

L'ENOOGASTRONOMIA PER LO SVILUPPO TURISTICO DEL TERRITORIO

Cosa chiede il viaggiatore gourmet e come migliorare la sua esperienza
venerdì 14 novembre 2014 | ore 9.00 - 12.00

PRIMA SESSIONE ORE 9-11

APERTURA DEI LAVORI DELL'ASSESSORE REGIONALE AL TURISMO,
DOTT.SSA ANTONELLA PARIGI
Saluti della PRESIDENTE DI ASCOM CONFCOMMERCIO TORINO E PROVINCIA,
DOTT.SSA MARIA LUISA COPPA
Presentazione del Seminario del PRESIDENTE DEL GAMBERO ROSSO
ING. PAOLO CUCCIA

Moderatore Seminario: LUCA FERRUA, CAPOREDATTORE A LA STAMPA

- **Contesti Turistici: Esposizione della Ricerca sul settore enogastronomico come leva importante per lo sviluppo economico di un territorio.** A CURA DI MELANIA GAMMISA, RESPONSABILE FORMAZIONE
- **Sviluppo Piemonte Turismo: L'enogastronomia piemontese come elemento qualificante per il turismo regionale: quali i punti di forza e quali opportunità.** A CURA DI MARIA ELENA ROSSI, DIRETTORE GENERALE SVILUPPO PIEMONTE E CRISTINA BERGONZO, RESPONSABILE OSSERVATORIO TURISTICO REGIONALE.
- **Turismo Torino: Incidenza dell'offerta enogastronomica del territorio nella scelta della destinazione turistica.** A CURA DI DANILO BESSONE, RESPONSABILE SVILUPPO PRODOTTI TURISMO TORINO E PROVINCIA.
- **Ascom, Fipe: Importanza per la ristorazione dei marchi di qualità legati al prodotto, al territorio, alla filiera e all'eccellenza del servizio.** A CURA DEL DOTT. SBRAGA, RESPONSABILE UFFICIO STUDI DI FIPE.
- **Touring Club Italiano: Cibo, paesaggio, beni culturali raccontano i territori e promuovono il turismo.** A CURA DEL PRESIDENTE FRANCO ISEPPI.
- **Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero: Una nuova sfida turistica per il Piemonte: i paesaggi vitivinicoli piemontesi Patrimonio Mondiale dell'Umanità.** A CURA DI MAURO CARBONE, DIRETTORE DELL'ENTE TURISMO ALBA BRA LANGHE ROERO

VIDEO-INTERVISTE

SECONDA SESSIONE ORE 11-12

PROPOSTE DIDATTICHE

PAOLA TOURNOUR VIRON
L'enogastronomia italiana raccontata ai mercati esteri. Istruzioni per una promozione efficace del prodotto.

DIANELLA MANCIN
La torta al gusto di ancora. La gestione dell'esperienza del cliente.

DAVIDE VALPREDÀ
Web marketing, social marketing, app e informazione aumentata: strumenti per comunicare da utilizzare con cautela; senza una reale integrazione possono creare più danni che benefici.

ALESSANDRA BOSIO
Il marketing tradizionale e il social media marketing nell'esperienza di piccole e medie realtà che operano nel mercato turistico dell'enogastronomia: strumenti per capire, conoscere, informare e farsi "riconoscere".

PIERLUIGI BONINO
La qualità del servizio come valore aggiunto. L'eccellenza della filiera del made in Italy finisce a Tavola.

GUIDO BAROSIO
Turismo del vino: la formazione come garanzia di crescita. Il turismo del vino è una grande opportunità per la promozione e la valorizzazione del territorio, ma occorre affidarsi a figure preparate sul tema che siano allineate con gli scenari professionali contemporanei.

SEGUIRÀ APERITIVO offerto da: FILIERA CORTA CHEBUN-DA LÌ A LÀ, AZIENDA AGRICOLA BRICCO DEL CUCÙ, AZIENDA AGRICOLA CASCINA SOFFIETTI
Si ringrazia IIS Istituto P.Boselli e l'Istituto IIS G.Giolitti per i servizi offerti.



Salone Massena | Ascom Confcommercio | via Massena 20 | 10128 Torino