

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Ente Turismo Langhe Monferrato				
41	Lagenziadiviaggimag.it	28/11/2024	<i>Food&Wine Tourism Forum, svelata la nuova immagine dell'enoturista</i>	2
	L'Ancora	24/11/2024	<i>Food&WineTourism Forum: un successo la 7' edizione</i>	4
	Comunicati-stampa.net	19/11/2024	<i>Re/Action 14 novembre, Cantine Gancia, Canelli VII edizione del Food&Wine Tourism Forum</i>	5
	Qualitytravel.it	19/11/2024	<i>Chiuso a Canelli il Food&Wine Tourism 2024</i>	9
	Winenews.it	19/11/2024	<i>Wine & food, motivazione di viaggio ancora di nicchia, ma commodity che arricchisce ogni itinerario</i>	14
	Atnews.it	18/11/2024	<i>Concluso a Canelli il Food&Wine Tourism Forum 2024</i>	18
	Saporidelpiemonte.net	15/11/2024	<i>Food & Wine Tourism Forum. A Canelli si e' parlato di turismo enogastronomico e di come dovrebbe cam</i>	21
	Enocibario.it	13/11/2024	<i>RE/ACTION</i>	25
	Gazzettadalba.it	13/11/2024	<i>Domani l'ultimo appuntamento del Forum Food&wine a Canelli con Mario Tozzi</i>	28
	Atnews.it	11/11/2024	<i>A Canelli lultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum</i>	31
43	Lavocediasti.it	11/11/2024	<i>Re/Action: a Canelli lultima tappa del Food&Wine Tourism Forum</i>	35
	L'Ancora	03/11/2024	<i>Si prepara in citta' un convegno turistico in arrivo il Food&Wine Tourism Forum</i>	37
	Ideawebtv.it	02/11/2024	<i>Re/Action il 14 novembre alle Cantine Gancia di Canelli</i>	38
32	Gazzetta d'Asti	31/10/2024	<i>Il forum enogastronomico fa tappa da Gancia</i>	41
	Agenfood.it	29/10/2024	<i>Re/Action: 14 novembre, Cantine Gancia, VII edizione del Food&Wine Tourism Forum</i>	42
	Comunicati-stampa.net	29/10/2024	<i>Re/Action - 14 novembre, Cantine Gancia a Canelli, VII edizione del Food&Wine Tourism Forum</i>	45
46	Fooday.it	29/10/2024	<i>Re/Action - 14 novembre, Cantine Gancia a Canelli, VII edizione del Food&Wine Tourism Forum</i>	49
	La Stampa - Ed. Asti	26/10/2024	<i>Il tour tra i patrimoni naturali e culturali nelle cantine storiche</i>	53
	Fooday.it	24/10/2024	<i>RE/ACTION - A Canelli ultima tappa del FOOD&WINE TOURISM FORUM</i>	55
	Gustoh24.it	23/10/2024	<i>Chiude il Food&Wine Tourism Forum sul tema: Enoturismo e Comunicazione Ott 23, 2024</i>	59
	Ideawebtv.it	23/10/2024	<i>Re/Action a Canelli ultima tappa del Food&Wine Tourism Forum</i>	64
	Notizieinunlick.it	19/10/2024	<i>FOOD&WINE TOURISM FORUM A CANELLI</i>	68

Food&Wine Tourism Forum, svelata la nuova immagine dell'enoturista


28 Novembre 07:00
2024

 da Redazione
 Stampa questo articolo


Ecco l'identikit del nuovo enoturista. La settima edizione del **Food&Wine Tourism Forum**, promosso e organizzato dall'ente Turismo Langhe Monferrato Roero, con la direzione scientifica di **Roberta Milano**, è stata l'occasione per presentare una ricerca condotta dall'**Osservatorio Travel Innovation del Politecnico di Milano** sul comportamento dell'**enoturista** in diversi mercati internazionali, con focus particolare su **Italia, Germania, Svizzera e Usa**.

Chiara Buratti, giornalista, insieme a Roberta Milano e **Bruno Bertero**, direttore generale dell'ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ne hanno commentato i risultati, che rivelano i profondi **cambiamenti** del mondo dell'offerta del turismo enogastronomico negli ultimi anni e l'importanza che, man mano, ha assunto la **parte esperienziale**, divenuta fondamentale nella vacanza, che vuole essere all'insegna del relax, della condivisione, dell'autenticità e del divertimento.

Tra gli elementi emersi, l'enogastronomia rappresenta la motivazione principale di viaggio soltanto per una **nicchia** di visitatori (dal 2 al 4%), ma il 38% degli intervistati nei diversi Paesi rivela di aver fatto più di **un'attività enogastronomica** durante il soggiorno e ben il 76% ne ha svolta almeno una. Anche in vacanza gli statunitensi si confermano amanti del fast food (53%) e, insieme agli svizzeri, sono coloro che più frequentano i **ristoranti stellati** (24% per gli svizzeri, 35% per gli americani).

I viaggiatori ricercano soprattutto **autenticità e tradizione** che ritrovano presso la visita ai **mercati locali**, la seconda attività enogastronomica per tutti i vacanzieri (dopo la frequentazione di luoghi di ristorazione commerciale, come ristoranti, osterie, bar).

Tra i canali di prenotazione, l'**online** è prevalente per la ricerca dell'alloggio, ma c'è anche grande attenzione al **passaparola** e dunque alla **reputazione**. L'utilizzo dell'**Ai** generativa in fase di ispirazione è più diffuso oltreoceano, con il 38% degli americani che utilizza di servizi di Intelligenza artificiale per ispirazione, ricerca servizi o creazione di un itinerario.

Alla presentazione dell'indagine è seguito l'incontro "**Il profumo della carta**" con l'intervento di **Massimo Corrado**, che cura la pubblicazione della **Guida Cantine d'Italia**, luoghi che presentano per il turista sempre più "una vera carta delle esperienze".

Nel convegno anche la presenza di cantine internazionali, a testimoniare **best practices** riferite al

 Iscriviti alla **Newsletter**

Registrati

viaggiOff

Un altro mondo

Christmas Lights: le città italiane che si illuminano per le feste

Mercatini, spettacoli e luci sfavillanti addobbano ormai da tempo le nostre città in occasione delle festività natalizie, anzi iniziano a farlo sempre prima nelle settimane precedenti. Ma quelle che potrebbero... The post Christmas Lights: le città italiane che si illuminano per le feste first appeared on ViaggiOff.

A Ravenna un nuovo museo celebra Lord Byron e gli ideali del Risorgimento

Genio, seduttore, ribelle: duecento anni fa, a Missolungi, si concludeva la parabola di Lord Byron; ora la storia del poeta-simbolo del Romanticismo riparte da Ravenna, con l'inaugurazione del Museo Byron... The post A Ravenna un nuovo museo celebra Lord Byron e gli ideali del Risorgimento first appeared on ViaggiOff.

Inseguendo i Re Magi dalle Canarie al Baltico: l'altro Natale in traghetti

Dalle Canarie al mar Baltico: per chi cerca viaggi prenatalizi all'insegna dell'insolito ecco i suggerimenti della piattaforma FerryHopper che propone le possibili combinazioni di transfer per vivere atmosfere sempre festose.... The post Inseguendo i Re Magi dalle Canarie al Baltico: l'altro Natale in traghetti first appeared on ViaggiOff.

In Alto Adige lezioni di sci (e di vita) con il campione Gustav Thöni

A lezione di sci con un campione: è questa la proposta dell'Hotel Bella Vista di Trafoi, per una vacanza alpina tra sport, natura e relax. Nel cuore del paese alpino... The post In Alto Adige lezioni di sci (e di vita) con il campione Gustav Thöni first appeared on ViaggiOff.

 I più letti della **Settimana**

- 1 **Curzi, il ragazzo del muretto che viaggia nel futuro – Intervista**
- 2 **Mar Rosso, naufragio Sea Story: turisti dispersi**

settore fuori dall'Italia, con **Marta Teixidor** di Catalan Tourist Board, che ha raccontato la sua esperienza di turismo enogastronomico in Spagna, mentre a presentare la realtà delle cantine **portoghesi** è stata "Quinta da Pacheca", con il direttore generale Álvaro Lopes, in rappresentanza del Portogallo, che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum.

Ciò che emerso a fine lavori, evidenziato da **Lavinia Furlani**, presidente della rivista **Wine Meridian**, è la necessità di rendere interessante e viva l'offerta enoturistica, cogliendo le sensibilità sempre più **differenziate dell'enoturista**. La visita di una cantina dovrebbe essere solo l'inizio di una relazione duratura con il consumatore, che va oltre il momento dell'accoglienza.

Il meeting, che ha dedicato spazio anche al tema del **climate change** – come questo in particolare influisca sull'**agricoltura** e sulle nostre vite – ha ospitato, con grande riscontro, passeggiate di confronto e riflessione nelle **Cattedrali sotterranee** di Canelli – Bosca, Contratto e Coppo, condotte dal professor **Mario Tozzi**, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico.

« Il Forum 2024 ha concluso il ciclo con un appuntamento di grande valore scientifico e una significativa utilità per l'enoturismo, due obiettivi che perseguiamo con tenacia – ha sottolineato **Roberta Milano** – Da un lato vogliamo volare alto, includendo sempre i **grandi temi globali**, cambiamento climatico in primis, confronti internazionali e ricerche esclusive, per capire come cambiano la domanda e l'offerta del turismo legato al gusto.

In parallelo inseriamo **interventi pratici** per "mettere a terra" subito alcune azioni. A Canelli, in particolare, abbiamo compreso quante sfumature di motivazioni e comportamenti caratterizzino i turisti enogastronomici. È sbagliato considerarli come un'unica categoria: solo una **personalizzazione** sia dell'offerta che della comunicazione, anche con l'aiuto degli strumenti digitali, renderà efficace la nostra promozione».

- 3 Ncl cancella quasi quaranta crociere
- 4 Voli senza Fondo di garanzia. Non può piovere per sempre
- 5 Th Group rinnova il management: il coo è Piazza
- 6 Arriva il Black Friday e il viaggio è in saldo
- 7 «L'Ai sarà ovunque»: così parlò Expedia da Phocuswright
- 8 Gilardi entra in Arsenale Group
- 9 Show, musica e feste a tema: le notti a bordo di Msc Sinfonia
- 10 Booking, non ci siamo. Monta la protesta degli hotel

Cerca nei TAG

Wizz Air Astor Alpitour Federalberghi
Trenitalia Emirates Enac Flaxet easyJet
Pro Daniela Santanchè Lufthansa
Costa Crociere Iata Enit Msc Crociere
Coronavirus Ita Airways Ryanair
Alitalia

Articolo "taggato" come:

• Bruno Bertero • ente Turismo Langhe Monferrato Roero • Food&Wine Tourism Forum
• Mario Tozzi • Roberta Milano

Categorie

[More News](#), [Tendenze](#)

L'Autore



Redazione

[Guarda altri articoli](#)

Nella stessa categoria

Ponte dell'8 dicembre,
eDreams: "Sul podio Parigi,
Milano e Londra"

Vacanze open air per la metà
degli italiani nel 2021

Viaggi di nozze "mignon" per
sposi post Covid



Food&WineTourism Forum: un successo la 7ª edizione

Canelli. La settima edizione del Food&Wine-Tourism Forum, conclusasi nei giorni scorsi, è stata un successo.

L'evento è stato promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e sostenuto, in questo terzo e ultimo appuntamento del 2024, dal Comune di Canelli dove, nella Sala Cinema delle Cantine Gancia, si è portato all'attenzione del pubblico il tema della promozione e della comunicazione nel mondo dell'enoturismo, tra tradizione e innovazione digitale.

I lavori sono stati condotti dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero Bruno Bertero.

Fulcro del Forum, la presentazione dei risultati conseguiti con la ricerca del Politecnico di Milano sul comportamento del turista. Ne è emersa l'importanza della componente esperienziale, parte fondamentale della vacanza che sempre più vuole essere all'insegna del relax, della condivisione, dell'autenticità e del divertimento. Il 38% degli intervistati rivela di aver fatto più di un'attività enogastronomica durante il soggiorno, tra degustazioni, visite a mercati locali, sagre e festival.

Per quanto riguarda invece l'incontro "Il profumo della carta", il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, ha annunciato l'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia. Con i due esperti della piattaforma Regiondo GmbH, Tom-

maso Peduzzi e Francesca Vitali, si sono anche approfonditi gli aspetti delle prenotazioni digitali in cantina, in costante aumento, vista la tendenza dei turisti a cercare informazioni prima del viaggio e a pianificare gli appuntamenti. Lavinia Furlani, presidente della rivista online Wine Meridian, ha proposto un'interessante riflessione tecnica rivolta agli operatori che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica per non rischiare "l'effetto noia" che comincia a dichiarare il 50% dei turisti che scelgono una visita in cantina.

Grande riscontro, inoltre, hanno avuto le passeggiate di confronto e riflessione nelle Cattedrali sotterranee di Canelli - Bosca, Contratto e Coppo - a tema "Il cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino" condotte dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico.

Sold-out anche la visita guidata a Palazzo-irreale, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalle cantine Bosca che oggi ospita la mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti. *"Siamo molto soddisfatti - commenta Roberta Milano - di questo appuntamento di grande valore scientifico e significativa utilità per l'enoturismo, tra grandi temi globali e interventi pratici per personalizzare l'offerta e la comunicazione".* Stessa lunghezza d'onda anche per Bruno Bertero: *"Abbiamo tutte le basi per poter pianificare una strategia efficace e lavorare sui nuovi modelli turistici che vedono l'enogastronomia come modello di fruizione trasversale dei nostri territori".*

Contatti: lancora@lancora.com - emanuela.crosetti@gmail.com - Tel. 338 3849084



**fooday**
food & beverage today

Re/Action 14 novembre, Cantine Gancia, Canelli VII edizione del Food&Wine Tourism Forum

Nell'ultima tappa del Forum 2024 dati, indagini e casi studio sull'evoluzione del comportamento dell'enoturista Il professor Mario Tozzi protagonista delle camminate nelle Cattedrali Sotterranee con approfondimenti sul cambiamento climatico

📅 19/11/2024 📁 Categoria: **Varie**



Photo credits: fonte Saporì del Piemonte

Si è chiusa giovedì 14 novembre, a Canelli, la settima edizione del Food&Wine Tourism Forum, promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo e ultimo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli.

Dopo i primi due momenti di maggio a Pollenzo (su gastronomia, cultura e creatività) e giugno a Grinzane Cavour (dedicato ai patrimoni naturali e culturali), nella Sala Cinema delle Cantine Gancia il Forum ha portato all'attenzione del pubblico il tema della promozione e della comunicazione nel mondo dell'enoturismo, tra tradizione e innovazione digitale e non solo.

In avvio dei lavori, condotti dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero, la presentazione della ricerca commissionata dall'Ente Turismo LMR all'Osservatorio Travel Innovation del Politecnico di Milano sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare su Italia, Germania, Svizzera e USA. I risultati, raccontati in sala da Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani, rivelano i profondi cambiamenti che hanno caratterizzato il mondo del turismo enogastronomico negli ultimi anni, tra una significativa caratterizzazione dei servizi turistici e l'aumento dei prezzi, il proliferare di nuove soluzioni per il pernottamento nelle destinazioni – dalle case

in affitto ai campeggi e ai glamping – e infine l'importanza della componente esperienziale, che diventa parte fondamentale della vacanza che sempre più vuole essere all'insegna del relax, della condivisione, dell'autenticità e del divertimento.

