



## DELIBERAZIONE N. 79 DEL 22.06.2026

**OGGETTO: Confartigianato Imprese Bari, Bat e Brindisi. Progetto "PUGLIA FOOD EXPERIENCE: GUSTO, LINGUA E PROFESSIONALITA". Richiesta compartecipazione.**

La Presidente, in merito all'argomento oggetto di trattazione, riferisce che la Confartigianato Bari, BAT e Brindisi, con nota prot. n. 0175 del 10.06.2026, acquisita al protocollo camerale n. 0061037 del 11.06.2026, ha presentato all'Ente camerale il Progetto "PUGLIA FOOD EXPERIENCE: GUSTO, LINGUA E PROFESSIONALITA".

Il Progetto, la cui durata prevista è di 6 mesi, mira a rafforzare la competitività delle imprese del turismo, della ristorazione e dell'agroalimentare attraverso percorsi formativi integrati in lingua inglese specialistica, hospitality, sicurezza alimentare e HACCP. L'iniziativa intende migliorare la qualità dell'accoglienza, le competenze professionali degli operatori e la capacità di valorizzare le eccellenze territoriali, contribuendo a rendere il territorio più attrattivo per il turismo nazionale ed internazionale.

I beneficiari diretti del Progetto sono gli operatori e le imprese dei settori ristorazione, bar e pubblici esercizi, panifici e laboratori alimentari, strutture ricettive (hotel, B&B, affittacamere), commercio agroalimentare e servizi turistici operanti nella provincia di Bari. Beneficiari indiretti saranno i turisti e i visitatori, le comunità locali e il sistema economico territoriale, che potranno beneficiare di un miglioramento della qualità dell'accoglienza, dei servizi offerti e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche pugliesi.

Il Progetto, prosegue la Relatrice, punta ad affrontare alcune criticità diffuse nel comparto hospitality e food dell'area barese e pugliese, tra cui:

- insufficiente preparazione linguistica del personale a contatto con clientela internazionale;
- difficoltà nella gestione professionale dell'accoglienza e della customer experience;
- necessità di aggiornamento continuo sulle normative HACCP e sulle procedure di sicurezza alimentare;
- carenza di percorsi formativi integrati specificamente rivolti al settore food & hospitality;
- necessità di migliorare gli standard qualitativi del servizio offerto dalle micro e piccole imprese del territorio.

Attraverso il percorso formativo proposto si intende, pertanto, contribuire al miglioramento delle competenze degli operatori, favorendo una crescita qualitativa dell'offerta turistica ed enogastronomica locale.



Tale iniziativa progettuale sarà realizzata attraverso una struttura organizzativa integrata che coinvolge i soggetti promotori My English School e FoodInnLab, ciascuno per le rispettive competenze specialistiche. My English School sarà responsabile della progettazione didattica e dell'erogazione dei percorsi linguistici specialistici in lingua inglese destinati agli operatori del settore hospitality, turismo, ristorazione e commercio. FoodInnLab curerà la progettazione e l'erogazione dei moduli tecnico-professionali relativi alla sicurezza alimentare, alle procedure HACCP, alla qualità del servizio e alla customer experience nel settore food & hospitality.

Con la predetta nota, pertanto, Confartigianato Bari, BAT e Brindisi ha chiesto a questa Camera di partecipare con un contributo economico alle spese di realizzazione dell'iniziativa in oggetto, ammontanti in via preventiva ad € 24.000,000, che sulla base del vigente Regolamento in materia di provvedimenti attributivi di vantaggi economici sono ammissibili per intero.

La Relatrice fa presente che la somma che la Giunta camerale delibererà di erogare per sostenere l'iniziativa in oggetto è estranea alla disciplina degli aiuti di Stato ed insisterà sul Budget Direzionale 2026 - Centro di Costo L002 - "Promozione, Servizi digitali e Programmi strategici" - Funz. Istit. D - conto 330001 "Iniziativa di promozione e informazione economica", assegnato con Determinazione del Segretario Generale n. 143 del 29.12.2025 al Dirigente *ad interim* dell'Area Promozione, Servizi Digitali e Programmi Strategici, che presenta la necessaria disponibilità finanziaria.

La Presidente invita, quindi, l'Organo collegiale ad esprimersi in merito.

