



ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO ENOGASTRONOMICO | REPORT 2022



INTRODUZIONE

| Nell'ultimo decennio l'enogastronomia ha assunto una nuova centralità nel turismo, passando dall'essere una componente accessoria dell'esperienza di viaggio ad elemento assai ricercato ed apprezzato. Forme e modalità di fruizione innovative si sono affermate sul mercato, e luoghi tradizionalmente vocati ad altri scopi – quali aziende agroalimentari e vitivinicole, mercati, ... – sono divenuti vere e proprie attrazioni turistiche

| La sua crescente rilevanza e pervasività è testimoniata dall'influenza che questa componente ha nelle decisioni e nel comportamento dei turisti. L'effettiva disponibilità di prodotti, servizi ed esperienze legate all'enogastronomia rientra fra i criteri di scelta della meta. È parimenti da stimolo al viaggio: poco più del 50% dei turisti ha svolto un viaggio con motivazione primaria l'enogastronomia negli ultimi tre anni. La fruizione in loco è un comportamento comune, interessando oltre il 90% dei turisti stranieri ed italiani, e contempla sia semplici proposte di degustazione e visita che esperienze più strutturate, attive, emozionali e sensoriali

| In un mercato che appare sempre più ricettivo e sensibile, puntare sul turismo enogastronomico rappresenta un'opportunità per accrescere la competitività dei territori stimolando al contempo dinamiche virtuose di sviluppo sostenibile. L'Italia, da Nord a Sud, nelle città così come nelle aree rurali, vanta un patrimonio unico per ricchezza e qualità. Affinché questo potenziale possa essere esploso, è auspicabile creare quelle condizioni atte a generare valore aggiunto per i territori, le imprese, la comunità locale ed i turistici

| L'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico s'impegna a livello nazionale ed internazionale per promuovere e sostenere con attività e progetti la valorizzazione del turismo enogastronomico italiano

Roberta Garibaldi

ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO ENOGASTRONOMICO

PROGETTI ED ATTIVITÀ PER VALORIZZARE IL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO

| L'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico è una **organizzazione senza scopo di lucro** fondata nel 2019 per volontà di **Roberta Garibaldi**

| In linea con le **indicazioni dell'Organizzazione Mondiale del Turismo-UNWTO**, promuove il ruolo del **turismo enogastronomico come driver** per uno **sviluppo economico, sociale e culturale sostenibile** dei territori del **Belpaese**

| Intraprende **progetti ed attività di ricerca applicata**, di **divulgazione e formazione**

Roberta Garibaldi
WINE & FOOD - TOURISM



ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO ENOGASTRONOMICO | VISION

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

METTERE IL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO NELLE CONDIZIONI DI CREARE VALORE AGGIUNTO PER I TERRITORI, LE IMPRESE, LA COMUNITÀ LOCALE ED I TURISTI

| Il **turismo enogastronomico** rappresenta una **leva di sviluppo per l'Italia**, in grado di **preservare e valorizzare** la ricchezza del **patrimonio** agroalimentare e vitivinicolo, i paesaggi rurali, le tradizioni e le identità

| **Crea nuove opportunità di sviluppo sostenibile** per tutti gli attori della filiera e per le comunità locali, **stimola processi di collaborazione** inter- ed intra-settoriali capaci di sostenere l'innovazione, **amplia l'offerta turistica** di un territorio **arricchendolo** di proposte a valore aggiunto



ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO ENOGASTRONOMICO | MISSION

L'ASSOCIAZIONE È IMPEGNATA A LIVELLO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE PER PROMUOVERE LA VALORIZZAZIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO

| Ha come **obiettivo** lo **studio** e la **comprensione** di un **fenomeno** oggi sempre più rilevante a livello economico, sociale e culturale in Italia e nel mondo

| Si adopera per **sensibilizzare e stimolare all'innovazione** *policy makers* e *stakeholders* delle filiere del turismo e dell'enogastronomia, promuovendo ed organizzando **corsi di formazione, incontri divulgativi e dibattiti**

| Svolge attività di **supporto** e **formazione** per la **narrazione dei territori** e per una **fruizione esperienziale** dei territori in cui i **turisti** diventano «**visitattori**» e «**visitatori**»

| Sin dalla sua nascita dedica una particolare **attenzione ai giovani professionisti**, attraverso **borse di studio e tirocini**

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

Defin

Optimizer
The Planner

friends
travelling
together

Understand RC

2. PROBLEMS / PAINS

Which problems do you solve for your customer?
There could be more than one, explore different ones
eg. existing solar solutions for private houses are not considered
a good investment (1).

TOO MANY
POINTS FOR
COMPARISON

X

TOO MANY
TABS

Too much
irrelevant
info on SR
cards

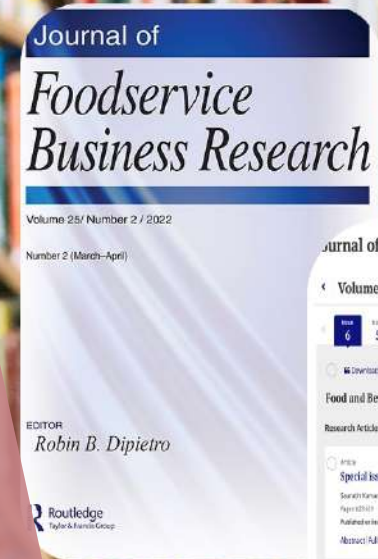
Hard to
coordinate
looking for

LA RICERCA |



LIBRI ED ARTICOLI SCIENTIFICI

41 TRA LIBRI ED ARTICOLI SCIENTIFICI IN RIVISTE PEER REVIEWED PUBBLICATI SUL TEMA DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

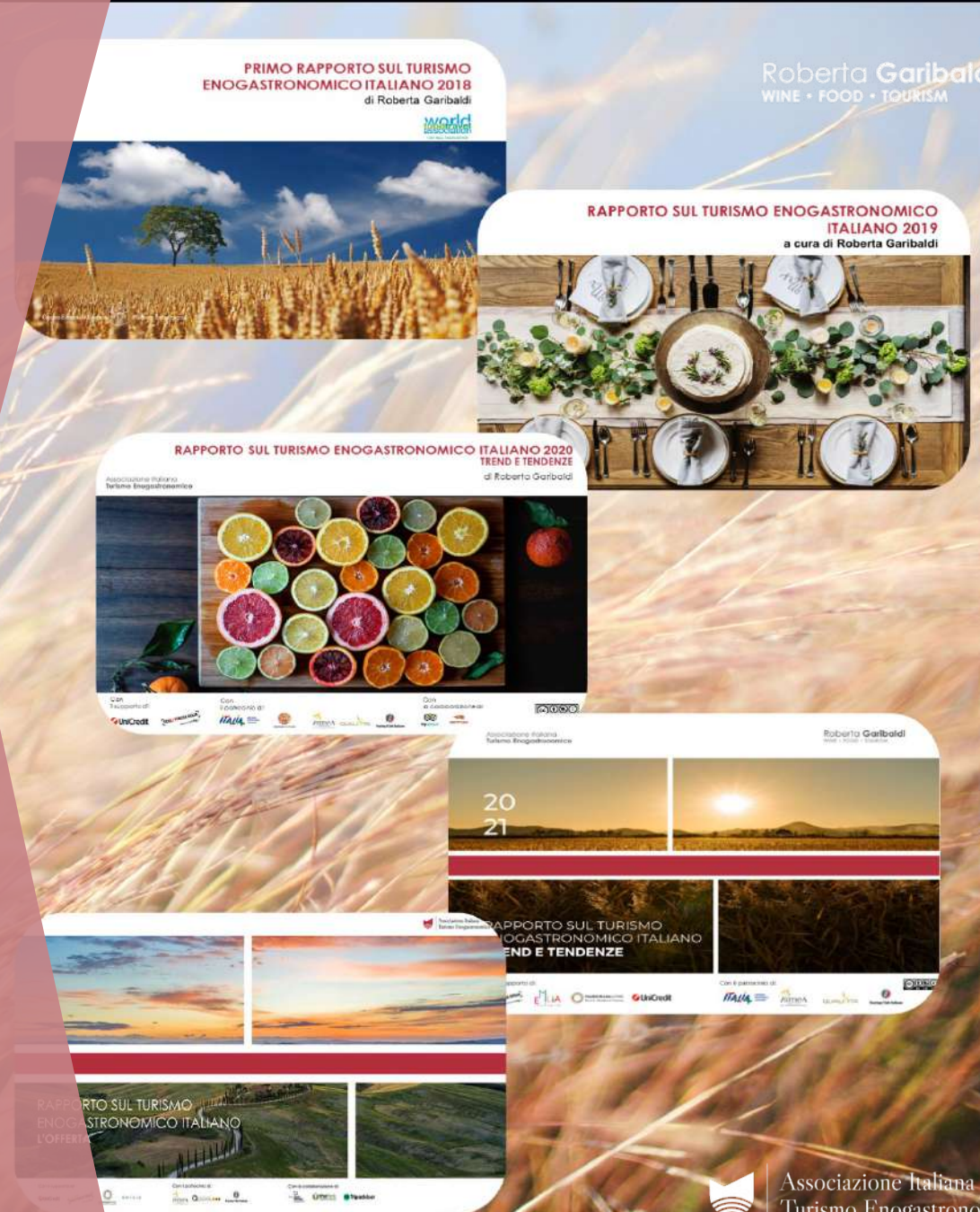


RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO

Il «Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano» è un documento di riferimento per le istituzioni e gli operatori del settore a livello nazionale, regionale e locale.