Tra gli elementi emersi, l'enogastronomia rappresenta la motivazione principale di viaggio soltanto per una nicchia di visitatori (dal 2 al 4%), ma è una commodity importante, che arricchisce ogni itinerario. I turisti infatti fanno esperienze di vario tipo, ma il 38% degli intervistati nei diversi Paesi rivela di aver fatto più di un'attività enogastronomica durante il soggiorno e ben il 76% ne ha svolta almeno una. Inoltre, la ricerca rivela che una quota maggiore dei silver italiani ha fatto degustazioni, visite a mercati locali e ha partecipato a sagre, festival e altri eventi enogastronomici. Anche in vacanza gli statunitensi si confermano amanti del fast food (53%), ma insieme agli svizzeri sono anche coloro che più frequentano i ristoranti stellati (24% per gli svizzeri, 35% per gli americani). A prescindere dal Paese di provenienza e dalla destinazione, i viaggiatori ricercano soprattutto autenticità e tradizione e l'attività privilegiata in vacanza è lo shopping, infatti la visita a mercati locali è la seconda attività enogastronomica per tutti i viaggiatori (dopo la frequentazione di luoghi di ristorazione commerciale, come ristoranti, osterie, bar ecc. Tedeschi e svizzeri, poi, prediligono le attività sportive e all'aria aperta.

Tra i canali di prenotazione l'eCommerce è prevalente per l'alloggio e i viaggiatori cercano esperienze enogastronomiche attraverso canali digitali e non, con grande attenzione al passaparola e dunque alla reputazione. L'utilizzo dell'AI generativa in fase di ispirazione è più diffuso oltre oceano, con il 38% degli americani che utilizzano di servizi di Intelligenza Artificiale per ispirazione, ricerca servizi o creazione di un itinerario.

Dopo la presentazione dell'indagine, nell'incontro "Il profumo della carta" il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, ha dato alcune anticipazioni dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia raccontando anche un'interessante indagine condotta dall'associazione su 540 realtà in tutta la penisola, con focus specifici sulla media dei costi delle visite nelle cantine «che sempre più presentano ai turisti una vera carta delle esperienze».

Con i due esperti della piattaforma Regiondo GmbH, Tommaso Peduzzi, head of sales EMEA, e Francesca Vitali, sales manager, si sono approfonditi invece gli aspetti delle prenotazioni digitali in cantina, in costante aumento vista la tendenza dei turisti a cercare informazioni prima del viaggio e pianificare gli appuntamenti, con il consiglio agli operatori di «cominciare a lavorare su una modalità di prezzi variabili in base agli orari, le date, i giorni della settimana».

E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board ha raccontato l'esperienza in Spagna, tra decaloghi del turismo enogastronomico, la rete dei Food&Wine Ambassadors e i principali asset su cui punta la comunicazione del turismo catalano: cultura, ispirazione, creatività ed emozione. A presentare invece la complessa ed efficiente realtà della cantina portoghese "Quinta da Pacheca" è stato il direttore generale Álvaro Lopes, in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum.

In chiusura della mattinata, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, ha proposto un'interessante riflessione tecnica rivolta agli operatori che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica. Importante per questo obiettivo – e per non rischiare "l'effetto noia" che comincia a dichiarare il 50% dei turisti che scelgono una visita in cantina – «occorre cogliere le sensibilità sempre più variegate dell'enoturista, evitando di omologarsi, ma anzi cercando sempre di rimanere fedeli a sé stessi e di garantire nella comunicazione la propria

identità. La visita in cantina è infatti solo l'inizio di una relazione duratura con il consumatore, che va oltre il momento dell'accoglienza e si trasforma in un legame che continua nel tempo».

La registrazione dello streaming dell'evento è disponibile sul sito www.foodwinetourismforum.it.

E se il titolo è quindi il filo conduttore di tutto il Food&Wine Tourism Forum organizzato quest'anno in tre momenti distinti è stato Re/Action – per “Agire e Reagire” alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del climate change sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – grande riscontro hanno avuto le passeggiate di confronto e riflessione nelle Cattedrali sotterranee di Canelli – Bosca, Contratto e Coppo – a tema “Il cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino” condotte dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico.

Sold-out anche la visita guidata a PALAZZOIRREALE, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalle cantine Bosca che oggi ospita la mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti.

L'iniziativa “Enoturismo e Comunicazione” a Canelli rientra all'interno del progetto “Un patrimonio da raccontare” finanziato dal Ministero del Turismo (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il comune di Canelli è capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuevo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Siamo molto soddisfatti – commenta la direttrice scientifica del F&WTF, Roberta Milano –. Il Forum 2024 ha concluso il ciclo con un appuntamento di grande valore scientifico e una significativa utilità per l'enoturismo, due obiettivi che perseguiamo con tenacia. Da un lato vogliamo volare alto, includendo sempre i grandi temi globali, cambiamento climatico in primis, confronti internazionali e ricerche esclusive, per capire come cambiano la domanda e l'offerta del turismo legato al gusto; in parallelo inseriamo interventi pratici per “mettere a terra” subito alcune azioni. A Canelli, in particolare, abbiamo compreso quante sfumature di motivazioni e comportamenti caratterizzino i turisti enogastronomici. È sbagliato considerarli come un'unica categoria: solo una personalizzazione sia dell'offerta che della comunicazione, anche con l'aiuto degli strumenti digitali, renderà efficace la nostra promozione».

«Per il territorio di Langhe Monferrato Roero ci sono grandi prospettive di poter interpretare i dati presentati a Canelli, in occasione dell'ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero –. Abbiamo le basi per poter pianificare una strategia efficace e per lavorare sui nuovi modelli turistici che vedono l'enogastronomia come modello di fruizione trasversale dei nostri territori. Siamo felici di aver concluso a Canelli questa prima edizione itinerante del Forum, ospiti di sedi tanto importanti per le nostre colline e simbolo del riconoscimento UNESCO ottenuto dieci anni fa».

STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM

Il Food&Wine Tourism Forum nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e [Valdobbiadene](#), e molti [chef](#) di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo. I partner sono: Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della [Liguria](#).

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 iscriversi su foodwinetourismforum.it.

Hashtag: [#foodwineTF2024](#)

Facebook: www.facebook.com/foodwineTF

LinkedIn: www.linkedin.com/company/food-wine-tourism-forum

Instagram: www.instagram.com/food_wine_tourism_forum

Per informazioni www.foodwinetourismforum.it

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: [Mariella Belloni](#)

Licenza di distribuzione: 

Tag: [Abruzzo](#), [Asti](#), [Basilicata](#), [Chef](#), [Food](#), [Internazionale](#), [Liguria](#), [Milano](#), [Nazionale](#), [Piemonte](#), [Puglia](#), [Toscana](#), [Valdobbiadene](#)



-  PRIMO PIANO ▾
- EVENTI E MICE ▾
- HOTEL E DESTINAZIONI ▾
- TURISMO ▾
- BUSINESS ▾
- RUBRICHE ▾

EVENTI TURISMO ULTIME NOTIZIE

Chiuso a Canelli il Food&Wine Tourism 2024

Di Redazione Qualitytravel.it

● NOV 19, 2024 ● #food&wine



Si è chiusa giovedì 14 novembre, a Canelli, la settima edizione del Food&Wine Tourism Forum, promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo e ultimo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

203424



Dopo i primi due momenti di maggio a Pollenzo (su gastronomia, cultura e creatività) e giugno a Grinzane Cavour (dedicato ai patrimoni naturali e culturali), nella Sala Cinema delle Cantine Gancia il Forum ha portato all'attenzione del pubblico il tema della promozione e della comunicazione nel mondo dell'enoturismo, tra tradizione e innovazione digitale e non solo.

In avvio dei lavori, condotti dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero, la presentazione della ricerca commissionata dall'Ente Turismo LMR all'Osservatorio Travel Innovation del Politecnico di Milano sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare su Italia, Germania, Svizzera e USA. I risultati, raccontati in sala da Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani, rivelano i profondi cambiamenti che hanno caratterizzato il mondo del turismo enogastronomico negli ultimi anni, tra una significativa caratterizzazione dei servizi turistici e l'aumento dei prezzi, il proliferare di nuove soluzioni per il pernottamento nelle destinazioni – dalle case in affitto ai campeggi e ai glamping – e infine l'importanza della componente esperienziale, che diventa parte fondamentale della vacanza che sempre più vuole essere all'insegna del relax, della condivisione, dell'autenticità e del divertimento.

Tra gli elementi emersi, l'enogastronomia rappresenta la motivazione principale di viaggio soltanto per una nicchia di visitatori (dal 2 al 4%), ma è una commodity importante, che arricchisce ogni itinerario. I turisti infatti fanno esperienze di vario tipo, ma il 38% degli intervistati nei diversi Paesi rivela di aver fatto più di un'attività enogastronomica durante il soggiorno e ben il 76% ne ha svolta almeno una. Inoltre, la ricerca rivela che una quota maggiore dei silver italiani ha fatto degustazioni, visite a mercati locali e ha partecipato a sagre, festival e altri eventi enogastronomici. Anche in vacanza gli statunitensi si confermano amanti del fast food (53%), ma insieme agli svizzeri sono anche coloro che più frequentano i ristoranti stellati (24% per gli svizzeri, 35% per gli americani). A prescindere dal Paese di provenienza e dalla destinazione, i viaggiatori ricercano soprattutto autenticità e tradizione e l'attività privilegiata in vacanza è lo shopping, infatti la visita a mercati locali è la seconda attività enogastronomica per tutti i viaggiatori (dopo la frequentazione di luoghi di ristorazione commerciale, come ristoranti, osterie, bar ecc. Tedeschi e svizzeri, poi, prediligono le attività sportive e all'aria aperta. Tra i canali di prenotazione l'eCommerce è prevalente per l'alloggio e i viaggiatori cercano esperienze enogastronomiche attraverso canali digitali e non, con grande attenzione al passaparola e dunque alla reputazione. L'utilizzo dell'AI generativa in fase di ispirazione è più diffuso oltre oceano, con il 38% degli americani che utilizzano di servizi di Intelligenza Artificiale per ispirazione, ricerca servizi o creazione di un itinerario.

Dopo la presentazione dell'indagine, nell'incontro "Il profumo della carta" il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, ha dato alcune anticipazioni dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia, raccontando anche un'interessante indagine condotta dall'associazione su 540 realtà in tutta la penisola, con focus specifici sulla media dei costi delle visite nelle cantine «che sempre più presentano ai turisti una vera carta delle esperienze».



Con i due esperti della piattaforma Regiondo GmbH, Tommaso Peduzzi, head of sales EMEA, e Francesca Vitali, sales manager, si sono approfonditi invece gli aspetti delle prenotazioni digitali in cantina, in costante aumento vista la tendenza dei turisti a cercare informazioni prima del viaggio e pianificare gli appuntamenti, con il consiglio agli operatori di «cominciare a lavorare su una modalità di prezzi variabili in base agli orari, le date, i giorni della settimana».

E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board ha raccontato l'esperienza in Spagna, tra decaloghi del turismo enogastronomico, la rete dei Food&Wine Ambassadors e i principali asset su cui punta la comunicazione del turismo catalano: cultura, ispirazione, creatività ed emozione. A presentare invece la complessa ed efficiente realtà della cantina portoghese "Quinta da Pacheca" è stato il direttore generale Álvaro Lopes, in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum.

In chiusura della mattinata, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, ha proposto un'interessante riflessione tecnica rivolta agli operatori che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica. Importante per questo obiettivo – e per non rischiare "l'effetto noia" che comincia a dichiarare il 50% dei turisti che scelgono una visita in cantina – «occorre cogliere le sensibilità sempre più variegate dell'enoturista, evitando di omologarsi, ma anzi cercando sempre di rimanere fedeli a sé stessi e di garantire nella comunicazione la propria identità. La visita in cantina è infatti solo l'inizio di una relazione duratura con il consumatore, che va oltre il momento dell'accoglienza e si trasforma in un legame che continua nel tempo».

E se il titolo e quindi il filo conduttore di tutto il Food&Wine Tourism Forum organizzato quest'anno in tre momenti distinti è stato Re/Action – per "Agire e Reagire" alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del climate change sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – grande riscontro hanno avuto le passeggiate di confronto e riflessione nelle Cattedrali sotterranee di Canelli – Bosca, Contratto e Coppo – a tema "Il cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino" condotte dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico.



Sold-out anche la visita guidata a PALAZZOIRREALE, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalle cantine Bosca che oggi ospita la mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti.

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione" a Canelli rientra all'interno del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il comune di Canelli è capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuevo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Siamo molto soddisfatti – commenta la direttrice scientifica del F&WTF, Roberta Milano –. Il Forum 2024 ha concluso il ciclo con un appuntamento di grande valore scientifico e una significativa utilità per l'enoturismo, due obiettivi che perseguiamo con tenacia. Da un lato vogliamo volare alto, includendo sempre i grandi temi globali, cambiamento climatico in primis, confronti internazionali e ricerche esclusive, per capire come cambiano la domanda e l'offerta del turismo legato al gusto; in parallelo inseriamo interventi pratici per "mettere a terra" subito alcune azioni. A Canelli, in particolare, abbiamo compreso quante sfumature di motivazioni e comportamenti caratterizzino i turisti enogastronomici. È sbagliato considerarli come un'unica categoria: solo una personalizzazione sia dell'offerta che della comunicazione, anche con l'aiuto degli strumenti digitali, renderà efficace la nostra promozione».

«Per il territorio di Langhe Monferrato Roero ci sono grandi prospettive di poter interpretare i dati presentati a Canelli, in occasione dell'ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero –. Abbiamo le basi per poter pianificare una strategia efficace e per lavorare sui nuovi modelli turistici che vedono l'enogastronomia come modello di fruizione trasversale dei nostri territori. Siamo felici di aver concluso a Canelli questa prima edizione itinerante del Forum, ospiti di sedi tanto importanti per le nostre colline e simbolo del riconoscimento UNESCO ottenuto dieci anni fa».

Autore

Redazione Qualitytravel.it

Qualitytravel.it è un web magazine b2b di approfondimento su turismo, business travel, marketing ed eventi: un punto di vista autorevole sui trend di settore e un utile strumento di lavoro per tutti i lettori. Il pubblico a cui ci rivolgiamo è prettamente professionale ed è composto da tutti coloro che lavorano nella filiera del turismo e degli eventi: gestori di hotel e di location, tour operator e agenzie viaggi, dmc e tmc locali, fornitori di servizi e agenzie di organizzazione eventi, trasporti e infrastrutture, attività di ristorazione e catering, divisioni marketing, travel, eventi ed hr delle aziende. Il nostro impegno è quello di fornire un'informazione puntuale su novità e trend del settore, raccontare case study e consigli utili per l'attività quotidiana, offrire uno spaccato del mondo del lavoro e notizie di attualità su business, marketing, bandi e gare di settore.

[Visualizza tutti gli articoli](#)

**Ognivia Sulmona 1924 celebra cento
anni di turismo e intermediazione**

**Le aperture più attese di Hilton nel
2025**

Leggi anche

**Ognivia
Sulmona 192... €**

**Le aperture più
attes... nel 2025**

**Il rapporto
Deloi... podcast**

Vuoi ricevere le notizie di
Qualitytravel?

oppure inserisci la tua email e
acconsenti al trattamento dati

MENU

EN

Q



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Martedì 19 Novembre 2024 - Aggiornato alle 19:52



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV

NONINO
Ancora oggi
1° Spirit italiano
e unica Grappa

WINE
10
12
PRENOTA IL TUO STAND

CONCORSO VALDOSTANO
A chi sa cogliere
emozioni vere
Bevi responsabilmente

6-9 April 2025
Verona, ITALY

SICILIA DDC
SICILIA DDC
SICILIA DDC



ITALIA

TURISMO ENOGASTRONOMICO

HOME » ITALIA

Wine & food, motivazione di viaggio ancora di nicchia, ma commodity che arricchisce ogni itinerario

Lo studio del Politecnico di Milano per il "Food & Wine Tourism Forum" tra le "Cattedrali Sotterranee" di Canelli Gancia, Bosca, Coppo e Contratto

CANELLI, 19 NOVEMBRE 2024, ORE 19:52



Mario Tozzi nelle "Cattedrali Sotterranee" (ph: Lavezzo Studio)



1 / 18



L'enogastronomia rappresenta la motivazione principale di viaggio solo per una nicchia di visitatori (dal 2 al 4%), ma è una commodity importante, che arricchisce



TASCA
CONTI D'ALMERITA

Certificazione
B
Corporation



for a better wine world

ogni itinerario. I turisti, infatti, fanno varie esperienze, ma **il 38% degli intervistati nei diversi Paesi ha fatto più di un'attività enogastronomica durante il soggiorno e ben il 76% almeno una.** Inoltre, una quota maggiore di silver italiani (gli over 65 anni) ha fatto degustazioni, visite a mercati locali e ha partecipato a sagre, festival ed eventi enogastronomici. Anche in vacanza **gli statunitensi si confermano amanti del fast food (53%), ma con gli svizzeri sono anche coloro che più frequentano i ristoranti stellati (24% per gli svizzeri, 35% per gli americani).** A prescindere dal Paese di provenienza e dalla destinazione, **i viaggiatori ricercano soprattutto autenticità e tradizione** e l'attività privilegiata in vacanza è lo shopping, e, infatti, **la visita a mercati locali è la seconda attività enogastronomica per tutti i viaggiatori** (dopo la frequentazione di luoghi di ristorazione commerciale). **Le esperienze enogastronomiche si cercano sui canali digitali e non, con grande attenzione al passaparola** e dunque alla reputazione. L'utilizzo dell'AI generativa in fase di ispirazione è più diffuso oltre oceano, con **il 38% degli americani che utilizzano di servizi di Intelligenza artificiale** per ispirazione, ricerca servizi o creazione di un itinerario. **È la fotografia scattata dall'Osservatorio Travel Innovation del Politecnico di Milano sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare su Italia, Germania, Svizzera e Usa, nel "Food & Wine Tourism Forum" n. 7, promosso dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano, ed eccezionalmente ospitato, nei giorni scorsi, nelle Cantine Gancia a Canelli. Filo conduttore, "Re/Action", per "Agire e Reagire" alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del climate change sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro, con le passeggiate di confronto e riflessione nelle "Cattedrali Sotterranee" Patrimonio Unesco di Gancia, Bosca, Contratto e Coppo, con la guida d'eccezione del professor Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino.**

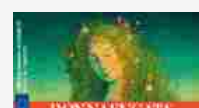
Dopo i primi due eventi di maggio a Pollenzo (su gastronomia, cultura e creatività) e giugno a Grinzane Cavour (dedicato ai patrimoni naturali e culturali), **alle Cantine Gancia il Forum ha portato all'attenzione del pubblico il tema della promozione e della comunicazione nel mondo dell'enoturismo**, tra tradizione e innovazione digitale e non solo. In avvio dei lavori, condotti dalla giornalista Chiara Buratti, Roberta Milano e dal dg dell'Ente Bruno Bertero, la presentazione della ricerca del Politecnico di Milano che ha evidenziato i profondi cambiamenti che hanno caratterizzato il mondo del turismo enogastronomico negli ultimi anni, tra una significativa caratterizzazione dei servizi turistici e l'aumento dei prezzi, il proliferare di nuove soluzioni per il pernottamento nelle destinazioni - dalle case in affitto ai campeggi e ai glamping - e l'importanza della componente esperienziale, che diventa parte fondamentale della vacanza che sempre più vuole essere all'insegna del relax, della condivisione, dell'autenticità e del divertimento.



BERTANI



FRANCIACORTA



Nell'incontro "Il profumo della carta", il presidente Go Wine, Massimo Corrado, ha dato alcune anticipazioni dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida "Cantine d'Italia" raccontando anche un'interessante indagine condotta dall'associazione su 540 realtà in tutta la penisola, **con focus specifici sulla media dei costi delle visite nelle cantine**, "che sempre più presentano ai turisti una vera carta delle esperienze". Con i due esperti della piattaforma Regiondo GmbH, Tommaso Peduzzi, head of sales Emea, e Francesca Vitali, sales manager, si sono approfonditi, invece, **gli aspetti delle prenotazioni digitali in cantina, in costante aumento** vista la tendenza dei turisti a cercare informazioni prima del viaggio e pianificare gli appuntamenti, con il consiglio agli operatori di "cominciare a lavorare su una modalità di prezzi variabili in base agli orari, le date, i giorni della settimana". E ancora, tra le **testimonianze di best practices internazionali**, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board ha raccontato l'esperienza in Spagna, tra decaloghi del turismo enogastronomico, la rete dei Food & Wine Ambassadors e i principali asset su cui punta la comunicazione del turismo catalano: cultura, ispirazione, creatività ed emozione. A presentare, invece, la complessa ed efficiente realtà della cantina portoghese Quinta da Pacheca è stato il dg Álvaro Lopes, in rappresentanza del **Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum**. A seguire, Lavinia Furlani, presidente della rivista online "Wine Meridian", ha proposto una riflessione tecnica rivolta agli operatori che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica. Importante per questo obiettivo - e **per non rischiare "l'effetto noia" che comincia a dichiarare il 50% dei turisti che scelgono una visita in cantina - "occorre cogliere le sensibilità sempre più variegate dell'enoturista, evitando di omologarsi, ma anzi cercando sempre di rimanere fedeli a sé stessi e di garantire nella comunicazione la propria identità**. La visita in cantina è, infatti, solo l'inizio di una relazione duratura con il consumatore, che va oltre il momento dell'accoglienza e si trasforma in un legame che continua nel tempo". **Sold-out, oltre alla camminata nelle "Cattedrali Sotterranee" con Mario Tozzi, anche la visita guidata a "Palazzo Irreale, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalle cantine Bosca**, che ospita la mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti.

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione", che ha visto Canelli ospitare il Forum, fa parte del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo, che vede il Comune capofila di un partenariato composto da 20 comuni della Core-Zone del sito Unesco (Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra e Vignale Monferrato). Il Forum 2024, patrocinato da Enit-Agenzia Nazionale del Turismo, con, tra gli altri, Regione Piemonte e Fondazione Crc, **ha spiegato Roberta Milano**, "ha concluso il ciclo con un appuntamento di grande valore scientifico e una significativa utilità per l'enoturismo, due obiettivi che perseguiamo con tenacia. Da un lato vogliamo volare alto, includendo sempre i grandi temi globali, cambiamento climatico in primis, confronti internazionali e ricerche esclusive, per capire come cambiano la domanda e l'offerta del turismo legato al gusto; in parallelo inseriamo interventi pratici per "mettere a

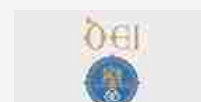
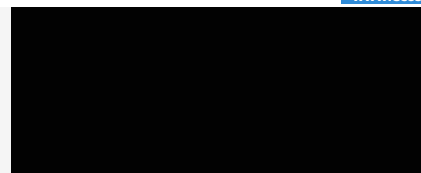


terra" subito alcune azioni. A Canelli, in particolare, **abbiamo compreso quante sfumature di motivazioni e comportamenti caratterizzino i turisti enogastronomici. È sbagliato considerarli come un'unica categoria: solo una personalizzazione sia dell'offerta che della comunicazione, anche con l'aiuto degli strumenti digitali, renderà efficace la nostra promozione**". Per il territorio di Langhe, Roero e Monferrato, Patrimonio Unesco, ci sono grandi prospettive di poter interpretare i dati presentati a Canelli, **per Bruno Bertero: "abbiamo le basi per poter pianificare una strategia efficace e per lavorare sui nuovi modelli turistici che vedono l'enogastronomia come modello di fruizione trasversale dei nostri territori, simbolo del riconoscimento Unesco ottenuto dieci anni fa"**.

Copyright © 2000/2024

TAG: **BOSCA, CANELLI, CATTEDRALI SOTTERRANEE, CONTRATTO, COPPO, DALL'ENTE TURISMO LANGHE MONFERRATO ROERO, FOOD & WINE TOURISM FORUM, GANCIA, MARIO TOZZI, PATRIMONIO UNESCO, POLITECNICO DI MILANO, ROBERTA MILANO, TURISMO ENOGASTRONOMICO**

ALTRI ARTICOLI



press,commtech.

the leading company in local digital advertising

anso

ATnews.it
QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

ATTUALITÀ



Concluso a Canelli il Food&Wine Tourism Forum 2024

di Comunicato Stampa - 18 Novembre 2024 - 16:33 Stampa Invia notizia ⌚ 5 min

Più informazioni su

ente turismo langhe monferrato roero food&wine tourism forum canelli



Si è chiusa giovedì 14 novembre, a Canelli, la settima edizione del Food&Wine Tourism Forum, promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo e ultimo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli.

Dopo i primi due momenti di maggio a Pollenzo (su gastronomia, cultura e creatività) e giugno a Grinzane Cavour (dedicato ai patrimoni naturali e culturali), nella Sala Cinema delle Cantine Gancia il Forum ha portato all'attenzione del pubblico il tema della promozione e della comunicazione nel mondo dell'enoturismo, tra tradizione e innovazione digitale e non solo.

In avvio dei lavori, condotti dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero, la presentazione della

ATmeteo

Previsioni

Asti



11°C 5°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »



ATTUALITÀ

Parluma piemontesis: previsioni meteo ... alla piemontese!
previsioni

Commenta

ATlettere

Tutte le lettere



"I passaggi di uccelli migratori sul cielo di Antignano"

ricerca commissionata dall'Ente Turismo LMR all'Osservatorio Travel Innovation del Politecnico di Milano sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare su Italia, Germania, Svizzera e USA. I risultati, raccontati in sala da Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani, rivelano i profondi cambiamenti che hanno caratterizzato il mondo del turismo enogastronomico negli ultimi anni, tra una significativa caratterizzazione dei servizi turistici e l'aumento dei prezzi, il proliferare di nuove soluzioni per il pernottamento nelle destinazioni – dalle case in affitto ai campeggi e ai glamping – e infine l'importanza della componente esperienziale, che diventa parte fondamentale della vacanza che sempre più vuole essere all'insegna del relax, della condivisione, dell'autenticità e del divertimento.

Tra gli elementi emersi, l'enogastronomia rappresenta la motivazione principale di viaggio soltanto per una nicchia di visitatori (dal 2 al 4%), ma è una commodity importante, che arricchisce ogni itinerario. I turisti infatti fanno esperienze di vario tipo, ma il 38% degli intervistati nei diversi Paesi rivela di aver fatto più di un'attività enogastronomica durante il soggiorno e ben il 76% ne ha svolta almeno una. Inoltre, la ricerca rivela che una quota maggiore dei silver italiani ha fatto degustazioni, visite a mercati locali e ha partecipato a sagre, festival e altri eventi enogastronomici. Anche in vacanza gli statunitensi si confermano amanti del fast food (53%), ma insieme agli svizzeri sono anche coloro che più frequentano i ristoranti stellati (24% per gli svizzeri, 35% per gli americani). A prescindere dal Paese di provenienza e dalla destinazione, i viaggiatori ricercano soprattutto autenticità e tradizione e l'attività privilegiata in vacanza è lo shopping, infatti la visita a mercati locali è la seconda attività enogastronomica per tutti i viaggiatori (dopo la frequentazione di luoghi di ristorazione commerciale, come ristoranti, osterie, bar ecc. Tedeschi e svizzeri, poi, prediligono le attività sportive e all'aria aperta.

Tra i canali di prenotazione l'eCommerce è prevalente per l'alloggio e i viaggiatori cercano esperienze enogastronomiche attraverso canali digitali e non, con grande attenzione al passaparola e dunque alla reputazione. L'utilizzo dell'AI generativa in fase di ispirazione è più diffuso oltre oceano, con il 38% degli americani che utilizzano di servizi di Intelligenza Artificiale per ispirazione, ricerca servizi o creazione di un itinerario.

Dopo la presentazione dell'indagine, nell'incontro "Il profumo della carta" il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, ha dato alcune anticipazioni dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia raccontando anche un'interessante indagine condotta dall'associazione su 540 realtà in tutta la penisola, con focus specifici sulla media dei costi delle visite nelle cantine *«che sempre più presentano ai turisti una vera carta delle esperienze»*.

Con i due esperti della piattaforma Regiondo GmbH, Tommaso Peduzzi, head of sales EMEA, e Francesca Vitali, sales manager, si sono approfonditi invece gli aspetti delle prenotazioni digitali in cantina, in costante aumento vista la tendenza dei turisti a cercare informazioni prima del viaggio e pianificare gli appuntamenti, con il consiglio agli operatori di *«cominciare a lavorare su una modalità di prezzi variabili in base agli orari, le date, i giorni della settimana»*.

E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board ha raccontato l'esperienza in Spagna, tra decaloghi del turismo enogastronomico, la rete dei Food&Wine



Il plauso del Liceo Classico Alfieri ai suoi studenti premiati in occasione del "Panathlon studio sport"



Nomina nuovo direttore generale ASL AT, i Comitati Art. 32 di Asti e della Valle Belbo scrivono alla Regione Piemonte

INVIA UNA LETTERA



Ambassadors e i principali asset su cui punta la comunicazione del turismo catalano: cultura, ispirazione, creatività ed emozione. A presentare invece la complessa ed efficiente realtà della cantina portoghese "Quinta da Pacheca" è stato il direttore generale Álvaro Lopes, in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum.

In chiusura della mattinata, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, ha proposto un'interessante riflessione tecnica rivolta agli operatori che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica. Importante per questo obiettivo – e per non rischiare "l'effetto noia" che comincia a dichiarare il 50% dei turisti che scelgono una visita in cantina – *«occorre cogliere le sensibilità sempre più variegata dell'enoturista, evitando di omologarsi, ma anzi cercando sempre di rimanere fedeli a sé stessi e di garantire nella comunicazione la propria identità. La visita in cantina è infatti solo l'inizio di una relazione duratura con il consumatore, che va oltre il momento dell'accoglienza e si trasforma in un legame che continua nel tempo»*.

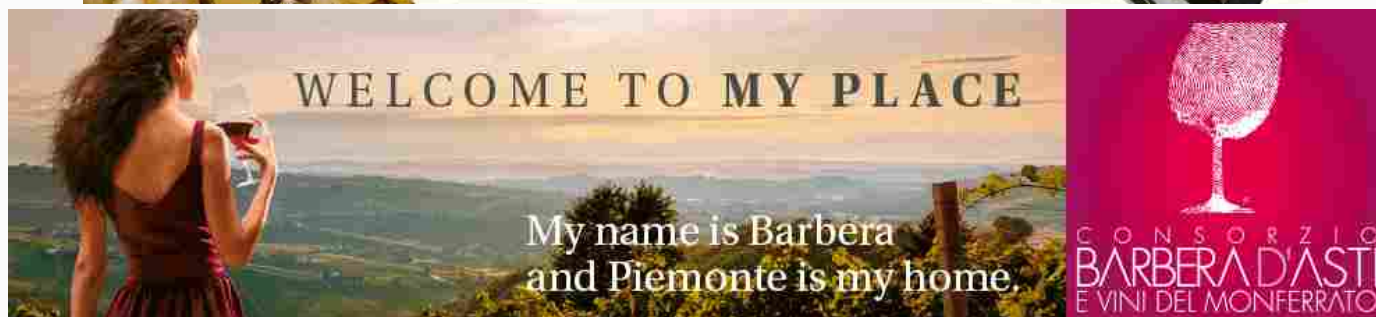
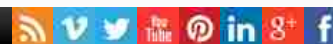


La registrazione dello streaming dell'evento è disponibile sul sito www.foodwinetourismforum.it.

E se il titolo è quindi il filo conduttore di tutto il Food&Wine Tourism Forum organizzato quest'anno in tre momenti distinti è stato Re/Action – per "Agire e Reagire" alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del climate change sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – grande riscontro hanno avuto le passeggiate di confronto e riflessione nelle Cattedrali sotterranee di Canelli – Bosca, Contratto e Coppo – a tema "Il cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino" condotte dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico.

Sold-out anche la visita guidata a PALAZZOIRREALE, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalle cantine Bosca che oggi ospita la mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti.

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione" a Canelli rientra all'interno del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo


[chi siamo](#) [mappa sito](#) [scrivici](#) [cookie policy](#)

[DOVE NAVIGANO I GOLOSI](#) [asti B&W](#) [le vite del vino](#) [sdp.meet](#) [palio di asti](#) [reportage in B/N](#) [a tavola](#) [in viaggio](#) [alla ricerca dei prodotti tipici](#) [la Cina come non te l'aspetti](#)

cerca su SdP.Blog...



15 novembre 2024

S@pori del Piemonte
SdP.Blog

di Filippo Larganà e Vittorio Ubertone
Beneficenza golosa. Al Castello di Grinzane
va in scena la solidarietà: 395.500 euro
raccolti nella XXV Asta Mondiale del

ASTI E MOSCATO D'ASTI NEWS

TOP NEWS

FATE VOBIS

RUMORS

VINO

MULTIMEDIA

A TAVOLA

PRODOTTI TIPICI

Food & Wine Tourism Forum. A Canelli si è parlato di turismo enogastronomico e di come dovrebbe cambiare, anche in funzione dell'Ambiente. C'era anche Mario Tozzi, ecco quello che ha detto...

inserito il 15 Novembre 2024

ultime foto...



sei in...

manifestazioni
segnali di fumo
top news
ultimi inserimenti

23

Leggi anche...



Premio. Michelangelo Mammoliti (La Rei Natura di Serralunga d'Alba) nel gotha della ristorazione. Tre i "coltelli" assegnati ai The Best Chef Awards 2024. Come lui solo altri 5 cuochi in Italia



Centro Enoturistico. Cantina Barbera Sei Castelli lancia "Aperivino in Teatro" per il sociale. Il 22 novembre serata contro gli abusi, in collaborazione col centro antiviolenza "L'Orecchio di Venere" di Asti



Dalle scuole. La Cena di Gala al Merano Wine Festival preparata dalle ragazze e dai ragazzi della Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti



Grinzane. Barolo en primeur 2024 raccoglie un milione e 27 mila euro a favore di progetti solidali. Battuta a 40 mila euro la barrique presentata all'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba



Il turismo del vino è morto, viva il turismo del vino. È una delle provocazioni emerse nella terza tappa del **Food & Wine Tourism Forum** che si è svolta a Canelli (Asti) ieri 14 novembre e significativamente intitolata **Re/Action**.

Iniziativa organizzata dall'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**, l'**Agenzia Turistica Locale (ATL)** del territorio di Langhe Monferrato Roero – presidente Mariano Rabino, direttore Bruno Bertero – che ha nel Food & Wine Tourism Forum (direttrice scientifica Roberta Milano) la sua "vedetta" in tema di sviluppo del turismo del vino e suoi "derivati", e che ha il comune di Canelli come capofila di un bando vinto lo scorso anno.

Dunque Canelli, con gli interventi del forum previsti nelle **Cantine Gancia**, luogo iconico per il fatto che qui, nel 1865, nacque anche il primo spumante Metodo Classico d'Italia, anche se ultimamente l'azienda (Paolo Gennaro AD e Alessandro Picchi presidente), diventata a guida russa (anni fa l'azienda fu rilevata dalla famiglia Gancia dal tycoon russo Roustam Tariko), ha dichiarato di avere nella vodka la produzione di punta (leggi [qui](#)).

La storia e la produzione di spumanti, tuttavia, restano e bastano a confermare il brand canellese punto di riferimento anche in campo enoturistico.

Dunque Canelli, da cui, com'è stato ricordato, negli Anni Novanta partì l'idea della candidatura Unesco che poi portò nel 2014 alla dichiarazione dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato Patrimonio dell'Umanità, con la lunga lista di interventi con i quali si è evidenziato come l'enoturismo non debba e non possa bastare a sé stesso, ma abbia bisogno di un'evoluzione moderna e sostenibile.

A "dirigere il traffico" dei relatori la giornalista, conduttrice e attrice, Chiara Buratti



Beneficenza golosa. Al Castello di Grinzane va in scena la solidarietà: 395.500 euro raccolti nella XXV Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba

con il direttore Bertero.

Dalle ricerche e dai dati, a cura dello stesso F&WTF e del Politecnico di Milano, ma anche da *case history* particolari, come quello della Regione della Catalogna, designata come Regione Mondiale della Gastronomia (essi, non una italiana), sono stati evidenziati i profili dei viaggiatori gastronomici 4.0 e le cose che Istituzioni e imprese del settore enogastronomico e dell'accoglienza, dovrebbero fare non solo per prepararsi ai flussi di visitatori e magari evitare l'*overtourism*, cioè l'eccesso di turismo che porta più problemi che benefici, ma anche per offrire una proposta con più *appeal* rispetto alla crescente concorrenza di altre aree italiane e del mondo.

Appurato che non basta essere in una zona vitivinicola di pregio, Patrimonio tutelata dall'Unesco per attirare turisti; che non basta avere colline e paesaggi da urlò per garantirsi i visitatori; che non basta fare vini eccellenti e un'ottima cucina per avere la sicurezza di diventare meta preferita nel mondo; servono aggiustamenti e, soprattutto, consapevolezza e azioni concrete.

Dalle analisi di F&WTF e dal PoliMi è venuto fuori che i turisti stranieri e italiani ricercano pacchetti allargati. Non solo più vino e cibo, ma ambiente e storia, arte e cultura, attività *open air* insieme a sostenibilità e rispetto per la natura oltre ad altre cose che sarebbero (sono) scontate come: empatia, disponibilità, conoscenza delle lingue (l'Inglese non basta più), siti web e social aggiornati e frequentati stabilmente, inserimento in piattaforme di booking, ma anche in quelle di *ticket* e di aggregazione di offerte. Insomma un gran lavoro da fare. Il Piemonte è pronto a questo?

Dalla sindaca di Canelli, Roberta Giovine, è giunto un richiamo che deve (dovrebbe) far riflettere sulla necessità che i chi abita, lavora, vive un luogo lo debba sentire proprio e lo promuova come tale. Fantascienza?

Non proprio. Gli esempi di associazionismo culturale e di promozione ci sono, sia a livello volontaristico sia come emanazioni di Fondazioni e associazioni di categoria e settore. Quello che sembra mancare, però, è una rete tra Istituzioni, enti, imprese e filiere.

Al Forum di Canelli, per esempio, non c'erano, almeno non ufficialmente, le Istituzioni di territorio (Regione, Province, i Gal); non c'erano i Consorzi di tutela di vini e prodotti tipici, i Distretti del Cibo. Forse non era il consesso adeguato a un confronto allargato, tuttavia sarebbe stato interessante sentire a caldo le loro reazioni alle ricerche presentate e che, comunque, è stato assicurato che saranno rese pubbliche.

Ma serve una sinergia stretta tra vari attori del comparto turistico-accoglienza-vino-cibo? Il caso della Catalogna, illustrato a Canelli, è emblematico: un'intera regione che ha messo in sinergia pubblico e privato con un unico obiettivo: promuovere il territorio nella sua interezza come brand turistico a tutto tondo. I risultati sono arrivati.

Infine ci sono state le parole di Mario Tozzi, geologo, divulgatore scientifico, saggista, autore e conduttore televisivo, che ha guidato mini lezioni di geologia e climatologia, nello scenario suggestivo delle Cattedrali Sotterranee canellesi.

Da Tozzi spiegazioni dettagliate sui terreni che sono la base anche delle caratteristiche peculiari dei vini (le dop insomma), insieme ai purtroppo consueti e inascoltati allarmi sul cambiamento climatico.

Il geologo ha confermato la rapidità sempre più frequente di fenomeni atmosferici estremi causati da attività umane, come la cementificazione e l'inquinamento. Servono cose che già sappiamo e che sono dibattute, senza molti risultati, anche in questi giorni, in importanti vertici mondiali: abbassare la produzione di anidride carbonica, limitare l'uso dei carburanti fossili, favorire le fonti rinnovabili, stop al consumo del suolo.

Azioni che stridono con le politiche di alcuni Stati/Continenti che, anzi,

promuovono le trivelle e l'uso di petrolio e gas in uno scacchiere geopolitico complicatissimo con guerre, strategie di potere e crisi economiche da medioevo. Inoltre Tozzi ha detto, e qui c'è stata l'ennesima doccia fredda, che se fermassimo da domani il consumo delle fonti fossili e azzerassimo l'immissione di CO2 nell'atmosfera ci vorrebbero decenni per una normalizzazione, che, però, almeno ci sarebbe.

Qualcuno potrebbe chiedersi che c'entra tutto questo con l'enoturismo? C'entra perché sempre più turisti scelgono mete non solo quando sono promosse nella loro globalità di paesaggi con filiere che mettono insieme vino, cibo, cultura, storia, sport e arte, ma anche quando garantiscono il rispetto dell'ambiente attraverso pratiche di sostenibilità etica, sociale e naturale. E il motivo è che sta crescendo sempre di più una coscienza eco-turistica oltre che eno-gastro-turistica.

Come per il clima ce la possiamo fare, ma solo se lo vogliamo.

Filippo Larganà



Lascia un Commento

Nome e Cognome (richiesto)

Email (richiesta)

Sito Web

Commento

Invia Commento

I commenti inviati non verranno pubblicati automaticamente sul sito, saranno moderati dalla redazione.

L'utente concorda inoltre di non inviare messaggi abusivi, diffamatori, minatori o qualunque altro materiale che possa violare le leggi in vigore.

L'utente concorda che la redazione ha il diritto di rimuovere, modificare o chiudere ogni argomento ogni volta che lo ritengano necessario.

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomiciNotizie dall'
ItaliaL' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

RE/ACTION

14 novembre, Cantine Gancia, Canelli
VII edizione del Food&Wine Tourism Forum

Domani ultimo appuntamento del Forum 2024 con il tema **Enoturismo e Comunicazione** (incontri in presenza sold-out, streaming disponibile dal sito web del Forum)
Ospite speciale dell'evento il professor **Mario Tozzi**

Appuntamento **domani a Canelli** con il **Food&Wine Tourism Forum**, ultima tappa che chiude la settima edizione dell'evento, la prima itinerante, nella **Sala Cinema delle Cantine Gancia**. Dopo i primi due momenti a **Pollenzo** (su gastronomia, cultura e creatività) e a **Grinzane Cavour** (dedicato ai patrimoni naturali e culturali), il Forum si focalizzerà domani (giovedì 14 novembre) sulla **narrazione di una destinazione per comunicare e promuovere l'enoturismo**. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla **promozione efficace**, con il racconto di specifiche *case history* utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** con la direzione scientifica di **Roberta Milano** e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal **Comune di Canelli**, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è **Re/Action**. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e **"Agire e Reagire"** – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle **Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato**, riguarderà proprio l'**efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi** di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista **Chiara Buratti**, dalla direttrice scientifica del Forum **Roberta Milano** e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero**. Tra gli ospiti attesi, il **Politecnico di Milano** con **Eleonora Lorenzini**, **Federica Russo** e **Francesca Cruciani** dell'**Osservatorio Travel Innovation**. E poi il presidente dell'associazione nazionale **Go Wine**, **Massimo Corrado**, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con due esperti della piattaforma **Regiundo GmbH**: **Tommaso Peduzzi**, head of sales EMEA, e **Francesca Vitali**, sales manager. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, **Marta Teixidor** di **Catalan Tourist Board**, e il direttore generale della cantina portoghese **"Quinta da Pacheca"**, **Álvaro Lopes**, quest'ultimo in rappresentanza del **Portogallo** che è stato il Paese



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



Giovanni De



Claudia Paracchini

WEBMASTER
Marco Tondolo

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami



Accedi

☐ Password
dimenticata?

☐ Nome utente
dimenticato?

ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, **Lavinia Furlani**, presidente dell'autorevole rivista online **Wine Meridian**, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare **L'Infernot Gancia**, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Gli incontri in presenza del Food&Wine Tourism Forum a Canelli sono al completo. È possibile seguire lo streaming dell'evento prenotando la partecipazione sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Sold-out anche il programma speciale del pomeriggio condotto dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista di una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotteranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca. Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un racconto itinerante e avvincente, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul **cambiamento climatico** e il suo **impatto sul mondo del vino**, sui **comportamenti virtuosi** da adottare, sulla **consapevolezza** e sulla **responsabilità individuale e quella collettiva** di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Infine, per i partecipanti del Forum, le **cantine Bosca** offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di **Patrick Tuttofuoco** a cura di **Giorgio Galotti** e **Diana Berti** allestita a **PALAZZOIRREALE**, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo *Shape shifting* (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Orario: 15.00

Max Visitatori: 25 persone,

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa **"Enoturismo e Comunicazione"** a Canelli rientra all'interno del progetto **"Un patrimonio da raccontare"** finanziato dal **Ministero del Turismo** (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il **comune di Canelli è capofila**. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

*«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, **Roberta Milano** –, Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».*

*«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero** –, Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».*



STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM

Il **Food&Wine Tourism Forum** nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, e molti chef di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da **ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo**. I partner sono: **Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.**

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 iscriversi su foodwinetourismforum.it.

Cristina Borgogno



GAZZETTA D'ALBA

ALBA

BRA

LANGHE

ROERO

NOTIZIE

CULTURA

CRONACA

SPORT

CHIESA

NEWSLETTER

ULTIME NOTIZIE >

[13 Novembre 2024] A palazzo Banca d'Alba il congresso scientifico sui

CERCA ...

Home > Langhe > Domani l'ultimo appuntamento del Forum Food&wine a Canelli con Mario Tozzi

Domani l'ultimo appuntamento del Forum Food&wine a Canelli con Mario Tozzi

13 Novembre 2024 Langhe, Primo Piano Versione accessibile



VIDEO

CANELLI Appuntamento domani, **14 novembre**, a Canelli con il Food&wine tourism forum, ultima tappa che chiude la settima edizione dell'evento, la prima itinerante, nella sala Cinema delle cantine Gancia. Dopo i primi due momenti a Pollenzo (su gastronomia, cultura e creatività) e a Grinzane Cavour (dedicato ai patrimoni naturali e culturali), il Forum si focalizzerà sulla narrazione di una destinazione per comunicare e promuovere l'enoturismo. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati Dach e Usa, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di specifiche case history utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'**Ente turismo Langhe Monferrato Roero** con la direzione scientifica di **Roberta Milano** e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli, la manifestazione è diventata negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è **Re/Action**. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e **"Agire e reagire"** – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle **Cattedrali sotterranee**, riguarderà proprio l'**efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi** di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

Il programma della manifestazione



L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista **Chiara Buratti**, dalla direttrice scientifica del Forum **Roberta Milano** e dal direttore generale dell'Ente turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero**. Tra gli ospiti attesi, il **Politecnico di Milano** con **Eleonora Lorenzini**, **Federica Russo** e **Francesca Cruciani** dell'**Osservatorio Travel Innovation**.

E poi il presidente dell'associazione nazionale **Go wine**, **Massimo Corrado**, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con due esperti della piattaforma **Regiondo**: **Tommaso Peduzzi**, head of sales Emea, e **Francesca Vitali**, sales manager. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, **Marta Teixidor** di **Catalan Tourist Board**, e il direttore generale della cantina portoghese **"Quinta da Pacheca"**, **Álvaro Lopes**, quest'ultimo in rappresentanza del **Portogallo** che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, **Lavinia Furlani**, presidente dell'autorevole rivista online **Wine Meridian**, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare **l'Infernot Gancia**, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Gli incontri in presenza del Food&wine Tourism Forum a Canelli sono al completo. È

SEGUICI SU FACEBOOK

Gazzetta d'Alba

NAVIGA PER PAROLE CHIAVE

- ALBA
- ALBERTO CIRIO
- ALTA LANGA
- AMBIENTE
- ANTEPRIMA
- APPUNTAMENTI
- ASTI
- BAMBINI
- BAROLO
- BRA
- CANALE
- CARABINIERI
- CHERASCO
- CICLISMO
- CONCERTO
- COPERTINA
- COVID-19
- COVID-19 CORONAVIRUS
- CULTURA
- CUNEO
- DATAMETEO
- ECONOMIA
- FERRERO
- FONDAZIONE CRC (CASSA RISPARMIO DI CUNEO)
- GIOVANI
- LANGHE
- LAVORO
- MAURIZIO MARELLO
- METEO
- MONTÀ
- MUSICA
- PALLAPUGNO
- PIEMONTE
- POLITICA
- PRIMA PAGINA
- REGIONE PIEMONTE
- ROERO
- SANITÀ
- SCUOLA
- SPORT
- TORINO
- TURISMO
- UNITÀ DI CRISI DELLA REGIONE PIEMONTE
- VIABILITÀ
- VINO

VANTAGGI PER CHI FA PUBBLICITÀ

GRANDI VANTAGGI PER CHI FA PUBBLICITÀ SU GAZZETTADALBA

Credito d'imposta del 75% per il 2024
riconosciuto sulla parte incrementale rispetto all'anno precedente

<https://www.informazioneeditoria.gov.it/it/attivita/altre-misure-di-sostegno-all'editoria/credito-di-imposta-su-investimenti-pubblicitari-incrementali/>

<https://www.agenziaentrate.gov.it/portale/web/guest/scheda/agevolazioni/credito-di-imposta-investimenti-pubblicitari-incrementali/modello-investimenti-pubblicitari-incrementali>

Informazioni

Modulistica

CRONACA

possibile seguire lo streaming dell'evento prenotando la partecipazione sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Sold-out anche il programma speciale del pomeriggio condotto dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, protagonista di una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca. Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un racconto itinerante e avvincente, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino, sui comportamenti virtuosi da adottare, sulla consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Infine, per i partecipanti del Forum, le **cantine Bosca** offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di **Patrick Tuttofuoco** a cura di **Giorgio Galotti** e **Diana Berti** allestita a **Palazzo Irreale**, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo *Shape shifting* (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Ti è piaciuto l'articolo?

Trovi tanti altri contenuti su
Gazzetta d'Alba

ACQUISTA IL NUMERO

COPIA DIGITALE
A soli € 0,99

Da oltre 130 anni ogni settimana
informazione e curiosità
dal cuore del Piemonte

Sempre con te anche su Tablet e Smartphone



GAZZETTA DALBA



CANELLI

CANTINE GANCIA

FORUM FOOD&WINE

MARIO TOZZI

PREVIOUS ARTICLE



Tamponamento tra due camion e una macchina sulla tangenziale di Asti

13 Novembre 2024 0



Incendio in un'abitazione e Valdieri, due squadre dei Vigili del fuoco di Cuneo al lavoro

13 Novembre 2024 0



Caporalato nelle Langhe, patteggiano i tre indagati. Identificati una cinquantina di braccianti

13 Novembre 2024 0



Diffamò il figlio su Facebook, condannato a Cuneo con una multa di 600 euro

13 Novembre 2024 0



Trovato morto l'escursionista disperso da domenica a San Michele di Prazzo

12 Novembre 2024 0

press,commtech.

the leading company in local digital advertising

anso

ATnews.it
QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

ATTUALITÀ



A Canelli l'ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum

di Comunicato stampa - 11 Novembre 2024 - 10:33 Stampa Invia notizia 6 min

Più informazioni su

food & wine tourism forum mario tozzi canelli



Ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, giovedì 14 novembre a Canelli.

Dopo le due tappe a Pollenzo, su gastronomia, cultura e creatività, e a Grinzane Cavour, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli il Forum si focalizzerà questa volta sulla narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di specifiche case history utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra

ATmeteo

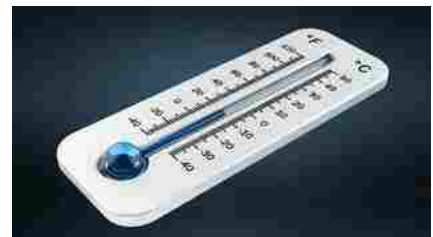
Previsioni

Asti



14°C 2°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »



ATTUALITÀ

Previsioni meteo, sull'Astigiano è in arrivo il freddo previsioni

Commenta

ATlettere

Tutte le lettere



Intitolazione rotonda di corso Torino, Apri Asti propone Giorgio Faletti

turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è **Re/Action**. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e "Agire e Reagire" – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato, riguarderà proprio l'efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero. Tra gli ospiti attesi, il Politecnico di Milano con Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani dell'Osservatorio Travel Innovation. E poi il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2024 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con Luca Zambonin, global sales expert della piattaforma Regiondo GmbH. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board, e il direttore generale della cantina portoghese "Quinta da Pacheca", Álvaro Lopes, quest'ultimo in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare l'Infernot Gancia, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal professor Mario Tozzi (in foto), primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca. Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un racconto itinerante e avvincente, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino, sui comportamenti virtuosi da adottare, sulla



Assunzioni degli infermieri, Nursind Piemonte: "Siamo al 30% dell'obiettivo, un dato che non ci soddisfa"



ASTI Lab: "Collegamento sud-ovest nel programma elettorale? Anche altre intenzioni che però non vengono perseguite con

INVIA UNA LETTERA



consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Saranno tre – dalle 15 alle 18 – le sessioni di passeggiate in cantina:

15.00 – 15.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto (via Giovanni Battista Giuliani, 56 – Canelli)
 16.00 – 16.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca (via Giovanni Battista Giuliani, 23 – Canelli)
 17.00 – 17.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo (via Alba, 66 – Canelli)

Massimo di 30 partecipanti ciascuna: la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le cantine Bosca offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti allestita a PALAZZOIRREALE, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo Shape shifting (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Orario: 15.00

Max Visitatori: 25 persone

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione" a Canelli rientra all'interno del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il comune di Canelli è capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuevo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, Roberta Milano –. Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».

«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di

dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero –. Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».

STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM

Il Food&Wine Tourism Forum nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, e molti chef di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo. I partner sono: Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

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 iscriversi su foodwinetourismforum.it.

Hashtag: #foodwineTF2024

Facebook: www.facebook.com/foodwineTF

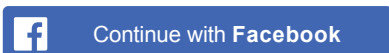
LinkedIn: www.linkedin.com/company/food-wine-tourism-forum

Instagram: www.instagram.com/food_wine_tourism_forum

Per informazioni www.foodwinetourismforum.it

Più informazioni
su

 food & wine tourism forum  mario tozzi  canelli



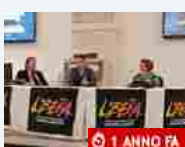
ALTRE NOTIZIE DI CANELLI

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Speciale
Palio
Viviamo in un posto bellissimo
Vacanze Astigiane
Storie di Orgoglio Astigiano
Curiosità
Oroscopo
Il Punto di Beppe Gandolfo
Voce al diritto
Stadio Aperto
"Lavorare stanca", allora leggi
La filosofia e le sue voci
Cultura Energetica
Pronto condominio
La voce... Delle scuole
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
90 secondi di salute & wellness
Copertina
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cultura e tempo libero
"Mafie e Guerre": al Monti di Asti un approfondimento sul traffico di droghe e armi



Cronaca
Incidente in viale Indipendenza a Canelli

CANELLI | 11 novembre 2024, 19:34

Re/Action: a Canelli l'ultima tappa del Food&Wine Tourism Forum

Un evento sulle nuove complessità del mondo dell'enoturismo e della produzione agricola



Giovedì 14 novembre, arriva a Canelli l'ultima tappa del Food&Wine Tourism Forum, l'evento promosso dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, sotto la direzione di Roberta Milano.

Dedicato al patrimonio naturale e culturale, nella Sala Cinema delle Cantine Gancia, il forum si focalizzerà sulla comunicazione e promozione dell'enoturismo, partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali.

Il nome dato quest'anno all'evento è **Re/Action**, un modo per "Agire e Reagire" alle complessità sempre più grandi del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro.

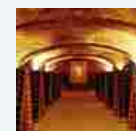
"Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva - dice la direttrice scientifica Roberta Milano - Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla sostenibilità ambientale delle aziende".

L'agenda della mattinata prevede numerosi incontri e dibattiti moderati da Chiara Buratti, Roberta Milano e Bruno Bertero. Tra gli ospiti, ci saranno

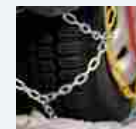
IN BREVE

🕒 lunedì 11 novembre

Re/Action: a Canelli l'ultima tappa del Food&Wine Tourism Forum



Dal 15 novembre è in vigore l'obbligo di catene a bordo o pneumatici invernali



Nell'Astigiano circolano molte auto vecchie: amore per il 'vintage' o carenza di denaro?

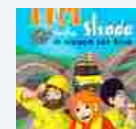


Questura, "Orecchio di Venere" e Asl AT in prima linea per "spezzare le catene" della violenza di genere



🕒 domenica 10 novembre

Anas lancia "Eroi sulla strada": un viaggio nella sicurezza stradale per i più piccoli

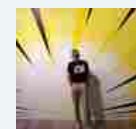


Sabato 16 novembre, film "Il Ciliegio di Rinaldo" alla Biblioteca Monticone di Canelli



🕒 sabato 09 novembre

Storie di Orgoglio Astigiano. Eugenio Carena: "Io, divulgatore morbido. La creatività? Mi ha salvato da morte certa per tutta la vita"



Viviamo in un posto bellissimo che profuma magnificamente d'aglio



🕒 venerdì 08 novembre



Cultura e tempo libero
Dal 16 novembre alla
Cascina del Racconto
"Racconti di VINI"

[Leggi tutte le notizie](#)

rappresentanti del Politecnico di Milano e dell'Osservatorio Travel Innovation, oltre a Massimo Corrado di Go Wine, che anticiperà l'uscita della Guida Cantine d'Italia 2024. Si discuterà di prenotazioni digitali con Luca Zambonin di Regiondo GmbH e di best practices internazionali con Marta Teixidor (Catalan Tourist Board) e Álvaro Lopes (Quinta da Pacheca), in rappresentanza del Portogallo. Concluderà Lavinia Furlani di Wine Meridian, che presenterà strumenti per migliorare l'offerta enoturistica delle cantine.

I partecipanti avranno l'occasione di visitare l'Infernot Gancia, suggestiva cantina di inizio Ottocento.

Nel pomeriggio, il forum proseguirà con un programma speciale guidato dal professor Mario Tozzi, che dalle 15 condurrà passeggiate di confronto nelle Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca. Questo itinerario arricchirà la tradizionale visita in cantina con riflessioni sul cambiamento climatico, il suo impatto sul mondo del vino, e la necessità di adottare comportamenti virtuosi, stimolando consapevolezza e responsabilità individuale e collettiva di fronte alla crisi climatica.

Infine, per i partecipanti del forum, le cantine Bosca offriranno la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti allestita a Palazzo Irreale.

Per informazioni www.foodwinetourismforum.it



Francesco Rosso

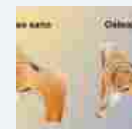
TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A NOVEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

Indecisi su cosa fare
nell'Astigiano questo fine
settimana? Le nostre proposte



Osteoporosi, prevenirla si può



[Leggi le ultime di: Canelli](#)

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2018 - 2024 llnazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - Credits | Privacy e cookie policy | Preferenze privacy

Canelli • Sarà giovedì 14 novembre

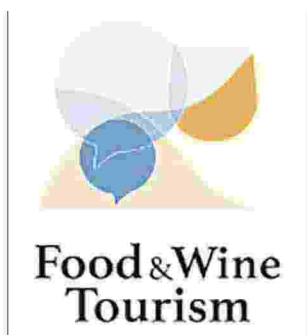
Si prepara in città un convegno turistico in arrivo il Food&Wine Tourism Forum

Canelli. Il Food&Wine Tourism Forum, il cui titolo e filo conduttore è "Re/Action" - per agire e reagire alle minacce del cambiamento climatico e alle sfide dell'Intelligenza Artificiale - chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, giovedì 14 novembre a Canelli, nel cuore delle Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli Unesco di Langhe-Roero e Monferrato, dopo le due tappe a Pollenzo, su gastronomia, cultura e creatività, e a Grinzane Cavour, dedicata ai patrimoni naturali e culturali.

Il Forum, che avrà luogo nella Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli, si focalizzerà sulla narrazione di una destinazione enoturistica, da comunicare e promuovere.

Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di specifiche "case history" utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Si parlerà quindi dell'efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in par-



ticolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero.

Tra gli ospiti attesi, il Politecnico di Milano con Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani dell'Osservatorio Travel Innovation.

E poi il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2024 della Guida Cantine d'Italia.

Si parlerà di prenotazioni digitali con Luca Zambonin, global sales expert della piattaforma Regiondo GmbH.

E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board, e il direttore generale della cantina portoghese "Quinta da Pacheca", Álvaro Lopes, quest'ultimo in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliono sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica. I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare l'Internot Gancia.

Nel pomeriggio, i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: alle 15, nelle Cantine Contratto; alle 16, nelle Cantine Bosca; alle 17, nelle Cantine Coppo.

La partecipazione, per un massimo di 30 persone, è gratuita ma con prenotazione ob-

bligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le cantine Bosca offrono la possibilità di prendere parte, alle 15, alla visita guidata della mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti allestita a Palazzo Reale, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli.

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione" a Canelli rientra all'interno del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo di cui il comune di Canelli è capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito Unesco.

Promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo appuntamento dal Comune di Canelli, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria, con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia. **E.C.**





CUNEO E VALLI

LANGHE E ROERO

FOSSANESE E SAVIGLIANESE

SALUZZESE

MONREGALESE

BREVI DEL PIEMONTE



CRONACA

ATTUALITÀ

POLITICA

EVENTI

SPORT

VIDEO

SLIDER

IDEAWEBSITE

IDEA
tourism

IDEAsport

IDEA

Comunicare non è più un'impresa

qipo

RICHIEDI UNA PROVA
GRATUITAAlto contrasto | Aumenta dimensione carattere **AA** | Leggi il testo dell'articolo MARCOPOLO
ENVIRONMENTAL GROUPIl futuro
è nelle tue mani
accendilo responsabilmentePANECOAMBIENTE
breathe a new air

Home > Attualità > Re/Action il 14 novembre alle Cantine Gancia di Canelli

Attualità

Eventi

Home in evidenza

Home top 2

Re/Action il 14 novembre alle Cantine Gancia di Canelli

Da REDAZIONE IDEAWEBSITE.IT - 2 novembre 2024 11:00



Ultimi articoli

Juniors U19 Provinciali Cuneo A-B: il programma della settimana giornata

In Parrocchia a Montà, la serata "La parola alle donne" con la Vicaria Sinistra Tanaro

Rassegna Tempo ritrovato, al via la stagione 2024-2025



Ultimo appuntamento del **Food&Wine Tourism Forum** che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, **giovedì 14 novembre a Canelli**. Dopo le due tappe a **Pollenzo**, su gastronomia, cultura e creatività, e a **Grinzane Cavour**, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella **Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli** il Forum si focalizzerà questa volta sulla **narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo**. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla **promozione efficace**, con il racconto di specifiche *case history* utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** con la direzione scientifica di **Roberta Milano e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli**, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è **Re/Action**. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e **"Agire e Reagire"** – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Re/Action il 14 novembre alle Cantine Gancia di Canelli

Juniors U19 Regionali C: il programma dell'ottava giornata



Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle **Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato**, riguarderà proprio l'**efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi** di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista **Chiara Buratti**, dalla direttrice scientifica del Forum **Roberta Milanoe** dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero**. Tra gli ospiti attesi, il **Politecnico di Milano** con **Eleonora Lorenzini**, **Federica Russo** e **Francesca Cruciani** dell'**Osservatorio Travel Innovation**. E poi il presidente dell'associazione nazionale **Go Wine**, **Massimo Corrado**, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con **Luca Zambonin**, global sales expert della piattaforma **Regiondo GmbH**. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, **Marta Teixidor** di **Catalan Tourist Board**, e il direttore generale della cantina portoghese **"Quinta da Pacheca"**, **Álvaro Lopes**, quest'ultimo in rappresentanza del **Portogallo** che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, **Lavinia Furlani**, presidente dell'autorevole rivista online **Wine Meridian**, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare **I'Infernot Gancia**, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal **professor Mario Tozzi**, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di **passeggiate di confronto e riflessione in cui** scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: **Coppo**, **Contratto** e **Bosca**. Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un **racconto itinerante e avvincente**, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul **cambiamento climatico** e il suo **impatto sul mondo del vino**, sui **comportamenti virtuosi** da adottare, sulla **consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva** di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.



Appuntamento giovedì 14 nella sala cinema delle Cantine

Il Forum enogastronomico fa tappa da Gancia

Ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, giovedì 14 novembre a Canelli. Dopo le due tappe a Pollenzo, su gastronomia, cultura e creatività, e a Grinzane Cavour, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella sala cinema delle Cantine Gancia a Canelli il Forum si focalizzerà sulla narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo.

La declinazione del tema dell'azione nell'appuntamento di Canelli riguarderà l'efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero. Tra gli ospiti attesi, il Politecnico di Milano con Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani dell'Osservatorio Travel In-

novation. E poi il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado. I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare l'Infernot Gancia, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprenderanno con un programma speciale condotto dal professor Mario Tozzi, primo



Il divulgatore scientifico Mario Tozzi

ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, che dalle 15 condurrà una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca. Le sessioni di passeggiate in cantina saranno tre: dal-

le 15 alle 15,45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto (via Giovanni Battista Giuliani 56), dalle 16 alle 16,45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca (via Giovanni Battista Giuliani 23), dalle 17 alle 17,45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo (via Alba 66). Ogni passeggiata potrà avere un massimo di 30 partecipanti; la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le cantine Bosca offriranno la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti allestita a Palazzo Irreale, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata gratuita è prevista alle 15 con un massimo di 25 partecipanti.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

TAVOLA E BOTTEGA ✓BEVANDE ✓SALUTE E BEAUTY FOODAGRICOLTURAVIAGGI DI GUSTOTURISMOEVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI
ISTITUZIONISOSTENIBILITA' E HI-TECHAPPROFONDIMENTI ✓CHI SIAMOSERVIZI OFFERTI



VINO E BIRRE

[Home](#) » Re/Action: 14 novembre, Cantine Gancia, VII edizione del...



Re/Action: 14 novembre, Cantine Gancia, VII edizione del Food&Wine Tourism Forum

29/10/2024 17:00 [Redazione Agenfood](#) [VINO E BIRRE](#)

(Agen Food) – Canelli (At), 29 ott. – Ultimo appuntamento del **Food&Wine Tourism Forum** che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, **giovedì 14 novembre a Canelli**. Dopo le due tappe a **Pollenzo**, su gastronomia, cultura e creatività, e a **Grinzane Cavour**, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella **Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli** il Forum si focalizzerà questa volta sulla **narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo**. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla **promozione efficace**, con il racconto di specifiche *case history* utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** con la direzione scientifica di **Roberta Milano** e sostenuto in questo **terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli**, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è **Re/Action**. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e **"Agire e Reagire"** – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere. Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle **Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato**, riguarderà proprio l'**efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare**: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista **Chiara Buratti**, dalla direttrice scientifica del Forum **Roberta Milano** e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero**. Tra gli ospiti attesi, il **Politecnico di Milano** con **Eleonora Lorenzini**, **Federica Russo** e **Francesca Cruciani** dell'**Osservatorio Travel Innovation**. E poi il presidente dell'associazione nazionale **Go Wine**, **Massimo Corrado**, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con **Luca Zambonin**, global sales expert della piattaforma **Regiondo GmbH**. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, **Marta Teixidor** di **Catalan Tourist Board**, e il direttore generale della cantina portoghese **"Quinta da Pacheca"**, **Álvaro Lopes**, quest'ultimo in rappresentanza del **Portogallo** che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

203424

chiusura della mattinata, infine, **Lavinia Furlani**, presidente dell'autorevole rivista online **Wine Meridian**, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare **l'Infernot Gancia**, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal **professor Mario Tozzi**, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di **passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca**. Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un **racconto itinerante e avvincente**, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul **cambiamento climatico** e il suo **impatto sul mondo del vino**, sui **comportamenti virtuosi** da adottare, sulla **consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva** di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Saranno tre – dalle 15 alle 18 – le sessioni di passeggiate in cantina:

15.00 – 15.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto** (via Giovanni Battista Giuliani, 56 – Canelli)

16.00 – 16.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca** (via Giovanni Battista Giuliani, 23 – Canelli)

17.00 – 17.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo** (via Alba, 66 – Canelli)

Massimo di 30 partecipanti ciascuna: la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le **cantine Bosca** offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di **Patrick Tuttofuoco** a cura di **Giorgio Galotti** e **Diana Berti** allestita a **PALAZZOIRREALE**, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo **Shape shifting (2024)** immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Orario: 15.00

Max Visitatori: 25 persone

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa **"Enoturismo e Comunicazione" a Canelli** rientra all'interno del progetto **"Un patrimonio da raccontare"** finanziato dal **Ministero del Turismo** (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il **comune di Canelli è capofila**. Il partenariato è compostoda 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, **Roberta Milano** –. Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».

«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero** –. Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».

Il **Food&Wine Tourism Forum** nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, e molti chef di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da **ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo**. I partner sono: **Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria**.



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Condividi

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



Quinta tappa del tour enologico: a Brescia si festeggia il vino

(Agen Food) - Brescia, 29 ott. - Dal 2 al 3 novembre, si terrà al Museo...



Peroni e Nastro Azzurro diventano Marchi Storici di Interesse Nazionale!

(Agen Food) - Roma, 29 ott. - Birra Peroni entra a far parte del "Registro..."



Evoluzioni sorprendenti: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG che sorprende

(Agen Food) - Solighetto, 28 ott. - Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è uno...

CANALE YOUTUBE

**fooday**
food & beverage today

Re/Action – 14 novembre, Cantine Gancia a Canelli, VII edizione del Food&Wine Tourism Forum

Nell'ultimo appuntamento del Forum 2024 il tema Enoturismo e Comunicazione Ospite speciale dell'evento il professor Mario Tozzi

📅 29/10/2024 📁 Categoria: **Uncategorized**

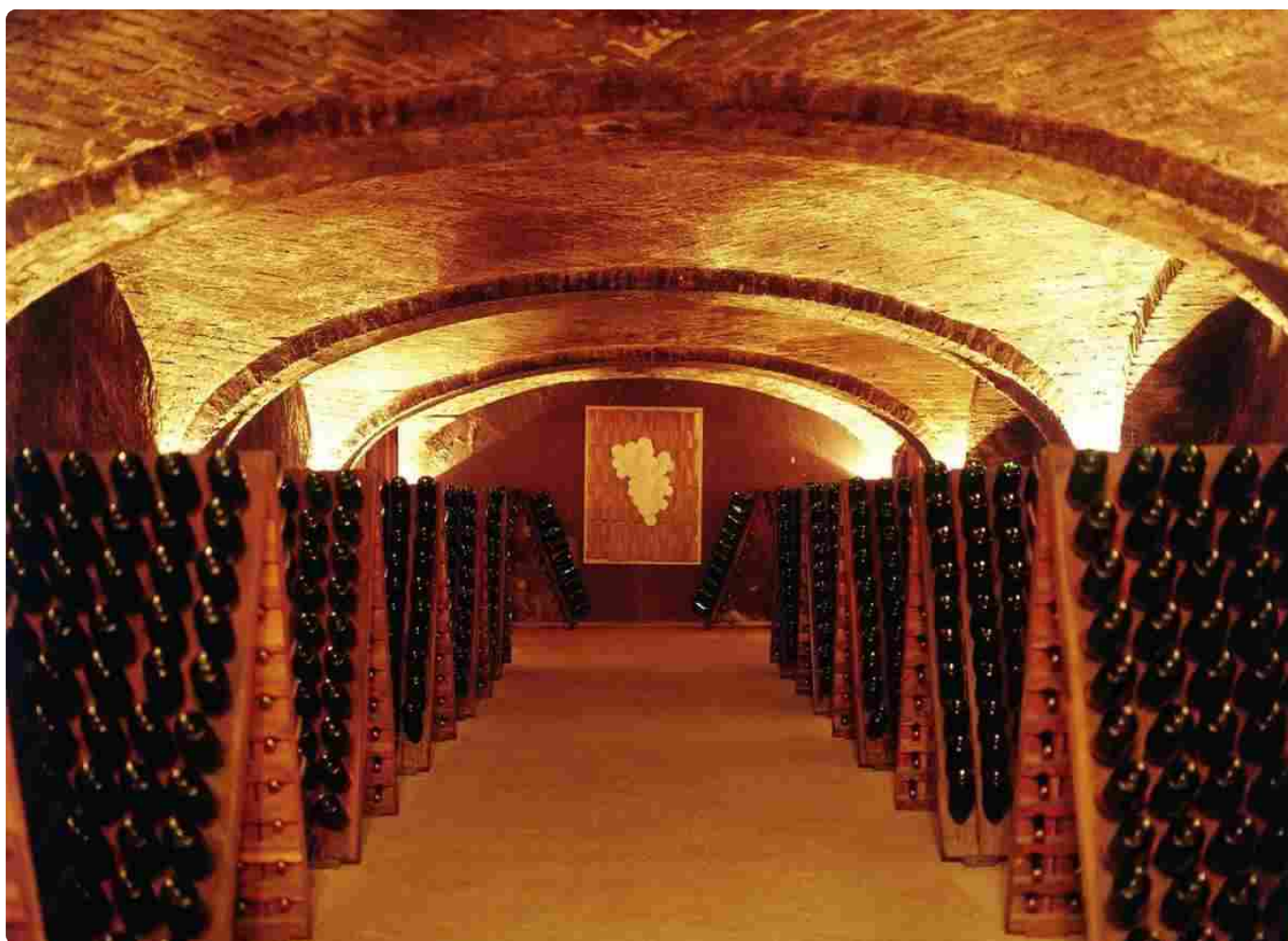


Photo credits: fonte ufficio stampa

Ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, giovedì 14 novembre a Canelli. Dopo le due tappe a Pollenzo, su gastronomia, cultura e creatività, e a Grinzane Cavour, dedicata ai

patrimoni naturali e culturali, nella Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli il Forum si focalizzerà questa volta sulla narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di specifiche case history utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è Re/Action. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e "Agire e Reagire" – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato, riguarderà proprio l'efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero. Tra gli ospiti attesi, il Politecnico di Milano con Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani dell'Osservatorio Travel Innovation. E poi il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con Luca Zambonin, global sales expert della piattaforma Regiondo GmbH. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board, e il direttore generale della cantina portoghese "Quinta da Pacheca", Álvaro Lopes, quest'ultimo in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare l'Infernot Gancia, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca.

Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un racconto itinerante e avvincente, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino, sui comportamenti virtuosi da adottare, sulla consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Saranno tre – dalle 15 alle 18 – le sessioni di passeggiate in cantina:

- 15.00 – 15.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto (via Giovanni Battista Giuliani, 56 – Canelli)
- 16.00 – 16.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca (via Giovanni Battista Giuliani, 23 – Canelli)
- 17.00 – 17.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo (via Alba, 66 – Canelli)

Massimo di 30 partecipanti ciascuna: la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le cantine Bosca offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti allestita a PALAZZOIRREALE, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo Shape shifting (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Orario: 15.00

Max Visitatori: 25 persone

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione" a Canelli rientra all'interno del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il comune di Canelli è capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, Roberta Milano –. Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla

sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».

«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero –. Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».

STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM

Il Food&Wine Tourism Forum nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, e molti chef di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo. I partner sono: Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

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 iscriversi su foodwinetourismforum.it.

