diversità, l'eterogeneità e la singolarità dei prodotti artigianali locali, regionali e nazionali al fine di lottare contro l'omogeneizzazione che, alla lunga, porterebbe all'impoverimento del patrimonio gastronomico europeo;*
- *Insiste sull'importanza di individuare, registrare, trasmettere e diffondere la ricchezza culturale della gastronomia europea.*

Considerato che Gambero Rosso Academy ha il precipuo scopo di formare professionisti della ristorazione, della comunicazione enogastronomica e della managerialità nel settore agroalimentare e dell'accoglienza; diffondere la cultura del cibo tra gli appassionati; promuovere e valorizzare il territorio attraverso la selezione e comunicazione dei suoi prodotti agroalimentari d'eccellenza e di incentivare il



turismo gastronomico sostenibile attraverso l'individuazione e comunicazione di percorsi rurali legati alle produzioni enogastronomiche di alta qualità.

**La partnership oggetto di questo piano si configura come utile a sviluppare un virtuoso processo di crescita che amplia l'offerta culturale già presente presso la sede del Convitto Palmieri, aumentandone altresì la visibilità attraverso la propria piattaforma multicanale e coinvolgendo un pubblico ampio di professionisti e cittadini.**

### 3. IL PARTNER CONCESSIONARIO

#### Città del Gusto Lecce

La CDG Lecce S.r.l. fa parte del Gruppo Gambero Rosso, controllata da Gambero Rosso Academy S.r.l., a sua volta controllata al 100% da Gambero Rosso S.p.A..

La CDG Lecce - sede cittadina della Gambero Rosso Academy, soggetto leader nella formazione enogastronomica, ha come mission la promozione e valorizzazione del territorio e vanta una realtà multimediale unica nel suo genere.

Il Gruppo Gambero Rosso è da 35 anni la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore Wine Travel Food Italiano. Offre una gamma completa di servizi integrati per i settori agricolo, agroalimentare, della ristorazione e dell'ospitalità italiana che costituiscono il settore di maggior successo contribuendo alla crescita costante dell'economia italiana.

Il Gruppo Gambero Rosso è l'unico operatore multimediale e multicanale attivo contemporaneamente nel settore dell'editoria, nella creazione, organizzazione di eventi e promozione internazionale, nell'organizzazione di corsi di formazione e nel settore Tv&Digital del mercato Food&Beverage vantando una posizione di prestigio riconosciuta a livello mondiale.

Gambero Rosso all'interno delle sedi delle Città del gusto svolge l'attività di organizzazione di eventi del settore enogastronomico, organizza corsi di formazione per professionisti ed appassionati, anche in Joint Venture, nonché Master e corsi di alta formazione manageriale al fine di educare efficacemente i leader del domani ed offrire una formazione permanente agli addetti ai lavori. Organizza, inoltre, seminari di aggiornamento e progetti di comunicazione e di divulgazione enogastronomica multimediali.

**CDG LECCE SRL**

P.Iva/C.F. 04658870755 – CCIAA/REA: LE 309156 - Codice Destinatario: RWB54P8 – pec mail:  
cdglecce@legalmail.it



Si tratta della più ampia piattaforma formativa professionale, che ad oggi comprende 4 strutture operative in Italia (Città del gusto Lecce, Palermo, Roma e Torino) e joint ventures con le principali Università italiane.

Offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo internazionale.

Le Academy sono nate con l'obiettivo di creare delle tecnostutture multifunzionali destinate ad essere luoghi dell'eccellenza enogastronomica, luoghi in cui degustare, organizzare ed animare eventi tematici e conferenze, discutere di cibo, vino e cultura enogastronomica.

Le attività organizzate nelle Città del gusto contribuiscono notevolmente a mantenere viva, nell'immaginario collettivo, la leadership del Gambero Rosso nel mondo del cibo e del vino, attribuendogli il merito di aver fatto della ristorazione, in Italia, una voce consistente del PIL nazionale.

#### 4. FINALITÀ ED ATTIVITÀ DEL PARTNER

Scopo della CDG Lecce è la promozione e valorizzazione del territorio attraverso le risorse d'eccellenza legate al settore dell'enogastronomia e della produzione agroalimentare. Per il raggiungimento di tale obiettivo, la società si avvale dell'intera multiplatforma editoriale, la quale ha il potere di amplificare le molteplici attività di formazione e divulgazione che la CDG Lecce realizza sul territorio dal 2016.

##### LE ATTIVITÀ

- Corsi di formazione professionale (cucina, pasticceria, sala), avvalendosi dei migliori professionisti della ristorazione nell'attività didattica, in grado di inserire immediatamente gli allievi nel mondo del lavoro
- Corsi per appassionati (lezioni di cucina, showcooking, masterclass, team building, seminari rivolti al pubblico locale e internazionale)
- Eventi di degustazione
- Press events/incoming (volti a ad accrescere la conoscenza, in Italia e nel mondo, di tutto ciò che ruota attorno al ricco Patrimonio Agroalimentare Pugliese e Salentino)
- Alta formazione sul management del turismo enogastronomico sostenibile
- Incontri di approfondimento su arte, letteratura, storia ed enogastronomia

Importanti sono le attività collaterali svolte tenendo conto dell'impatto che la Città del gusto ha sul territorio di appartenenza e la ricaduta sociale e culturale che queste hanno, di seguito descritte.

**CDG LECCE SRL**

P.Iva/C.F. 04658870755 – CCIAA/REA: LE 309156 - Codice Destinatario: RWB54P8 – pec mail:  
cdglecce@legalmail.it





Utilizzo della sede per la realizzazione di riprese televisive e web da diffondersi sui canali multimediali Gambero Rosso. Organizzazione di press tour (incoming) che conducono la stampa italiana e straniera a scoprire le bellezze e le eccellenze del territorio e della città, per i quali il prestigio storico e architettonico del Convitto Palmieri appare come luogo ideale di destinazione; Workshop tematici: Il workshop è un format chiave per le attività di un soggetto attivo sul territorio come il soggetto proponente. Questo format, infatti, prevede un apporto superiore alla semplice disseminazione verso terzi, è uno strumento di scambio di conoscenze, di progettazione partecipata e di integrazione della cultura enogastronomica all'interno della quotidianità dei soggetti partecipanti. Importante è quindi l'apporto di tale strumento, partecipanti e facilitatori condividono medesimi presupposti ed obiettivi indagando questioni di cui non si conosce una risoluzione preventiva.

Un esempio importante sono i workshop che hanno come tematica lo spreco alimentare. Questi si svolgono proprio con l'obiettivo di diffondere e indagare non solo le tematiche palesamente espresse da programma, ma tutte le questioni afferenti e collegate al tema centrale che hanno ricadute quotidiane e concrete su tutte le scale del mercato e delle comunità (dal singolo alla comunità, dal paese alla nazione).

Alcuni ulteriori esempi di attività "straordinarie" sono quelli relativi al legame tra enogastronomia e arte, cinema, letteratura. In questi anni sono stati realizzati - con grande successo - il "Cineforum del gusto", in cui si è sperimentato l'abbinamento di preparazioni degli chef dell'Academy Gambero alla visione di film selezionati dal docente di Storia del Cinema e della Televisione (DAMS Unisalento) Luca Bandirali. Due serie di cineforum speciali sono stati realizzati per l'ordine degli architetti di Lecce. Altro esempio è "Arte e Pasticceria", con il pastry-chef Francesco Pellegrino (Bros'), che ha riproposto in versione dolciaria famosi quadri e sculture dell'arte moderna e contemporanea. Con Nick Difino è in programma una rassegna letteraria che coinvolge scrittori che si occupano di enogastronomia (non libri di ricette ma letteratura storica e creativa).

Dal 2016, sono state instaurate proficue collaborazioni che perdurano con l'Università del Salento, con l'Università LUM, con il festival "Conversazioni sul futuro", con i Consorzi del vino e dell'olio di Puglia ed altri ancora.

Per quanto riguarda la formazione, non è stato trascurato l'aspetto sociale della formazione culinaria, come nel caso del corso (noprofit), dedicato ai pazienti del centro diurno di igiene mentale di Lecce.

**CDG LECCE SRL**

**P.Iva/C.F. 04658870755 – CCIAA/REA: LE 309156 - Codice Destinatario: RWB54P8 – pec mail:  
cdglecce@legalmail.it**



Collaborazioni costanti sono inoltre quelle con gli istituti alberghieri delle province pugliesi, cui sono dedicati open day e workshop non solo culinari ma anche legati alla scrittura enogastronomica, al management del turismo, alla organizzazione di eventi.

