

NEWSLETTER  
ISCRIVITI



STORIE LUOGHI ▾ PERSONAGGI PROGETTI ▾ LIBRI



COLLABORAZIONI SOCIAL HUB

Storie di Cibo > Blog > Luoghi > Food&Wine Tourism Forum 2023: il turismo enogastronomico al centro.



LANGH  
MONFE  
ROERO

[Luoghi](#) [Mixologyn](#) [Personaggi](#) [Storie](#)

# Food&Wine Tourism Forum 2023: il turismo enogastronomico al centro.

Nadia Toppino 25 Giugno 2023

SEGUICI

READ NEXT



Agnolotti del  
plin: storia e  
ricetta stellata

## Food&Wine Tourism Forum 2023.

I numeri e le strategie del turismo  
enogastronomico al centro dell'evento.



99

Più di 300 esperti e operatori del settore enogastronomico e turistico si sono riuniti mercoledì 21 giugno al castello di Grinzane Cavour per la sesta edizione del Food&Wine Tourism Forum. L'evento, promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano, ha offerto un'importante piattaforma per discutere le prospettive e le sfide del turismo enogastronomico.

**Il concetto chiave del Food&Wine Tourism Forum è stato "Prospettive",** concentrandosi sulla sostenibilità, l'accelerazione digitale, il cambiamento



### ULTIMI ARTICOLI

Villa Franciacorta:  
sessanta metri di gusto

18 Settembre 2023

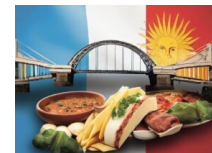
El  
Porteñ  
o  
Gourm  
et, il  
ponte  
del  
gusto  
tra



Argenti  
na e  
Italia

15  
Settembre  
2023

Argenti  
na e  
Italia:  
un



ponte  
enogast  
ronomi  
co e  
cultural  
e

12  
Settembre  
2023

5 mete  
al  
Festival  
del

climatico e lo sviluppo di un'offerta sempre più competitiva e smart nel settore enogastronomico.



Francia  
corta  
2023

10  
Settembre  
2023



Durante l'evento, sono stati presentati numerosi dati e strategie rilevanti per il turismo enogastronomico:

- Il Ministro al Turismo, **Daniela Santanchè**, ha sottolineato l'importanza di un approccio strategico per portare il turismo a diventare la prima industria italiana, agendo sia nel presente che nel lungo periodo.
- **Alessandra Priante, Direttore Europa di UNWTO**, ha fornito uno sguardo sul turismo internazionale, evidenziando che mentre l'Europa ha recuperato velocemente i numeri persi durante la pandemia (-10% rispetto al 2019 nel primo trimestre 2023), il mercato asiatico è ancora in ritardo (-46%).
- **Magda Antonioli, Vice Presidente di ETC European Travel Commission**, ha sottolineato l'importanza di tradurre i dati in strategie innovative per le destinazioni turistiche, sfruttando le opportunità offerte dal PNRR.

## CATEGORIE

Baby .....

Basilicata C2C .....

Cultura .....

Dietro le sbarre .....

LakeComo .....

Coast2Coast4Food .....

Luoghi .....

Mixologyn .....

Personaggi .....

Storie .....

Storie di cibo :libri e ... ..

Svizzera .....

Uncategorized .....



I dati relativi alle ricerche online mostrano un aumento significativo dell'interesse per le esperienze enogastronomiche.

Le ricerche per degustazioni di vini sono cresciute del 13% rispetto al 2019, mentre quelle per degustazioni di cibo hanno registrato un aumento del 17% (fonte Google Trends).

**È interessante notare che il Barolo risulta essere più cercato online rispetto al Brunello di Montalcino e al Franciacorta.**

Durante il Forum, **la Spagna è stata il paese ospite d'onore** e ha presentato il Plan de Turismo Enogastronómico, un piano che prevede investimenti per sostenibilità, programmazione delle esperienze e promozione internazionale, con una dotazione complessiva di 68,6 milioni di euro. La Spagna ha condiviso un metodo di lavoro di successo, basato sul coinvolgimento costante di territori e imprese, utilizzando un modello organizzativo complesso ma efficace.



Il Forum ha offerto anche spazio per l'innovazione e l'ispirazione. Start-up e aziende emergenti hanno presentato soluzioni creative per migliorare l'esperienza del turista enogastronomico, utilizzando tecnologie come realtà aumentata, intelligenza artificiale e blockchain per creare offerte personalizzate e tracciabili.

L'importanza del digitale è stata evidenziata durante il Forum, con un focus sull'Intelligenza Artificiale e le applicazioni di ChatGPT nel turismo, nel cibo e nel vino, e con il fatto che l'Intelligenza Artificiale generativa consente di creare ricette personalizzate e proporre accostamenti.

**Anche quest'anno il Food&Wine Tourism Forum ha dimostrato di essere un evento di grande rilevanza per l'industria enogastronomica.**

Gli operatori e gli esperti del settore hanno avuto l'opportunità di connettersi, condividere conoscenze e tracciare un percorso per un futuro sostenibile ed

entusiasmante nel turismo  
enogastronomico.

La combinazione di strategie innovative,  
sostenibilità e digitalizzazione si presenta  
come una chiave per garantire il successo  
delle destinazioni enogastronomiche in  
tutto il mondo.

## E il turismo enogastronomico diventa sempre più oggetto di studio, di sviluppo territoriale e di applicazioni digitali.

Anche Storiedicibo sta studiando e  
producendo valore in questo: il dossier di  
turismo enogastronomico è on line!



Ph credits: @LAVEZZOSTUDIO

- 📌 TAGS: #Castllo Grinzane cavour
- # Food&Wine Tourism Forum # intelligenza artificiale nel cibo
  - # intelligenza artificiale nel turismo
  - # Plan de Turismo Enogastronomico
  - # tappe del turismo enogastronomico dati turismo enogastronomico
  - # turismo enogastronomico



< ARTICOLO PRECEDENTE

ARTICOLO SUCCESSIVO >



Tenute Gregu:  
autentica  
tradizione vinicola  
sarda



Crociera in  
veliero: esperienza  
autentica del mare

## Potrebbe interessarti anche

### Villa Franciacorta: sessanta metri di gusto

18 Settembre 2023



Luoghi Personaggi Storie

### El Porteño Gourmet, il ponte del gusto tra Argentina e Italia

15 Settembre 2023



Cultura Luoghi Storie

### Argentina e Italia: un ponte enogastronomico e culturale

12 Settembre 2023



Luoghi Storie

### 5 mete al Festival del Franciacorta 2023

10 Settembre 2023

Storie di Cibo è un progetto editoriale di food blogging, ma soprattutto sensoriale dedicato al mondo del cibo e della buona tavola. Progettato e curato da Nadia Toppino, nota Food Blogger Milanese, vuole andare in due direzioni: raccontare i Grandi Chef e i Grandi Protagonisti del mondo del food Italiano e valorizzare al tempo stesso i sapori tradizionali della nostra penisola, raccontandone al tempo stesso la Storia, facendovi quasi respirare il suo profumo.

Iscriviti alla Newsletter di Storie di Cibo!

Email

Iscriviti alla Newsletter



Contattaci

[Privacy Policy](#) | [Cookies](#)

Copyright © Top Food Storie di Cibo di Nadia Toppino

Powered by [WebKey.80](#) | [Broadcasting.80](#) | [Risto.80](#) | [Instaurant](#)