

# Nascono i webinar "Dialoghi sul Turismo Enogastronomico" - Federvini

Redazione

L'escalation dell'emergenza Covid-19, con diffusione ormai globale, ha costretto il nostro Paese a fermarsi per riorganizzare le proprie attività e affrontare al meglio l'attuale stato di crisi con l'obiettivo di ripartire poi con entusiasmo ed energia.

È con quest'ottica che Roberta Garibaldi, docente universitaria e autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano, ha deciso di utilizzare le potenzialità del web per programmare una serie di «Dialoghi sul turismo enogastronomico»: webinar resi possibili grazie alla collaborazione di professionisti ed operatori del settore, per «riappropriarsi» dello scambio in un momento che vede tutti costretti all'isolamento sociale.

Un'occasione per vivere in modo positivo questi giorni, progettare il futuro e restare aggiornati mantenendo aperti i flussi di informazioni e di idee.

Due volte a settimana sulla piattaforma [www.robtagaribaldi.it](http://www.robtagaribaldi.it) verranno caricati due video a cura di esperti e professionisti e scaricabili gratuitamente. Tramite i canali social di Roberta Garibaldi sarà, inoltre, possibile porre domande e richieste ai relatori. Per iscriversi ai webinar è necessario compilare il form al seguente link: <https://robtagaribaldi.com/webinar>

I webinar vogliono essere spunti di riflessione su diverse tematiche, al fine di ispirare gli operatori turistici e le aziende del settore food & wine grazie alla condivisione di case study, informazioni e dati.

I Dialoghi sono suddivisi in **tre sezioni**:

- **Lo scenario**: come sta evolvendo il settore? Le tendenze, dalla domanda alla sostenibilità, dall'enoturismo al turismo dell'olio, dai mercati ai prodotti certificati;
- **Gli strumenti**: come apprezzare le piattaforme di intermediazione per il settore food & wine? Tanti suggerimenti pratici per ottimizzare l'operatività quotidiana tramite video e condivisioni social;
- **Le best practice e le reti**: la parola agli operatori, alle DMO (Destination Marketing Organization) e ai Consorzi per illustrare le proprie realtà. Case history sullo sviluppo del proprio prodotto, sulla promozione e sulla creazione di sinergie per lo sviluppo di casi di successo.

## I DIALOGHI DI QUESTA SETTIMANA

**Donatella Cinelli Colombini**, Presidente Donne del vino, fondatore Movimento Turismo del vino e titolare del Casato Prime Donne di Montalcino e la Fattoria del Colle di Trequanda, nel webinar "**Enoturismo, uno sguardo verso il futuro dalla situazione attuale**" fa riflessione sulla prospettiva dell'enoturismo post emergenza, raccontando quali potrebbero essere le azioni da intraprendere a livello aziendale e nazionale per la ripresa post Covid-19. Dalla tematica dell'integrazione dei servizi in cantina all'utilizzo dello *storytelling*: questi i due strumenti principali a servizio dell'operatore per implementare e valorizzare la propria offerta.

**Federico Ceretto** presenta "**Enoturismo, il sistema integrato Ceretto, tra arte e ristorazione di eccellenza**"

Cosa significa integrazione in cantina? Quali prospettive senza Vinitaly? Vediamo una spinta alla digitalizzazione per le imprese del settore? Un esempio virtuoso nel cuore delle Langhe dove l'arte è diventata parte integrante dell'offerta enoturistica con l'architettura colorata ed emblematica della Cappella del Barolo di Sol Lewitt e David Tremlett e dove la ristorazione, con il Ristorante il Duomo (3 stelle Michelin) diventa co-protagonista creando una proposta

coerente per il turista e permettendo la valorizzazione di più risorse contemporaneamente.

Nel webinar **“La DopEconomy tra valore attuale e prospettive future” Mauro Rosati**, Direttore Generale di Fondazione Qualivita, si focalizza sui prodotti certificati che costituiscono una componente fondamentale del turismo enogastronomico. Analisi dei valori economici e produttivi delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane con certificazione di qualità. Come riscontrato dal Rapporto 2019 ISMEA (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) e QUALIVITA, che analizza i valori economici e produttivi delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane con certificazione di qualità, il valore economico delle produzioni a indicazione geografica in Italia supera i 16 miliardi di euro registrando un +6% in un anno e un primato mondiale con 824 prodotti DOP, IGP, STG.

La DopEconomy italiana si conferma driver fondamentale e indiscusso dei distretti agroalimentari del nostro Paese, oltre che del turismo enogastronomico: l'export passa la soglia dei 9 miliardi di euro, grazie al lavoro di oltre 180.000 operatori e l'impegno dei 285 Consorzi di tutela riconosciuti.

**Stefano Tulli**, Co-fondatore di Winedering, presenta le diverse piattaforme di vendita online di esperienze. Nel webinar **“Come vendere ai turisti esperienze enogastronomiche attraverso il web?”** si affrontano alcune questioni chiave: quali opportunità ci sono per le imprese? Viator o Airbnb o Ctrip? Come possono le aziende *food & wine* acquisire visibilità e nuovi clienti grazie a questi strumenti?

Nel webinar **“Enoturismo e rete sul territorio”** si confrontano due rappresentanti delle bollicine italiane: **Camilla Alberti**, Presidente della Strada del vino Franciacorta, e **Innocente Nardi**, Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Un'occasione per conoscere meglio queste due importanti realtà: da un lato la Franciacorta e il forte connubio tra la Strada e il Consorzio per la Tutela del Franciacorta che porta a un modello di *governance* virtuoso; dall'altro situazioni e prospettive delle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP che hanno da poco ricevuto il prezioso riconoscimento UNESCO e, attraverso il Consorzio, si apprestano ad organizzare le attività sul territorio con un'offerta unica e coerente. In conclusione, una riflessione sulla situazione contingente e gli sviluppi e le azioni che si stanno impostando per il futuro.

## I PROSSIMI APPUNTAMENTI

I “Dialoghi sul Turismo Enogastronomico” si arricchiranno nelle prossime settimane di altri appuntamenti:

### *Lo scenario*

- "Il ruolo dell'enogastronomia nel Turismo e il profilo del turista", con Roberta Garibaldi, Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico
- "I sentieri del gusto: un'opportunità per le aree interne", con Rossano Pazzagli, Professore Università degli Studi del Molise
- "Fare Impresa nel turismo enogastronomico" in collaborazione con Invitalia, con Alfredo Bruni, Coordinatore dei progetti FactorYmpresa Turismo e SPIN INVITALIA e Robert Piattelli, Co - Founder BTO Educational

### *Gli strumenti*

- "Raccontare il cibo", con Maria Cristina Crucitti, The Cheese Storyteller
- "Le esperienze enogastronomiche instagrammabili", con Nicoletta Poliotto, Digital project manager Muse Comunicazione
- "Dai social in cantina e viceversa", con Barbara Sgarzi, Giornalista professionista ed esperta di comunicazione digitale
- "Unconventional Breakfast: la Colazione per Viaggiatori con Stili Alimentari Diversi come Leva di Marketing per Conquistare nuove Nicchie di Mercato", con Concetta D'Emma, Esperta in Strategie di Food&Green Marketing

### *Best practice, Reti, Operatori*

- "Prospettive su olio e turismo", con Bruna Caira, Direttrice della attività di promozione

turistica, Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, e Antonio Balenzano, Direttore Associazione Nazionale Città dell'olio