

16

APRILE 2018
VITTORIO VENETO

Convegno
**TURISMO
CIBO & CULTURA**

Educational | Workshop



ARMANDO TONELLO "ATTESA" - 1935 PER GENTILE CONCESSIONE GALLERIA CIVICA - VITTORIO EMANUELE II

PREMESSE

***Cibo, vino e cultura* come motivazioni di viaggio per l'Alta Marca**

Opportunità e sfide

E' ormai considerata un fatto culturale:

il turista enogastronomico è infatti alla ricerca non solo della conoscenza del prodotto, ma anche del territorio di produzione, nel quale cerca un'esperienza di vita a contatto con identità e risorse. Si può parlare di turisti enogastro-culturali, che prestano attenzione all'aspetto culturale sia di una destinazione sia di un artefatto e che ritrovano nel cibo quella parte di esperienza e dimensione culturale.

Questi turisti amano il cibo abbinato alla cultura del luogo e uniscono la volontà di acquisire familiarità con nuove culture alla partecipazione ad eventi e attrazioni culturali.

E' così che gli eventi culturali, i festival e le sagre assumono un ruolo molto importante nella formazione e nel potenziamento del turismo culturale ed enogastronomico nel settore turistico odierno. Tramite il confronto con attori internazionali, questo evento vuole offrire un'opportunità di confronto sulla situazione attuale e sulle sfide di questo segmento turistico emergente quanto a conoscenza, tendenze dei consumatori, gestione dello sviluppo degli eventi e comunicazione.



IL TEMA

ENOGASTRONOMIA E CULTURA DEL CIBO stanno diventando fattori sempre più rilevanti nelle aspettative e nelle motivazioni dei viaggiatori; il prodotto alimentare è divenuto punto di incontro tra l'autenticità di un territorio ed il turista desideroso di proposte genuine, partecipative e strettamente collegate alle specificità del territorio che visita e della sua cultura. Cibo e vino sono oggi in grado di promuovere una destinazione e le pratiche turistiche ad essi connessi hanno un deciso impatto sull'economia, sull'occupazione e sul patrimonio locale, oltre che definirne uno specifico mercato di nicchia. I dati di oggi confermano che le nuove tendenze del turismo non prescindono da esperienze gastronomiche e da nuovi prodotti turistici che valorizzano culture e tradizioni locali, stile di vita sano, incontri ed esperienze autentiche, sostenibilità, itinerari creativi. Inoltre, la gastronomia rappresenta un'opportunità per stimolare e diversificare il turismo, promuovendo uno sviluppo economico locale, coinvolgendo diversi settori commerciali e includendo nuovi approcci al settore primario.

“punto di incontro tra
autenticità del
territorio ed il turista”



Numerose destinazioni turistiche stanno creando importanti campagne promozionali ed eventi dedicati specificatamente alle proprie esperienze enogastronomiche, costruite su diversi livelli narrativi e destinate a diversi target di mercato. La prima edizione del convegno sul turismo culturale ed enogastronomico offre l'opportunità di un confronto sulla situazione

CONVEGNO Teatro Da Ponte ore 9.00-13.00

9.00-9.30

ACCOGLIENZA-WELCOME COFFEE
ACCREDITO PARTECIPANTI

9.30-10.30

SALUTI ISTITUZIONALI

Letizia Cavallini Dirigente IPSSAR A. Beltrame
Roberto Tonon Sindaco di Vittorio Veneto
Giuseppe Carlet Presidente GAL Altamarca
Roberto Fava Provincia di Treviso, delega al Turismo
Giovanni Follador Presidente UNPLI Treviso
Daniela Beltrame Dirigente Regionale USR
Cristiano Corazzari Assessore al Territorio, Cultura e Sicurezza

10.30-11.30

INTRODUZIONE

Roberta Garibaldi esperta di turismo e cultura, docente
Università degli Studi di Bergamo
Eugenio Comuzzi Professore Ordinario di Economia Aziendale
Università di Udine

11.30-12.00

LE VERITA' SUL CIBO

Sergio Marini Presidente Fondazione Italia SPA e CiboVeritas

12.00-12.20

PROGETTO ISTITUTO IPSSAR

Alunni dell'Istituto

12.20-13.00

BUONE PRATICHE

Lionello Cera Chef due stelle Guida Michelin
Federico Capraro Rete D'impresa Prosecco Hills
Alessandro Martini Direttore Consorzio Marca Treviso

Moderatore: **Adriana Rasera** Giornalista

EDUCATIONAL ore 14.00-18.00

Massimo 30 partecipanti

14.00-18.00

VIAGGIO ALL'INTERNO DEL TERRITORIO ALLA SCOPERTE DELLE ECCELLENZE

PANEL TEMATICI INTERATTIVI

CULTURA: Patrimonio culturale immateriale: dalle tradizioni del territorio all'evoluzione del turismo rurale

TURISMO: Nuove frontiere dell'enoturismo: prospettive ed opportunità di contatto con il territorio

CIBO: Tra tradizione ed innovazione tra territorialità e globalizzazione: buon cibo e mangiar sano - **"Ciboveritas"**

LIGHT LUNCH ITINERANTE

Degustazioni light lunch di prodotti tipici legati all'enogastronomia territoriale

14.00-15.00

1°SITE

ECCELLENZE IN ALTA MARCA

#CIBO&TURISMO#

15.30-16.30

2°SITE

ECCELLENZE IN ALTA MARCA

#CULTURA&TURISMO#

17.00-18.00

3°SITE

ECCELLENZE IN ALTA MARCA

#TERRITORIO&TURISMO#

SOLO SU INVITO

EVENTO CONCLUSIVO Istituto IPSSAR A. Beltrame ore 20.00-23.00

20.00-23.00

EVENTO/WORKSHOP ENOGASTRONOMICO

A cura degli alunni dell'Istituto IPSSAR A. Beltrame

PRESENTAZIONE RISULTATI PANEL INTERATTIVI

TURISMO CIBO & CULTURA

Ideazione, progettazione e realizzazione



IPSSAR A. BELTRAME

eventiaccolienza@alberghierobeltrame.gov.it

"Vista l'esclusività dell'evento conclusivo e considerato che si svolge all'interno di una struttura scolastica si chiede cortese conferma entro il 31 marzo.
R.S.V.P."



CAPPELLA MAGGIORE



CISON DI VAL MARINO



COLLE UMBERTO



CONEGLIANO



CORDIGNANO



FOLLINA



FREGONA



MIANE



PIEVE DI SOLIGO



REVINE LAGO



REFRONTOLO



SAN PIETRO DI FELETTO



SARMEDE



TARZO



VALDOBBIADENE



L'IPSSAR A. Beltrame - Vittorio Veneto

RINGRAZIA I PROPRI PARTNER

Consorzio di Tutela



Baccichetti



PUNTO VENDITA MANIGHETTI
CARTOLERIA, PARTY, ARTICOLI CASA, OGGETTISTICA
VIA PONTAVAI, 199 LOC. COSTA
31029 VITTORIO VENETO (TV)
TEL. 331 1507416



alimenta il benessere dal 1883

