

12

FEBBRAIO 2016
ore 10.30 - 12.20

Borsa Internazionale del Turismo BIT 2016
Fiera Milano, Rho (Milano)
World Meeting Room, presso il Meeting Center,
Padiglione 14

Conferenza

CULTURA È CIBO
CIBO È CULTURA

Food&Tourism: why not?



In collaborazione con:



Con il supporto di:



TEMA



LA CULTURA DEL CIBO E LA GASTRONOMIA stanno diventando fattori sempre più rilevanti nelle aspettative e nelle motivazioni dei viaggiatori; i prodotti turistici legati al *food* sono

punti di incontro tra l'autenticità di un territorio e il turista desideroso di proposte genuine, partecipative e strettamente collegate alle specificità del luogo che visita e della sua cultura.

Numerose ricerche 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, sostenibilità, creatività. La gastronomia rappresenta quindi un'opportunità per stimolare e diversificare il turismo.

Il convegno, a cura del Centro Studi sul Turismo dell'Università degli studi di Bergamo, offre un momento di confronto sulla situazione attuale e sulle opportunità di questo segmento turistico emergente attraverso la presentazione di alcune delle esperienze più interessanti internazionali e italiane, che hanno avuto importanti riconoscimenti internazionali.

Per partecipare è necessario effettuare la pre-registrazione cliccando [qui](#).

PROGRAMMA

Ore 10.30

A CHE PUNTO SIAMO

Roberta Garibaldi, *Università degli Studi di Bergamo*

Ore 10.50

UN APPROCCIO SLOW AL FOOD MA CON PASSO FAST PER SEGUIRE LE TENDENZE TURISTICHE

Eugenio Signoroni, *Slow Food Italia*

DA “BUONO” A “VALE IL VIAGGIO”: IL CASO LANGHE E ROERO

Mauro Carbone, *Alba Bra Langhe e Roero Patrimonio Mondiale UNESCO*

LA CREATIVITÀ ITALIANA INCONTRA IL BUON CIBO

Cristiano Casa, *Comune di Parma; Città Creativa per la Gastronomia per l'UNESCO*

Ore 11.30

LE REGIONI EUROPEE DELLA GASTRONOMIA PER L'ANNO 2017 SI PRESENTANO: PRATICHE VIRTUOSE IN EUROPA

✓ **AARHUS, DANIMARCA. È DAVVERO SOLO PESCE?**

Pelle Øby Andersen, *Aarhus Capitale Europea della Cultura 2017 e Regione Europea della Gastronomia 2017*

✓ **RIGA-GAUJA, LETTONIA. È ANCHE BUON CIBO?**

Anna Blaua, *Riga-Gauja Regione Europea della Gastronomia 2017*

✓ **LOMBARDIA ORIENTALE, ITALIA. UN PATRIMONIO GASTRONOMICO E CULTURALE: DA DOVE INIZIARE PER RACCONTARE FOOD E TERRITORIO?**

Roberta Garibaldi, *Lombardia orientale Regione Europea della Gastronomia 2017*

RELATORI

ROBERTA GARIBALDI

Direttore del CeSTIT, Centro Studi per il Turismo e l'interpretazione del Territorio dell'Università di Bergamo e coordinatore scientifico del progetto Regione Europea della Gastronomia per la Lombardia orientale 2017. Esperta di turismo e cultura, autrice di numerosi libri e saggi, presenta le nuove tendenze del turismo food e quindi il progetto lombardo, che vede insieme i territori di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, puntando sul connubio tra patrimonio artistico e naturalistico e la grande tradizione enogastronomica.

EUGENIO SIGNORONI

Dal 2008 lavora presso Slow Food Editore per il quale cura la *Guida alle Birre d'Italia*, la *Guida Osterie d'Italia* ed è responsabile dell'applicazione Slow Food Planet. Partendo dai principi e dalle esperienze accumulate presso Slow Food, associazione internazionale impegnata a ridare valore al cibo grazie ai sapere di cui sono custodi territori e tradizioni locali, parlerà di come il cibo possa fortemente contribuire alla valorizzazione del territorio.

MAURO CARBONE

Direttore dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero del Centro Nazionale Studi Tartufo. I paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato sono stati riconosciuti nel 2014 come parte integrante della World Heritage List dell'UNESCO. L'importante riconoscimento incentiva non solo la promozione e valorizzazione del territorio, ma anche lo sviluppo di un turismo eno-gastronomico e sostenibile.

CRISTIANO CASA

Assessore del comune di Parma con deleghe alle attività produttive, turismo, commercio, sicurezza urbana e T.S.O. È inoltre stato presidente di Centopercento PMI di Parma. Questa città emiliana a fine 2015 è stata insignita del marchio UNESCO per la creatività dimostrata a livello della gastronomia. Essendo la prima città italiana ad avere ottenuto questo prestigioso riconoscimento, sarà interessante ascoltarne la storia di eccellenza, così come le azioni che seguiranno il conseguimento del titolo.

PELLE ØBY ANDERSEN

Direttore di FOOD (Food Organization of Denmark), presso il Ministry of Business and Growth of Denmark. Aarhus sarà Capitale Europea della Cultura nel 2017, anno che la vedrà inoltre Regione Europea della Gastronomia. Andersen racconterà come la regione stia concentrandosi sull'innovazione e la ricerca e come cultura e gusto possano felicemente interconnettersi.

ANNA BLAUA

PR Account Executive presso Riga Tourism Development Bureau. Ci presenta il programma e le azioni proposte dalla regione di Riga-Gauja, terzo territorio premiato per il 2017, che intende valorizzare le proprie tradizioni, rivisitarle e reinventarle alla luce di una nuova interpretazione delle risorse e dei prodotti del territorio.