An aerial photograph of a lush, green landscape featuring rolling hills and terraced vineyards. A small cluster of white buildings with dark roofs is nestled in a valley. The sky is bright with scattered clouds. A large, semi-transparent red banner is overlaid on the right side of the image, containing white text.

IL TURISTA ENOGASTRONOMICO POST-COVID

CONOSCERE I NUOVI TREND, LE ESPERIENZE E ATTIVITÀ PIÙ RICHIESTE
CON I DATI PIÙ AGGIORNATI DEL SETTORE

L'OBIETTIVO

La pandemia ha travolto l'intera filiera del turismo enogastronomico italiano, portando numerosi cambiamenti sia nell'offerta che nella domanda, obbligandoci a vivere in un mondo volatile, incerto, complesso e ambiguo, nel quale è necessario un **continuo aggiornamento** della nostra proposta.

Sono sempre di più i casi di **best practice** che dopo il Covid-19 stanno trainando la ripresa del settore adattando la loro offerta ai nuovi desideri dei turisti.

Il corso mira ad analizzare i nuovi **trend** e **strategie** in modo da capire i principali cambiamenti del turismo enogastronomico post-pandemia.

Particolare focus sarà dedicato a come poter soddisfare al meglio il nuovo turista enogastronomico.



A CHI SI RIVOLGE

Coloro che abbiano già effettuato corsi e percorsi
insieme a Roberta Garibaldi e l'Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico

Professionisti del settore
dell'enogastronomia e
dell'ospitalità

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscere e riconoscere i principali trend e tendenze in corso nel settore del turismo enogastronomico

Analizzare la domanda in base ai recenti dati del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2023

Individuare i nuovi strumenti e strategie a partire dallo studio di best practice

Imparare a raccontare il territorio in base alle eccellenze enogastronomiche e particolarità che lo caratterizzano

Fornire la possibilità di networking tra professionisti del settore



IL PROGRAMMA

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

GIORNO 1 – 29 marzo 2023

- **ORE 13:30:** arrivo e accredito presso Museo del Vino di Mondodelvino - Priocca d'Alba (CN), in Via Umberto I 115
- **ORE 14:00 - 1830:**
- Roberta Garibaldi - Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2023V – Il profilo del turista
- Bruno Bertero – Direttore Generale Ente Turismo Langhe Monferrato Roero – Le politiche del territorio
- Pitch time: presentazione ed interventi dei partecipanti, in 4 minuti la propria visione sui trend del futuro
- coffee break
- Mondo del Vino Wine experience - Descrizione del modello, genesi del progetto; come si progetta uno spazio espositivo multimediale
- Visita museo Mondo del Vino Wine experience

