

Prospect: la Spagna ospite d'onore con il racconto dell'innovativo Plan de Turismo Enogastrómico

LINK: <https://www.ideawebtv.it/2023/06/11/prospect-la-spagna-ospite-donore-con-il-racconto-dellinnovativo-plan-de-turismo-enogastronomico/>

È partito il conto alla rovescia per la sesta edizione del Food&Wine Tourism Forum. Il più importante appuntamento in Italia dedicato all'innovazione del turismo enogastronomico, promosso e organizzato da **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** con la direzione scientifica di Roberta Milano, è per mercoledì 21 giugno al Castello di Grinzane Cavour. Tra le colline di Langa si riuniranno esperti, ricercatori, accademici, rappresentanti istituzionali e imprenditori del settore per confrontarsi su alcuni dei temi più urgenti, condividendo dati, proiezioni e strategie. Prospect è il titolo nonché il filo conduttore scelto per questa nuova edizione in cui si parlerà di sostenibilità, accelerazione digitale, cambiamento climatico e strutturazione di un'offerta sempre più competitiva e smart nelle **prospettive** di sviluppo del turismo enogastronomico. L'obiettivo è fermarsi tutti insieme per comprendere una realtà complessa e in continua evoluzione guardando lontano, ma senza mai perdere di vista il percorso, il senso della misura e della concretezza

nell'affrontare le sfide sempre più urgenti, sia per le aziende, sia per la governance dei territori. Quello del Forum vuole essere dunque un approccio concreto, per trovare spazi di approfondimento e confronto con l'aiuto di un parterre di autorevoli ospiti e relatori in arrivo a Grinzane da tutta Italia e dall'estero. «E per 'guardare in prospettiva' insieme - spiega la direttrice scientifica Roberta Milano -. Perché tutti i trend e le tendenze confermano la preferenza verso un turismo legato al cibo e al vino che sa interpretare perfettamente i valori e le esigenze del nuovo modo di viaggiare post-pandemia, facendo sempre più del turismo enogastronomico una grande opportunità. Soprattutto per l'Italia. Ma la conditio sine qua non è che l'Italia sappia valorizzare la riconosciuta forza dei prodotti e contemporaneamente rispondere alle urgenti esigenze di sostenibilità e digitalizzazione. Il Forum è pensato come un laboratorio che guarda al futuro unendo visione e concretezza. Le nuove tecnologie, dalla blockchain all'Intelligenza Artificiale, ci

consentono già oggi di informare in modo diverso, tracciare i prodotti, garantirne qualità e provenienza, sviluppare l'e-commerce, combattere il fenomeno Italian Sounding e promuovere meglio i territori a vocazione enogastronomica». LE NOVITA' DEL FWTF 2023 In un format sempre più internazionale, la Spagna sarà il Paese ospite d'onore. Al 1° posto nel Travel & Tourism Competitiveness Index e al 3° posto nel Travel & Tourism Development Index, entrambi report del World Economic Forum, tra le destinazioni turistiche maggiormente cresciute negli ultimi decenni, anche nel turismo enogastronomico, il Paese ha saputo puntare su una programmazione lungimirante che ha incluso il digitale tra gli asset fondamentali. Ospiti a Grinzane saranno Maria Velasco González, Consigliere Gabinetto del Segretario di Stato del Turismo - Ministero dell'Industria, del Commercio e del Turismo, e Juan Luis López Vázquez, Area Promozione Internazionale - Sevilla City Office. Con loro ci sarà

L'opportunità anche di approfondire l'innovativo Plan de Turismo Enogastronomico, il percorso di digital transformation a supporto del turismo (SIT, Tourism Intelligence System) e il progetto Smart Tourist Destination. Tra le principali novità della sesta edizione del Forum, inoltre, c'è la partnership scientifica con BTO, Be Travel Onlife, evento fiorentino che da 15 anni rappresenta l'appuntamento di riferimento in Italia su turismo digitale e innovazione. BTO sarà presente al Forum con il direttore scientifico Francesco Tapinassi e alcuni coordinatori dei diversi 'Topic' in un panel dal titolo 'Sapiens - Humans meet AI' che approfondirà l'impatto dell'Intelligenza Artificiale sul turismo e sulle professioni collegate, anticipando per la prima volta il tema della prossima edizione. Una finestra sul futuro, con focus sul turismo enogastronomico, che arricchirà il Forum e che nasce dall'accordo tra Toscana Promozione Turistica e ATL **Langhe Monferrato Roero** con il direttore generale **Bruno Bertero**. IL PROGRAMMA DEL FORUM Il Food&Wine Tourism Forum al castello di Grinzane Cavour sarà organizzato quest'anno su quattro sale per un totale

