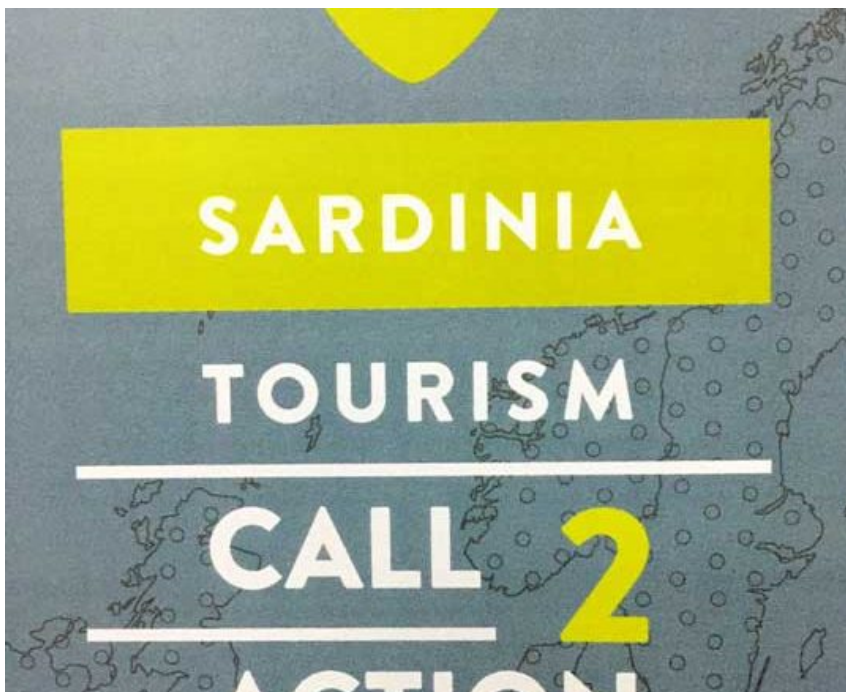


Sardinia Tourism Call2Action: a Olbia il nuovo evento sul Turismo enogastronomico

TEMI: Aeroporto Olbia Costa Smeralda Gearar Sardinia Tourism Call2Action



20 GIUGNO 2018



Sardinia Tourism Call2Action: a Olbia il nuovo evento sul Turismo

enogastronomico



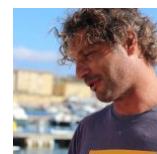
Regione, un nuovo accordo con la Tirrenia: "Tariffe agevolate da e per la

Sardegna"



Mater Olbia, scontro sulla sanità privata. Le carte che inchiodano la

Regione



La Maddalena, il biologo Donno confermato direttore del Parco



Abbigliamento e borse contraffatte: sequestrati oltre

200 capi di abbigliamento

Il Turismo enogastronomico, segmento dinamico e in fortissima crescita, è il tema del nuovo appuntamento di **Sardinia Tourism Call2Action**, in programma dal 20 e 22 giugno all'aeroporto **Olbia Costa Smeralda**.

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 del Turismo, Artigianato e Commercio** nell'ambito del Piano di comunicazione e promozione attraverso il sistema aeroportuale.

“Il turismo enogastronomico – dice l'assessore 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. Il turismo infatti può aiutare a incrementare le esportazioni delle nostre produzioni”.

L'evento si articolerà in tre giornate: oggi 20 giugno, a introdurre i lavori della conferenza saranno gli esponenti Geasar. Seguiranno i saluti dell'assessora **Barbara 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 Sardegna.

Poi sarà la volta di Roberta Garibaldi, ambasciatrice della *World Food Travel Association* (WFTA), 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).

Nel primo pomeriggio al centro dell'attenzione il cluster di interventi sulla commercializzazione

Scoperto dalla Guardia di finanza un lavoratore in nero in un ristorante



Piano Mancini, la Regione non si ferma: nuovo incarico per



costruire le vasche

NOTIZIE PIÙ LETTE



Il grido d'aiuto di due pensionati di Olbia: “Io e mia... 16 giugno 2018



Furti nei negozi del centro di La Maddalena: due denunce e un arresto 17 giugno 2018



Ladre assetate, rubano 11 bottiglie di alcolci da un supermercato... 16 giugno 2018



La storia di Domenico e Paola, i pensionati che vivono in camper.... 19 giugno 2018



La star dei fornelli Ramsay è in Gallura. Show cooking a Golfo... 19 giugno 2018



Tempio sotto shock per il doppio lutto della famiglia Corsaro 19 giugno 2018



Giovane ferito da un colpo di pistola trovato nelle campagne: è grave 16 giugno 2018

e Andrea Sini che illustrerà l'innovativo programma di Karasardegna.it, *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.

La mattina di giovedì 21 sarà incentrata su due aspetti: la **strutturazione di prodotti e itinerari enogastronomici**, a cura di Ejarque, e il **terzo modulo del programma di management turistico PDPit (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'. Sarà 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, a un mercato straniero: è il turno dell'**Olanda**.

La tre giorni si chiuderà venerdì 22 con un **educational tour** riservato a stampa e operatori specializzati. L'itinerario avrà per scenario la **Gallura** e come *leitmotiv* l'enogastronomia sarda tra tradizione e innovazione, la sua evoluzione nei secoli e il profondo legame della cucina sarda con una terra millenaria e 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 600 partecipanti diretti, tra operatori turistici e culturali, amministratori locali, e registrato oltre 190 mila tra contatti e visualizzazioni su web e social (facebook, twitter,

OPINIONISTI

Filippo Sanna

Direttore Agci Gallura

Francesco Marcetti

Commercialista

Gianni Mei

Allenatore
Atletica Olbia

361GRAFIK

DIAMO VITA ALLE TUE IDEE

Tel. 0789/24601

info@361grafik.com

Via Regina Elena, 84 · OLBIA