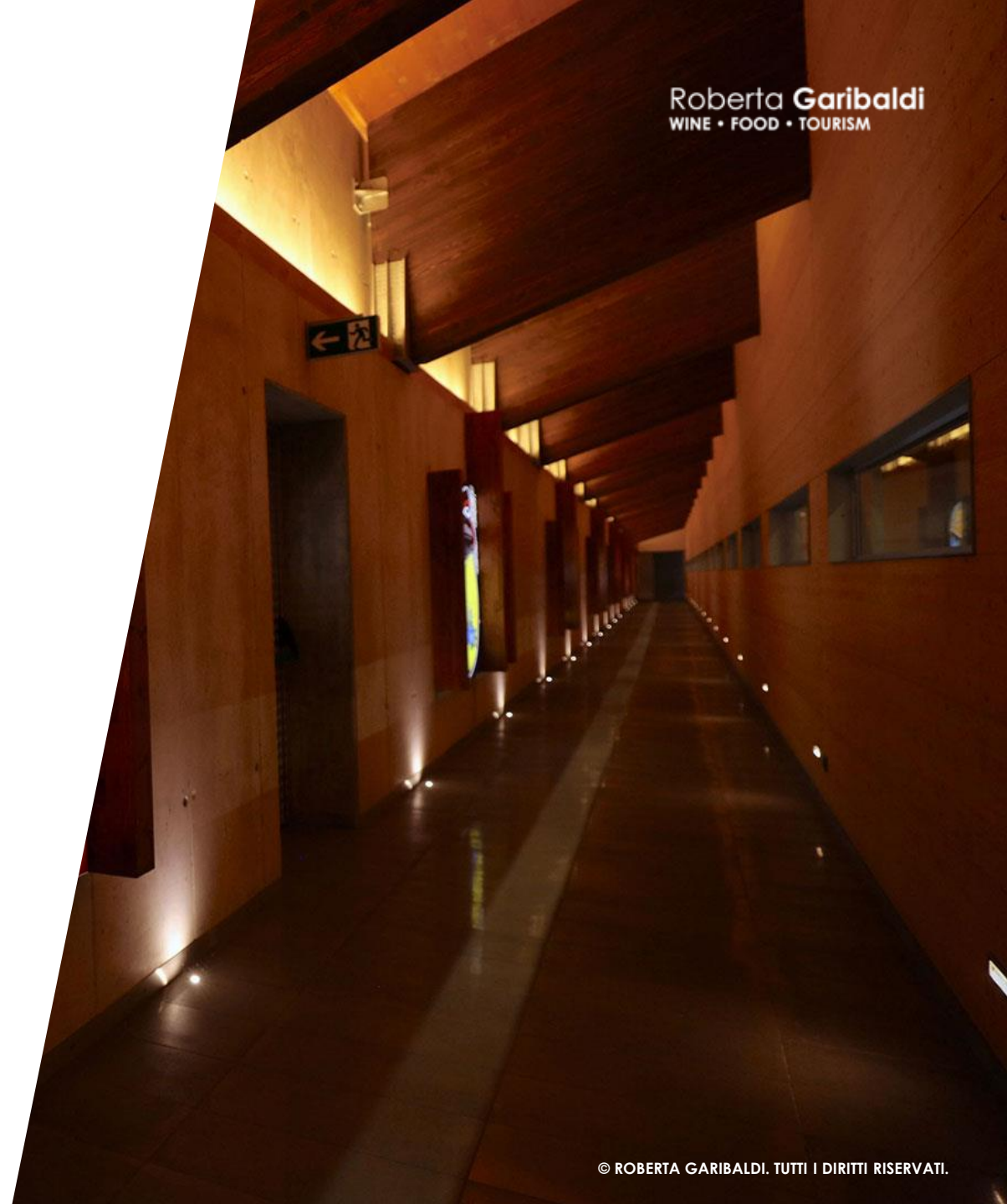


IL PROGRAMMA

- **ORE 18:30:** *spostamento verso proprio alloggio*
- **ORE 20:00:** *cena presso ristorante convenzionato in zona*

GIORNO 2 – 30 marzo 2023

- **ORE 09:00:** *registrazione Cantina Vite Colte di Barolo*
- **ORE 9:30 – 13:00:**
- *Roberta Garibaldi: presentazione lavori*
- *Piero Quadrumolo – Presidente Cantine Vite Colte: progetto Alta Langa*
- *Max Coppo – Direttore Gran Wine Tour - Incremento delle visite organizzate. Le esigenze del turista di lungo raggio. Gran Wine Tour: da network di cantine a tour operator*
- *Coffee break*