## LA GIUNTA

- Sentita la relazione della Presidente;
- Vista la *Legge n. 580/1993 e s.m.i.*;
- Visto il vigente Statuto della Camera di Commercio di Bari;
- Vista la *Legge n. 241/1990 e s.m.i.*;
- Visto il *D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i.*;
- Visto il *D.P.R. n. 254/2005 "Regolamento per la disciplina della gestione patrimoniale e finanziaria delle Camere di Commercio"*;
- Vista la *Determinazione Presidenziale immediatamente esecutiva n. 20 del 19.12.2025*, avente ad oggetto "Macrostruttura organizzativa della Camera di Commercio di Bari", ratificata con *Deliberazione di Giunta n. 7 del 15.01.2026*;



- Vista la *Deliberazione di Giunta n. 111 dell'11.09.2024* avente ad oggetto "Incarichi dirigenziali. Determinazioni";
- Vista la *Deliberazione del Consiglio n. 8 del 28.11.2025* con la quale è stata approvata la Relazione Previsionale e Programmatica della C.C.I.A.A. di Bari per l'anno 2026;
- Vista la *Deliberazione del Consiglio immediatamente esecutiva n. 10 del 22.12.2025* con la quale è stato approvato il Preventivo Economico 2026 della C.C.I.A.A. di Bari;
- Vista la *Determinazione Presidenziale n. 13 del 23.12.2025*, immediatamente esecutiva, ratificata con *Deliberazione della Giunta camerale n. 2 del 15.01.2026*, con la quale è stato approvato il Budget Direzionale per l'anno 2026;
- Vista la *Determinazione del Segretario Generale n. 143 del 29.12.2025*, recante "Art. 8, comma 3, DPR 254/2005 - Assegnazione competenze in ordine all'utilizzo di risorse del Budget Direzionale 2026";
- Vista la nota prot. n. 0175 del 10.06.2026, acquisita al protocollo camerale n. 0061037 del 11.06.2026, con la quale la Confartigianato Bari, BAT e Brindisi, ha presentato all'Ente camerale il Progetto "PUGLIA FOOD EXPERIENCE: GUSTO, LINGUA E PROFESSIONALITA", chiedendo a questa Camera di compartecipare con un contributo economico alle spese di realizzazione dell'iniziativa in oggetto, ammontanti in via preventiva ad € 24.000,00;
- Preso atto che, sulla base del vigente Regolamento camerale in materia di provvedimenti attributivi di vantaggi economici, dette spese progettuali risultano ammissibili per intero;
- Considerato che il suddetto Progetto, la cui durata prevista è di 6 mesi, mira a rafforzare la competitività delle imprese del turismo, della ristorazione e dell'agroalimentare attraverso percorsi formativi integrati in lingua inglese specialistica, hospitality, sicurezza alimentare e HACCP;
- Rilevato che tale iniziativa intende migliorare la qualità dell'accoglienza, le competenze professionali degli operatori e la capacità di valorizzare le eccellenze territoriali, contribuendo a rendere il territorio più attrattivo per il turismo nazionale ed internazionale;
- Visto che i beneficiari diretti del Progetto sono gli operatori e le imprese dei settori ristorazione, bar e pubblici esercizi, panifici e laboratori alimentari, strutture ricettive (hotel, B&B, affittacamere), commercio agroalimentare e servizi turistici operanti nella provincia di Bari;



- Rilevato che beneficiari indiretti saranno i turisti e i visitatori, le comunità locali e il sistema economico territoriale, che potranno beneficiare di un miglioramento della qualità dell'accoglienza, dei servizi offerti e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche pugliesi;
- Considerato che il Progetto affronta le criticità del settore hospitality e food a Bari e in Puglia migliorando le competenze linguistiche e l'accoglienza per la clientela internazionale, prevedendo inoltre l'aggiornamento continuo sulle normative HACCP e l'avvio di percorsi formativi integrati, qualificando in questo modo i servizi delle micro e piccole imprese locali per renderle più competitive;
- Rilevato che attraverso il percorso formativo proposto si intende, pertanto, contribuire al miglioramento delle competenze degli operatori, favorendo una crescita qualitativa dell'offerta turistica ed enogastronomica locale;
- Visto che l'iniziativa sarà realizzata grazie alla collaborazione sinergica tra My English School e FoodInnLab, che integreranno le rispettive competenze specialistiche; in particolare, My English School gestirà la progettazione e l'erogazione dei corsi di inglese specialistico per gli operatori del turismo, della ristorazione e del commercio mentre FoodInnLab si occuperà della formazione tecnico-professionale, curando i moduli dedicati alla sicurezza alimentare, alle procedure HACCP, alla qualità del servizio e alla customer experience;
- Rilevato che la partecipazione camerale alla realizzazione del Progetto in parola deve ritenersi coerente con le finalità di promozione economica locale proprie dell'Ente camerale che, nel rispetto dei suoi fini istituzionali e delle linee strategiche di intervento approvate, pone attenzione alle iniziative di sicuro interesse a supporto delle imprese del territorio di riferimento;
- Dato atto che il sostegno camerale richiesto dall'Associazione Confartigianato Bari, BAT e Brindisi per le spese di realizzazione del Progetto di che trattasi risulta estraneo al regime degli Aiuti di Stato, ai sensi dell'art. 107 par. 1 TFUE, non comportando il rischio di distorsione della concorrenza, essendo tale iniziativa rivolta al rafforzamento della competitività delle imprese del turismo, della ristorazione e dell'agroalimentare attraverso percorsi formativi integrati in lingua inglese specialistica, hospitality, sicurezza alimentare e HACCP, nell'interesse della collettività;
- Richiamato l'art. 7 del vigente Regolamento in materia di provvedimenti attributivi di vantaggi economici, il quale prevede l'entità massima del



contributo per progetti strutturati aventi ricadute particolarmente significative per il contesto socio-economico locale;

- Ritenuto poter considerare il Progetto di che trattasi un valido ed efficace veicolo promozionale a supporto dell'attività imprenditoriale con conseguenti positive ricadute sul tessuto economico locale, per cui allo stesso va assicurato il più ampio sostegno camerale;
- Dato atto che le risorse necessarie per sostenere l'iniziativa de qua risultano disponibili sul Budget Direzionale Anno 2026, Centro di Costo L002 - "Promozione, Servizi digitali e Programmi strategici" - Funz. Istit. D - conto 330001 "Iniziativa di promozione e informazione economica", che presenta la necessaria disponibilità finanziaria;
- Ritenuto di autorizzare la concessione - ai sensi dell'art. 11 del vigente Regolamento camerale in materia di provvedimenti attributivi di vantaggi economici - in favore del soggetto beneficiario diretto del contributo e su richiesta dello stesso - di un'anticipazione iniziale del contributo concesso nella misura del 50% e di anticipazioni successive (ulteriore 40% e rimanente 10%) nei termini disciplinati da detta disposizione regolamentare;
- Visto il parere favorevole della Dott.ssa Maria Teresa Monopoli, Titolare Incarico E.Q. "Staff Organi Istituzionali e Direzione", che attesta la legittimità dell'istruttoria e di tutti gli adempimenti procedurali nonchè la ricorrenza dei presupposti di fatto e di diritto per l'adozione del provvedimento;
- Visto il parere favorevole del Segretario Generale in merito alla legittimità del provvedimento;
- A voti unanimi, espressi ai sensi di legge, in modalità telematica dai Componenti di Giunta presenti all'adunanza in videoconferenza ed in presenza da quelli in aula,

### **DELIBERA**

per le motivazioni espresse in narrativa e qui da intendersi integralmente riportate:

1. di compartecipare alle spese di realizzazione del Progetto "PUGLIA FOOD EXPERIENCE: GUSTO, LINGUA E PROFESSIONALITA", erogando alla Confartigianato Bari, BAT e Brindisi, la somma di € 15.600,00, previa presentazione di relativa documentazione contabile;



2. di autorizzare la concessione - ai sensi dell'art. 11 del vigente Regolamento camerale in materia di provvedimenti attributivi di vantaggi economici - in favore del suddetto soggetto beneficiario diretto del contributo e su richiesta dello stesso, di un'anticipazione iniziale di detto contributo nella misura del 50% e di anticipazioni successive (ulteriore 40% e rimanente 10%) nei termini disciplinati da detta disposizione regolamentare.

IL SEGRETARIO GENERALE

(Angela Patrizia Partipilo)

f.to

LA PRESIDENTE

(Lucia Di Bisceglie)

f.to

L'originale del presente provvedimento, sottoscritto con firma olografa, è disponibile presso il Servizio "Staff Organi Istituzionali e Direzione" dell'Ente.