Attraverso analisi, dati, ricerche inedite e contributi di autorevoli esperti del mondo accademico e scientifico viene offerta una panoramica del turismo enogastronomico a 360 gradi

Dallo studio del comportamento del turista all'analisi quantitativa dell'offerta a tema a livello nazionale e regionale; dall'osservazione delle dinamiche dell'intermediazione ai progetti e alle strategie di valorizzazione e promozione messe in atto a livello internazionale; dalla comprensione delle dinamiche di questo segmento turistico attraverso i Big Data alla visione dei principali esperti ed operatori del comparto



RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO | LE RECENSIONI

Un grande lavoro di sistematizzazione delle informazioni sul settore del turismo enogastronomico. Avevamo bisogno di un punto di riferimento accademico

| Marcantonio Ruisi, professore ordinario dell'Università degli Studi di Palermo

It is an impressive piece of work. It gives a really great overview of all aspects of the Italian gastronomic market, so it should be a really useful tool for the industry as well as academics

| Greg Richards, professore presso la NHTV Breda University of Applied Sciences e Tilburg University e fra i principali esperti di turismo creativo ed enogastronomico

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM



RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO | I CONTENUTI DELL'EDIZIONE 2023

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

SEZIONE 1 | IL TURISTA ITALIANO E IL VIAGGIO ENOGASTRONOMICO



Approfondisce le dinamiche della domanda italiana (interesse, motivazione, comportamento, desideri) attraverso un'indagine su un campione rappresentativo della popolazione del Belpaese

SEZIONE 2 | TREND NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO



Evidenzia le tendenze del settore, con contributi di esperti del mondo accademico e dell'industria del turismo e dell'enogastronomia



RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO | L'EDIZIONE 2022

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM



AUTORE

Roberta Garibaldi | Università degli studi di Bergamo



COMITATO
SCIENTIFICO

Greg Richards | NHTV Breda University of Applied Sciences e Tilburg University (Olanda)

Carlos Fernandes | Instituto Politécnico de Viana do Castelo (Portogallo)

Marcantonio Ruisi | Università degli Studi di Palermo

Matthew J. Stone | University of California, Chico (USA)



CONTRIBUTORS

Francesca Petrei | ISTAT

Francesco Giovanni Truglia | ISTAT

CON IL
SUPPORTO DI:

| UniCredit | PromoTurismoFVG | Valdichiana Living | Visit Emilia

CON IL
PATROCINIO DI:

| Fondazione Qualivita | ISMEA | Touring Club Italiano

CON LA
COLLABORAZIONE DI:

| The Data Appeal Company | TheFork | Tripadvisor



Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO | LA COMUNICAZIONE

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM



| Il «Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano» è stato presentato in numerosi convegni scientifici ed eventi tematici

ANNO
2022

28 eventi tematici

Tra cui Vinitaly, TTG Travel Experience, BIT-
Borsa Internazionale del Turismo

5 conferenze scientifiche

Tra cui 5th Global Tourism & Hospitality
Conference



| Innumerevoli le **uscite sulle testate nazionali e locali** e sulle **riviste di settore**, in **trasmissioni televisive e radiofoniche**

Sole 24 Ore, La Repubblica, La
Stampa, Il Corriere della sera, Il
Giorno, Il Fatto Quotidiano, Il
Messaggero, Il Resto del Carlino,
Libero Quotidiano, ...

Il Gusto, Cook, Italia a Tavola,
Winenews, Tre Bicchieri Gambero
Rosso, ...

TG1, RMC, SkyTG24, ...



| Ampio il **riscontro sul web**

Oltre 11.500

Le citazioni in Google e le uscite
sulle testate nazionali e locali e
riviste di settore

6.700

Download dal sito
www.robertagaribaldi.it

LA DIFFUSIONE DI CONOSCENZA |

SCALE
OR
DIE



DIALOGHI SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Webinar fruibili gratuitamente dal pubblico per aggiornare, condividere, formare, fornire spunti. Attraverso dialoghi con i primari esperti del settore a livello mondiale ed i principali operatori nazionali operanti nel turismo enogastronomico si mostrano le tendenze emergenti, si presentano buone pratiche e si riflette su temi di attualità e di prospettiva per il settore

KEY FACTS

| **Parterre di ospiti di rilievo assoluto:** Organizzazione Mondiale del Turismo-UNWTO, Guida Michelin, Fondazione Qualivita, BTO Educational, Associazione Donne del Vino, Associazione Città dell'Olio

| Partnership avviate: Unicredit – programma Made4Italy, Invitalia

| **35 dialoghi** realizzati

| **8.000 utenti unici** tra la piattaforma, YouTube ed i podcast

© ROBERTA GARIBALDI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

Eventi Food ed
Impatti territoriali

I mercati
enogastronomici:
case history
Modena e Padova

Turismo e
formaggi

FORME

BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



Dialoghi sul Turismo Enogastronomico

Roberta Garibaldi

13 video 438 visualizzazioni Ultimo aggiornamento in...



Riproduci tu...

Casuale

Serie di webinar dedicati al turismo enogastronomico. Vuoi scoprire il mondo del turismo enogastronomico? Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, dialoga con alcuni dei principali esperti italiani su tutti i temi di attualità. Segui i video per aggiornarti e approfondire.



Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico

TOOLKIT | TURISMO ENOGASTRONOMICO E SOSTENIBILITÀ

| **Toolkit** per **destinazioni ed operatori** per **caratterizzare la propria offerta** turistica enogastronomica **in modo sostenibile** e darne adeguata visibilità e comunicazione

| Contiene **dati raccolti ad hoc** sull'interesse della domanda verso la sostenibilità (ambientale, sociale ed economica) nell'esperienza enogastronomica, **buone pratiche** nazionali ed internazionali a livello di destinazione e di azienda, **check list** per sviluppare un'offerta sostenibile

| Pubblicato nell'ottobre 2021

TOOLKIT | NUOVE TECNOLOGIE NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

| **Toolkit** che mostra concretamente come le **nuove tecnologie** – Realtà Virtuale ed Aumentata, Intelligenza artificiale, Blockchain, Internet delle cose, ... – possono **essere utilizzate** dalle destinazioni e dagli operatori del turismo enogastronomico **per accrescere il valore dell'esperienza** e **definire un nuovo paradigma** di turismo *neverending*

| Attraverso **casi studio nazionali ed internazionali** e **dati raccolti ad hoc** si mostrano le applicazioni **tecnologie** e le **relative funzioni** in tutte le fasi dell'esperienza turistica – prima, durante e dopo

| Pubblicato nel luglio 2019

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM



GLI EVENTI |

O novo significado do Trabalho
e o futuro da Gestão

O novo significado do Trabalho
e o futuro da Gestão



ENCONTRO
ALBUQUERQUE 2019
SUPER VINHO
DO SUDESTE

O novo significado do Trabalho
e o futuro da Gestão

O novo significado do Trabalho
e o futuro da Gestão

Alexandre Pellaes
www.alexandrepeleaes.com.br



Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico

«FOOD TOURISM DAYS» BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO-BIT

| Giornate dedicate al turismo enogastronomico organizzate all'interno della **Borsa Internazionale del Turismo-BIT** di Milano dal 2017

| Un ciclo di **conferenze** sulle **principali tendenze e tematiche di attualità** con ospiti nazionali ed internazionali, **aperti al pubblico** degli operatori **per presentare dati, buone pratiche, discutere ed offrire riflessioni** e spunti innovativi

6 edizioni

29 conferenze organizzate

123 relatori coinvolti tra operatori ed esperti nazionali ed internazionali



3-4 APRILE 2017

BIT 2017

Fiera Milano City

Roberta Garibaldi

EXPLORING • FOOD • TOURISM

Il turismo e la birra

Prima colazione

Wine Tourism & Art

Food Tourism Technology

Ea(s)I Lombardy – Regione Europea

della Gastronomia 2017

12

FEBBRAIO 2018

Borsa Internazionale

del Turismo • BIT 2018

Roberta Garibaldi

EXPLORING • FOOD • TOURISM

Fiera Milano City – MiCo – sala Amber 7

Piazzale Carlo Magno, 1 - 20149 Milano

Come sta evolvendo il turismo enogastronomico? I trend del presente e del futuro. Quanto contano le reti locali che si aprono dai segmenti più dinamici a un mercato sempre in futuro mercato

MERCATI ED INTERMEDIARI PER IL TURISMO ENOGASTRONOMICO, 10.00 - 11.30

REGIONI EUROPEE DELLA GASTRONOMIA A

CONTINENTE, 11.30 - 13.00

ENOGASTRONOMIA E FIGURE PROFESSIONALI

INNOVATIVE, 13.00 - 14.00

TURISMO FOOD&BEVERAGE TRA

INNOVAZIONE E CREATIVITA', 15.30 - 17.00

11-12

FEBBRAIO 2019

Borsa Internazionale

del Turismo • BIT 2019

Fiera Milano City – MiCo

Sala Amber 7

Piazzale Carlo Magno, 1 - 20149 Milano

Roberta Garibaldi

EXPLORING • FOOD • TOURISM

11 FEBBRAIO 2019 – SALA AMBER 8

I CORSI DI CUCINA: ESPERIENZE TRA I FORNELLI IN

VACANZA 10.00 - 11.00

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO

ITALIANO 2019: PRESENTAZIONE 11.00 - 12.00

TURISMO ENOGASTRONOMICO TRENDS E TENDENZE

A COLLOQUIO CON BIE MOVA, PRESIDENTE WORLD

FOOD TRAVEL ASSOCIATION, 12.00 - 13.00

IL VINCI DRIVER DI VIAGGIO 14.00 - 15.00

TURISMO E OMO, TRA ATTIVITÀ INNOVATIVE, MUSEI

ED ESPERIENZE DI VISITA 16.00 - 16.00

LO STORYTELLING PER LE ESPERIENZE

ENOGASTRONOMICHE, COME LEGARE CULTURA E

CUCINA 16.00 - 17.00

12 FEBBRAIO 2019 – SALA AMBER 3

LE START UP DI TURISMO ENOGASTRONOMICO

ITALIANO 11.00 - 12.00

10-12 APRILE 2022, fieramilanocity

Associazione Italiana

Turismo Enogastronomico

Turismo enogastronomico

più green, più inclusivo e sociale

Modera:

ELISABETTA PAGANI

Redattrice IL GUSTO

10-12 APRILE 2022, fieramilanocity

Associazione Italiana

Turismo Enogastronomico

Turismo enogastronomico,

la combinazione perfetta tra soluzioni digitali

ed esperienza sul territorio

Modera:

ALBERTO LUPINI

Direttore Italia e Tavola

10

FEBBRAIO 2020

Borsa Internazionale

del Turismo • BIT 2020

Fiera Milano City – MiCo

Sala Amber 5 e 3

Piazzale Carlo Magno, 1 - 20149 Milano

Roberta Garibaldi

EXPLORING • FOOD • TOURISM

SALIRI E APERTURA DEL CONVEGNO

9.30 - 10.00

I MERCATI ENOGASTRONOMICI TRA CUCINA LOCALE E

ESPERIENZE PARTICIPATIVE

10.00 - 11.00

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO

2020: PRESENTAZIONE

11.00 - 12.00

SPONSORING: SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE DI

CREATIVITÀ

12.00 - 13.00

LE NUOVE PROFESSIONI PER IL TURISMO

ENOGASTRONOMICO

14.00 - 16.00

EVENTI FOOD: L'IMPATTO DELLA GASTRONOMIA

ENOGASTRONOMICA 15.00 - 16.00

QUALITÀ E TURISMO: UN LEGAME DA POTERENDERE 16.00 - 17.00

EVENTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

| Abbiamo **presentato le nostre ricerche** ai **principali convegni scientifici** sui temi del turismo ed enogastronomia **di rilevanza internazionale e nazionale**, fra cui spiccano i **Forum Mondiali sul Turismo Enogastronomico ed Enoturismo** dell'Organizzazione Mondiale del Turismo-**UNWTO** ed il **World Economic Forum** di Davos

| Abbiamo **presenziato ai primari eventi italiani** dedicati ad operatori ed al grande pubblico – tra cui Versiliana Festival, Salone Internazionale del Libro di Torino, Tempo di Libri, Cous Cous Fest, Vinitaly, Soave Versus, Mercatino Del Gusto, Girotonno, Olio Capitale, Festival Del Giornalismo Alimentare, BTM, ...

PRINCIPALI CONVEGNI SCIENTIFICI DEL 2022

6th UNWTO Global Conference on Wine Tourism, 19-21 settembre, Alba

Stati Generali del Turismo – 1° Conferenza Programmatica Nazionale, 28-29 ottobre, Chianciano Terme

V Forum Internazionale del Gran Sasso, 29 settembre – 1 ottobre, Teramo

5th Global Tourism & Hospitality Conference, 12-14 giugno, Hong Kong Polytechnic University (Hong Kong)

ATLAS Gastronomy and Tourism Research Group Meeting, 16-19 febbraio 2022, Universitat de Girona (Spagna)

2022 West Federation CHRIE Conference, 10-12 febbraio 2022, Sacramento (USA) - National

Tourism Board (Italy)

TUESDAY, 20 SEPTEMBER 2022

Wine Tourism in Italy by

ROBERTA GARIBALDI

Tourism Board (Italy)