di 21 appuntamenti in programma dalle 10 alle 18, che spazieranno dalla strategia all'operatività, dalle testimonianze internazionali al social media marketing, dalle più recenti ricerche alla didattica sui tools di promozione digitale. Il format sarà quello già sperimentato con successo nelle prime edizioni del Forum, con un approccio che unisce il sapere al saper fare, distinguendo momenti e obiettivi differenti ma complementari tra loro: · una sezione Conference di ampio respiro con una serie di incontri per riflettere sul tema 2023 'Prospettive'. Gli incontri saranno orientati all'approccio strategico e arricchiti da dati di scenario e dagli stimoli di esperti e case history nazionali e internazionali. · una sezione World Café più interattiva, impostata in forma di dialogo e scambio con gli speaker, pensata per approfondire alcune opportunità di sviluppo. · una sezione Formazione chiamata Toolkit dedicata esclusivamente allo sviluppo delle competenze digitali. Ad aprire i lavori, dopo i saluti istituzionali, sarà la conferenza 'Le prospettive nel turismo enogastronomico' con gli interventi di scenario di Magda Antonioli, vicepresidente ETC European Travel

Commission, e Maria Elena Rossi, direttore Marketing e Promozione di ENIT. La moderazione sarà di Federico Quaranta, conduttore e autore radiofonico e televisivo, n a r r a t o r e dell'enogastronomia italiana. Successivamente gli incontri toccheranno i vari temi in agenda. A partire dal digitale che sarà trasversale tra i vari appuntamenti: oltre al panel con BTO, se ne discuterà in particolare con Fabio Galetto, Travel Director Google Italia, in uno degli interventi più attesi dove il grande player mondiale del turismo online parlerà di intelligenza artificiale e di tutte le novità dell'ecosistema Google per hotel, destinazioni, ristoranti, cantine e operatori del turismo. Di cultura dei dati e strategie si dialogherà invece, con declinazioni diverse, con Valentina Quattro, Industry Relations Director Italia - TheFork, Roberta Gabrielli, Senior Project Manager Osservatorio Nazionale del Turismo del Vino - Nomisma-Wine Monitor, Edoardo Colombo, Presidente Comitato Scientifico Meet Forum, Elena Bottasso, Responsabile del Centro Studi e Innovazione della Fondazione CRC, Andrea Casadei, Tourism Practice Manager in Almaviva SPA, e

il direttore di Risposte Turismo Anthony La Salandra. E se il cambiamento climatico, viste le ripercussioni sui prodotti, sulle coltivazioni e quindi sul turismo ad essi collegato, è 'LA sfida del turismo enogastronomico', ecco allora che al Forum scenderanno in campo Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia, e Paolo Corvo, docente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in un dialogo che sicuramente guarderà alle scelte più incisive che vanno prese in agricoltura e in viticoltura, tra i settori più colpiti: stiamo già assistendo ad azioni di compensazione come l'inserimento di vitigni più resistenti alla siccità, lo spostamento in altura dei vigneti (laddove possibile) o l'anticipazione della vendemmia. Ma occorre fare di più. Di sostenibilità e turismo si parlerà poi anche nel panel dedicato ai territori Patrimoni dell'umanità dell'**UNESCO** come paesaggio culturale, con Cinque Terre, Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e Paesaggi vitivinicoli delle **Langhe-Roero** e **Monferrato**. A Grinzane ci sarà anche Donatella Bianchi, conduttrice televisiva, nota al grande pubblico per la conduzione del programma Tv Linea Blu, ma al Forum

in veste di Site Manager Sito **UNESCO** Porto Venere Cinque Terre e Isole Palmaria, Tino e Tinetto. L'enoturismo e gli 'altri turismi enogastronomici che stanno crescendo' saranno al centro del dibattito con Carlo Mangini, direttore marketing del Consorzio Parmigiano Reggiano, e Paolo Morbidoni, presidente Federazione Nazionale Strade del Vino Olio e Sapori. Ma anche con Stefano Mosca, direttore generale della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e ancora in un panel interamente dedicato alla birra e alla crescita del turismo brassicolo. Per la prima volta al Forum, le Città Creative **UNESCO** per la **Gastronomia** sottolineeranno la forza della rete, l'importanza di collaborare insieme per obiettivi comuni. Saranno ospiti le città di Burgos (Spagna), Rouen (Francia) e Bergamo, riunite allo stesso tavolo con la 'padrona di casa' Alba, che dal 2017 fa parte del prestigioso network internazionale. Infine spazio alla ristorazione, con ospite d'onore di un panel interamente dedicato lo chef stellato Michelangelo Mammoliti del ristorante La Rei Natura che parlerà di contemporaneità, creatività e innovazione, ma anche di radici ben salde nel

territorio. Tanti altri sono i protagonisti dell'evento, tra cui Cristina Bergonzo, **R e s p o n s a b i l e** dell'Osservatorio Turistico della Regione Piemonte, Giulia Eremita, digital strategist, Mauro Pellegrini, Presidente UDB - Unione Degustatori Birre, Luisa Bocchietto, Architetto e designer del paesaggio e, nella parte di formazione digitale, Enrico Marchetto, co-founder di Noiza.com, Alessandra Farabegoli, Email marketing specialist e cofounder di Palabra, Giorgia Deiuri, product manager e social media specialist. «Il tema delle **'prospettive'** è ormai caro all'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** che, in questo delicato momento storico, ha scelto di interrogarsi sul futuro e sulla sostenibilità del turismo per la nostra destinazione - dice il presidente dell'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Mariano Rabino** --. Negli anni il Food&Wine Tourism Forum è diventato un appuntamento di formazione e confronto atteso e irrinunciabile per gli addetti ai lavori, ma non solo, in una terra naturalmente vocata al turismo enogastronomico. Di questo siamo orgogliosi e sentiamo la responsabilità di proporre un programma e un evento all'altezza delle aspettative. In questo 2023

