

Premi

Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese • Mario Caputo e Maria Domenica Caroli



**IX Concorso Internazionale
tra Istituti Professionali per i
Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzi: Gastronomia, Servizi Sala
e Vendita e Accoglienza Turistica**

**GALLIPOLI • SANTA MARIA DI LEUCA
13 - 16 MARZO 2024**



È stato richiesto il patrocinio a:



Repubblica di San Marino
Consorzio Occidentale della Puglia



Regione Puglia



Provincia di Lecce



UPI



Comune di Gallipoli



Comune di Castrogiovanni del Capo



Diocesi di Nardo - Gallipoli



Diocesi di Ugento - Santa Maria di Leuca



Città di Genova



Città di Brindisi



San Giovanni in Tiri



Comune di Casarano



Comune di Casalfra Grande



Comune di Itale Liguri



Comune di Laveano



Comune di Maglie



Comune di Nardò



Comune di Otranto



Comune di Polignano a Mare



Comune di Pulkiano



Comune di Ugento



Comune di Vieste



Comune di Vido

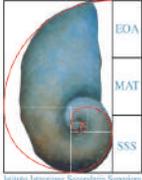


ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉCOLES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
EUROPEAN ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS
ASSOCIAZIONE EUROPEA DELLE SCUOLE ALBERGHIERE E TURISTICHE





ISTITUTI ALBERGHIERI PARTECIPANTI
PROFESSIONAL INSTITUTES PARTICIPATING



Istituto Istruzione Secondaria Superiore
"Nicola Musca" - Nardo (I.I.S.)



Servizi per l'enogastronomia
e l'ospitalità alberghiera



IISS CONSOLI PINTO



I.P.S.E.O.A.
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ASSISTENZA E ASSISTENZA SOCIALE
MEDITERRANEO
PIZZANI 300



I.I.S. Loreto



ISTITUTO ALBERGHIERO
"A. MIGLIORINI"
FINALE LIGURE



Polignano a Mare - Conversano - Mottola



I.I.S. ALBERGHIERO A. MIGLIORINI
FINALE LIGURE



Ipsa Nino Bergese



ISTITUTO ALBERGHIERO A. MIGLIORINI
FINALE LIGURE



I.I.S. "Amerigo Vespucci"
Gallipoli

Riservato a studenti degli Istituti Professionali - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

NORME GENERALI

1. La manifestazione è aperta agli allievi del quarto e del quinto anno degli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Stato e Paritari d'Europa. Articolazioni: Gastronomia; Servizi di Sala e Vendita; Accoglienza Turistica.

2. La richiesta di partecipazione al Concorso è subordinata al pagamento di una quota d'iscrizione e all'acquisizione del trattamento dei dati personali come da informativa allegata in separato file. Gli Istituti Professionali che intendano partecipare individueranno autonomamente gli alunni da segnalare per la partecipazione, scegliendone non più di uno per ogni settore di gara, fino ad un massimo di tre partecipanti. A chi lo richiederà saranno riconosciute n° 15 ore come periodo di alternanza scuola lavoro per ciascun allievo partecipante.

3. Tema del Concorso è la presentazione di piatti a base di ingredienti tipici salentini che compongono il "paniere" (All. 4), l'illustrazione, attraverso un role-play (ospite-addetto al ricevimento), di attività turistiche nel Salento partendo dai Caroli Hotels.

4. La manifestazione si articola in tre distinte categorie di concorso, per ciascuna delle quali è prevista una prova:

- a) **Gastronomia;**
- b) **Servizi di Sala e Vendita**
- c) **Accoglienza Turistica**

- Nella gara di **Gastronomia**, il concorrente dovrà realizzare un piatto sulla base degli ingredienti tipici riportati nel "paniere" (All. 4).
- Nella gara di **Servizi di Sala e Vendita**, il concorrente dovrà realizzare un piatto a base di ingredienti tipici riportati nel "paniere", anche utilizzando la tecnica flambè; si occuperà del servizio del piatto e del servizio del vino prescelto motivandone l'abbinamento e della realizzazione di un cocktail.
- Nella gara di **Accoglienza Turistica**, i concorrenti dovranno partecipare ad un role-play, dove consiglieranno agli ospiti, possibili attività da fare, sulla base di alcune località salentine sorteggiate dalla giuria. A ciascuna squadra verrà assegnato un target di ospiti sorteggiato. Le squadre suggeriranno le possibili attività considerando anche l'upselling di servizi alberghieri dei Caroli Hotels e si potranno trovare a gestire un possibile complaint. Una parte della prova dovrà essere svolta anche attraverso l'utilizzo della lingua inglese. I concorrenti stabiliranno autonomamente, all'interno della squadra di appartenenza, i ruoli del role-play.

DATE E SCADENZE

Prima fase

La domanda di iscrizione, redatta utilizzando gli appositi moduli, dovrà essere inviata all'indirizzo mail: concorsoalberghieri@carolihotels.it, entro il 23/01/2024, unitamente ai seguenti allegati:

per la partecipazione alla gara di Gastronomia

- ricetta del piatto, specificando correttamente: titolo, ingredienti scelti dal "paniere", dosi, specifiche degli ingredienti e metodo di esecuzione, elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari, glossario dei termini tecnici, note e curiosità sugli ingredienti impiegati, foto dell'allestimento del piatto (all.1);

per la partecipazione alla gara di Servizi di Sala e Vendita

- scheda tecnica della ricetta e dei vini utilizzati, scheda di degustazione con le motivazioni

dell'abbinamento (all.2);

- ricetta del cocktail e garnish

per la partecipazione alla gara di Accoglienza Turistica

- elaborato di un percorso turistico nel Salento (all.3) partendo dai Caroli Hotels, anche attraverso l'utilizzo della lingua inglese.

Le ricette e gli elaborati saranno presi in esame ai soli fini della preselezione degli Istituti da invitare.

Seconda fase

La fase di preselezione, curata da un'apposita Commissione, si concluderà entro il 27/01/2024. L'esito sarà comunicato agli Istituti prescelti via e-mail entro il 1/02/2024. Gli Istituti selezionati dovranno confermare la propria partecipazione entro due giorni dal ricevimento della comunicazione utilizzando il seguente indirizzo mail: concorsoalberghieri@carolihotels.it. Alla conferma della partecipazione dovrà seguire il pagamento della quota d'iscrizione.

Terza fase

La gara si svolgerà da mercoledì 13/03/2024 a sabato 16/03/2024, nelle strutture dei Caroli Hotels. Gli alunni individuati saranno accompagnati da un solo docente e verranno ospitati in una delle strutture della catena Caroli Hotels scelta dall'organizzazione, con arrivo mercoledì 13/03/2024 e partenza sabato 16/03/2024. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare, posticipare o modificare la data della manifestazione.

ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

1. Saranno a carico dell'organizzazione :

- la messa a disposizione di uno spazio di preparazione per la mise en place di cucina e per l'allestimento del centrotavola;
- la messa a disposizione di una postazione di cucina completa;
- la messa a disposizione di una postazione Mac e di strumenti informatici utili per la prova di accoglienza turistica;
- la fornitura delle materie prime del "paniere" necessarie per la realizzazione del piatto e del cocktail;
- Caroli Hotels assicura la pubblicazione di materiale informativo: locandine, manifesti pubblicitari e l'eventuale pubblicazione finale della raccolta delle ricette presentate nel Concorso.

2. Saranno a carico dell'Istituto selezionato:

- il pagamento della quota d'iscrizione pari a € 600,00 iva esclusa, comprensiva della quota relativa all'ospitalità in pensione completa degli allievi e di un solo docente accompagnatore, a partire dalla cena di mercoledì 13/03/2024, fino alla colazione di sabato 16/03/2024;
- le spese relative al viaggio dalla propria sede sino a Gallipoli;
- la copertura assicurativa INAIL già in vigore per gli alunni.

3. I laboratori sono allestiti in modalità standard; eventuali attrezzature specifiche per la preparazione della portata faranno parte della dotazione individuale dei concorrenti, previo accordo con la segreteria organizzativa.

4. Al termine delle attività, i laboratori dovranno essere riconsegnati al responsabile preposto in buono stato d'ordine, così come presi in consegna.

MODALITÀ

1. Per ciascun settore di gara, la Giuria provvederà a formare le squadre, raggruppando i concorrenti di diversa provenienza, che dovranno collaborare per la realizzazione di un elaborato coerente con la prova sorteggiata.

2. Il commissario di Gastronomia verificherà che i materiali siano conformi al bando di Concorso e facenti parte del “paniere” messo a disposizione dall'organizzazione. Ha facoltà di impedire l'utilizzo del materiale non idoneo da parte dei concorrenti. Ogni squadra impegnata in gastronomia deve presentare porzioni singole per l'assaggio dei giudici.

3. Per la gara di Servizi di Sala e Vendita, il centrotavola dovrà essere completamente allestito in loco, nei tempi richiesti, utilizzando il materiale assegnato. Il vino dovrà essere aperto durante il servizio a tavola. Ogni squadra impegnata in servizi di sala e vendita deve presentare porzioni singole per l'assaggio dei giudici.

Inoltre l'allievo dovrà realizzare un cocktail con i prodotti messi a disposizione e sarà giudicato da un membro AIBES.

4. Per la gara di Accoglienza Turistica, una sezione a scelta dovrà essere esposta in lingua inglese.

TEMPI

I tempi sono stabiliti così come segue: 90 minuti.

Sezione Gastronomia (preparazione, elaborazione e guarnizione del piatto).

Sezione Sala e Vendita (portamento ed esecuzione alla lampada, abilità nella presentazione della ricetta, realizzazione del centro tavola, presentazione del vino).