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

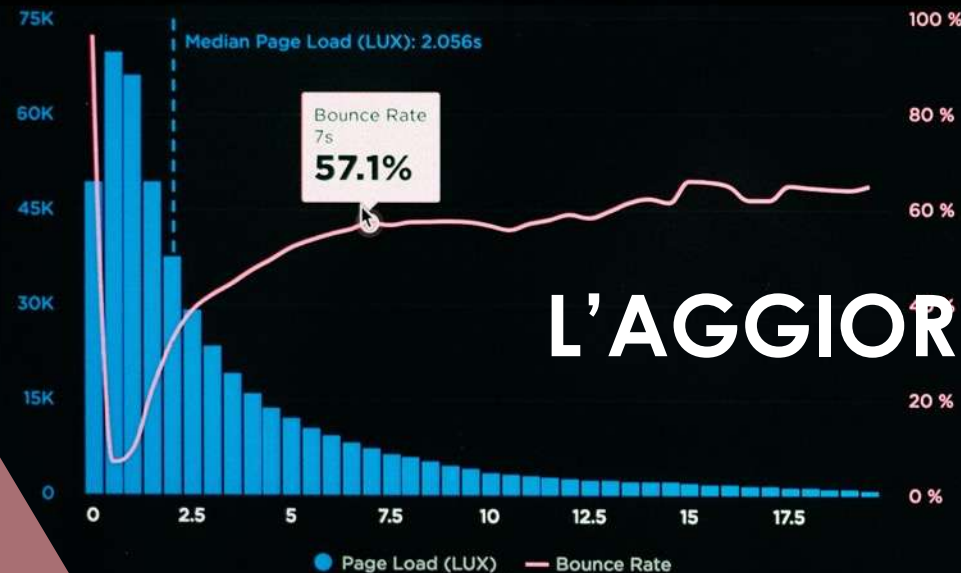


**6th UNWTO
Global Conference
on Wine Tourism**
Alba, Italy
19-21 September 2022

Turismo Enogastronomico

USERS: LAST 7 DAYS USING MEDIAN

LOAD TIME VS BOUNCE RATE

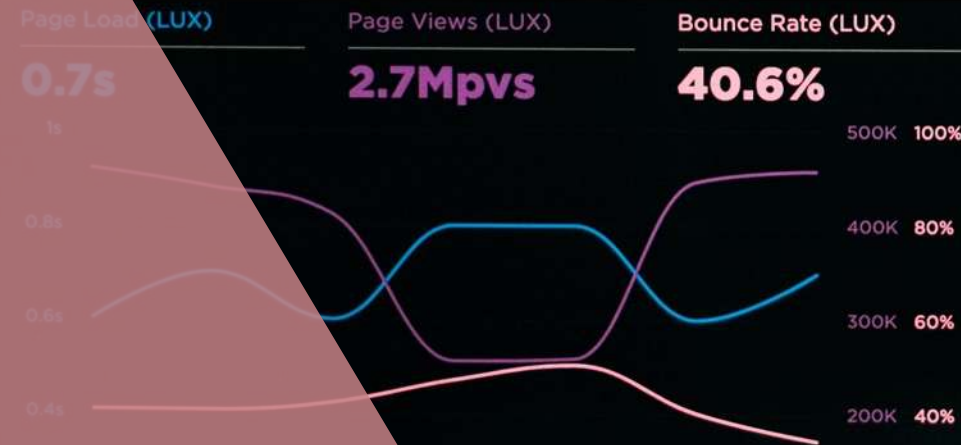


START RENDER VS BOUNCE RATE

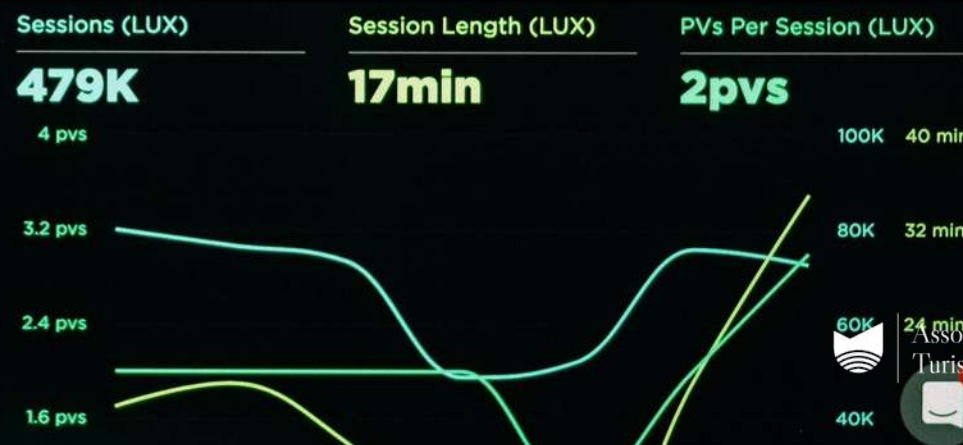


L'AGGIORNAMENTO SUL MERCATO

PAGE VIEWS VS ONLOAD



SESSIONS



L'AGGIORNAMENTO SUL MERCATO

Attività di divulgazione scientifica e di sensibilizzazione verso *policy makers* e *stakeholders* delle filiere del turismo e dell'enogastronomia. Ci impegniamo in una **comunicazione costante per aggiornare sulle tendenze e le innovazioni** del mercato attraverso una **newsletter dedicata** e **post sui principali social media** (Facebook e LinkedIn)

KEY FACTS

| Newsletter: **10.478** iscritti

| Facebook: **53.690** follower, **270.339** reach pagina, **93.955** interazioni, **7.296** click sui link, **3.582** condivisioni, **38.075** reazioni

| LinkedIn: **15.560** follower

| Instagram: **10.400** follower



Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM



Presentati al Forum di Alba da Roberta Garibaldi i trend enoturismo e i nuovi programmi di promozione di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo.

- IL VINO TRA CULTURA E TRADIZIONE**
526 vini certificati, 6 beni materiali ed immateriali riconosciuti come patrimonio dell'umanità, 3 città creative UNESCO per l'enogastronomia e 2 Paesaggi dalla Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Questi i primati che l'Italia vanta a cui si aggiungono i paesaggi rurali storici che da nord a sud caratterizzano il Belpaese. In quest'ottica, il patrimonio, unito a conoscenze, tradizioni, usi e costumi della gente, esercita una grande attrattiva per il turista e funge da stimolo al viaggio.
- OLTRE LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: LA SOSTENIBILITÀ SOCIALE**
Attenzione all'ambiente e dimensione sociale sono valori imprescindibili e discriminanti nelle scelte per il consumatore ed il turista. In particolare, 7 turisti italiani su 10 si dichiarano più propensi a visitare un'azienda di produzione se anche questa ha in essere progetti di sostegno alla comunità locale. La filiera vitivinicola italiana, infatti, è caratterizzata da una spiccata propensione ad iniziative di sostenibilità ambientale e si connota sempre più per progetti volti verso i benefici per i dipendenti che verso la comunità ed il territorio in cui operano.
- VIVERE GLI SPAZI APERTI**
Tour in bicicletta, e-bike, mountain bike, trekking del vino e del gusto, combinando modalità attive e slow. È questo il vero sapore del settore vinicolo ripartito a seguito della pandemia con l'obiettivo di riportare, in maniera innovativa, il piacere della scoperta enogastronomica nel territorio. I vigneti, dall'essere semplici luoghi produttivi, sono divenuti il vero cuore pulsante dell'esperienza che convoglia oltre la metà dei turisti italiani.



Associazione Italiana Enogastronomica

6th UNWTO Global Conference on Wise Tourism

IL SUPPORTO AI GIOVANI |



IL SUPPORTO AI GIOVANI

Premio migliore tesi di laurea |

Premio per la migliore tesi di laurea sul turismo enogastronomico istituito nel 2020 **in collaborazione con SISTUR** – Società Italiana di Scienze del Turismo. Assegna una **borsa del valore di euro 500 al vincitore** oltre che l'iscrizione gratuita alla SISTUR per l'anno successivo

Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico

Tirocini |

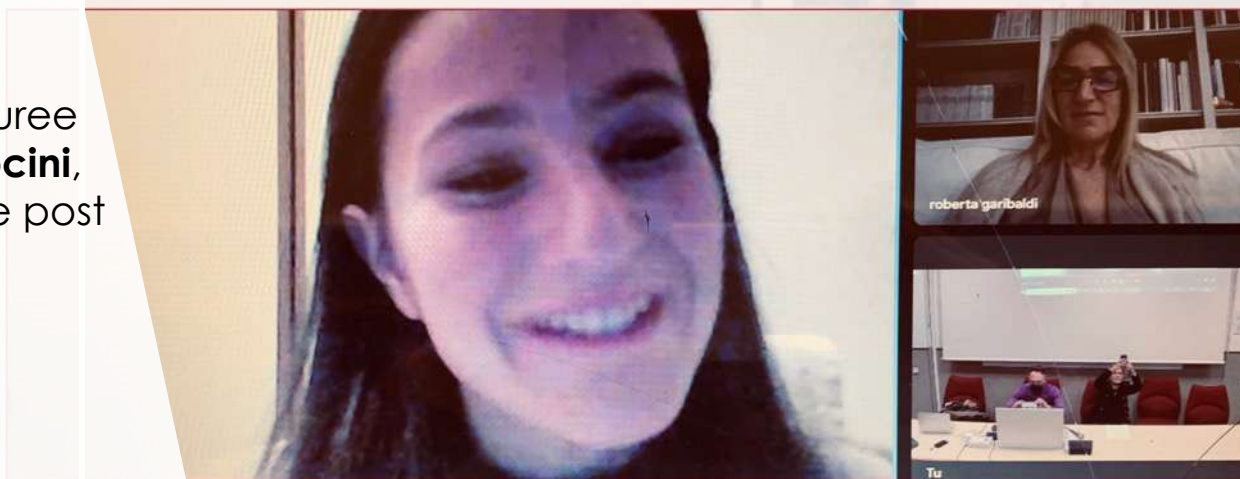
Stage formativi per **studenti e studentesse** iscritte a lauree triennali e magistrali. Dal 2019 sono stati attivati **11 tirocini**, di cui 6 hanno proseguito con collaborazioni retribuite post tirocinio

Partecipazione gratuita al Corso di Management del Turismo Enogastronomico |

Gratuità erogate ai **migliori neolaureati e neolaureate** per facilitare le nuove leve nell'acquisizione di competenze specifiche sul tema. Dal 2020 **30 i corsisti che** ne hanno fruito

PREMIO PER LA MIGLIORE TESI DI LAUREA SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO 2022

Associazione Italiana Turismo Enogastronomico in collaborazione con la Società Italiana di Scienze del Turismo – SISTUR



Il premio è stato assegnato alla d.ssa Carlotta Ghinato con una tesi di laurea magistrale dal titolo

IL MARKETING ESPERIENZIALE TURISTICO COME REAZIONE ALLA CRISI DA COVID-19: NASCITA DEL BRAND VERONA SLOW TOURISM 'SLOWERONA'

I NUOVI PROGETTI |



STORIE DI DONNE, DI CIBO E DI VINO

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

| Progetto per **raccontare storie di donne imprenditrici** che **in Italia** si sono distinte per **successo, determinazione,** riuscita, **creatività, passione,** nella vita, così come nella propria professione **nell'ambito del turismo enogastronomico**

| Grazie al loro lavoro **hanno permesso al settore di evolversi** e sapersi distinguere, ai territori di essere raccontati con modalità differenti, creative ed empatiche

| **Trenta donne che parlano di sé,** della loro vita e della loro professione

| Una **narrazione positiva per ispirare** le professioniste e le nuove leve, **dare fiducia, offrire spunti** concreti per avviare la propria attività e migliorarsi



STORIE DI DONNE, DI CIBO E DI VINO | COMUNICAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

LA COMUNICAZIONE

| Una breve video-intervista di presentazione per ogni donna imprenditrice, da diffondere con ampia sponsorizzazione sui canali social

| Una scheda di approfondimento sul sito sulle singole professioni

| Video live per stimolare ed invogliare, eventualmente collegato ad un possibile corso di formazione ad hoc