vogliamo quindi indagare il concetto di prospettiva sotto vari aspetti e condividere spunti e riflessioni con il mondo accademico, quello dell'industria e degli operatori. Con un approccio sempre più partecipato e c o r a l e , s i a m o particolarmente felici inoltre della nuova e rafforzata partnership con BTO Firenze, così come di ospitare la Spagna per confrontarci e comprendere meglio i modelli di turismo e n o g a s t r o n o m i c o vincenti». Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da ENIT, Regione Piemonte e Visit Piemonte, realizzato in partnership con BTO e Castello di Grinzane Cavour - Enoteca Regionale Piemontese Cavour, con il contributo di Fondazione CRC e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria. LE 'PROSPETTIVE' DEL T U R I S M O ENOGASTRONOMICO: ALCUNI DATI «Prospettiva è una parola magnifica che unisce il senso dello spazio e quello del tempo» scriveva qualche anno fa Luca De Biase, editorialista sui temi dell'innovazione de Il Sole 24 Ore. Ed è proprio questo l'obiettivo della sesta edizione del Forum: tracciare un'ideale linea di spazio e tempo che possa

unire presente e futuro, soggettivo e oggettivo. Partendo da alcuni dati consolidati, che danno per il 2023 prospettive da record per il turismo italiano. Secondo le previsioni pubblicate a marzo dall'Istituto Demoskopika, ad esempio, la crescita delle presenze si attesterà al 12,2% e l'effetto traino sulla spesa turistica sarà ancora maggiore con una crescita stimata del 22,8% rispetto al 2022 che, in valore assoluto, dovrebbe raggiungere la soglia degli 89 miliardi di euro. In questo ampio panorama, il cibo rappresenta oltre un terzo della spesa (fonte Coldiretti). Da un'indagine ENIT emerge inoltre che il turismo enogastronomico è fra i pacchetti con maggiore appeal del mercato internazionale organizzato verso l'Italia. La regione più presente nelle offerte turistiche dedicate al food&wine è il Piemonte (offerta presente nel 58,3% dei T.O. intervistati), seguito da Campania e Toscana. I primi tre mercati esteri incoming sono Spagna (con il 33,3% dei T.O. spagnoli che propongono il nostro Paese), Norvegia (27,3%) e Germania (26,3%). Scendendo nel dettaglio, per comprendere anche le azioni concrete più i m p o r t a n t i da programmare, è molto utile

il sondaggio tra gli operatori contenuto nell'Osservatorio del Turismo del Vino 2022 di Nomisma: se in Italia il principale punto di forza dell'enoturismo è la varietà dei vitigni e dei vini (97%), tra le aree di miglioramento viene indicata la formazione in ambito informatico (92%). Inoltre, tra le iniziative ritenute più utili a l l o s v i l u p p o dell'enoturismo nel territorio, l'88% indica la promozione sui canali digitali e il 73% piattaforme digitali attraverso le quali raccontare e vendere i prodotti locali. Il programma del Forum è pensato per rispondere allo sviluppo proprio di queste competenze. STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM Il Food&Wine Tourism Forum nasce nel 2018 in una destinazione a f o r t e v o c a z i o n e enogastronomica, le Langhe. Partendo dal know-how del territorio, l'obiettivo è sempre stato quello di rafforzare il legame tra il turismo, il mondo del vino e quello della ristorazione. Un legame da sviluppare in una prospettiva di innovazione digitale. Negli anni il FWTF è cresciuto ampliando ambiti e argomenti e coinvolgendo sempre più esperti e opinion leader nazionali e internazionali. Hanno preso parte alle passate edizioni il

Ministero della Cultura e del Turismo, il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, ENIT, Google, Tripadvisor, The Fork, WeChat, Ctrip, Lonely Planet, Ipsos, Isnart, Sojern, VisitFlanders, Data Appeal, Slow Food, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Eataly, Regione Piemonte, Trentino Marketing, Toscana Promozione Turistica, Promoturismo FVG, Basilicata Turistica, Puglia Promozione, Regione Abruzzo, Guida Michelin, Guida l'Espresso, Narratori del gusto, Identità Golose, Accademia Bocuse d'Or Italia e molti chef di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali. INFORMAZIONI Il Food&Wine Tourism Forum è organizzato da **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**. La direzione scientifica è di Roberta Milano. La partecipazione è gratuita, ma occorre **i s c r i v e r s i** su foodwinetourismforum.it.