



ARMONIA

Movimento del Turismo Enogastronomico

TERRITORI | CIBI | OSPITALITÀ

A Parma
1 e 2 Aprile 2023

presso il Laboratorio Aperto del
Complesso di San Paolo

Vicolo delle Asse 5

OPPORTUNITÀ E STRATEGIE
per il miglioramento
dei prodotti, dei servizi e delle competenze

www.irvea.org | www.turismoenogastronomico.org

PROGRAMMA IDEATO E ORGANIZZATO DA



Camera di Commercio
Parma



BMTI

CON IL PATROCINIO E LA COLLABORAZIONE DI



Comune di Parma



Realizzato: Associazione dei Touring Club Italiani
Sostegno di Qualità Turistica: Università "Piero Cossentino"



Movimento del Turismo Enogastronomico

TERRITORI | CIBI | OSPITALITÀ

SABATO 01 Aprile 2023:

LE OPPORTUNITA'

09:30 Saluto di benvenuto da parte delle Istituzioni

09:45 Apertura dei lavori con presentazione del Movimento del Turismo Enogastronomico ed Esperienziale da parte del suo Presidente Andrea Zanlari e del suo ideatore Mauro Martelossi
Professionisti qualificati dei diversi ambiti affronteranno le seguenti tematiche:

10:00 - 12:30 ***Sua Maestà il cliente***

Lo spazio di Gigi Mozzi

Relatore:

Gigi Mozzi, esperto in comunicazione e mercati

I Borghi più belli d'Italia:

«L'identità del territorio come volano per un modello di turismo sostenibile, tra cultura, esperienze e prodotti tipici».

Relatori:

Livio Scatolini, Referente ufficio di Presidenza de I Borghi più belli d'Italia

Le Osterie

Da luoghi dell'anima a strumenti per il rilancio turistico

Un progetto interattivo di successo per la salvaguardia del patrimonio di tradizioni e della convivialità locale, come quelli di Udine, Asti e altri simili, esempi esportabili in ogni regione ed adattabili a tutti i contesti territoriali per il rilancio dei centri storici e dei piccoli centri.

Relatori:

Sergio Miravalle, giornalista e fondatore del Bagna Cauda Day

Mauro Martelossi, IRVEA- Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali

Le Risorse Digitali a supporto di imprese e operatori del Turismo Enogastronomico

Consigli e suggerimenti per non disperdere risorse ed utilizzare al meglio le opportunità della Rete al fine dell'incremento dei profitti.

Relatori:

Rolando Nucciarelli, trentennale esperienza in campo informatico e nell'adozione di tecnologie per la comunicazione digitale per il settore vino ed enogastronomia in genere

13:00 - 14:00 LUNCH BREAK

14:00 Ripresa dei lavori

Le Guide Turistiche ed Enogastronomiche del Territorio

a supporto di imprese e operatori

Le nuove opportunità per guide turistiche, ambientali, escursionistiche e accompagnatori

Nuove figure operative multidisciplinari, professionisti per la valorizzazione territoriale in ambito enogastronomico, secondo i dettami normativi europei. Un insieme di metodologie operative anche per facilitare la ricerca ed il contatto diretto tra professionisti del settore, turisti ed operatori dei diversi Paesi.

Relatori:

Andrea Zanlari, Presidente di BMTI e Movimento del Turismo Enogastronomico ed Esperienziale;

Mauro Martelossi, IRVEA- Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali

Accoglienza & Ospitalità,

Agriturismo, B&B, Ville e Case d'epoca e di campagna

tra cultura imprenditoriale, etica & qualità dei servizi per la soddisfazione del cliente

Standard di Qualità e procedure operative per la fidelizzazione e la soddisfazione del cliente, dalla quale dipendono le recensioni, il passaparola e la crescita dell'impresa.

Relatore:

Gea Scamardella, Architetto e direttore attività formative HSQ- High Standard Quality

17:00 Conclusione dei Lavori

Gli orari e l'ordine degli interventi sono indicativi e potrebbero subire delle variazioni.

DOMENICA 02 Aprile 2023:

LE STRATEGIE

- 09:30** Saluto di benvenuto da parte delle Istituzioni
- 09:45** Apertura dei lavori con presentazione del Movimento del Turismo Enogastronomico ed Esperienziale da parte del suo Presidente Andrea Zanlari e del suo ideatore Mauro Martellosi
- 10:00** Presentazione delle diverse strategie del Movimento per l'Anno 2023-2024:

"Dal Sapere al SAPER FARE"

Studenti protagonisti del proprio futuro.

Strategie per l'acquisizione di nuove competenze per la valorizzazione e la fidelizzazione del personale del settore turistico ricettivo (Istituti Tecnici, Alberghieri e del Turismo).

Relatori:

Gigi Mozzi, esperto in comunicazione e mercati;

Mauro Martellosi, IRVEA- Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali

La valorizzazione dei prodotti, dei servizi e dei territori

Un insieme di strategie ed attività a continuità operativa stagionale, per la promozione territoriale nell'arco dell'intero anno, nelle diverse Regioni.

Relatori:

Andrea Zanlari, Presidente di Borsa Merci Telematica Italiana e Movimento del Turismo Enogastronomico ed Esperienziale;

Gigi Mozzi, esperto in comunicazione e mercati;

Mauro Martellosi, IRVEA- Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali

UNPLI e ProLoco d'Italia

Una Rete quale presidio permanente per la valorizzazione territoriale

Relatori:

Antonico La Spina, Presidente Nazionale UNPLI-ProLoco d'Italia

Le tecnologie digitali per la promozione di imprese e territorio

La scuola come incubatore di competenze per l'implementazione dell'offerta turistica

Relatore:

Luca Roncadin, giornalista e docente di informatica It A. Zanon di Udine

- 11:30** Consegna dei Premi a due dirigenti scolastici particolarmente distinti nel trasmettere competenze e nella valorizzazione dei prodotti e dei servizi in ambito territoriale con l'effettiva interazione con gli studenti.
(Il Movimento del Turismo Enogastronomico e Territoriale istituisce un premio annuale da assegnare ai dirigenti scolastici che si contraddistinguono per azioni di valorizzazione territoriale e metodologie didattiche significative).

- 12:00** Premiazione del **CONCORSO ARMONIA** Internazionale sugli Oli Extra vergine d'Oлива Anno 2022

- 12:30** Conclusione dei Lavori

Gli orari e l'ordine degli interventi sono indicativi e potrebbero subire delle variazioni.

SPECIAL GUEST :

Delicious Italy, la comunicazione dei prodotti e dei servizi turistici sui mercati esteri
Dall'ascolto delle esigenze all'incremento commerciale.

EvStore, l'azienda con soluzioni affidabili e sostenibili per la rivoluzione della mobilità elettrica.
Un innovativo supporto che contribuisce all'immagine verde delle strutture di accoglienza turistica.

HSQ - High Standard Quality, per lo sviluppo di nuovi piani di miglioramento finalizzati alla soddisfazione e fidelizzazione del cliente, mediante l'analisi dei mercati e delle esigenze, per l'incremento delle attività e dei profitti dell'impresa ricettiva extra-alberghiera.

Il Registro Nazionale Ispettori e Operatori della Qualità, uno strumento per la ricerca ed il contatto con professionisti per il miglioramento della qualità dei prodotti e dei servizi in ambito turistico, dell'ospitalità e della ristorazione.

Il Borghista, uno strumento di supporto alle amministrazioni comunali per la promozione e la valorizzazione territoriale.