



(<http://www.sardanews.it/>)

8GB | 700 min e SMS  

98% di copertura del territorio nazionale

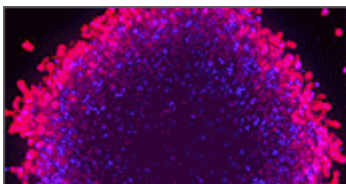
SCOPRI DI PIÙ **FASTWEB**

SardaNews (/)



 ALGUER

Sardinia tourism: appuntamento ad Olbia



A complete offering for culturing organoids and spheroids

[Find out more](#)

gibco
by Thermo Fisher Sci

Da domani a venerdì, le sale dell' aeroporto Costa Smeralda ospiteranno un nuovo evento tematico sull' enogastronomia, nell' ambito di Sardinia tourism Call2Action



OLBIA - Cultura, tradizioni, sostenibilità, benessere, esperienze autentiche imperniare su cibo e vino, due delle espressioni maggiormente identitarie del territorio sardo: l'enogastronomia racchiude in se tutti i valori che il turista contemporaneo ricerca e il 2018, non a caso, è stato proclamato "Anno nazionale del cibo italiano" dai Ministeri delle Politiche agricole e alimentari e dei Beni culturali e turismo. Il "Turismo enogastronomico", segmento dinamico ed in fortissima crescita, è anche il tema del nuovo appuntamento di "Sardinia tourism Call2Action", in programma da domani, mercoledì 20, a venerdì 22 giugno, all'aeroporto

Costa Smeralda di Olbia. È il terzo evento tematico, quarto in tutto, di un ciclo di incontri formativi che stanno ricevendo grande attenzione, destinati agli stakeholder del mondo turistico isolano, attivati dalla Geasar, società di gestione dello scalo olbiese, e sostenuti dall'Assessorato regionale del Turismo, artigianato e commercio, nell'ambito del Piano di comunicazione e promozione attraverso il sistema aeroportuale.



INIZIA ORA

3 semplici passaggi

1. Fai clic su "Inizia Ora"
2. Scarica sul nostro sito web
3. Ottieni indicazioni gratuite su metropolitana, autobus e treni

transitsimplifie

«Il turismo enogastronomico – spiega l'assessore regionale del Turismo Barbara Argiolas - è uno dei segmenti strategici per lo sviluppo del nostro modello di sviluppo turistico sostenibile. Il connubio cibo, territorio, cultura e comunità, infatti, racchiude un'esperienza che si può offrire al viaggiatore che soggiorna in Sardegna, ma all'interno di un prodotto strutturato, di qualità e vendibile, che offra una pluralità di proposte innovative ed esperienze autentiche che permettano di entrare in contatto con la nostra identità. Nel turismo enogastronomico, la dimensione esperienziale è fondante e lega, a volte per sempre, il turista a luoghi, prodotti e comunità visitate. Non basta più il semplice consumo dei prodotti tipici, l'aspirazione è conoscerne origini, processi e modalità di produzione e, attraverso questi, il territorio, le vicende storiche, artistiche e sociali. Ma per noi, l'agroalimentare non è soltanto un'esperienza da offrire al viaggiatore che soggiorna in Sardegna. Il turismo, infatti, può aiutare a incrementare le esportazioni delle nostre produzioni e avere un impatto sul sistema territoriale, dando per esempio, al turista la possibilità di acquistare nel suo paese le specialità che ha conosciuto da noi».

L'evento si articolerà in tre giornate. Mercoledì, ad introdurre i lavori della conferenza dedicata al tematismo enogastronomico saranno gli esponenti Geasar. Seguiranno i saluti di Argiolas e l'intervento di apertura del coordinatore scientifico del progetto Sardinia tourism Call2Action Josep Ejarque, esperto di management destination, nonché responsabile del progetto turistico strategico della Regione autonoma della Sardegna. Poi, sarà la volta di Roberta Garibaldi, ambasciatrice della World food travel association, che racconterà "Chi è e com'è il turista enogastronomico". Si parlerà poi di destinazioni enogastronomiche di successo in Italia ed Europa: Parma, Langhe e Roero, Slovenia, Fiandre (Belgio), La Ruta del jamon iberico (Spagna), Provenza (Francia). La mattinata sarà intervallata da due momenti di dibattito con il pubblico di operatori turistici ed amministratori locali. Nella pausa, è prevista una degustazione guidata ed un cooking show. Nel primo pomeriggio, al centro dell'attenzione il cluster di interventi sulla commercializzazione del "food&winetourism": protagonisti, il "best case" "Le Strade del vino nel Trentino", il tour gourmet Sandro Chiariotti, il cofondatore di Winedering Stefano Tulli ed Andrea Sini, che illustrerà l'innovativo programma di Karasardegna, "Hospitality e-commerce", dedicato alle strutture ricettive. Anche nel pomeriggio, due question time "aperte". A conclusione, una tavola rotonda dal titolo "Enogastronomia e turismo: quali prospettive", coordinata da Ejarque, con la partecipazione di Istituzioni regionali ed esperti, tra cui esponenti dei consorzi di tutela dei prodotti agroalimentari e della associazioni dei percorsi enogastronomici.

Giovedì mattina sarà incentrata su due aspetti: la strutturazione di prodotti ed itinerari enogastronomici, a cura di Ejarque, ed il terzo modulo del programma di management turistico "Professional development program in tourism", sviluppato in collaborazione con Sps e Gruppo Galgano, dal titolo "Competere nello scenario internazionale: i business model per dare valore all'esperienze di viaggio e soggiorno dei turisti", tenuto da Michele Tamma, docente dell'Università Ca' Foscari di Venezia e vicedirettore del Ciset. Il pomeriggio sarà destinato, come di consueto negli eventi di Sardinia tourism C2A, ad un mercato straniero: è

il turno dell'Olanda. La tre giorni si chiuderà venerdì, con un educational tour riservato a stampa ed operatori specializzati. L'itinerario avrà per scenario la Gallura e come leitmotiv l'enogastronomia sarda, tra tradizione ed innovazione, la sua evoluzione nei secoli e il profondo legame della cucina sarda con una terra millenaria ed i suoi prodotti. Ad arricchire il programma, la mostra tematica nella ArtPort gallery dal titolo "Sardinia. food stories", che resterà aperta a disposizione di turisti e visitatori per tutto luglio. I primi tre eventi di Sardinia tourism Call2Action hanno coinvolto negli incontri seicento partecipanti "diretti", tra operatori turistici e culturali, amministratori locali, e registrato oltre 190mila tra contatti e visualizzazioni su web e social (Facebook, Twitter, Slideshare, LinkedIn e Youtube), che testimoniano il grande seguito dell'iniziativa.

Nella foto: l'assessore regionale Barbara Argiolas e Josep Ejarque

Commenti

Vedi su Alguer.it (<http://notizie.alguer.it/n?id=133875>)

Apartments Mariani

66 €
Precio Mínimo Garantizado

Ann. Booking.com

Visitar s

Il fungo sparirà all'istante! Annota la ricetta

(blogger3.life)

Pubblicità

(blogger3.life)

LEARN MO



Arriva nelle Farmacie Italiane:
La Nuova Pillola Blu Naturale, Senza Ricetta!

SCOPRI

(<http://gsn.chameleon.ad/?r=1&f=Bt8FGEC8->

ADS BY
CHAMELEON.AD

<https://chameleon.ad/>