

LOCANDINA

# Quanto pesa l'enogastronomia sul turismo? Se ne parla domani a Firenze

-di **Food24** | 31 marzo 2017

Quanto conta l'enogastronomia nell'attrarre turisti stranieri in Italia? Tanto. E anche il Governo nel nuovo Piano strategico del turismo sembra averne preso coscienza. Ma come si può potenziare questa capacità di attrazione? Se ne discuterà domani a Firenze nel corso di una tavola rotonda organizzata ai margini del Premio Italia a Tavola.

Nel talk show dedicato al rapporto tra ospitalità alberghiera e turismo enogastronomico si confronteranno politici e addetti ai lavori: 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 Derflingher, 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.

## Il panorama dell'ospitalità

«Abbiamo voluto centrare i lavori - dice Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola - sul rapporto tra hotellerie e ristorazione, fattore chiave del sistema italiano. È la prima volta che il Piano strategico del governo viene commentato in un dibattito pubblico, in un momento in cui i dati sugli alberghi, disegnano un Paese con un numero di posti letto molto alto ma distribuito in strutture medio piccole, 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».

## Lo sguardo dei fotografi

La serata di consegna del Premio Italia a Tavola (Ernst Knam per i "Cuochi,

Pizzaioli e Pasticceri”, Antonello Maietta per i “Maitre, Sommelier e Manager d'hotel”, Danny Del Monaco per i “Barman” e Paolo Massobrio per gli “Opinion leader”) vedrà per la prima volta riuniti numerosi chef e pastry chef stellati che lavorano in ristoranti di hotel, proprio a dimostrare la crescente qualità del settore. Domenica 2 aprile sarà inoltre inaugurata sempre nel capoluogo toscano la mostra “Foodgraphia” 57 scatti di celebri fotografi legati al food. «Una sorta di contrapposizione culturale - sostiene Lupini - al continuo diffondersi online di immagini di cibo stile “foodporn” che vuole invece distinguere l'espressione artistica legata al cibo».

© Riproduzione riservata

---