ORDINE DEI LAVORI

GIORNO 2 – 30 marzo 2023

- Workshop con:
 - *Ivano Astesana – Titolare Birrifico della Granda – Birra e territorio*
 - *Valentina Strocco - Coordinamento e valorizzazione Abbazia di Staffarda Experience*
 - *Mauro Tezzo - Direttore relais Villa d'Amelia - Rapporto fra territorio, prodotti e ospitalità, il caso Alta Langa, dalle nocchie alle bollicine*
- **ORE 12:30-14:00:** light lunch e pausa
- **ORE 14:00:** visita Cantine Vite Colte
- **ORE 15:00**
- *Roberta Garibaldi: Rapporto sul Turismo Enogastronomico e Sostenibilità*
- *Maria Cristina Crucitti storyteller Cheese Experience – «Cheese Experience: come un formaggio può raccontare il suo territorio»*
- *Story-making. Laboratorio creativo di storytelling*
- *Pitch time: interventi dei partecipanti, in 4 minuti la propria visione sui trend del futuro*
- **ORE 18:00:** fine lavori



INFORMAZIONI E ISCRIZIONE

Calendario

2 giorni, il 29 marzo 2023 (dalle 13:30 alle 20:00) e il 30 marzo 2023 (dalle 9:00 alle 18:00)

Quota di partecipazione

396,50 € (La quota si intende comprensiva di IVA)

La quota include:

- Visita al museo e alla cantina
- L'assistenza alle lezioni e gli interventi
- Cena e vini convenzionati
- Caffee break
- Light lunch*

*si prega di indicare con anticipo eventuali allergie ed eventuali esigenze alimentari (es. vegetariani e/o vegani)

La quota non include: tutto quanto non menzionato nella "quota include" ed eventuali extra.

Pagamento quota

IBAN: IT9000323901600100000439450

LINK STRIPE: <https://buy.stripe.com/4gw2900bx4kv8IE3cd>

Contatti

info@robertagaribaldi.it

LANGHE ROERO E MONFERRATO

La splendida cornice delle Langhe Roero Monferrato, Patrimonio Mondiale Unesco dell'Umanità con i suoi fantastici paesaggi vitivinicoli, è lo scenario ideale per una full immersion enogastronomica

Le sue infrastrutture, paesaggi e il *savoir faire* delle sue genti, sia nell'ambito enogastronomico che turistico, saranno fonte di ispirazione durante lo svolgimento del corso



I LUOGHI

Cantine Vite Colte

Inaugurata nel 2000 è punto di riferimento per tutto il territorio delle Langhe e del Barolo. La filosofia di Cantine Vite Colte punta alla sostenibilità a 360 gradi, compresa quella architettonica; *value proposition* sono le persone, 180 viticoltori aderenti al progetto che coltivano 300 ettari, «complici» di una mission che chiede una dedizione alla qualità pari al rigore dei protocolli con cui la stessa è perseguita.

Sito: <https://www.vitecolte.it/>



Mondodelvino Wine Experience

Esperienza interattiva e immersione multisensoriale, questo quanto regala Mondodelvino Wine Experience a Priocca (CN); un viaggio per conoscere i diversi aspetti del vino italiano, quali i territori, vitigni, metodi e abbinamenti, grazie ad innovativi percorsi didattici.

Degustazione di vini dal Piemonte alla Sicilia, esperienze nei vigneti, attività sul territorio. Tutto guidato dall'esperienza trentennale del gruppo Mondodelvino spa.

Sito: <https://www.mondodelvino.com/>



ROBERTA GARIBALDI

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

| 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

I RELATORI

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM



Piero Quadrumolo

Presidente di Vite Colte, marchio della cantina Terre da Vino, da anni riferimento del Barolo



Mauro Tezzo

General Manager presso Relais Villa d'Amelia



Ivano Astesana

Fondatore e amministratore del Birificio della Granda



Carlo Vischi

Advisor settore agroalimentare e turismo

Maria Cristina Crucitti

Libero professionista, ha fatto dello storytelling il suo mestiere con The Cheese Storyteller



Bruno Bertero

Direttore Generale presso Ente Turismo Langhe Monferrato Roero



Max Coppo

Presidente e CEO dell'Associazione The Grand Wine Tour, che conta tra i suoi membri alcune delle migliori cantine italiane



Valentina Strocco

Esperta in didattica museale, responsabile di coordinamento e valorizzazione presso Abbazia di Staffarda Experience