Sezione Accoglienza Turistica (progettazione, preparazione, esposizione anche in lingua inglese).

CRITERI DI VALUTAZIONE

GIURIA PER LA PRESELEZIONE

Per la fase di preselezione verrà nominata una giuria composta da un rappresentante professionista per ogni categoria in gara.

Punteggio assegnato dalla commissione preselezionatrice:

CRITERI

GASTRONOMIA

Materiale presentato in fase di iscrizione - Max punti 20

Stesura completa e corretta della ricetta e della scheda tecnica 0-10.

Originalità del lavoro presentato. 0-10

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Materiale presentato in fase di iscrizione - Max punti 20

Stesura completa e corretta della scheda tecnica, di abbinamento e di degustazione 0-10.

Originalità del lavoro presentato. 0-10

ACCOGLIENZA TURISTICA

Materiale presentato in fase di iscrizione - Max punti 20.

Presentazione del percorso turistico. 0-10.

Originalità del percorso turistico. 0-10.

GIURIA DI GARA

I membri della Giuria sono esperti designati dal comitato organizzatore: uno chef membro di Euro-Toques, un giornalista gastronomico, un Maître dell'AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi), un capo ricevimento, un sommelier, il Direttore della catena Caroli Hotels e due collaboratori, un docente di lingua inglese. Le decisioni della giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi. Punteggio assegnato dalle commissioni di gara.

CRITERI PUNTI

Gastronomia: Max 100 punti

Progettazione dell'elaborato di squadra: 0-20

Rispetto delle norme igieniche e di sicurezza: 0-20

Corretto utilizzo delle attrezzature nella fase di preparazione della portata in laboratorio: 0-10

Corretta cottura e manipolazione degli alimenti: 0-10

Efficacia del lavoro di squadra: 0-20

Presentazione del piatto e suo impatto cromatico: 0-20

Servizi di Sala e Vendita: Max 100 punti

Portamento ed esecuzione alla lampada: 0-20

Abilità nella presentazione della ricetta; conoscenza dei prodotti: 0-20.

Decorazione proposta e rispetto delle proporzioni del centro tavola: 0-20.

Presentazione del vino: 0-20

Gusto e originalità del cocktail: 0-20

Accoglienza Turistica: Max 100 punti.

Progettazione dell'elaborato di squadra: 0-20

Presentazione del role play: 0-20

Esposizione in lingua inglese: 0-20

Risoluzione del complaint: 0-20

Portamento e capacità di relazionarsi: 0-20

PREMI E RICONOSCIMENTI

Le squadre prime classificate per ciascuna categoria di concorso riceveranno una borsa di studio di € 300,00 unica per tutti i componenti la squadra ed un contratto di lavoro stagionale in una struttura dei Caroli Hotels.

A tutti gli alunni partecipanti verrà riconosciuta la possibilità di effettuare uno stage mensile in una delle strutture ricettive dei Caroli Hotels; verranno consegnati, inoltre, un diploma e un voucher valido per il soggiorno di una persona per un weekend da trascorrere in un albergo della catena Caroli Hotels.

La premiazione si effettuerà nel corso della serata di gala del 15-03-2024.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

Attilio Caputo

Direttore Generale Caroli Hotels

SEGRETERIA

+ 39 0833 202536 · + 39 349 7155820

concorsoalberghieri@carolihotels.it

www.concorsocarolihotels.it

GENERAL RULES

1. The competition is open to college students aged 17 to 19 years of the European Hotel and Tourism Schools. Categories: Culinary Arts, Restaurant Service and Hospitality.

2. The participation is subject to the payment of a registration fee. The schools will choose the students selecting only one participant for each competition category, up to a maximum of three participants.

3. The competition subject is based on the presentation of dishes prepared with typical Puglia ingredients provided by the organization and a role-play presentation of a tourist trip in Salento departing from one of the Caroli Hotels.

4. There are three different competitions:

a) culinary arts;

b) restaurant service;

c) hospitality.

- In "Culinary arts" competition the students will cook a dish based on typical Puglia ingredients listed in the "basket" (Appendix 4)

- In the "Restaurant Service" competition, the students will cook a dish based on typical Puglia ingredients listed in the "basket" (appendix 4), including the possibility of using the flambé technique. Students will show their skills in food presentation and wine service, explaining their reasons for the wine and food pairing. Students will prepare also a cocktail.

- In the "Hospitality" competition, the competitors will take part in a role-play. They will suggest guests possible activities to do in Salento. The activities suggested will be selected by the jury. Each team will be assigned a random target of guests. The teams will suggest possible activities also considering Caroli Hotels service upselling.

They could also manage a possible complaint. A part of the competition will be carried out in English. The competitors will establish the roles of the role-play independently within the team they belong to.

