

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

CREALA CON NOI.

ENJOYING YOUR BUSINESS

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Martedì 04 Aprile 2017 | aggiornato alle 02:59 | 47864 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI **PREMIO ITALIA A TAVOLA**



di Piera Genta



## Italia meta turistica da sogno Cibo e accoglienza devono fare sistema

Pubblicato il 03 Aprile 2017 | 18:35

Il convegno di apertura del Premio Italia a Tavola ha messo in luce quanto occorra potenziare un sistema integrato che consideri il nostro territorio come risorsa primaria, assecondando i bisogni del turista moderno

Premio Italia a Tavola - Cibo e accoglienza devono fare sistema



Riproduzione non supportata su questo dispositivo.

0:01 / 7:27

### Assicurazione Auto?

Con Zurich Connect puoi Pagare Solo 207€. Fai Subito un Preventivo!

Zurich Connect



L'evento organizzato a Firenze da Italia a Tavola per la consegna dei premi ai vincitori del sondaggio sul **Personaggio dell'anno** e di altri **premi speciali (Awards)** si è aperto anche quest'anno con una **tavola rotonda**. Un momento di confronto su temi di attualità riguardanti il settore, che quest'anno aveva come titolo "Enogastronomia ed accoglienza nel piano strategico del turismo".



*Alberto Lupini, Roberta Garibaldi, Simona Caselli, Alfonso Iaccarino, Dorina Bianchi, Giorgio Palmucci, Pasquale Diaferia e Annamaria Tossani*

Il convegno, moderato dal direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini, e da Annamaria Tossani di Italia 7, ha preso spunto dallo schema del Piano strategico del turismo 2017-2022, definito dal ministero dei Beni culturali e del Turismo, Regioni, Anci, sindacati, Associazioni di categoria, per commentare lo stato di fatto e per sentire la voce di alcuni esponenti pubblici e privati. Sono intervenuti l'on. 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 Roberta Garibaldi, responsabile scientifico East Lombardy.

Non sono mancati i case history di altri nomi di spicco della ristorazione e del settore turismo nazionale come Enrico Derflinger, presidente Euro-Toques International e Italia; Pasquale Diaferia, pubblicitario; Antonello Maietta, presidente **Ais** (Associazione italiana sommelier); Alfredo Pratolongo, vicepresidente Fondazione Birra Moretti, e Claudio Sadler, cuoco stellato e presidente dell'associazione Le Soste.





*Claudio Sadler con Annamaria Tossani*

Il turismo, e soprattutto quello del luxury, è un comparto economico che non conosce la crisi ma in Italia, considerando le caratterizzazioni regionali, evidenzia notevoli squilibri di alcune regioni rispetto ad altre. Si sente la necessità di identificare una strategia organica a cui dovrà essere abbinata una puntuale programmazione tra innovazione, crescita della competitività e sviluppo.

Il convegno ha messo in luce quanto occorra potenziare un sistema integrato che consideri il nostro territorio come risorsa primaria. Il turismo deve essere sostenibile per l'ambiente, ma prenda in considerazione i bisogni e le esigenze di un turista moderno con desideri, richieste e condizioni economiche diverse dal passato. Fondamentale anche l'avvento sul mercato di Paesi che fino a qualche anno fa erano esclusi e quelli che stanno facendo registrare per motivi politici qualche battuta d'arresto. L'uso del web e le nuove tecnologie informatiche ne hanno modificato la natura, amplificando la possibilità di accedere ai contenuti moltiplicando i dati e le informazioni disponibili.



Tutti concordi nell'affermare che l'Italia rappresenta una delle mete più sognate dai turisti, identificata da sempre per il binomio cultura-enogastronomia, e di recente anche per l'Italian way of life, ma a tale potenziale non corrisponde un'adeguata capacità attrattiva. I dati ci raccontano di un Paese non ai primi posti nelle classifiche, quindi le opportunità offerte dal nuovo Piano, se gestite correttamente ed in modo omogeneo, unitario e sistematico possono concorrere alla costruzione di un efficace "brand Italia".

Hashtag ufficiale: **#premioiat**

*Foto del servizio: Nicola Impallomeni*