Hashtag: #foodwineTF2024

Facebook: www.facebook.com/foodwineTF

LinkedIn: www.linkedin.com/company/food-wine-tourism-forum



Re/Action – 14 novembre, Cantine Gancia a Canelli, VII edizione del Food&Wine Tourism Forum

Nell'ultimo appuntamento del Forum 2024 il tema Enoturismo e Comunicazione Ospite speciale dell'evento il professor Mario Tozzi

📅 29/10/2024 📁 Categoria: **Enogastronomia e Enoturismo**

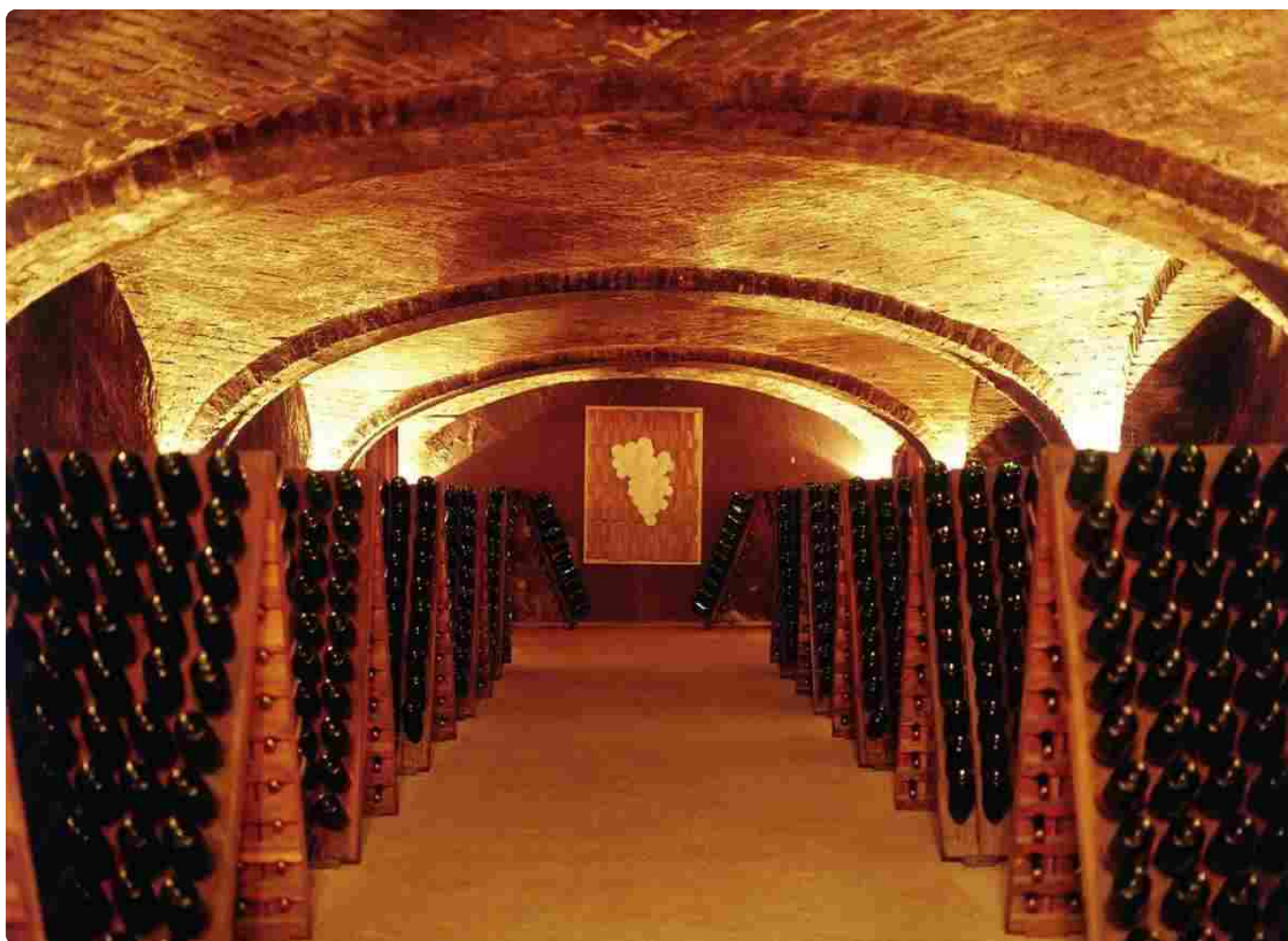


Photo credits: fonte ufficio stampa

Ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, giovedì 14 novembre a Canelli. Dopo le due tappe a Pollenzo, su gastronomia, cultura e creatività, e a Grinzane Cavour, dedicata ai

patrimoni naturali e culturali, nella Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli il Forum si focalizzerà questa volta sulla narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di specifiche case history utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è Re/Action. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e "Agire e Reagire" – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato, riguarderà proprio l'efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero. Tra gli ospiti attesi, il Politecnico di Milano con Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani dell'Osservatorio Travel Innovation. E poi il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2025 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con Luca Zambonin, global sales expert della piattaforma Regiondo GmbH. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board, e il direttore generale della cantina portoghese "Quinta da Pacheca", Álvaro Lopes, quest'ultimo in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare l'Infernot Gancia, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca.

Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un racconto itinerante e avvincente, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino, sui comportamenti virtuosi da adottare, sulla consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Saranno tre – dalle 15 alle 18 – le sessioni di passeggiate in cantina:

- 15.00 – 15.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto (via Giovanni Battista Giuliani, 56 – Canelli)
- 16.00 – 16.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca (via Giovanni Battista Giuliani, 23 – Canelli)
- 17.00 – 17.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo (via Alba, 66 – Canelli)

Massimo di 30 partecipanti ciascuna: la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le cantine Bosca offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti allestita a PALAZZOIRREALE, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo Shape shifting (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Orario: 15.00

Max Visitatori: 25 persone

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione" a Canelli rientra all'interno del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il comune di Canelli è capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, Roberta Milano –. Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla

sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».

«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero –. Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».

STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM

Il Food&Wine Tourism Forum nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, e molti chef di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo. I partner sono: Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

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 iscriversi su foodwinetourismforum.it.

Hashtag: #foodwineTF2024

Facebook: www.facebook.com/foodwineTF

LinkedIn: www.linkedin.com/company/food-wine-tourism-forum



Il Food & Wine Tourism Forum tra dibattiti e passeggiate alla scoperta delle Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca

Il tour tra i patrimoni naturali e culturali nelle cantine storiche

L'EVENTO

ANTONELLA M. LARocca

Narrare un luogo per promuoverlo come destinazione enoturistica. È da questo tema che parte l'ultimo appuntamento del Food & Wine Tourism Forum, momento di incontro e confronto alla settima edizione, la prima itinerante, che il 14 novembre farà tappa a Canelli, nella sala cinema delle Cantine Gancia. Dopo Pollenzo e Grinzane Cavour, il cui focus era su gastronomia, cultura e creatività patrimoni naturali e culturali, arriva ora nella patria della spumante per parlare di comunicazione ed enoturismo. Titolo e filo conduttore di tutto l'evento, organizzato quest'anno in tre momenti distinti, è «Re/Action», a sottolineare che oggi l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo. Per questo occorre

«agire e reagire» alle complessità sempre più grandi che si presentano, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulla vita di tutti, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro. L'incontro di Canelli partirà da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati Dach, ovvero i paesi di lingua tedesca, e Usa, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di specifici casi utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione. Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi Unesco di Langhe-Roero e Monferrato, riguarderà proprio l'efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in parti-

colare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora. Fitto il calendario della giornata, il cui ospite d'onore sarà Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr Consiglio Nazionale delle Ricerche e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di passeggiate di confronto in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca. La mattinata di lavori prevede diversi incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero. Tra gli ospiti attesi, il Politecnico di Milano con Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani dell'Osservatorio Travel Innovation. E poi il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, con un'anticipazione dell'imminente pubblica-

zione dell'edizione 2024 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con Luca Zambonin, global sales expert della piattaforma Regiondo GmbH. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board, e il direttore generale della cantina portoghese «Quinta da Pacheca», Álvaro Lopes, quest'ultimo in rappresentanza del Portogallo, paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, Lavinia Furlani, presidente della rivista online «Wine Meridian», che proporrà una «cassetta degli attrezzi» per cantine che vogliono sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica. I partecipanti avranno poi l'occasione di visitare l'Infernot Gancia, suggestiva cantina di inizio Ottocento, e la mostra dell'artista Patrick Tuttofuoco allestita a Palazzo Irreale, nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tra gli ospiti
della giornata
il ricercatore
Mario Tozzi



Le Cantine storiche Gancia





RE/ACTION – A Canelli ultima tappa del FOOD&WINE TOURISM FORUM

14 novembre: Cantine Gancia, Canelli – VII edizione Nell'ultimo appuntamento del Forum 2024 il tema Enoturismo e Comunicazione Ospite speciale dell'evento il professor Mario Tozzi

📅 24/10/2024 📁 Categoria: **Eventi**



Photo credits: fonte ufficio stampa visitimr

Ultimo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, giovedì 14 novembre a Canelli. Dopo le due tappe a Pollenzo, su gastronomia, cultura e creatività, e a Grinzane Cavour, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli il Forum si focalizzerà questa volta sulla narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo. Partendo da un'analisi sul

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

203424

comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di specifiche case history utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è Re/Action. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e "Agire e Reagire" – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato, riguarderà proprio l'efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero. Tra gli ospiti attesi, il Politecnico di Milano con Eleonora Lorenzini, Federica Russo e Francesca Cruciani dell'Osservatorio Travel Innovation. E poi il presidente dell'associazione nazionale Go Wine, Massimo Corrado, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2024 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con Luca Zambonin, global sales expert della piattaforma Regiondo GmbH. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, Marta Teixidor di Catalan Tourist Board, e il direttore generale della cantina portoghese "Quinta da Pacheca", Álvaro Lopes, quest'ultimo in rappresentanza del Portogallo che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, Lavinia Furlani, presidente dell'autorevole rivista online Wine Meridian, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare l'Infernot Gancia, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal professor Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di passeggiate di confronto e riflessione in cui scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: Coppo, Contratto e Bosca.

Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un racconto itinerante e avvincente, un momento di

dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino, sui comportamenti virtuosi da adottare, sulla consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Saranno tre – dalle 15 alle 18 – le sessioni di passeggiate in cantina:

15.00 – 15.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto (via Giovanni Battista Giuliani, 56 – Canelli)

16.00 – 16.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca (via Giovanni Battista Giuliani, 23 – Canelli)

17.00 – 17.45 Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo (via Alba, 66 – Canelli)

Massimo di 30 partecipanti ciascuna: la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le cantine Bosca offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di Patrick Tuttofuoco a cura di Giorgio Galotti e Diana Berti allestita a PALAZZOIRREALE, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo Shape shifting (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Orario: 15.00

Max Visitatori: 25 persone

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa "Enoturismo e Comunicazione" a Canelli rientra all'interno del progetto "Un patrimonio da raccontare" finanziato dal Ministero del Turismo (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il comune di Canelli è capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuevo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, Roberta Milano –. Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in

primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».

«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero –. Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».

STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM

Il Food&Wine Tourism Forum nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e [Valdobbiadene](#), e molti [chef](#) di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo. I partner sono: Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della [Liguria](#).

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 iscriversi su foodwinetourismforum.it.

Hashtag: [#foodwineTF2024](https://twitter.com/foodwineTF2024)

Facebook: www.facebook.com/foodwineTF

LinkedIn: www.linkedin.com/company/food-wine-tourism-forum

Instagram: www.instagram.com/food_wine_tourism_forum

GUSTO
H24

REDAZIONE

MANIFESTO

SOSTENIBILITÀ

E-BOOK 100 RICETTE

NEWSLETTER



PUBBLICITÀ

CONTATTI

FOCUS

Chiude il Food&Wine Tourism Forum sul tema: Enoturismo e Comunicazione



Di Donato Troiano

● OTT 23, 2024



14 novembre 2024, Cantine Gancia, Canelli: ospite speciale dell'evento il professor Mario Tozzi

Ultimo appuntamento del **Food&Wine Tourism Forum** che chiude la sua settima edizione, la

Cerca



NEWSLETTER

Nome

Indirizzo email:

Iscriviti



prima itinerante, **giovedì 14 novembre** a **Canelli**. Dopo le due tappe a **Pollenzo**, su gastronomia, cultura e creatività, e a **Grinzane Cavour**, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella **Sala Cinema delle Cantine Gancia** a **Canelli** il Forum si focalizzerà questa volta sulla **narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo**. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla **promozione efficace**, con il racconto di specifiche *case history* utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

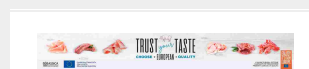
Promosso e organizzato dall'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** con la direzione scientifica di **Roberta Milano** e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal **Comune di Canelli**, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.



Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è **Re/Action**. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e **"Agire e Reagire"** – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere.

Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle **Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato**, riguarderà proprio l'**efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora.**

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista **Chiara Buratti**, dalla direttrice scientifica del Forum **Roberta Milano** e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero**. Tra gli ospiti attesi, il **Politecnico di Milano** con **Eleonora Lorenzini**, **Federica Russo** e **Francesca Cruciani** dell'**Osservatorio Travel Innovation**. E poi il presidente dell'associazione nazionale **Go Wine**, **Massimo Corrado**, con un'anticipazione



dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2024 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con **Luca Zambonin**, global sales expert della piattaforma **Regiondo GmbH**. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, **Marta Teixidor** di **Catalan Tourist Board**, e il direttore generale della cantina portoghese "Quinta da Pacheca", **Álvaro Lopes**, quest'ultimo in rappresentanza del **Portogallo** che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, **Lavinia Furlani**, presidente dell'autorevole rivista online **Wine Meridian**, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare **l'Infernot Gancia**, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal **professor Mario Tozzi**, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di **passeggiate di confronto e riflessione in cui** scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: **Coppo, Contratto e Bosca**. Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee un **racconto itinerante e avvincente**, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul cambiamento climatico e il suo **impatto sul mondo del vino, sui comportamenti virtuosi** da adottare, sulla **consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva** di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Saranno tre – dalle 15 alle 18 – le sessioni di passeggiate in cantina:

- 15.00 – 15.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto** (via Giovanni Battista Giuliani, 56 – Canelli)
- 16.00 – 16.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca** (via Giovanni Battista Giuliani, 23 – Canelli)
- 17.00 – 17.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo** (via Alba, 66 – Canelli)

Massimo di 30 partecipanti ciascuna: la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le **cantine Bosca** offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di **Patrick Tuttofuoco** a cura di **Giorgio Galotti** e **Diana Berti** allestita a **PALAZZOIRREALE**, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo *Shape shifting* (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.

Orario: 15.00

TITTI DELL'ERBA
NOTIZIE DI GUSTO



ARTICOLI RECENTI

Chiude il Food&Wine Tourism Forum sul tema: Enoturismo e Comunicazione

"Mettiamo in luce con orgoglio i grandi valori fondativi dell'Unesco"

Primo Rapporto sul Turismo e il Mondo Caseario

Saboris Antigos 2024: alla scoperta dei sapori di Trexenta e Sarcidano

AFIDOP porta al SIAL di Parigi i formaggi Dop in Francia primo mercato

CATEGORIE

Agroalimentare

Carmela Guglielmotti

Ebook2

Eventi

Max Visitatori: 25 persone

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa **"Enoturismo e Comunicazione" a Canelli** rientra all'interno del progetto **"Un patrimonio da raccontare"** finanziato dal **Ministero del Turismo** (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il **comune di Canelli è capofila**. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuevo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, **Roberta Milano** –. Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».

«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero** –. Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».

STORIA DEL FOOD&WINE TOURISM FORUM

Il **Food&Wine Tourism Forum** nasce nel 2018 in una destinazione a forte vocazione 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, Isnat, 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, i siti UNESCO di Borgogna, Champagne, Tokaj, Alto Douro, Valle del Reno, Porto Venere Cinque Terre e colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, e molti chef di fama, giornalisti ed esperti

Expo 2020 Dubai

Fiere

Focus

Italtpress

Italtpress – Ambiente

Italtpress – Giovani

Italtpress video

L'Abruzzo con gusto di
Alba Simigliani

La nota diVINO di Chiara

Manifestazioni

Nicoletta Poliotto

Notizie

Primo piano

Ricetta

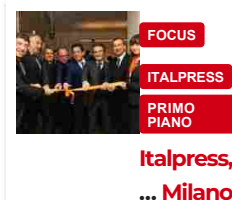
Sigep

Sostenibilità

Varia Umanità

Vino

Italtpress



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

203424

nazionali e internazionali.

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da **ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo**. I partner sono: **Regione Piemonte, Visit Piemonte DMO, Fondazione CRC, BTO be Travel Onlife e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.**

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 iscriversi su foodwinetourismforum.it.

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

Correlati



Canelli ipogea: una città che parte dal suo passato per disegnare un futuro di eccellenza enologica
13 Ottobre 2024
In "Focus"



Food & Wine Tourism Forum 2021: il futuro del turismo enogastronomico
1 Giugno 2021
In "Focus"



Bilancio positivo del Food & Wine Tourism Forum 2021
5 Luglio 2021
In "Focus"



Primo Rapporto sul Turismo e il Mondo Casario



ITALPRESS
**Program
m... futuro**



ITALPRESS
**Letta
"All... mi"**



ITALPRESS
**Meloni
... votare"**



ITALPRESS
**Terroris
mo,**



ITALPRESS
**Covid, in
aumento**



ITALPRESS
**Webuild,
"Cantieri**



ITALPRESS
**Csm,
Ma... nza"**



ITALPRESS
**Bce
"L... o 2%"**



Di Donato Troiano

Articoli correlati



FOCUS **STENIBILE LEGGEREZZA**



EVENTI **FOCUS**



FOCUS



IDEAWEBSITE

IDEA
tourism

IDEAsport

IDEA

Comunicare non è più un'impresa

qipo

RICHIEDI UNA PROVA
GRATUITAAlto contrasto | Aumenta dimensione carattere **AA** | Leggi il testo dell'articolo MARCOPOLO
ENVIRONMENTAL GROUPIl futuro
è nelle tue mani
accendilo responsabilmentePANECOAMBIENTE
breathe a new air

Home > Attualità > Re/Action a Canelli ultima tappa del Food&Wine Tourism Forum

Attualità

Brevi del Piemonte

Eventi

Home in evidenza

Home top 2

Langhe e Roero

Re/Action a Canelli ultima tappa del Food&Wine Tourism Forum

Da REDAZIONE IDEAWEBSITE.IT - 23 ottobre 2024 10:59



Ultimi articoli

San Rocco Castagnaretta-Salice 2-0, mister De Simone: "Ripartiamo dalla prestazione"

Re/Action a Canelli ultima tappa del Food&Wine Tourism Forum

La Cooperativa Sociale "Coesioni Sociali" di Alba celebra i quarant'anni il con un grande evento ad Alba



Mario Picco è il "Benefattore dell'anno" di Oasi Giovani

Azzurra-Valvermenagna 1-1, Dutto: "Spiace per i ragazzi"



Ultimo appuntamento del **Food&Wine Tourism Forum** che chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, **giovedì 14 novembre a Canelli**. Dopo le due tappe a **Pollenzo**, su gastronomia, cultura e creatività, e a **Grinzane Cavour**, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella **Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli** il Forum si focalizzerà questa volta sull'**narrazione di una destinazione enoturistica, per comunicare e promuovere l'enoturismo**. Partendo da un'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, con focus particolare sui mercati DACH e USA, la discussione sarà allargata alla **promozione efficace**, con il racconto di specifiche *case history* utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Promosso e organizzato dall'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** con la direzione scientifica di **Roberta Milano e sostenuto in questo terzo appuntamento del 2024 dal Comune di Canelli**, il F&W Tourism Forum è diventato negli anni un'occasione di incontro e confronto tra i massimi esperti del settore, con ospiti internazionali e testimonianze d'eccellenza, per ragionare insieme sui temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico e la sua industria con l'obiettivo di rafforzare il legame tra turismo e mondo dell'enogastronomia.

Titolo e quindi filo conduttore di tutto l'evento organizzato quest'anno in tre momenti distinti è **Re/Action**. Perché l'azione oggi è la vera misura del cambiamento, anche nel turismo, e **"Agire e Reagire"** – alle complessità sempre più grandi che abbiamo di fronte, alle minacce del cambiamento climatico sull'agricoltura e sulle nostre vite, alle sfide dell'Intelligenza Artificiale nel turismo e nel lavoro – è la strada da percorrere. Nello specifico, la declinazione del tema dell'azione nell'ultimo appuntamento del Forum 2024, ambientato nel cuore delle **Cattedrali Sotterranee dei Paesaggi vitivinicoli UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato**, riguarderà proprio l'**efficacia della comunicazione e della promozione nell'ambito del moderno turismo dedicato al vino, per un'analisi di scenario tra le sfide del turismo globale e quelle dell'enoturismo in particolare: dal cambiamento climatico all'accelerazione digitale, dal calo dei consumi alla personalizzazione dell'offerta e molto altro ancora**.

L'agenda della mattinata di lavori prevede una fitta serie di incontri, interventi e dibattiti moderati dalla giornalista **Chiara Buratti**, dalla direttrice scientifica del Forum **Roberta Milano** e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero**. Tra gli ospiti attesi, il **Politecnico di Milano** con **Eleonora Lorenzini**, **Federica Russo** e **Francesca Cruciani** dell'**Osservatorio Travel Innovation**. E poi il presidente dell'associazione nazionale **Go Wine**, **Massimo Corrado**, con un'anticipazione dell'imminente pubblicazione dell'edizione 2024 della Guida Cantine d'Italia. Si parlerà di prenotazioni digitali con **Luca Zambonin**, global sales expert della piattaforma **Regiondo GmbH**. E ancora, tra le testimonianze di best practices internazionali, **Marta Teixidor** di **Catalan Tourist Board**, e il direttore generale della cantina portoghese **"Quinta da Pacheca"**, **Álvaro Lopes**, quest'ultimo in rappresentanza del **Portogallo** che è stato il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 del Forum. In chiusura della mattinata, infine, **Lavinia Furlani**, presidente dell'autorevole rivista online **Wine Meridian**, proporrà una "cassetta degli attrezzi" per cantine che vogliano sviluppare o migliorare la loro offerta enoturistica.

I partecipanti del Forum avranno poi l'occasione di visitare **l'Infernot Gancia**, suggestiva cantina di inizio Ottocento, una sorta di "caveau" dove si trova un archivio fotografico che ha immortalato alcuni momenti storici come la visita del Re Umberto di Savoia, contratti divenuti documenti d'epoca, antichi libri contabili di fine Ottocento e le immagini pubblicitarie con grandi nomi.

Nel pomeriggio i lavori del Forum riprendono con un programma speciale condotto dal **professor Mario Tozzi**, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico, protagonista a partire dalle 15 di una serie di **passeggiate di confronto e riflessione in cui** scoprire le altre tre storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli: **Coppo**, **Contratto** e **Bosca**. Accompagnati dall'ospite d'eccezione e dallo staff di questi straordinari luoghi noti per i loro tunnel scavati nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, prenderà vita nelle Cattedrali sotterranee **un racconto itinerante e avvincente**, un momento di dialogo e dibattito che arricchirà l'esperienza della più tradizionale visita guidata in cantina, con approfondimenti sul **cambiamento climatico** e il suo **impatto sul mondo del vino**, sui **comportamenti virtuosi** da adottare, sulla **consapevolezza e sulla responsabilità individuale e quella collettiva** di fronte agli stravolgimenti del clima a cui tutti stiamo assistendo.

Saranno tre – dalle 15 alle 18 – le sessioni di passeggiate in cantina:

- 15.00 – 15.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Contratto** (via Giovanni Battista Giuliani, 56 – Canelli)
- 16.00 – 16.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Bosca** (via Giovanni Battista Giuliani, 23 – Canelli)
- 17.00 – 17.45 **Lectio sul cambiamento climatico e il suo impatto sul mondo del vino – Cantine Coppo** (via Alba, 66 – Canelli)

Massimo di 30 partecipanti ciascuna: la partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito www.foodwinetourismforum.it.

Infine, per i partecipanti del Forum, le **cantine Bosca** offrono la possibilità di prendere parte alla visita guidata della mostra personale di **Patrick Tuttofuoco** a cura di **Giorgio Galotti** e **Diana Berti** allestita a **PALAZZOIRREALE**, il nuovo progetto di arte contemporanea voluto dalla famiglia fondatrice della casa spumantiera di Canelli. La visita guidata coinvolge alcune opere storiche dell'artista che fa della relazione spazio-tempo, luogo-non luogo, reale-irreale il centro della sua ricerca: oltre alla nuova produzione neon dal titolo *Shape shifting* (2024) immaginata per il paesaggio circostante, l'allestimento traccia il percorso di Tuttofuoco dai primi anni 2000 fino ad oggi, analizzando il suo mondo ludico e visionario.



Orario: 15.00

Max Visitatori: 25 persone

Visita guidata e ingresso: gratuiti

L'iniziativa **"Enoturismo e Comunicazione" a Canelli** rientra all'interno del progetto **"Un patrimonio da raccontare"** finanziato dal **Ministero del Turismo** (Avviso UNESCO volto a valorizzare i Comuni nei cui territori sono ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità) di cui il **comune di Canelli è capofila**. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito UNESCO: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato.

«Tra il 50 e il 70% delle zone vinicole di oggi corrono il concreto rischio di diventare inadeguate alla produzione di uva – dice la direttrice scientifica del F&WTF, **Roberta Milano** –. Secondo un recente studio pubblicato su Nature, infatti, il cambiamento climatico cambierà la composizione e la qualità del vino, incidendo a cascata sui costi economici e sulla sostenibilità ambientale delle aziende. Non possiamo non affrontare questo tema globale che è centrale per il futuro di una destinazione vinicola come la nostra. In parallelo affronteremo le sfide locali, la promozione e la digitalizzazione in primis, confrontandoci anche con eccellenze straniere, ma portando un modello di marketing che parta sempre dai dati. Un moderno approccio data driven è l'unico che possa portare decisioni utili e effettive ricadute economiche, sia per i singoli operatori che per il territorio nel suo insieme».

«Lo studio che presenteremo nel dettaglio nel terzo appuntamento del Food&Wine Tourism Forum di Canelli ci permette di gettare le basi per la programmazione delle attività della nostra DMO per gli anni a venire e di dare riscontri concreti agli operatori del settore turistico – aggiunge il direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero** –. Con Un Patrimonio da Raccontare, l'Ente Turismo LMR e l'ATL di Alexala sono i soggetti attuatori di un progetto che vede il partenariato di 20 Comuni uniti per implementare la comunicazione, soprattutto enoturistica: con i club di prodotto per i segmenti bike, family e wedding rispondiamo a domande turistiche specifiche elevando gli standard qualitativi della nostra offerta».



Articolo precedente

La Cooperativa Sociale "Coesioni Sociali" di Alba celebra i quarant'anni il con un grande evento ad Alba

Articolo successivo

San Rocco Castagnaretta-Salice 2-0, mister De Simone: "Ripartiamo dalla prestazione"



REDAZIONE IDEAWEBSITE.IT

NOTIZIEclick

ATTUALITÀ

EVENTI CULTURA E SPETTACOLO

AMBIENTE

ESTERO ▾

SALUTE ▾



SPORT

ANIMALI

EDUCAZIONE FINANZIARIA

TURISMO

REGIONI

WINE AND FOOD IN UN CLICK

TERZO SETTORE



Home > Regioni > piemonte > FOOD&WINE TOURISM FORUM A CANELLI

FOOD&WINE TOURISM FORUM A CANELLI

19 Ottobre 2024

0



Ultimo appuntamento del 2024, dedicato all'enoturismo e alla comunicazione, il 18 novembre alle cantine Gancia: ospite speciale il professor Mario Tozzi

Il Food&Wine Tourism Forum chiude la sua settima edizione, la prima itinerante, giovedì 14 novembre a Canelli. Dopo le prime due tappe guidate dal filo conduttore Re/Action a Pollenzo, su gastronomia, cultura e creatività, e a Grinzane Cavour, dedicata ai patrimoni naturali e culturali, nella Sala Cinema delle Cantine Gancia a Canelli il Forum si focalizzerà su enoturismo e comunicazione.

Ospite speciale della giornata, il professor Mario Tozzi, ricercatore del CNR e divulgatore scientifico. La mattinata di lavori sarà moderata dalla giornalista Chiara Buratti, dalla direttrice scientifica del Forum Roberta Milano e dal direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Bruno Bertero.

Partendo dai risultati dell'analisi sul comportamento del turista in diversi mercati internazionali, grazie agli interventi del Politecnico di Milano e

dell'Osservatorio Travel Innovation, la discussione sarà allargata alla promozione efficace, con il racconto di case history utili a inquadrare il contesto attuale e a proporre modelli di creatività e innovazione.

Tra gli ospiti, l'associazione nazionale Go Wine e la piattaforma di prenotazione Regiondo GmbH. Come i due precedenti appuntamenti, ospite d'onore di questa edizione è il Portogallo. Non può mancare la "cassetta degli attrezzi", a tema comunicazione, curata da Wine Meridian.

[turismo langhe monferrato](#)



Previous article

Porto San Giorgio: donna trovata morta in un Bed & Breakfast, indagini in corso

Next article

"Riempire il vuoto, insieme contro il bullismo"

MORE FROM AUTHOR



Ai nastri di partenza la 28^a edizione del Premio pianistico internazionale Stefano Marizza



FAGGIANO: INTERVENTO FARMACISTA OSPEDALIERO IMPRESCINDIBILE



Interviene Alternativa Popolare per la chiesa di Castelferrato



NOTIZIE^{click}

Notizie in un click le notizie a portata di click

Testata registrata da Comunicazioni a 360 gradi srls - Iscrizione al Tribunale di Torino n° 82 del 05/11/2008 al Registro Operatori di Comunicazione n° 19331 - P.I. 11921290018

011 903 4593

REDAZIONE@NOTIZIEINUNCLICK.COM

COMMERCIALE@NOTIZIEINUNCLICK.COM

CAP 10121 TORINO

ULTIMI ARTICOLI



"Riempire il vuoto, insieme contro il bullismo"



Porto San Giorgio: donna trovata morta in un Bed & Breakfast, indagini in corso



Ai nastri di partenza la 28^a edizione del Premio pianistico internazionale Stefano Marizza

CATEGORIE POPOLARI

attualità	52815
Regioni	22280
EVENTI CULTURA E SPETTACOLO	
estero	10129 12323
AMBIENTE	6133
salute	5819
sport	5706