EVENT DATES AND DEADLINE

First phase

The application form, filled in using the official Caroli Hotels competition forms, must be sent to the e-mail address: concorsoalberghieri@carolihotels.it by 23/01/2024, including the following attachments:

food competition (appendix 1) - recipe of the dish, specifying correctly: title, ingredients chosen from the "basket"(appendix 4), doses, ingredient specifications and method of execution, list of tools and equipment needed, glossary of technical terms, notes and curiosities about the ingredients used and photos of the preparation of the dish;

restaurant service (appendix 2) - recipe of the dish, specifying correctly: title, ingredients chosen from the "basket"(appendix 4), doses, ingredient specifications and method of execution, photos of the preparation of the dish and wine paired sheet, the preparation of a cocktail is also expected, so specify the recipe and garnish;

hospitality (appendix 3) - explanation of a tourist trip in Salento, also in English language, departing from one of the Caroli Hotels.

The works will be examined only with the aim of pre-selecting the

institutes that will participate in the competition.

Second phase

The pre-selection phase will be completed by 27/01/2024. The results will be communicated to the selected Schools by e-mail by 01/02/2024. The selected Schools must confirm their participation within two days of the receipt of the communication, using the following e-mail address: concorsoalberghieri@carolihotels.it. Once the School confirms the participation, the registration fee must be paid.

Third phase

The Competition will take place from 13th March 2024 to 16th March 2024, in Gallipoli (Le) – Italy. The location of the competition will be one of the hotel of the Caroli Hotels chain. The students will be accompanied by a single teacher and hosted in one of the hotels of the Caroli Hotels chain. Arrival date 13th March 2024, departure date 16th March 2024. The organization reserves the right to cancel, postpone or change the dates of the event.

ORGANIZATION AND LOGISTICS

1. The organization will provide:

- the provision of a space where students can do the mise-en-place and the preparation of the centrepiece;
- the provision of a designated area in the hotel kitchen;
- the provision of an Apple computer and multimedia tools to be used by the hospitality teams;
- the supply of all the raw materials of the “basket” necessary for the realization of the dishes and the cocktail;
- Caroli Hotels ensures the publication of information material: posters, advertising posters and any final publication of the collection of recipes presented in the Competition.

2. The Schools will pay:

- the registration fee of 600.00 euros (vat excluded) including the hospitality of the students and one teacher in full board treatment, from the dinner of 13th March 2024 until breakfast of 16th March 2024.
- the journey from their city to the location of the event;
- the insurance for the students and the teacher.

3. The laboratories are made up of standard equipment. Any specific tool required for the preparation of the course will be part of the individual equipment of the competitors only upon agreement of the contest commission.

4. At the end of the activities, the laboratories must be returned to the responsible person in the same conditions in which they were delivered.

MODALITIES

1. For each sector of the competition, the Jury will form the teams, grouping students of different schools, who will have to work together to accomplish the chosen task.

2. The Culinary Arts Jury will verify that the materials comply with the contest rules and are part of the “basket” made available by the organization. The jury has the right to prevent the use of unsuitable materials. Each team involved in Culinary Arts must present individual

tasting portions to all the judges.

3. For the competition of Restaurant Service, the centrepiece must be completely set up on site, within the required time, using the assigned materials. The wine must be opened during the table service. Each team must serve individual tasting portions to all the judges. In addition, the student will have to make a cocktail with the products made available and will be the judges by an AIBES member.

4. For the Hospitality competition a part of the competition must also be carried out in English.

DURATION

The duration of each competition is 90 minutes.

Culinary Arts (food preparation and garnishing-plating techniques).

Restaurant Service (food flambé technique, table centrepiece realization, recipe presentation, wine presentation and cocktail presentation).

Hospitality (itinerary planning, role-play presentation in Italian and English).

EVALUATION CRITERIA • PRE-SELECTION JURY

For the pre-selection phase a jury, composed by one professional representative for each category in the competition, will be appointed.

Score assigned by the jury:

CULINARY ARTS

Submitted application form: Max. 20 points

Complete description of the recipe preparation and its technical sheet: 0-10

Originality of the submitted work: 0-10

RESTAURANT SERVICE

Submitted application form: Max. 20 points

Complete description of the recipe preparation and its technical sheet: 0-10

Originality of the submitted work: 0-10

HOSPITALITY

Submitted application form: Max. 20 points

Role-play presentation: 0-10

Originality of the tourist itinerary: 0-10

COMPETITION JURY

The members of the Jury are experts appointed by the organizing committee:

one Eurotoques member Chef, one gastronomic journalist, one Amira member Maître, one Reception Manager, one Sommelier, the Caroli Hotels Chain General Manager with two collaborators and one English language teacher.

The decisions of the jury are final and irrevocable, and any type of complaint is not allowed.

Score assigned by the competition commissions.