Infine, una speciale attenzione è dedicata nella programmazione a neet e donne, cui verranno riservati degli spazi nella formazione orientata al lavoro nella ristorazione e nell'imprenditoria di settore.

## RISORSE UMANE

Di seguito il personale e i soggetti che saranno e potrebbero essere presenti nella sede della Città del gusto di Lecce.

Il **personale referente** coincide con la persona responsabile della Città del gusto di Lecce, coordinatrice di risorse e consulenti esterni ed è il garante di qualità e coerenza con la filosofia del brand.

I **consulenti esterni** sono i soggetti caratterizzati da professionalità coinvolti nelle attività della società come ad esempio i sommelier, professori, chef, esperti culinari, giornalisti, critici gastronomici, hostess, videomaker, fotografi e similari.

## 5. CRONOPROGRAMMA

Come già ampiamente descritto in precedenza, le attività riguardano la formazione ed eventi del settore enogastronomico. Nello specifico, relativamente ai corsi di formazione, di seguito si elencano alcuni dei principali format da realizzare:

- Corsi Professionali: Professione Chef, Professione Pasticcere, Professione Commis Chef, Professione Pastry Chef, Obiettivo sala, Masterclass per professionisti
- Alta formazione: Master Executive in gestione sostenibile del turismo enogastronomico in partnership con LUM di Lecce, Corso di scrittura enogastronomica con Scuola Holden
- Corsi per appassionati: Primi di pesce, Cucina regionale, ABC della Pasticceria, Davvero cuochi, ABC della cucina, Corsi vino etc.

Relativamente agli eventi, si elencano di seguito alcuni format da proporre nella nuova sede:

- Tre Bicchieri del Gambero Rosso
- Anteprima Fiere Vino
- Berebene del Gambero Rosso
- Degusta con il Talent
- Extravergine Tour

**CDG LECCE SRL**

P.Iva/C.F. 04658870755 – CCIAA/REA: LE 309156 - Codice Destinatario: RWB54P8 – pec mail:  
cdglecce@legalmail.it



- Enogastronomia e letteratura
- Eventi privati per primari clienti

Altre attività:

- Incoming
- Utilizzo della sede per le riprese video del Gambero Rosso Tv
- Progetti di comunicazione

Inoltre, da diversi anni all'interno delle Città del gusto viene data visibilità ad importanti partner del settore enogastronomico come: Illy, San Pellegrino, Kenwood, Magimix, Consorzio IGP Olio di Puglia, Foxy, Petra, Lagostina, Domori, Asiago, Iceteam, Silicomart, Youwine, Asko, Liebherr oltre alle primarie aziende del settore vinicolo.

Si riporta di seguito il Conto economico dei prossimi 6 anni:

valori in migliaia €

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	6° anno
<b>RICAVI</b>						
Ricavi pubblicità e sponsor	30	35	40	45	50	55
Ricavi eventi	53	61	74	79	79	79
Ricavi corsi formazione professionali	47	61	101	121	142	157
Ricavi corsi alta formazione	45	53	68	68	68	78
Ricavi corsi amatoriali	9	14	14	17	17	17
<b>Totale ricavi</b>	<b>184</b>	<b>224</b>	<b>297</b>	<b>329</b>	<b>355</b>	<b>386</b>

**COSTI**

Costi per corsi	31	42	62	74	84	92
Costi per eventi	32	37	44	47	47	47
Costi di struttura / generali	40	41	42	42	43	44
Costo personale	40	55	75	75	75	75
Costi comunicazione	5	5	10	13	15	18
Direzione e coordinamento	-	-	6	10	14	19
<b>Totale costi della produzione</b>	<b>148</b>	<b>179</b>	<b>239</b>	<b>262</b>	<b>279</b>	<b>296</b>

<b>EBITDA</b>	36	45	58	68	76	90
<i>% fatturato</i>	<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>21%</i>	<i>21%</i>	<i>23%</i>

**CDG LECCE SRL**

P.Iva/C.F. 04658870755 – CCIAA/REA: LE 309156 - Codice Destinatario: RWB54P8 – pec mail:  
cdglecce@legalmail.it