

(<http://www.facebook.com/pages/Alternativa-Sostenibile/252137005155>)

(<http://twitter.com/sostenibile>)

(<http://www.youtube.com/user/AlternatiSostenibile>)

\_\_\_\_\_ Cerca

---

Visualizzazioni: 14

30/04/2017 - 00:01

Turismo (/categorie-news/turismo) Eventi (/sezioni/eventi)

Turismo enogastronomico. "Culinary travels": a Firenze confronto tra politici ed esperti

**Nel corso della due giorni organizzata da Italia a Tavola, 1-2 aprile a Firenze, sabato 1 aprile alle 15.00 si terrà il talk show dedicato al rapporto tra ospitalità alberghiera e turismo enogastronomico. Si tratta del primo confronto nazionale tra politici e addetti ai lavori dopo l'approvazione del Piano strategico del turismo da parte del Governo.**

(<http://www.facebook.com/pages/Alternativa-Sostenibile/252137005155>)

(<http://twitter.com/sostenibile>)

(<http://www.youtube.com/user/AlternatiSostenibile>)

\_\_\_\_\_ Cerca



(<http://www.alternativasostenibile.it/sites/default/files/turismo%20enogastronomico.jpg>)

Il Premio Italia a Tavola (#premioiat) giunge quest'anno alla 9<sup>a</sup> edizione e pone al centro del talk show che si terrà sabato 1 aprile a Firenze alle 15.00, il tema del rapporto tra ospitalità alberghiera e turismo enogastronomico anche alla luce della recente presentazione da parte del governo del Piano strategico del turismo.

Ne parleranno al Museo degli Innocenti Rosa Maria Di Giorgi, vice presidente del Senato; Dorina Bianchi, sottosegretario con delega al Turismo; Simona Caselli, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna; Giorgio Palmucci, presidente Confindustria Alberghi; Alfonso Iaccarino, esponente della tradizione alberghiera e della forte rinascita della cucina italiana al sud, e Luigi Salvadori, presidente Confindustria Firenze.

Porteranno la propria testimonianza: Enrico Derflinger, presidente Euro-Toques International e Italia; Roberta Garibaldi, responsabile scientifico East Lombardy; Pasquale Diaferia, pubblicitario; Antonello Maietta, presidente Ais (Associazione italiana sommelier); Roberto Naldi, vicepresidente società Toscana Aeroporti; Alfredo Pratolongo, vice presidente Fondazione Birra Moretti, e Claudio Sadler, presidente associazione Le Soste.

Nel presentare il premio, il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini ha commentato: «Il talk

(<http://www.facebook.com/pages/Alternativa-Sostenibile/252137005155>)

(<http://twitter.com/sostenibile>)

(<http://www.youtube.com/user/AlternatiSostenibile>)

\_\_\_\_\_ Cerca

*un po' a macchia di leopardo. Significativa inoltre la crescita degli hotel a cinque stelle con un movimento di mercato positivo ed una parallela diminuzione delle strutture a due e tre stelle».*

Il presidente di Confindustria Alberghi Giorgio Palmucci ha commentato: *«Rappresentiamo 3mila alberghi in Italia, tra cui tutte le maggiori catene e la quasi totalità delle strutture a quattro e cinque stelle. Giusto da parte di Italia a Tavola, e siamo soddisfatti della partnership, sottolineare l'importanza della ristorazione negli alberghi, una delle esperienze che il turista viaggiatore vive volentieri nel nostro Paese. Un tempo era in secondo piano, oggi l'esperienza enogastronomica è sempre più importante.*

*Come presidente di Ebit, Ente di formazione per il personale alberghiero, notiamo che la parte ristorazione è sempre più importante. Anche come elemento attrattivo per i cittadini e per gli ospiti esterni all'albergo, una vera e propria unione tra accoglienza e ristorazione che vediamo in grande crescita.*

*Il mercato italiano è estremamente frammentato con una larga parte delle strutture intorno alle 25 camere, ma si stanno sviluppando strategie per supportare le esigenze che si sono evolute nel tempo e l'offerta si sta adeguando alle aspettative di chi vuole visitare l'Italia. La legislazione è ancora indietro l'obbligo di avere una doppia licenza nel caso voglia aprire il ristorante agli ospiti esterni. Un freno burocratico che andrà risolto, data anche la crescente importanza dell'enogastronomia come motivo di viaggio.*

*È una delle forti attrattive del nostro Paese dove il 93% degli intervistati ha vissuto un'esperienza enogastronomica e il 49% si definisce "culinary travels" nel 2014 gli stranieri che hanno scelto l'Italia per una esperienza di questo tipo sono stati più degli italiani stessi. Mentre nel 2015/2016 anche gli italiani hanno privilegiato l'enogastronomia».*

La serata di consegna del Premio Italia a Tavola vedrà per la prima volta riuniti numerosi chef

(<http://www.facebook.com/pages/Alternativa-Sostenibile/252137005155>)

(<http://twitter.com/sostenibile>)

(<http://www.youtube.com/user/AlternatiSostenibile>)

\_\_\_\_\_ Cerca

All'organizzazione del Premio Italia a Tavola hanno contribuito Ebit (Ente bilaterale industria turistica) e l'Associazione italiana Confindustria alberghi. Main sponsor Grana Padano e Istituto Trentodoc, che hanno sostenuto anche il sondaggio per tutte le sue 8 settimane.

Nove invece i partner, tra cui Fic (Federazione italiana cuochi), Nic (Nazionale italiana cuochi), Euro-Toques Italia, Conpait, AMPI, Ais (Associazione italiana sommelier), Cocktail in the world Mixology, Abi Professional (Associazione barman italiani) e Noi di Sala. Media partner: Risto Tv, Ansa, La Freccia, Cronache di Gusto, MySocialRecipe.

Hashtag: #premioiat



Andrea Pietrarota

Direttore Responsabile

**condividi su**