POINTS CRITERIA

CULINARY ARTS: Max 100 points

Teamwork project: 0-20

Compliance with hygiene and safety standards: 0-20

Correct use of equipment in the laboratory during the preparation phase: 0-10

Proper food handling and cooking: 0-10

Teamwork effectiveness: 0-20

Presentation of the dish and its chromatic impact: 0-20

RESTAURANT SERVICE: Max 100 points

Posture during flambé presentation: 0-20

Recipe presentation (knowledge of the ingredients): 0-20

Dish decoration and table centrepiece realization: 0-20

Wine presentation: 0-20

Cocktail presentation: 0-20

HOSPITALITY: Max 100 points

Teamwork project: 0-20

Role Play Presentation: 0-20

English Language Presentation: 0-20

Customer Complaint management: 0-20

Posture and way of relating: 0-20

PRIZES AND ACKNOWLEDGEMENT

The top teams in each category of competition will receive a SINGLE scholarship of € 300.00 for all the members of the team and one seasonal work contract in one of the receptive structures of the Caroli Hotels chain.

All participating students will receive a diploma and a voucher valid for a stay of 1 person for a weekend in one hotel of the Caroli Hotels chain. It will be also possible to spend an internship lasting one month - board and lodging included - in one of the receptive structures of the Caroli Hotels chain.

The award ceremony will take place during the gala evening on 15th March 2024. All the rights deriving from the use of the recipes, photos and films made during the competition are reserved to the Caroli Hotels organization.

Attilio Caputo

General Manager Caroli Hotels

SECRETARY

+39 (0)833 202536 • + 39 349 7155820

www.concorsocarolihotels.it

concorsoalberghieri@carolihotels.it

CAROLI



House & Boat

LE TUE PROSSIME VACANZE

Dimore storiche, agriturismi in masserie fortificate, castelli e torri costiere, palazzi nobiliari, trulli, case coloniche, soggiorni en plein air, appartamenti in borghi antichi, conventi e monasteri, charter barche a vela: con Caroli House & Boat scopri la magia di luoghi incantati. Per le tue prossime vacanze.



Caroli House & Boat • I - 73014 Gallipoli (Lecce) • Corso Roma, 219
Tel. +39 0833 261831 • houseboat@caroliturismo.it

www.caroliturismo.it

Numero Verde

800 - 012537

LE GIURIE - THE JURIES

Giuria di Accoglienza Turistica - Hospitality Jury:

Gennaro Petillo – Consulente Marketing Caroli Hotels
Antonio Lezzi – Docente Morgan School
Donato Renna – Caporicevimento Ecoresort Le Sirené Caroli Hotels
Maria Grazia Piscopello - Supervisor Centro Prenotazioni Caroli Hotels
Favale Catia - Guest Relation Manager Caroli Hotels
Pino Vergari - A.D.A. Associazione Direttori Albergo

Giuria di Gastronomia - Culinary Arts Jury:

Onofrio Terrafino - Chef Euro Toques Caroli Hotels
Massimo De Matteis - Chef Euro Toques Caroli Hotels
Stefano Rizzelli - Chef Caroli Hotels
Sabrina Merolla - Travel Blogger

Giuria Servizi di Sala e Vendita - Restaurant Service Jury:

Nicola Carini - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento
Domenico Pignatelli - Gran Maestro AMIRA
Vincenzo Samarelli - Maître AMIRA
Giuseppe Colagiorgio - Maître AMIRA Salento
Massimo De Nuzzo - AIBES Associazione Italiana Barmen e Sostenitori
Alessandro Isaia - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento
Giuseppe Mello - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento
Lucio Abate - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento
Rosario Magrì - Gran Maestro della ristorazione AMIRA
Giosuè Di Molfetta - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento
Donato Palma - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento

Coordinamento esecutivo - Executive Coordination

Davide Magrì - Barman Caroli Hotels AMIRA

Coordinamento rapporti internazionali - International Relations Office

Valentina Potenza

Cena di Gala - Dinner Party

conducono Attilio Palma ed Ester Franco





Erasmus+

The image features the Erasmus+ logo centered in the middle. The logo consists of a dark blue silhouette of a city skyline with various building heights. The word "Erasmus+" is written in a bold, white, sans-serif font across the center of the skyline. The background is a vibrant, abstract watercolor-style wash of colors, transitioning from light blue and purple on the left to bright yellow and orange on the right. The overall aesthetic is modern and energetic.

CAROLI HOTELS

CAROLI



Hotels

E' il 1965 quando Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese decidono di intraprendere a Santa Maria di Leuca una nuova scommessa.

Attilio, originario di Taurisano centro agricolo del Capo di Leuca, e Gilda maestra, di scuola che dalla natia Bari si era trasferita a Taurisano per insegnare agli allievi delle elementari, erano nuovi arrivati nel mondo dell'ospitalità alberghiera; con il padre Cosimo ed i fratelli, Attilio seguiva l'azienda agricola di famiglia che, oltre al commercio di vini ed olio del Salento, era nota per la raccolta dei fichi secchi che venivano utilizzati dalle aziende di trasformazione per produrre distillati e surrogati di caffè, esportati sin nel mercato austriaco.

Sostenuti dalla figlia Maria Domenica e dal genero Mario, medico chirurgo prestato all'arte alberghiera, l'espansione dall'Hotel Terminal di Santa Maria di Leuca prosegue con l'acquisizione ed il completamento nel 1976 del Complesso Alberghiero Le Sirenuse (ora Ecoresort Le Sirenè) di Gallipoli. Siamo ai primordi dell'industria turistica salentina e gli ottimi rapporti con agenti di viaggio italiani e tour operator stranieri confermano che la scommessa è vinta. Con impegno e presenza costante Attilio e Gilda gestiscono, supportati da validi collaboratori alcuni dei quali ancora oggi in servizio, le aziende alberghiere.

Con l'arrivo della terza generazione della famiglia Caroli-Caputo e l'acquisizione di nuove strutture ricettive a Gallipoli, il Joli Park Hotel ed il Bellavista Club, ed a Santa Maria di Leuca, Villa La Meridiana, nasce la Caroli Hotels, che oggi affianca alla gestione di oltre mille posti letto la commercializzazione con il marchio Caroli House & Boat di immobili di pregio in Puglia e charter in barca a vela e con La Dispensa di Caroli promuove le prelibatezze enogastronomiche salentine, riprendendo la tradizione di famiglia, in un felice connubio fichi-hotellerie.

It was 1965 when Attilio Caroli and Gilda Nuzzolese decided to undertake a new challenging activity in Santa Maria di Leuca.

Attilio was from Taurisano, an agricultural town in Salento, and Gilda, being a teacher, moved from Bari, her home town, to Taurisano in order to teach to her primary school pupils. They both were new to the world of the hotel hospitality. Together with his father Cosimo and his brothers, Attilio had been managing a farm that, besides being known for dealing in wines and oil of Salento, was renowned for the harvest of dried figs, that were used in the production of distillates and coffee surrogates exported to Austrian market.

Thanks to the support of their daughter Maria Domenica and their son-in-law Mario, a surgeon that had lent himself to hotel trade, their activity expanded from the Hotel Terminal in Santa Maria di Leuca to the acquisition and then, in 1976, the finishing of the Hotel Complex Le Sirenuse in Gallipoli. It was the beginning of the tourist trade in Salento and the excellent relations with Italian travel agents and Foreign tour operators did confirm that they had won their bet. Attilio and Gilda had managed their hotels with care and steady presence, with the support of those valuable members of their team that still today are in service.

With the coming of the third generation of the Caroli – Caputo family and the acquisition of new facilities for tourists in Gallipoli, like Joli Park Hotel and Bellavista Club, and in Santa Maria di Leuca, like Villa La Meridiana, it was the birth of the Caroli Hotels, that today, together with the management of more than one thousand beds, are active in the marketing, with the merchandise mark Caroli House and Boat, of valuable premises in Apulia and sailing boat charters; and, with the mark La Dispensa di Caroli, they promote wine and gastronomic deliciousness of Salento, keeping up the family tradition, with the happy figs-hotellerie union.

Sanelli



PER OGNI PROFESSIONISTA, PER OGNI AMATORE E PER OGNI APPASSIONATO
MADE IN ITALY

I PARTECIPANTI - THE PARTICIPANTS 2024

TOURISMUSCHULEN AM WILDEN KAISER St. Johann in Tirol · Austria



ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

BENDLER
MIRJAM ELENA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

BIEHLER
LENA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

FANKHAUSER
VIKTORIA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

FOIDL
ANTONIA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

HIRZINGER
LUIA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

KEUSCHNIGG
MAGDALENA MARIA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

KLINGER SARAH

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

NETZER
DAVID

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

SEBER CHELSY



IPEOA SANDRO PERTINI Brindisi

SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

DANIELE
VASILE

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

FRANCESCA
MISSURE

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

GIULIA
MORLEO

IPSSAR ALBERGHIERO A. MIGLIORINI Finale Ligure



IPSSAR
Alberghiero
A. Migliorini

SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

DAVIDE
GIUSTO

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

LAURA TESTA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

ARIANNA
TONIOLO

Antonio Caratino



AMERICAN BAR **RISTORANTE**

ZEROSTELLE

I-73014 · GALLIPOLI · LE
Corso Roma, 219
+39 0833 261831 · zerostelle@carolihotels.it
www.ristorantezerostelle.com

I PARTECIPANTI • THE PARTICIPANTS 2024

IISS AMERIGO VESPUCCI Gallipoli



SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

GABRIELE CIRO
CAGGIULA

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

GIORGIO
RIZZO

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

DALILA
INGUSCIO



IISS EINSTEIN - NEBBIA Loreto

SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

LORENZO
BRUNELLI

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

ANDREA
BOLOGNINI

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

JASMINE
CONFORTO

IISS ANGELO CONSOLI Castellana Grotte



SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

DAVIDE GIOVANNI
SARACINO

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

BORIS
MEREUTA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

MARTA
CUPERTINO



IPSEOA EGIDIO LANOE Otranto

SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

MICHELE
FRIOLO

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

VALENTINA
RUGGERI

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

SUSANNA
ADAMUCCIO

Tognana

Salento Collection



I PARTECIPANTI • THE PARTICIPANTS 2024

IIS FILIPPO BOTTAZZI
Casarano



SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

MAURO
GIORGINO

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

MATTEO
ORSI

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

MECCANELLI
AZZURRA



IPSEO GIULIO PASTORE
Varallo - Gattinara

SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

ILARIA
POLZOTTO

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

JACOPO
GERMANI

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

GIORGIA
MEMORE

IPSSA NINO BERGESE
Genova



SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

ELISA
CANGIAMILA

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

GIADA
BARCOLLA

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

DEBORAH
OSAIKHUNOMWAN



IPEOA ENRICO MATTEI
Vieste

SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

DANIELA
ORTECA

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

DANIELE
EZIO

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

GIOVANNI
DI RODI

S.PELLEGRINO

S.PELLEGRINO



I PARTECIPANTI • THE PARTICIPANTS 2024

IP DOMENICO MODUGNO Polignano a Mare



SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

VITO
DEMONTE

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

SALIOU
DIALLO

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

ROSILDE
BARNABA



IPSEOA MEDITERRANEO Pulsano

SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

GABRIEL
SCALONE

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

GIOVANNI
D'ETTORRE

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

SIMONA
DEL VECCHIO

I.I.S.S. NICOLA MOCCIA Nardò



SALA E VENDITA
RESTAURANT SERVICE

GRAZIANO
CARLUCCIO

GASTRONOMIA
CULINARY ARTS

MANUEL
SANSO

ACCOGLIENZA TURISTICA
HOSPITALITY

MARTINA
MARSELLA



BUON VENTO[®]
video & branding



MAGiSTAR

COMBI

UNA STELLA
IN CUCINA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ALBO D'ORO • ROLL OF HONOUR

2015

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS

FERRAZOLI MASSIMO • IISS MANTEGNA - BRESCIA
DE MEO SIMONE • IISS EINAUDI - FOGGIA
DE NITTO MAURIZIO • IPSEOA PERTINI - BRINDISI

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY

ZANZARIELLO ILARIA • IPSEOA PERTINI - BRINDISI
LORENZON GIORGIA • IPSSAR ALBERINI - VILLORBA
HUIDUMAC DRAGOS • IPSSAR MARCHITELLI - VILLA S. MARIA

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE

USAI FEDERICO • IPSEOA ARTUSI - ROMA
CHIRILLI ROBERTA • IISS OTRANTO
BAGGIO ALBERTO • IPSSAR MAFFIOLI - CASTELFRANCO VENETO

2016

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY

CIRCHETTA AURORA • IPSEO A. MORO - S. CESAREA TERME
ARGENIO NICOLA • IS EINAUDI - FOGGIA
CASALUCE SILVIA • IISS M. MOCCIA - NARDO'
TURRINI MELISSA • IPSSAR G. PASTORE - GATTINARA

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE

MARINO SARA • IISS MEDITERRANEO - PULSANO
CARIGLIA JESSICA • IPSSAR E. MATTEI - VIESTE
SPICOLA FRANCESCO • IIS M. PERRONE - CASTELLANETA

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS

MAZZOLENI MATTIA • IPSSAR SAN PELLEGRINO TERME
GAMBALONGA DEBORA • IISS EINAUDI - CREMONA
GIUSEPPE DESTRADIS • IIS PERRONE - CASTELLANETA

2017

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY

ROSSI MARA • IPSSAR S. PELLEGRINO
CASARANO PAOLA • IPSEO MORO - S. CESAREA
MYKHAILIUK VITALII • IPSSAR MATTEI - VIESTE
ZAMPAGLIONE LIDIA • IPALB VILLA SAN GIOVANNI

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE

MUSARO FEDERICA • IIS BOTTAZZI - UGENTO
BONUSO FRANCESCA • IISS MOCCIA - NARDO'
TRAVAGLINI DAVIDE • IPSSAR MARCHITELLI - CHIETI
FEDELE SERENA CECILIA • IPSEO MORO - S. CESAREA

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS

LAZZARI SILVIA • IPS BECCARI - TORINO
SCIBILIA ANTONIO • IPALB VILLA SAN GIOVANNI
BONETTI ALESSANDRO • IISS EINAUDI - CREMONA
BALDONI MANUELE • IIS EINSTEIN NEBBIA - LORETO

2018

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY

MANNI CORRADO • IIS BOTTAZZI - UGENTO
KARONYA SAKARI CHARITY • IISS PRESTA COLUMELLA - LECCE
SANGERMANO JESSICA • IIS EINSTEIN NEBBIA - LORETO

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE

SCHIPPO ILARY • IS EINAUDI - FOGGIA
CATALANO DANIELA • IPSSAR MATTEI - VIESTE
SOGLIUZZO SARA • ISCHIAVV
BONETTI MATILDE • IPSSAR S. PELLEGRINO
BERGANTINO DIEGO • IISS EINAUDI - CREMONA

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS

ROBELLO ASTRID • IIS MIGLIORINI - FINALE LIGURE
SANTORO GESUALDO • IISS OTRANTO
VISELLI LUCA • IPSSAR U. TOGNAZZI - VELLETRI
QUARTA SAMUELE • IIS MOCCIA - NARDO'

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS

BISCONTI MIRCO • IISS PRESTA COLUMELLA - LECCE
FINAMORE ALESSIO • IPSSAR PEROTTE - BARI
ROSADA BRANDO • IPSSAR-M. ALBERINI - VILLORBA
PINI FRANCESCA • IIS-A. EINSTEIN A. NEBBIA - LORETO
GODIO ANDREA • IPSSAR G. PASTORE - VARALLO SESIA

2019

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY

PETRARCA THOMAS • IISS PRESTA COLUMELLA - LECCE
BRIGNONE DEBORA • IIS MIGLIORINI - FINALE LIGURE
AMORE GIOVANNI • IPSSAO VIVIANI - CASTELLAMMARE

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE

COLAIANNI MICHELE • IPSSAO MOLFETTA
BOSIO EMMA HILDA • IIS-LUIGI EINAUDI - CREMONA
MANUSIA ALICE • IPS PRINCIPI GRIMALDI - MODICA

2021

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY

PREITE DALILA • IIS BOTTAZZI - CASARANO
SARACINO MARIAGIULI • IISS LANOCE - MAGLIE

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE

VILLANI REBECCA • IISS LANOCE - MAGLIE
CAPPILLI ALESSIA • IIS BOTTAZZI - CASARANO

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS

CATALDO MARCO • IIS BOTTAZZI - CASARANO
MAZZEI LORENZO • IISS MOCCIA - NARDO'

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS

MARIA NUNZIA SFORZA • IISS PAVONCELLI DI CERIGNOLA
CHRISTIAN GATTO • IIS BOTTAZZI DI CASARANO
MEES BLANKERT • ROC MONDRIAAN
GRETA COSTA • IIS SULPICIO DI VEROLI

2022

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY

GIULIA TAFURO • IPEOA PERTINI DI BRINDISI
AURORA FEDELE • IPSSAR MARCHITELLI DI VILLA SANTA MARIA
KHADIJA AHMAD • IIS ALBERT EINSTEIN DI LORETO

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE

ELEONORA PIZZARELLI • IISS CONSOLI PINTO DI CASTELLANA GROTTE
KRIŠJĀNIS ŠKĒLS • TECHNICAL SCHOOL OF TORUSIM AND CREATIVE INDUSTRY
JENNIFER CAMPOS • IIS ALBERT EINSTEIN DI LORETO



Frutta in guscio. **DENTRO C'È L'ITALIA.**



Noce



Nocciola



Pistacchio



Mandorla



Carruba



Castagna

FRUTTA IN GUSCIO: BUONA, SICURA E RICCA DI BENESSERE.

ALBO D'ORO • ROLL OF HONOUR

2023

ACCOGLIENZA TURISTICA - HOSPITALITY
PERSONÈ FRANCESCA • ISS LANOCE DI MAGLIE
MARRA TERESA • IPSEOA VARNELLI DI CINGOLI
DE LOS SANTOS TRISHA PAMELA • IPS FEDERICIOI DI ENNA

GASTRONOMIA - CULINARY ARTS
ZANZARELLI GIULIA • ISS SANDRO PERTINI DI BRINDISI
MIRISOLA ANDREA • IPSEOA TOR CARBONE DI ROMA
CIUFFO ANDREA • ISS TONINO GUERRA DI CERVIA

SALA E VENDITA - RESTAURANT SERVICE
BONALDI PIERFRANCESCO • ISS LANOCE DI MAGLIE
LOBELLO JASMINE • ISS SANDRO PERTINI DI BRINDISI
TEDESCO SOFIA • IPSSA NINO BERGESE DI GENOVA
FRASCARELLI ALICE • IPSEOA VARNELLI DI CINGOLI

PHOTOGALLERY



The image features the Hosco logo on a dark blue background. The logo consists of the word "hosco." in a white, lowercase, sans-serif font. The period at the end of the word is a solid light blue circle. The background is decorated with several thick, curved, light blue lines that sweep across the frame, creating a sense of motion and energy.

hosco.

Making Hospitality an Exciting Journey

PHOTOGALLERY





La Dispensa di Caroli

From the South of Italy to London, New York, Sidney, Tokyo, Cape Town.

SPECIAL PARTNER



Caroli Hotels, in vacanza tutto l'anno



CAROLI  **Hotels**



booking@carolihotels.it ~ +39 0833 202536 ~ www.carolihotels.it