LA SENSIBILIZZAZIONE

| Un concorso nazionale indirizzata a tutte le donne imprenditrici che hanno avviato start up per premiare le migliori esperienze e darne visibilità

| Alla vincitrice verrà dato un finanziamento attraverso un programma di accelerazione internazionale

STORYTELLING

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

| Un **concorso per valorizzare** e dare **visibilità alle migliori esperienze** nazionali ed internazionali di **storytelling a tema enogastronomico**

| Un **premio** dedicato alle idee e ai **progetti** che portano **novità nei modi di narrare l'enogastronomia**, soddisfacendo in modo ingaggiante e stimolante la sete di conoscenza del turista (potenziale e reale)

| La **call** verrà lanciata attraverso una **campagna di comunicazione** seguita da un **media partner internazionale**. Le **candidature** saranno valutate da un **Comitato Tecnico-Scientifico**

| Le **migliori esperienze** di storytelling verranno **premiare nel corso di un evento** dal duplice taglio celebrativo e divulgativo. Queste saranno inoltre protagoniste di una campagna di comunicazione, che avrà lo scopo di diffondere le migliori buone pratiche e stimolare l'innovazione



RICORDI ESPERIENZIALI DEL VIAGGIO

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

| Un **progetto** interamente dedicato ai **ricordi esperienziali di viaggio a tema enogastronomico**, oggi non più semplici «oggetti-ricordo» ma **«strumenti»** capaci di **creare valore aggiunto**, rafforzando l'esperienza di viaggio e il ricordo associato

| L'obiettivo è **sensibilizzare sull'importanza** sempre crescente nel turismo enogastronomico, **formare gli operatori** (aziende, destinazioni, ...) e **stimolare l'innovazione** del settore

| A tale scopo saranno coinvolte le **principali associazioni di categoria** a livello nazionale



RICORDI ESPERIENZIALI DEL VIAGGIO | LE ATTIVITÀ

RICERCA

Indagine verticale sul tema dei souvenir nel turismo enogastronomico, il ruolo che ha nel rafforzare l'esperienza di viaggio e creare memorie durature, così come l'immaginario dei turisti (es. esigenze, aspettative, ...)

CONVEGNO NAZIONALE

Un evento che fungerà da confronto e riflessione, di stimolo all'innovazione, una vetrina per presentare ricerche ad hoc e le migliori pratiche in Italia ed all'estero

TOOLKIT PER GLI OPERATORI

Strumento concreto con dati aggiornati, buone pratiche ed una guida step by step per accompagnare nella loro realizzazione

COMUNICAZIONE

Una serie di momenti di comunicazione dedicati per presentare le esperienze più innovative e creative

CONCORSO NAZIONALE

Un premio dedicato ai migliori souvenir a cui verrà dato ampia visibilità attraverso una call nazionale ed al coinvolgimento di un importante media partner internazionale





**SOSTIENI L'ASSOCIAZIONE ITALIANA
TURISMO ENOGASTRONOMICO**

**-ASSOCIATI
- SOSTIENI CON UN CONTRIBUTO UNO
DEI NOSTRI PROGETTI**

BENEFIT PER I SOCI CORSO DI MANAGEMENT TURISMO ENOGASTRONOMICICO |

CORSO DI MANAGEMENT TURISMO ENOGASTRONOMICO

| **Corso di specializzazione** rivolto a **professionisti e non** che offre una **formazione di alto livello** grazie ad un percorso innovativo che **unisce teoria e pratica** ed un parterre di **docenti di grande esperienza**

| Strutturato in **due livelli** (base ed avanzato), consente ai partecipanti di **acquisire le competenze** necessarie per **sviluppare ed innovare** la propria offerta, grazie a conoscenze aggiornate, dati attuali e introvabili sul mercato ed un **approccio internazionale**

| **Non ha scopo di lucro**: le quote di iscrizione servono per finanziare le attività dedicate ai più giovani e la ricerca

5 edizioni (3 corso base e 2 corso avanzato)

199 partecipanti



CORSO DI MANAGEMENT TURISMO ENOGASTRONOMICO | LE RECENSIONI

«Sono molto soddisfatta del corso perché ricco di dati che permettono di capire la direzione in cui il turismo si sta muovendo»

«Corso molto stimolante, ricco di spunti e buone idee da sviluppare»

«Tutti professionisti molto competenti e preparati»

«Sono molto soddisfatta del corso e trovo che tutti gli insegnanti siano competenti»

«Argomenti validi ed ampi, che abbracciano un po' tutti i temi dell'enoturismo in senso ampio»



PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE | ROBERTA GARIBALDI

| Vicepresidente Commissione Turismo dell'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico-OCSE

| Professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo

| Ambasciatore della World Food Travel Association

| Membro del Board of Advisor presso World Gastronomy Institute

| Membro del Consiglio di Presidenza della SISTUR - Società Italiana di Scienze del Turismo

| Presidente onorario Associazione Italiana Turismo Enogastronomico

| Autrice di numerosi saggi in riviste italiane e straniere e di libri

| Keynote speaker ai principali eventi internazionali, tra cui i Forum dell'Organizzazione Mondiale del Turismo-UNWTO ed il World Economic Forum di Davos

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM





