



EDITORIA - EVENTI - SERVIZI DAL 1972 AL SERVIZIO DEL TURISMO PROFESSIONALE



MILANO 4 aprile

info@tourisminvestment.it

HOME
 Ultime notizie
 Economia e Assicurazioni
 Incoming
 Strutture ricettive
 Territorio e Associazioni
 Trasporti
 T.O. e distribuzione
 Rubriche
 Inchieste
 Dite la vostra
 Attualità
 Interviste
 Tutte
 Lavoro
 Eventi
 Magazine
 SPECIALI
 AboutHotel

SEARCH

MOSTRA MENU

HOME > Notizie

Google +

Il food tra arte e tecnologia in Bit

28/03/2017 16:02

Dalle piattaforme per la prenotazione ai QR code per il co-marketing, ai portali di social eating, agli itinerari per chi ama la birra



Il food è sempre più protagonista in ambito turistico, diventando una motivazione di viaggio forte e persuasiva. Il tema sarà al centro di una serie di incontri durante la prossima edizione della Bit, a partire dal binomio turismo e

birra. Se ne parlerà il 3 aprile, nella sala Amber 5 ore 10 con R.Garibaldi - Wfta; E.Signoroni - Slow Food; P.Martini - giornalista; G.Corbo - MoBi; G.Sainaghi - VisitFlanders. Sempre più persone nel mondo scelgono di vivere esperienze legate alla birra: scoprire e degustare le produzioni artigianali, sostare negli hotel a tema, visitare un museo dedicato (lo spazio Guinness a Dublino accoglie più di un milione di persone all'anno), percorrere gli itinerari dedicati nel mondo. In questa sessione si scoprirà la situazione italiana e il turismo tra grandi imprese e microbirrifici artigianali. L'intervento verrà preceduto da un'introduzione su "Turismo e Food, caratteristiche e tendenze" a cura di Roberta Garibaldi.

Un altro aspetto importante legato al food è la prima colazione. Un servizio che da sempre viene offerto dalle strutture ricettive ai propri ospiti; oggi è un modo per caratterizzare l'offerta alberghiera vs affittacamere, per avvicinare i prodotti del territorio, per adeguare il breakfast alle esigenze culinarie dei vari turisti, mettendo in tavola prodotti che soddisfino specifiche richieste alimentari legate a motivi di salute (i celiaci ad esempio), religione (musulmani) e di tradizione culturale (turisti cinesi). Il tema sarà affrontato il 3 aprile, alle ore 12 con Roberta Garibaldi; Anna Prandoni - Accademia Gualtiero Marchesi; Concetta d'Emma - UnconventionalHotels; Roberto Peschiera - Hotel&Co.

Turismo, food e arte: quale migliore connubio per l'Italia? Si fa il punto sulla situazione nazionale e alcune buone pratiche di riferimento tra cantine in antichi castelli e percorsi in cantine di design. Il 3 aprile in Amber 5, alle ore 14, con R.Garibaldi; C.Giovanni Pietrasanta - Movimento Turismo del Vino; J.Miquel - Cast.Banfi; S.Ghirelli - Gruppo Terre Moretti; S.Romagnoli - Reg.Toscana.

Sempre il 3 aprile, in Amber 1 alle ore 16 sarà di scena il food tourism & technology. La diffusione delle nuove tecnologie sta cambiando anche il mondo del food tourism. Come? Dalle piattaforme per la prenotazione - già diffuse all'estero -, all'uso dei QR code per il co-marketing tra food e turismo, ai portali di social eating. Saranno svelati con alcune delle migliori esperienze, grazie a R.Garibaldi; E.Collini - The Fork; C.Rigon - Gnammo; A.Ruani - VizEat; M.Morandini - Faberest. s.v.



Newsletter

Ricevi le notizie sulla tua e-mail

ISCRIVITI



Sottoscrivi l'abb
 magazine carta
 o consulta onlin
 digitale.

Leggi tutti gli ar

Rubriche&Approfondimenti



Attualità
 30.03.2017 - 01
 Sabre e G
 insieme: u

articoli