Nelle Langhe il Food&Wine Tourism Forum

Si è aperto a Grinzane Cavour (CN) il **Food&Wine Tourism Forum**, due giorni di formazione e confronto con ospiti nazionali e internazionali per discutere il futuro del turismo e dell'enogastronomia. La fitta agenda di appuntamenti, che vede impegnati 50 relatori tra docenti, operatori del settore e istituzioni, è stata inaugurata da **Mauro Carbone**, Direttore ATL Langhe Monferrato Roero che ha espresso l'esigenza di «una spinta innovativa sempre più forte per quanto riguarda sia il prodotto sia il processo. È importante, infatti, che lo sviluppo passi attraverso la conoscenza consapevole del settore enogastronomico in tutti i suoi aspetti per garantire a utenti e operatori la miglior offerta possibile. Abbiamo scelto di organizzare il Forum qui, a Grinzane Cavour, perché è in questo territorio che anni fa è nato un nuovo pensiero che ha portato all'innovazione del sistema agricolo nazionale: il prodotto, che fino ad allora era visto come ciò che serviva per sfamare il territorio, iniziava ad avere una valenza attrattiva e quindi turistica».

Ha proseguito **Maria Elena Rossi**, Direttore marketing ENIT - Agenzia nazionale italiana del turismo che ha sottolineato come il «tema dell'innovazione sia centrale nello sviluppo turistico ed enogastronomico del nostro Paese: abbiamo la necessità di pensare a nuovi format per incuriosire e coinvolgere i turisti stranieri, in modo da fidelizzarli e farli ritornare. Questo settore sta evolvendo velocemente e dobbiamo essere in grado di prevedere il turismo del futuro, anticipare le esigenze e adeguarci al mercato. I Millenials sono un esempio e ci stanno fornendo lo stimolo per sviluppare nuove leve comunicative. Abbiamo quindi iniziato a lavorare sui Big Data e ad esplorare altri modi di combinare l'esperienza culinaria a quella turistica, sempre guardando l'innovazione dal punto di vista della sostenibilità economica e culturale».

Roberta Milano, Direttore Scientifico del Food&Wine Tourism Forum ha fatto poi un quadro generale dell'evento e degli obiettivi: «Abbiamo voluto dare la possibilità a tutti coloro che lavorano nel settore turistico ed enogastronomico di confrontarsi, comprendere, imparare e agire attraverso l'innovazione digitale applicata a questo settore. Attraverso momenti di formazione, chiacchierate con esperti del settore, approfondimenti dedicati e presentazioni di ricerche inedite, vogliamo infatti fornire gli strumenti per identificare ciò che è migliorabile per renderlo sempre più performante».

Angelo Pittro, Direttore di Lonely Planet Italia, media partner del Food&Wine Tourism Forum, ha posto l'accento sul Piemonte e sulla nomina a regione Best in Travel: «è la numero uno al mondo ed è la prima volta che accade a una regione italiana. È un riconoscimento importante del lavoro fatto nel corso degli anni nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico. Lonely Planet da sempre ha abbracciato l'universo digitale in tutte le sue componenti, siamo stati il primo editore ad aprire un sito nel 1996 e poi abbiamo lanciato i social e messo a disposizione i nostri prodotti anche in formato digitale. Credo che i momenti di incontro come il Food&Wine Tourism Forum siano in grado di esprimere un potenziale importante nella misura in cui riescono a sfruttare le eccellenze e i riconoscimenti per guardare al futuro, mettendo in circolo energie che consentono di progettare gli step futuri e permettono ad una regione come il Piemonte di continuare su questa strada».
Il Food&Wine Tourism Forum fa parte del progetto ÀMPELO (Programma Interreg ALCOTRA 2014-2020) e si pone come momento di formazione e riflessione sulle sfide che il turismo enogastronomico deve affrontare, tra valorizzazione e sostenibilità, tra tecnologia e tradizione. Il Forum vuole essere un percorso di stimoli, studio e confronti con l'obiettivo di legare maggiormente il mondo dell'enogastronomia e quello del turismo, perché solo uniti si può crescere. L'evento è organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano.