

25 MARZO 2025

.BTO ON TOUR RAVENNA

Da "La Sosta" alla sostenibilità.

Cibo e viaggio tra cambiamenti della domanda, innovazione digitale e opportunità per l'offerta

FOOD & WINE TOURISM

Roberta Milano & Andrea Casadei



.BTO

**11-12 NOVEMBRE 2025
STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE**

INTRODUZIONE



**Chi viaggia senza incontrare l'altro
non viaggia, si sposta...**

Alexandra David-Neel (1868-1968)

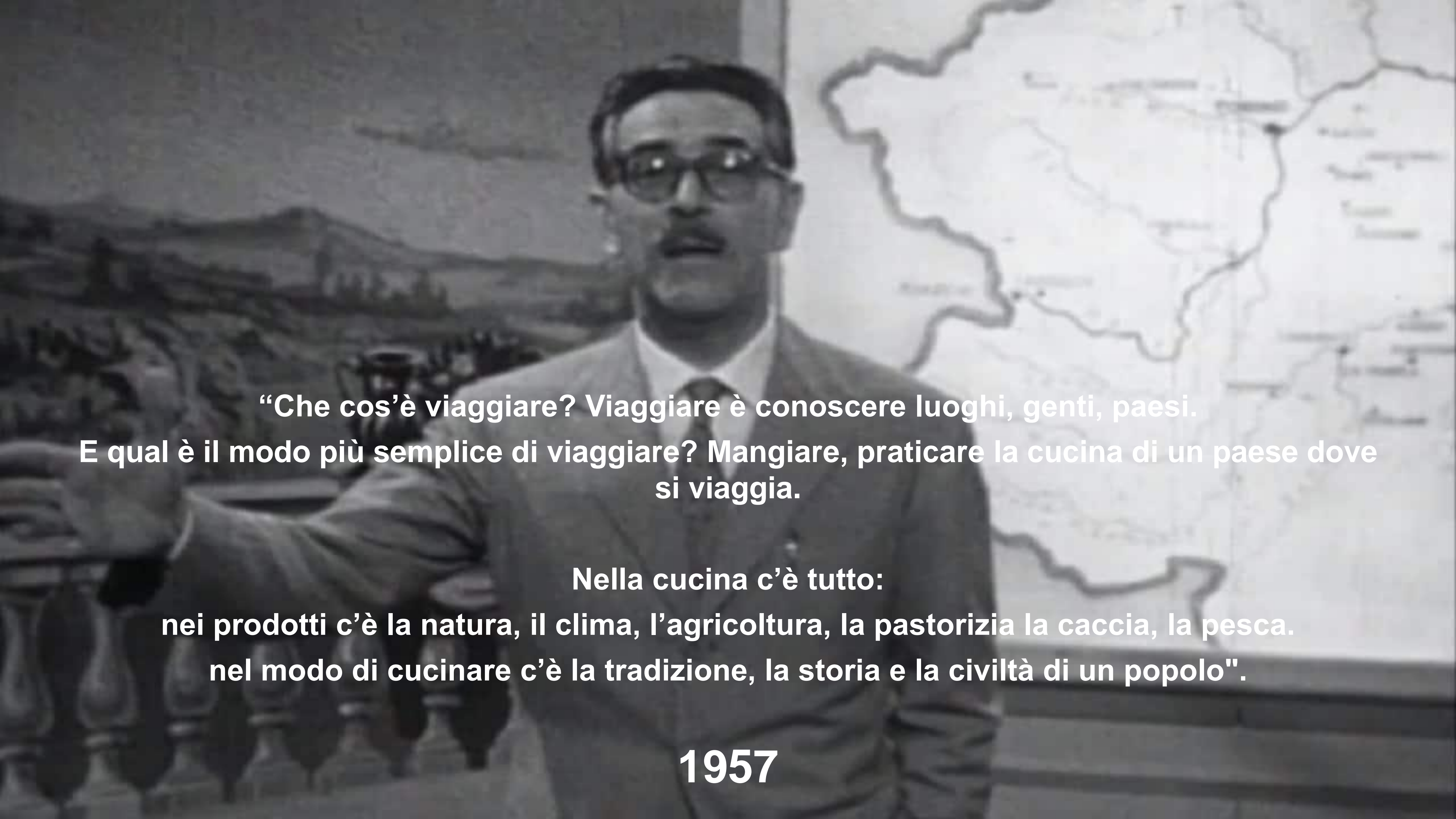
Rai

33092

REWIND

VIAGGIO
NELLA
VALLE DEL PO


FARO
DI PUNTA
MAESTRA

A black and white photograph of a man with glasses, wearing a suit and tie, standing in front of a map of Italy. He is looking slightly to the right of the camera. The map is a simple outline of Italy with some internal lines representing regions or administrative boundaries. The background to the left of the man is dark and textured, possibly a wall or a large map of a different region.

**“Che cos’è viaggiare? Viaggiare è conoscere luoghi, genti, paesi.
E qual è il modo più semplice di viaggiare? Mangiare, praticare la cucina di un paese dove
si viaggia.**

**Nella cucina c’è tutto:
nei prodotti c’è la natura, il clima, l’agricoltura, la pastorizia la caccia, la pesca.
nel modo di cucinare c’è la tradizione, la storia e la civiltà di un popolo”.**

1957




**“Che cos’è viaggiare? Viaggiare è conoscere luoghi, genti, paesi.
E qual è il modo più semplice di viaggiare?
Mangiare, praticare la cucina di un paese dove si viaggia.**


**Nella cucina c’è tutto:
nei prodotti c’è la natura, il clima, l’agricoltura, la pastorizia la caccia, la pesca.
nel modo di cucinare c’è la tradizione, la storia e la civiltà di un popolo”.**

1957


 butterfly.julia 2 g
Nduja 🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌

 saratrupiano 2 g
Arancina

 domenicomimmocortese 2 g
Arancino

 bianchinofabio 9 h
Peperone crusco

 levs.81 2 g
Caffelatte e focaccia.

 massimo_palestro 2 g
Bagna cauda.


< Indietro Thread 🔔


 _alessandra.polito_ 2 g


FAI CAPIRE CON UNA SOLA PAROLA
NEI COMMENTI DI CHE REGIONE
SEI !


 be_the_storyteller79 2 g
I caplèt (cappelletti)


 _annaira._ 2 g
Gianduiotto

 claintheworld 2 g
Passatelli

 marvel1977 2 g
Arrosticini
❤️ 💬 ↻️ ⚠️

 desimoneomar 2 g
Arrosticini
❤️ 💬 ↻️ ⚠️

 luciana_salandra 2 g
Orecchiette con le cime di rapa

 emanuele_magozzi 2 g
arrosticini



Detour Destinations

In 2025, travelers are not only taking the road well-traveled, they're also taking detours to experience new places. Detour Destinations are less well-known and less crowded than tourist hotspots, but these rising stars are well worth putting on an itinerary, either as an add-on or the main destination.

Expedia's list of Detour Destinations all experienced an increase in searches over the past year, and 63% of consumers say they are likely to visit a detour destination on their next trip*.



Expedia's Detour Destinations

Based on percentage increase in flight searches on Expedia:
(Date range Sept. 1, 2023 – Aug. 31, 2024)

Reims, France (detour from Paris)

Brescia, Italy (detour from Milan)

Cozumel, Mexico (detour from Cancun)



JOMO Travel

JOMO
JOMO
JOMO
JOMO



We're all familiar with FOMO (the fear of missing out). People renting private vacation homes are embracing JOMO, the joy of missing out.



Hotel Restaurant Renaissance

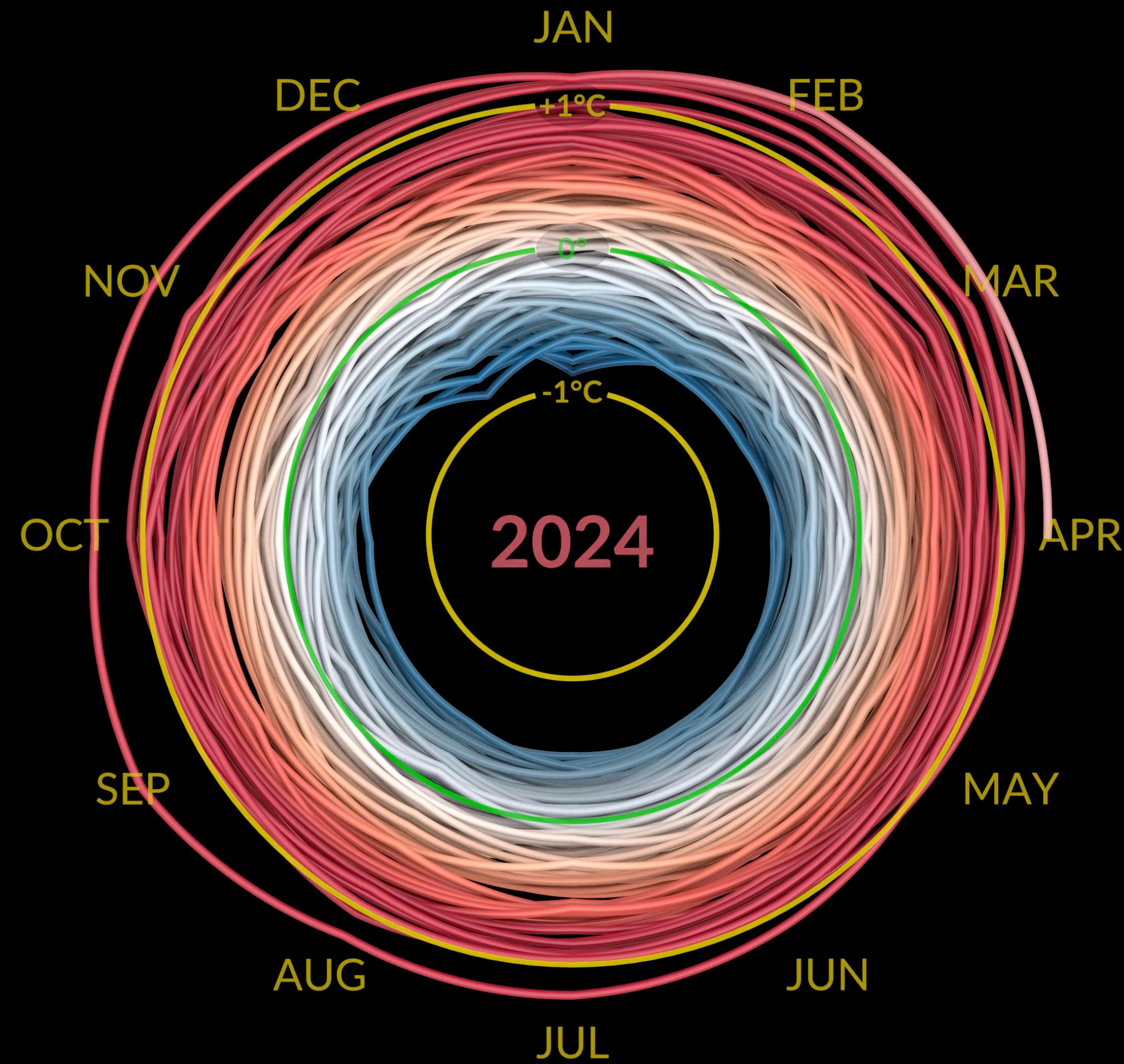


When choosing hotels, travelers aren't just booking rooms. They're booking tables. Hotel restaurants are significantly contributing to hotel revenues**, so hotels are stepping up their dining experiences and travelers are paying attention. Positive reviews about hotel restaurants, chefs and bars increased by 40% YoY on Hotels.com***.

**Smith Travel Research – "The Resurgence of the Hotel Restaurant," Forbes

***Based on hotel review data on Hotels.com between Jan. 1, 2024–July 4, 2024 vs Jan. 1–July 4, 2023

Nearly a third of travelers say room service from a famous restaurant in the hotel would make them more likely to book, while 31% say restaurant tables reserved exclusively for guests would be their top reason*.

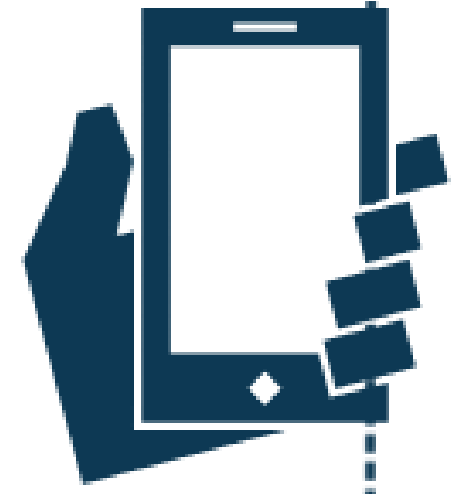
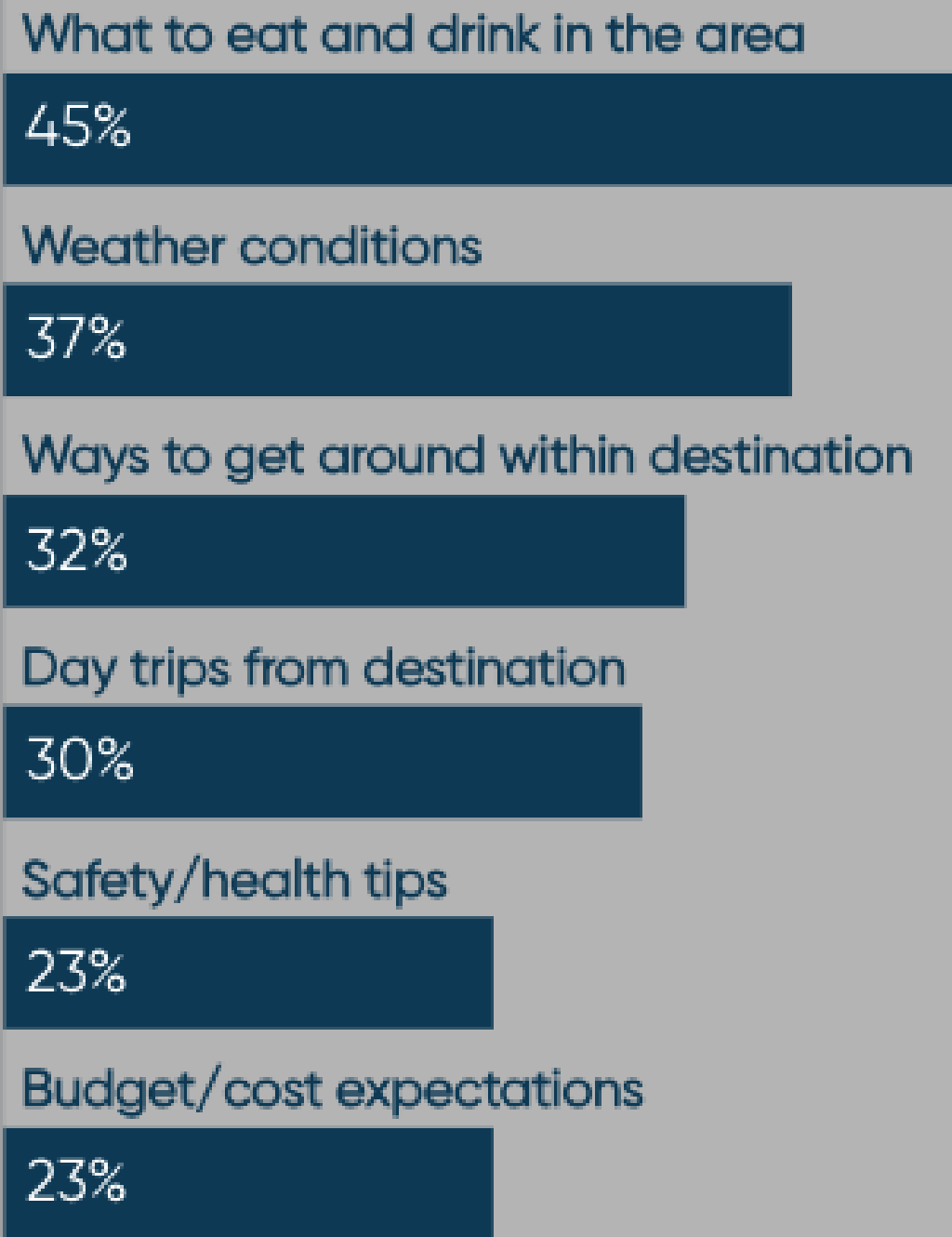




Coolcation: destinazione fresco

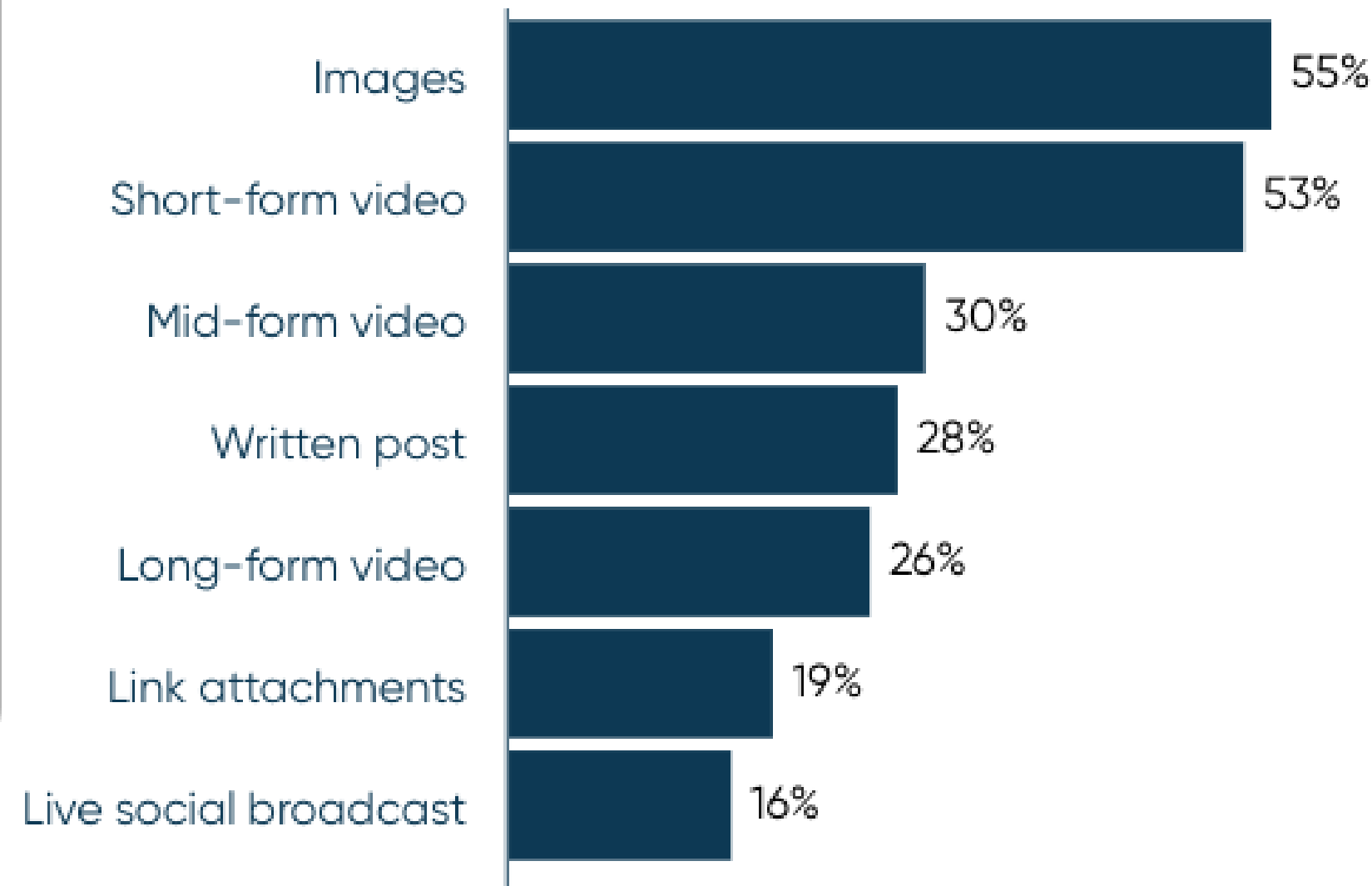
Idee di viaggio per una fresca vacanza in Norvegia

Topics Researched on Social Media

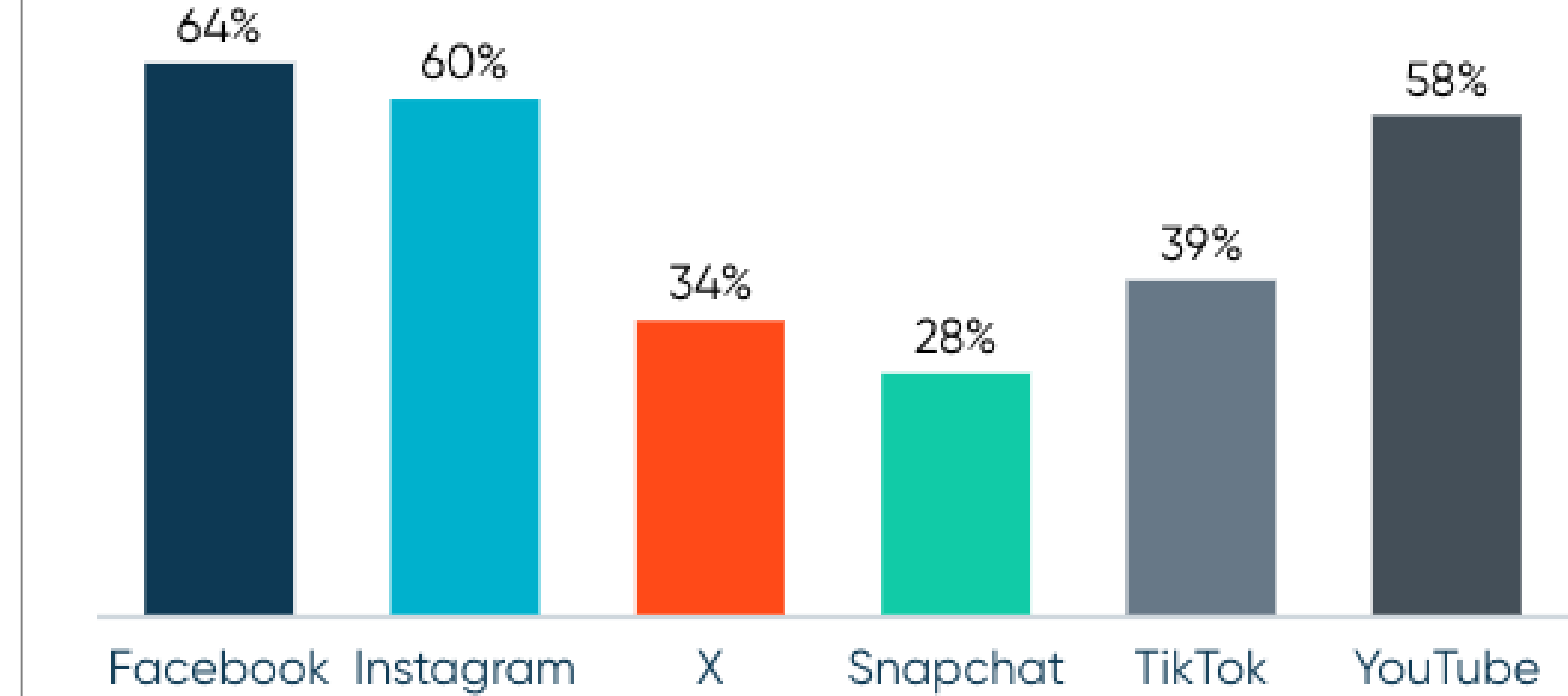


of non-converters.

Format Types That Lead to Conversion



Platform Used for Trip Planning

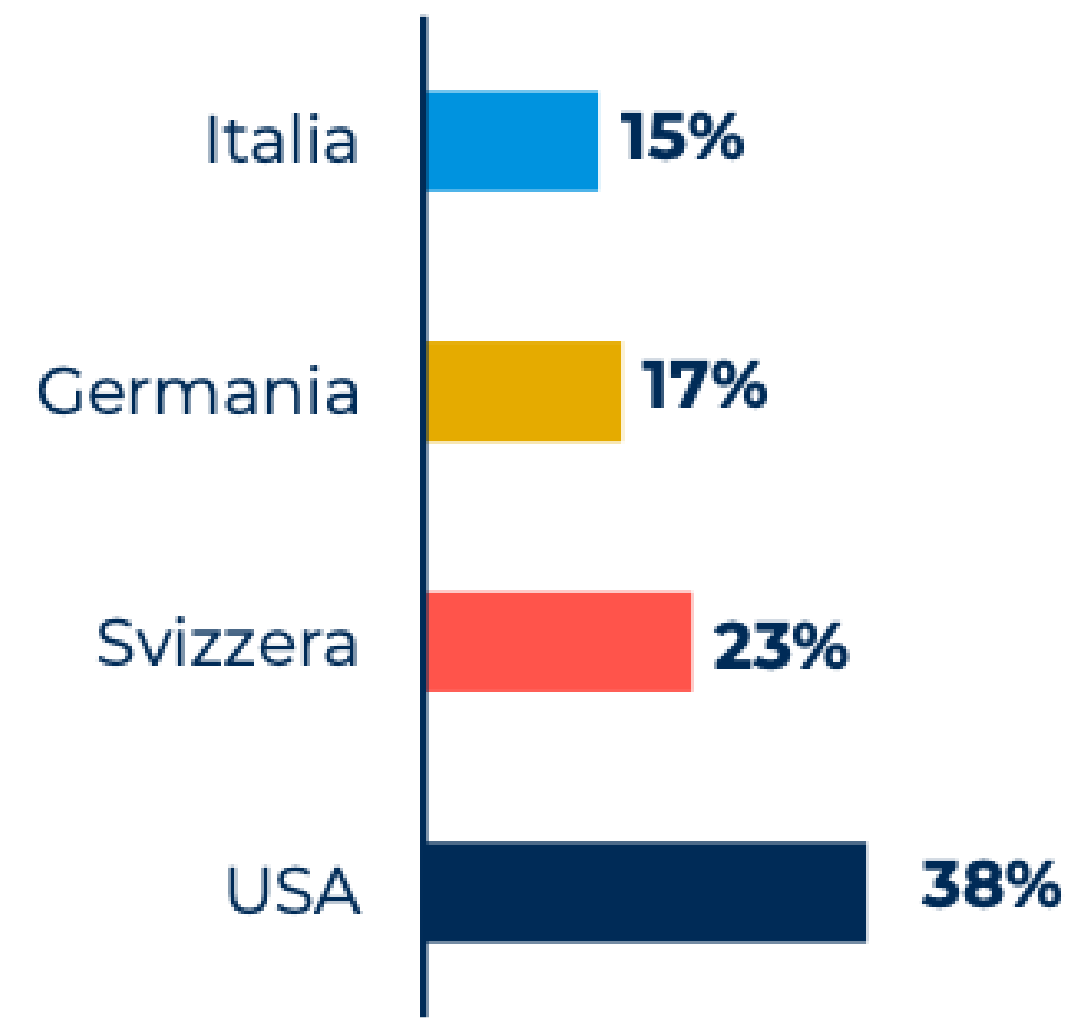


Note: Data based on U.S. leisure travelers

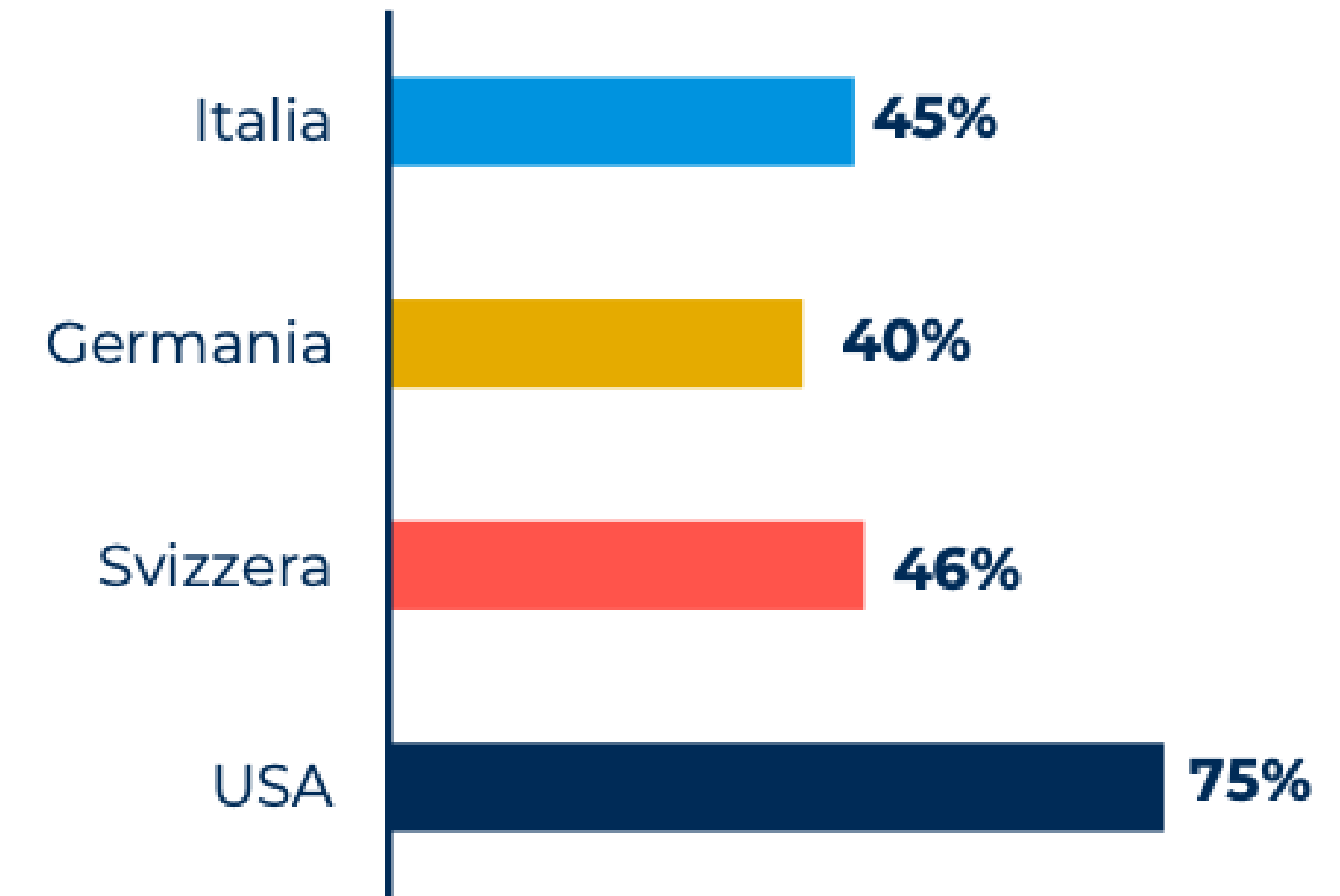
| Message ChatGPT



Viaggiatori che utilizzano di servizi di intelligenza artificiale per ispirazione, ricerca servizi o creazione itinerario



Viaggiatori che utilizzano assistenti vocali



Campione: 1007 (Italia); 1011 (Germania); 1007 (Svizzera); 1000 (USA)

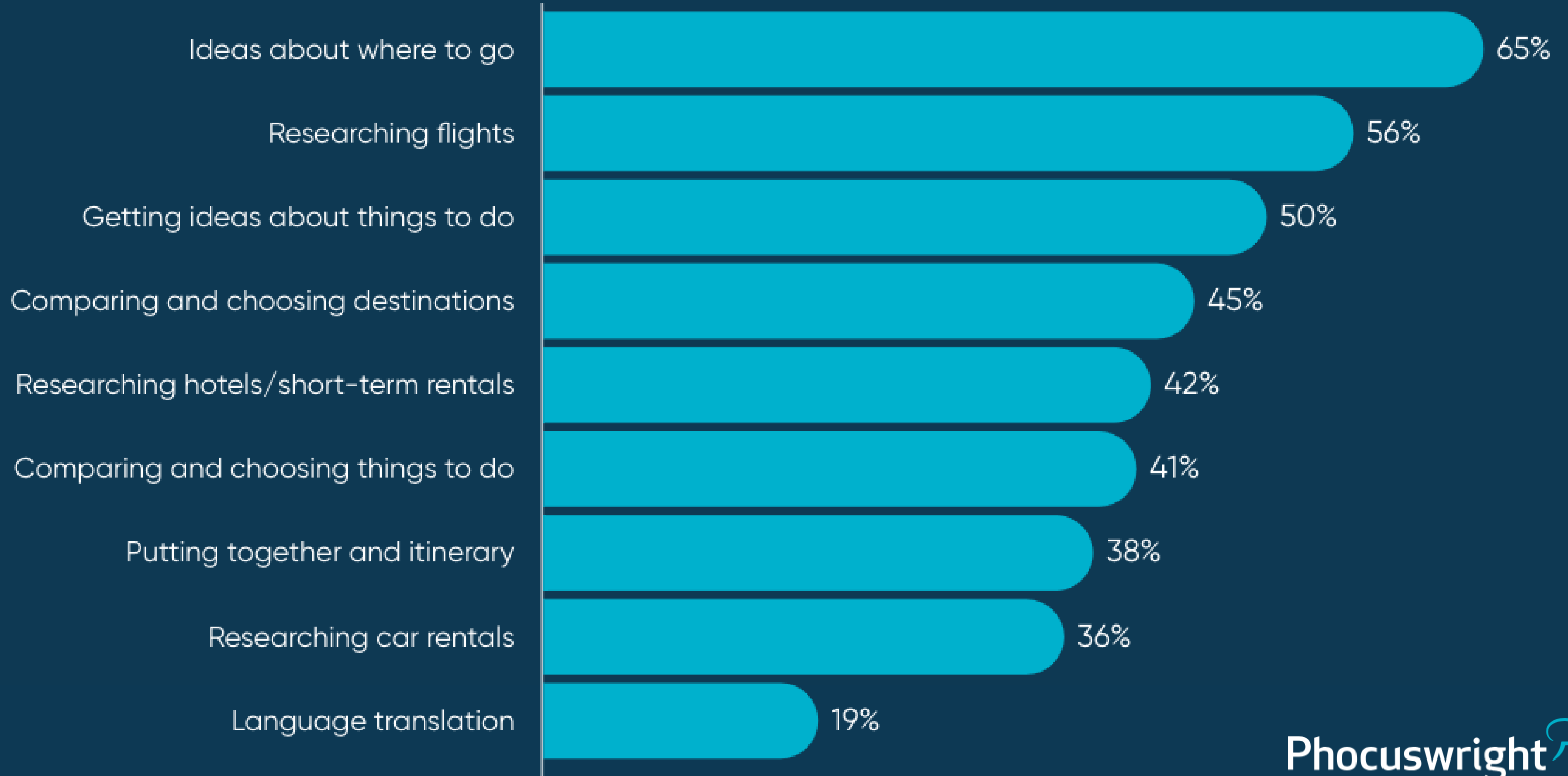
I viaggiatori utilizzeranno strumenti basati sull'IA per creare itinerari su misura che incoraggiano **connessioni più profonde con le comunità locali e promuovono scelte più sostenibili.**

Il **67%** degli intervistati ha dichiarato che si servirà della tecnologia per trovare destinazioni alternative meno battute ed evitare la folla.


SOSTENIBILITÀ



Generative AI Uses for Leisure Travel



Note: Data based on U.S. leisure travelers



CROSS-TRAVEL



Il cibo è percezione

(ci affidiamo a tutti i sensi per goderne)



un americano a roma



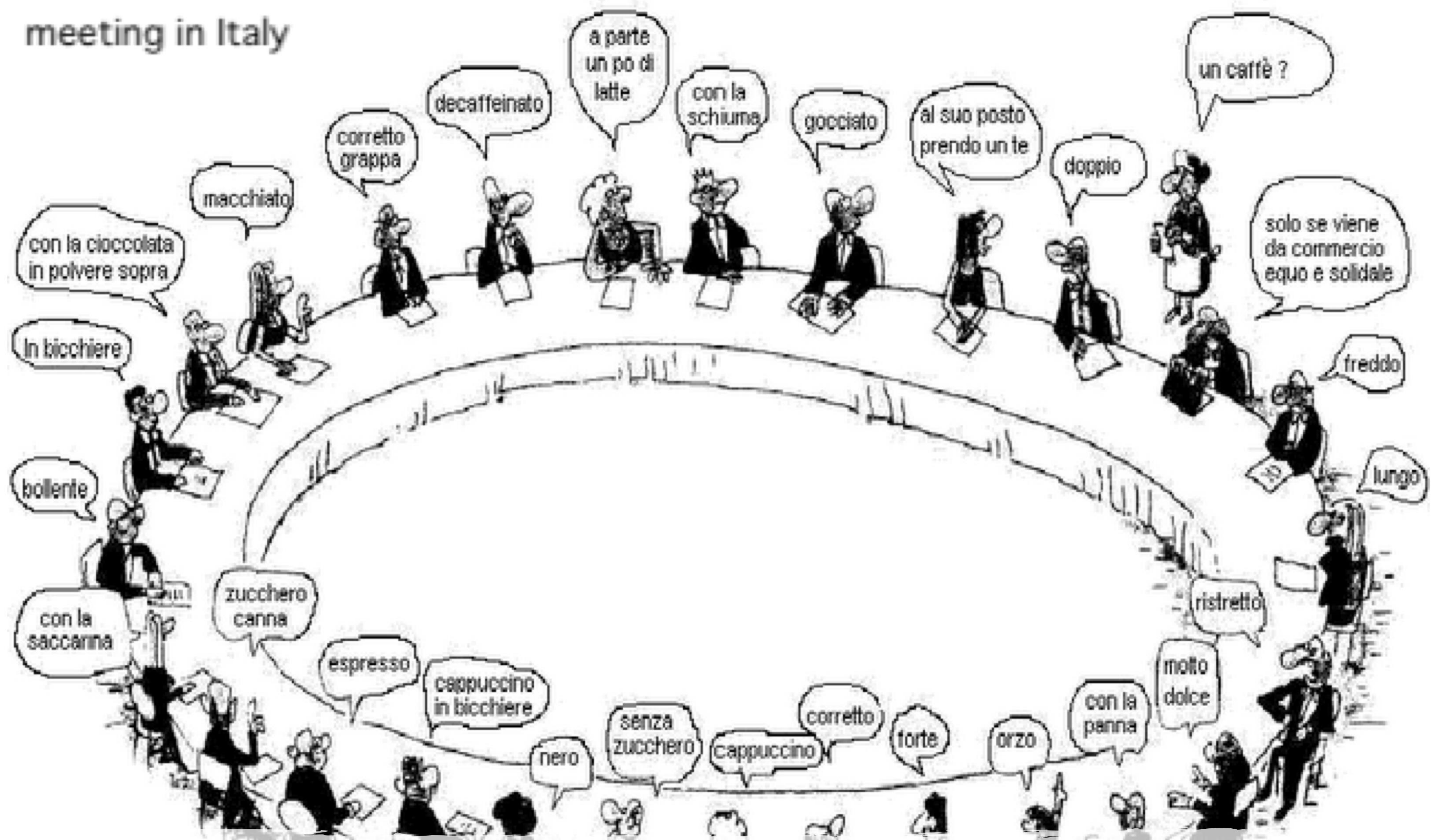
Il cibo è percezione per definizione

meeting in the world



40 anni fa la varietà alimentare italiana era un non valore

meeting in Italy



non si percepiva che molteplicità è qualità e ricerca

TOMMY CASH

Espresso macchiato: il caffè è un'arte, gli stereotipi (da Eurovision) no

La provocazione di Tommy Cash, tra stereotipi e polemiche, ha generato proteste magari eccessive, ma che centrano il tema di come non siano oggi ammissibili banalità e luoghi comuni che non hanno nulla di culturale. Il testo del rapper estone è fuori luogo all'Eurovision... ma il sottolinearlo non è censura, solo buon senso.



di **Vincenzo D'Antonio**

13 marzo 2025 | 20:35

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » STAMPA, WEB, TV e APP



CULINARY MAP OF EUROPE ACCORDING TO ITALY 2015

from Yanko Tsvetkov's Atlas of Prejudice
www.atlasofprejudice.com



San Umberto Nobile Line

TOXIC

AESTHETICALLY TASTELESS

Culinary Despair Line

LITERALLY TASTELESS

FATTENING

Supersized Coffee Parallel

CAUTION IS ADVISED

MOSTLY SAFE TO EAT

REAL FOOD



FAKE PIZZA

FAKE PASTA



Overcooked Pasta Meridian

Muddy Coffee Meridian

dopo Expo Milano l'Italian food ha conquistato la giusta centralità

From California

ricerca Tripadvisor 2017

Menu

Mexican

best Mexican food in San Diego

Vegetarian

vegetarian food court bangkok

Seafood

best seafood in nyc

From New-York

Menu

Chinese

Chinese food near me

Italian

Italian food near me

Thai

Thai food near me

cucina occidentale per eccellenza nel mondo dei social food

“Fu Bocuse a dirmi 30 anni fa che la cucina francese decadrà quando i cuochi italiani si renderanno conto del patrimonio di ricette e prodotti che hanno invece di dimenticarlo per ignoranza, esterofilia, per moda”

Gualtiero Marchesi (intervista del 2016)

IL GRADIMENTO DEGLI OSPITI

89.1% SENTIMENT

Molto amati dagli ospiti, con una percentuale di gradimento sopra il 90%

- Posizione
- Accoglienza
- Servizi

In generale la percezione degli ospiti è estremamente positiva, fatta eccezione per i costi.

😊	Global	89.1%
🏠	Generale	89.0%
🍴	Qualità del cibo	86.8%
📍	Posizione	94.2%
👤	Servizi	91.0%
👁️	Estetica	87.4%
🎁	Accoglienza	92.3%
💧	Pulizia	86.0%
💰	Costi	15.6%

la ristorazione deve ripensarsi e ripensare il rapporto con la sua clientela (Carta FIPE)



La Sosta: l'osteria ideale

(all'informazione di valore serve un rapporto umano fidato)

puoi dirmi quante trattorie, osterie o ristoranti chiamati "la sosta" ci sono in italia?

Il nome "La Sosta" è piuttosto comune tra trattorie, osterie e ristoranti in Italia. Sebbene non sia disponibile un elenco completo, possiamo individuare alcuni esempi:

- **Osteria La Sosta:** Situata a Cremona, in Lombardia, questa osteria offre una cucina tradizionale con rielaborazioni moderne. ITALIAATAVOLA.NET
- **La Sosta:** Menziata tra le osterie della Lombardia nella guida "Osterie d'Italia 2011" di Slow Food, questa trattoria si trova a Cremona. LUCIANO PIGNATARO
- **Bar Trattoria La Sosta:** Situata a Travo, in provincia di Piacenza, Emilia-Romagna, è inclusa nell'elenco delle botteghe storiche della provincia. PROVINCIA.PC.IT

Una decina in tutta Italia ???

Considerando la diffusione del nome e la presenza di locali con denominazioni simili in diverse regioni, si può ipotizzare che in Italia esistano **almeno una decina di trattorie, osterie o ristoranti** chiamati "La Sosta". Tuttavia, senza un database nazionale aggiornato, è difficile fornire un numero preciso.

ma col nome La Sosta ci si riferisce più ad un ristorante o un'osteria?

Il nome "**La Sosta**" è abbastanza generico e può essere utilizzato per diversi tipi di locali, ma solitamente si trova associato a:

- **Trattorie e osterie:** spesso legate alla tradizione culinaria locale, con un'atmosfera accogliente e piatti tipici.
- **Ristoranti:** talvolta con un'impronta più raffinata, ma comunque con un richiamo alla cucina regionale.
- **Bar e tavole calde:** punti di ristoro lungo strade o in zone di passaggio, ideali per una pausa veloce.

In generale, "La Sosta" suggerisce un luogo in cui fermarsi per una pausa ristoratrice, quindi è un nome più comune **per trattorie, osterie e ristoranti informali**. Tuttavia, non è raro trovarlo anche in locali più eleganti o persino in autogrill e caffetterie.

..in un periodo storico in cui l'Intelligenza Artificiale pare essere il rimedio a tutto non potevamo con partire da ChatGTP...

da sempre la gente
all'osteria, socializza,
si organizza, approva, condivide,
si racconta, discute, si confronta,
chiede e dispensa consigli...



QUANDO QUESTO
GALLO
CANTERÀ
ALLORA
CREDENZA
SI
FARÀ.

A
SOL

ieri



come oggi



**insomma le osterie
sono uno splendido
social network**

(dove l'uomo, anzi l'oste è al centro...)



osteria

il Paiala

asporto

aperitivo romagnolo

ma se doveste andare in
un'osteria di Ravenna
a chi vi affidereste?

Recensioni

osteriailpaiolo.com
https://osteriailpaiolo.com
Osteria il Paiolo: Home

L'Osteria il Paiolo, a pochi passi dalla stazione ferroviaria e a 5 minuti dai più importanti monumenti storici di Ravenna riconosciuti dall'UNESCO (Il ...
[Menu](#) · [Ravenna](#) · [Contatti](#)



Tripadvisor
https://www.tripadvisor.it > ... > Ristoranti: Ravenna
OSTERIA IL PAIOLO, Ravenna - Menu, Prezzo, Ristorante ...

L'Osteria il Paiolo, a pochi passi dalla stazione ferroviaria e a 5 minuti dai più importanti monumenti storici di Ravenna riconosciuti dall'UNESCO (Il ...
4,5 ★★★★★ (564) · Fascia di prezzo: €€-€€€ ⓘ



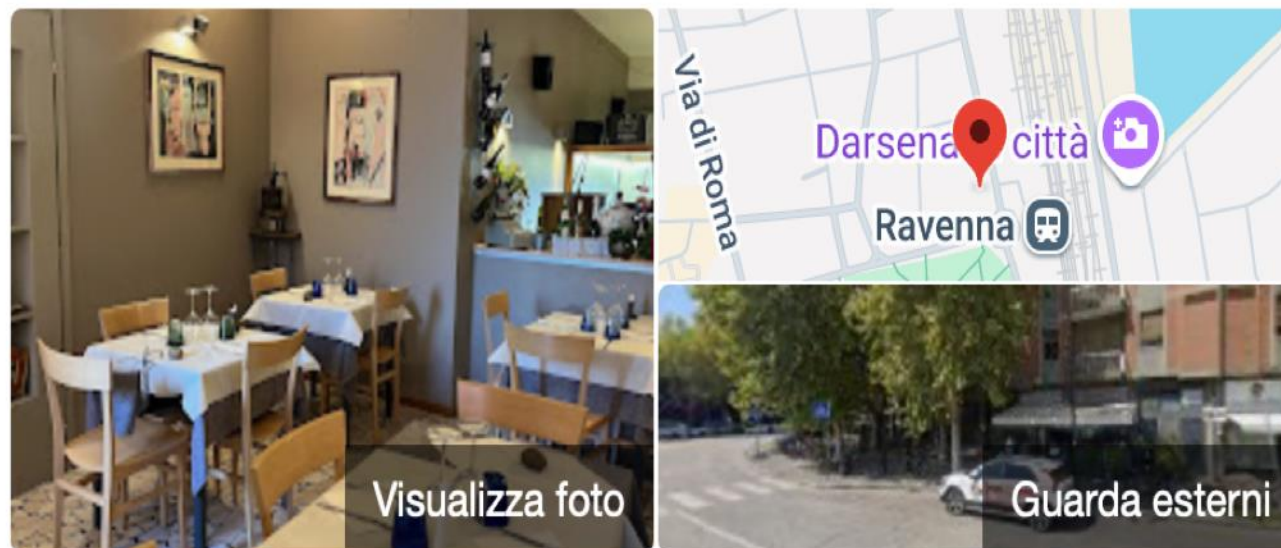
thefork.it
https://www.thefork.it > ... > Ristoranti a Ravenna
Osteria Il Paiolo - Ristoranti a Ravenna - TheFork

Tra i piatti più apprezzati, la pasta fatta in casa è squisita, con i cappelletti al ragù che spiccano. La carta dei vini, eccellente, valorizza i sapori locali ...
9,2/10 ★★★★★ (1.007) · Fascia di prezzo: 30 € (i prezzi sono stati forniti dal ristorante) ⓘ



osteriailpaiolo.com
https://osteriailpaiolo.com > menu
Menu - Osteria il Paiolo

L'Osteria il Paiolo, a pochi passi dalla stazione ferroviaria e a 5 minuti dai più importanti monumenti storici di Ravenna riconosciuti dall'UNESCO (Il ...



Osteria Il Paiolo

4,5 ★★★★★ 1.127 recensioni ⓘ
20-30 € · Ristorante

- Sito web
- Indicazioni
- Recensioni
- Salva
- Condividi
- Chiama

[Prenota un tavolo](#)

Osteria informale dotata di terrazza, in cui vengono servite piadine, pasta, pesce, carne e vino.

Servizio: Ha tavoli all'aperto · Serve piatti vegetariani · Dispone di Wi-Fi

Indirizzo: Piazza Luigi Carlo Farini, 5, 48121 Ravenna RA

Orari: Chiuso · Apre alle ore 12 ▾

Aggiornato da questa attività 10 settimane fa

Telefono: 0544 34238

è facile direte:
si trova tutto su google

Osteria Il Paiolo

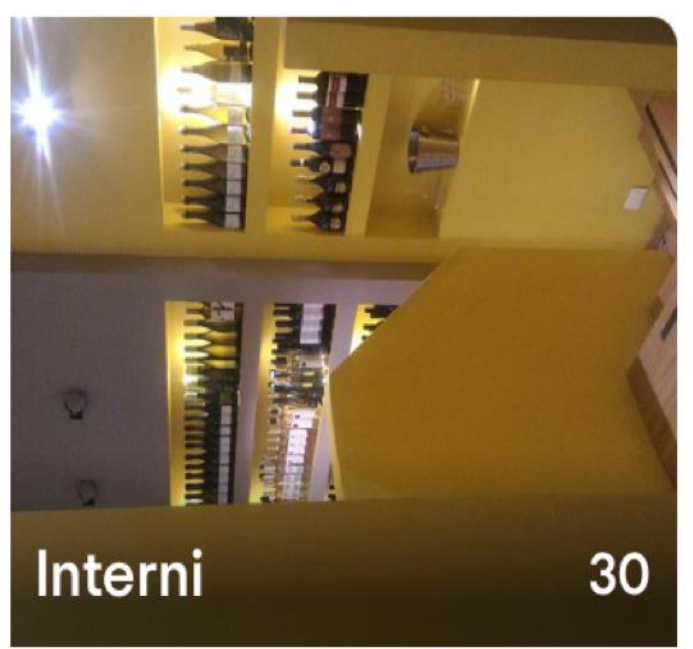
Profilo richiesto

Condividi [Scrivi una recensione](#) Salva

564 recensioni #10 di 496 ristoranti a Ravenna Italiana, Pesce, €€-€€€



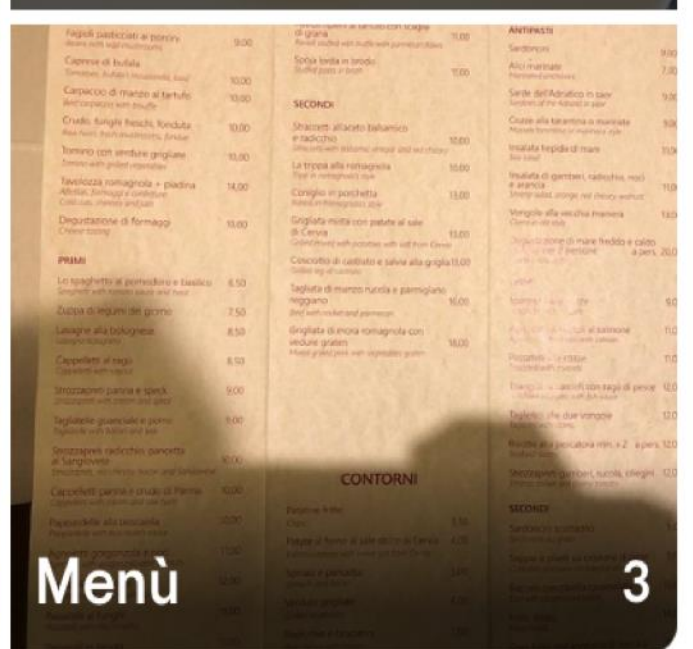
454



Interni 30



Cibo 380



Menù 3

e anche su
**Trip
Advisor**



Recensioni

Le recensioni non sono verificate ⓘ

Google

4,5/5 1127 recensioni

Tripadvisor

Mostra altro

+ Aggiungi una recensione

T Recensore di TheFork
Recensione di TheFork

8/10 · 1 mese fa

Ristorante pieno e nell'atmosfera casalinga, personale disponibile e pratico. Piatti di bella spetto e vari tanti di pesce apprezzati dagli avventori.[Altro](#)

D Daniele Di Giustino
Recensione di Google

5/5 · una settimana fa **NUOVA**

Osteria accogliente, con piatti di qualità e tante materie prime veramente locali....[Altro](#)

M Miky Sar
Recensione di Google

5/5 · 2 mesi fa

Siamo stati all'Osteria Il Paiolo a Ravenna ed è stata un'ottima esperienza! Abbiamo iniziato con un tagliere di salumi romagnoli accompagnato da una piadina....[Altro](#)

F Filippo Fior
Recensione di Google

5/5 · 2 mesi fa

Come al solito il treno ha fatto ritardo e arrivati a Ravenna era ora di pranzo e avevamo fame. Sicché ci siamo fermati qua. Ed è stata una scelta azzeccata....[Altro](#)

Osteria Il Paiolo

4,5 ★★★★★ (1127) · 20-30 € · Ristorante



Prenota un tavolo

Sito web

Indicazioni

Salva

Condividi

Chiama

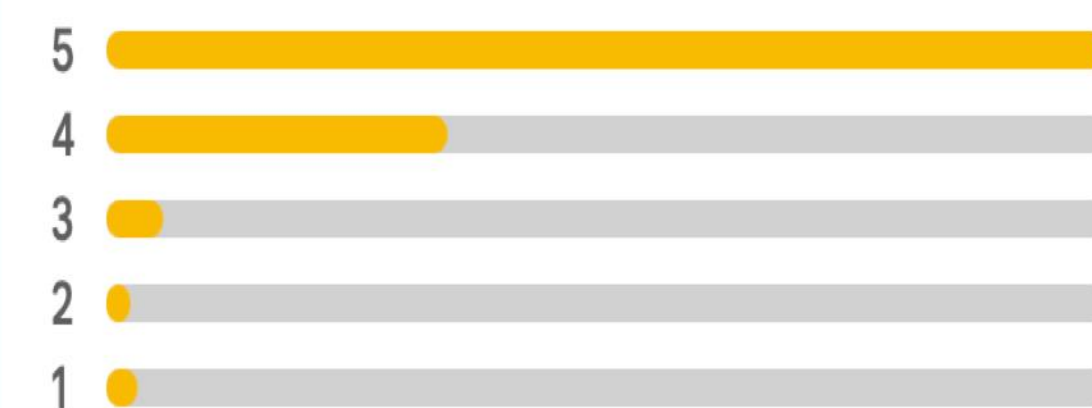
Panoramica

Menu

Recensioni

Riepilogo delle recensioni Google

Le recensioni non sono verificate ⓘ



4,5

★★★★★

1.127 recensioni

e se sai leggere tra le righe un'idea te la fai anche senza un'amico recensore



mangiare_a_ravenna

Segui già ▾

Messaggio



403 post

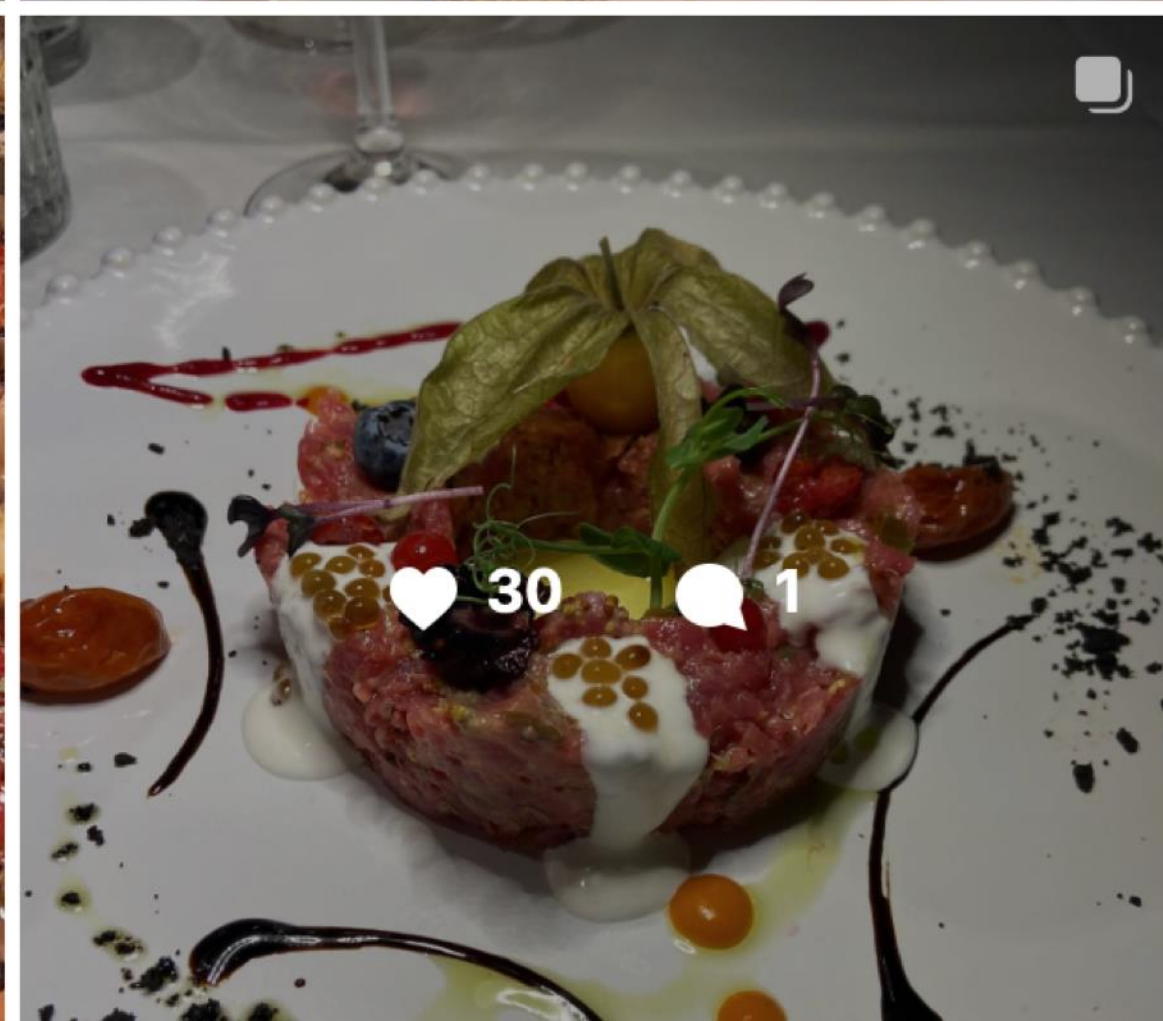
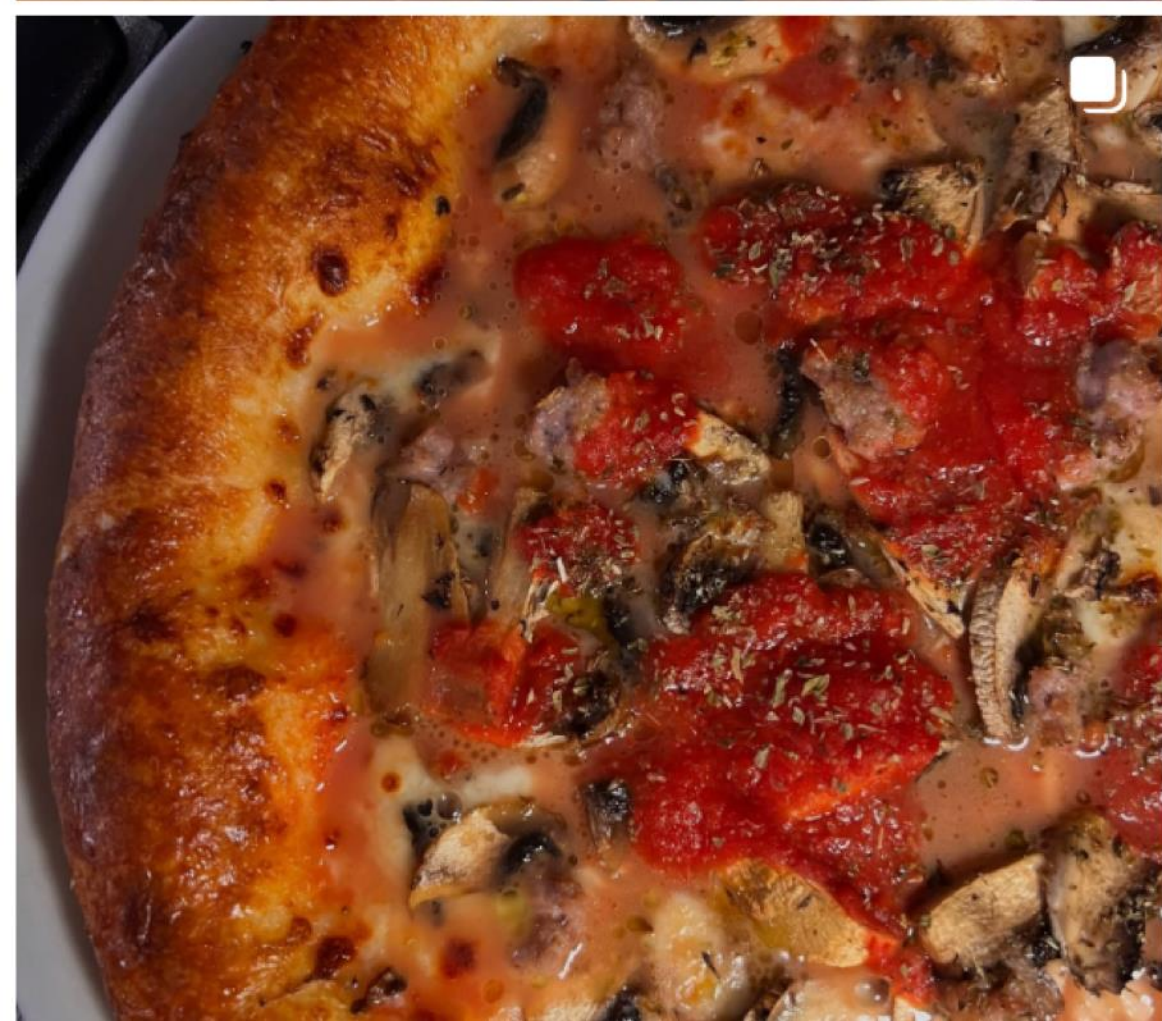
2.343 follower

1.025 seguiti

Community

👉 Consigli e idee su dove mangiare nella nostra amata Ravenna e dintorni

👉 Taggateci o usate l'hashtag... altro



i miei figli
(40 anni in
due)
invece
usano
Instagram



Recensioni false di hotel e ristoranti: in arrivo lo stop

Alessandra Manzanares -07/01/2025

Nuove regole multe dal 5.000 a 10 milioni di euro per le pratiche commerciali scorrette

Stop alle recensioni false. Il Consiglio dei Ministri sta esaminando un nuovo disegno di legge presentato dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy (Mimit) a fine dicembre che punta a contrastare la piaga dei commenti ingannevoli su ristoranti, hotel e attrazioni turistiche. **Una svolta attesa** da tempo dagli operatori del settore.

Recensioni pilotate: un problema che pesa

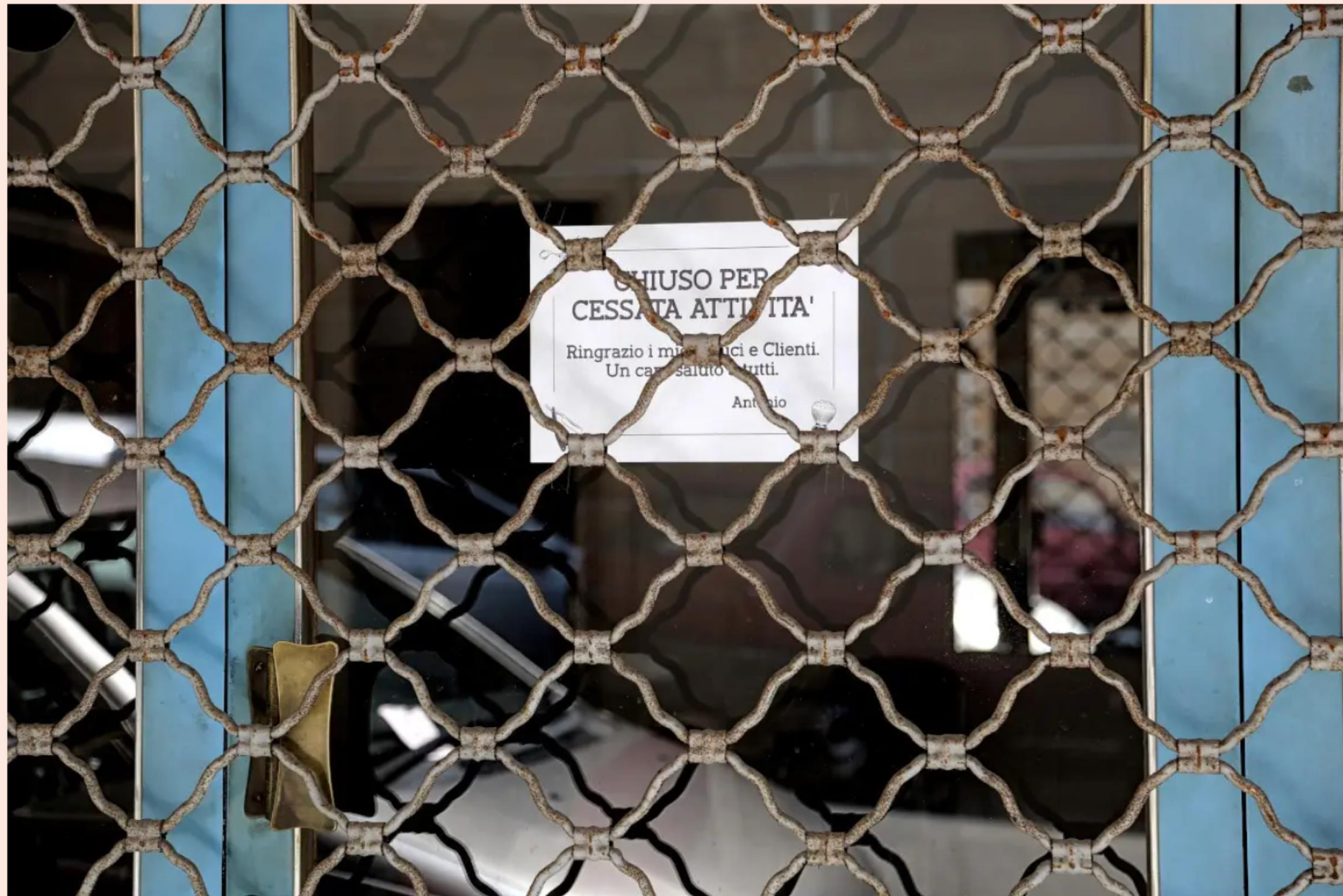
Secondo i dati forniti dal Mimit, **l'82% delle prenotazioni di alloggi e il 70% delle scelte nei ristoranti sono influenzate dalle recensioni online**, con un impatto sul fatturato che può raggiungere il 30%. Non sorprende quindi l'urgenza di norme più severe.

TripAdvisor, leader mondiale nel settore, ha dichiarato nel suo **Review Transparency Report 2022** di aver identificato oltre 1,3 milioni di recensioni false, pari al 4,3% del totale. Tra le recensioni a pagamento, l'Italia si colloca al quinto posto, dietro a Turchia e Vietnam.

Le osterie sono dunque uno dei cardini dell'offerta enogastronomica Italiana che però negli ultimi anni ha iniziato a perdere la sua peculiarità di autenticità sia per l'impatto turistico sia soprattutto per l'apertura indiscriminata di offerta HORECA

In Italia chiudono sempre più negozi e botteghe. Ma aumentano i ristoranti

Dal 2012 nel nostro Paese hanno chiuso oltre 140mila attività tra negozi e ambulanti, svuotando centri storici e quartieri. Crescono solo ristorazione, affitti brevi e imprese straniere. La Confcommercio lancia l'allarme (e il progetto Cites): senza servizi le città si spengono. Serve una rigenerazione urbana condivisa



di **Mariella Morosi**

21 marzo 2025 | 17:19



Ma rispondendo alla domanda del turismo di massa la quantità non è necessariamente positiva...



Saper Fare

(l'agroalimentare è una filiera di saperi)





**Dubai 2020 vetrina italiana nel mondo
dove l'agroalimentare è al centro del "fare e saper fare"**



i SAPERI nella filiera produttiva



ARTISANS

i nuovi SAPERI negli artisans of food

Caffè, pane, pasta, birra, cioccolato, condimenti...



In pratica il top del MADE IN ITALY...

Ma questo video era presentato al Padiglione USA a Expo Milano 2015...



lock down e “PLUSFOOD”, il ritorno dei SAPERI nelle nostre case

da Expo Milano si parla di Digital Transformation nel food



“Anche nel food sta iniziando la rivoluzione digitale e non seguirla vorrà dire esserne tagliati fuori. L’Italia ha il vantaggio competitivo di essere leader perché quando il mondo pensa all’Italia, si pensa al food. Italia è il riferimento a cui le persone guardano in merito al meglio per il cibo e la cucina di qualità. E se l’attraversiamo, l’Italia è un unico tesoro di diversità alimentare, il mondo guarderà in Italia per le nuove idee legate al concetto di food”

Jeremy Rifkin, Expo ambassador, aprile 2015

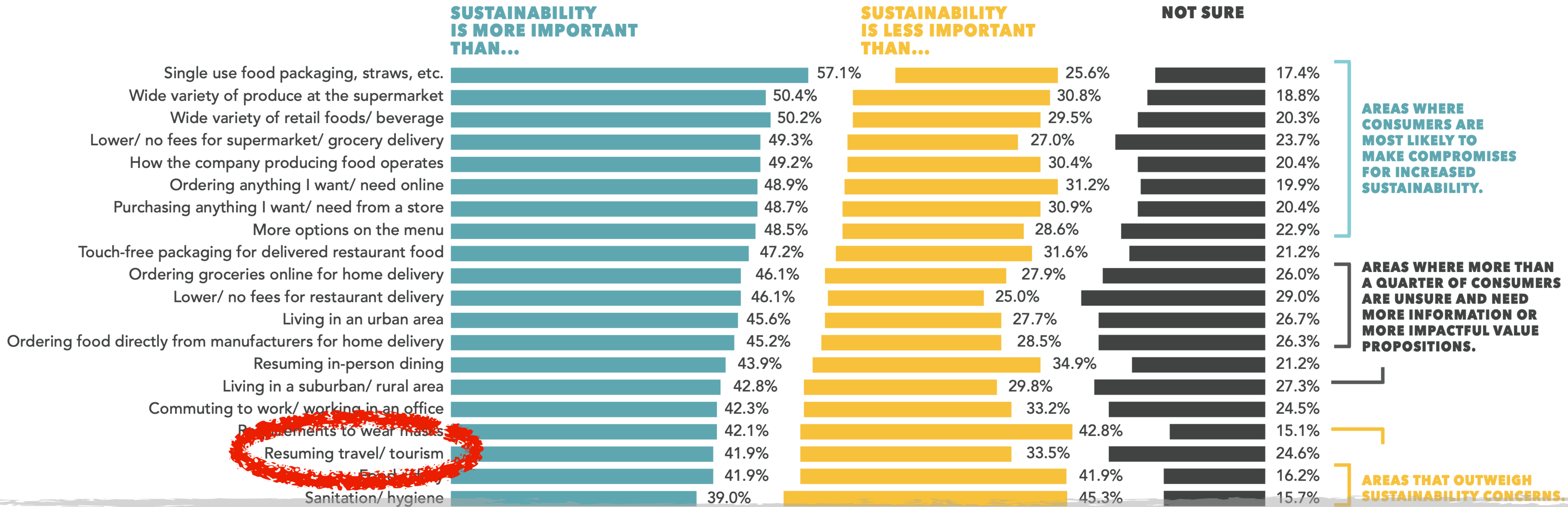


amazon go

**ma la tecnologia non dovrà servire solo a velocizzare i processi
(nella GDO o nel food delivery)**

Sustainability is more important than most issues.

Food safety and hygiene are almost a default. They always scores high. It also makes sense that hygiene and masks get high marks during a pandemic.



i consumatori pongono sempre più attenzione alla sostenibilità



la sfida sarà comprendere le relazioni tra travel, food e sostenibilità



.BTO

**11-12 NOVEMBRE 2025
STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE**

TURISMO ENOGASTRONOMICO



IL TURISMO ENOGASTRONOMICO CRESCE. **COME?**

il mercato del **turismo culinario**
registrerà nel mondo un
tasso annuo di crescita del

17,1%

nei prossimi 10 anni.

il mercato del **turismo del vino**
registrerà nel mondo un
tasso annuo di crescita del

13,2%

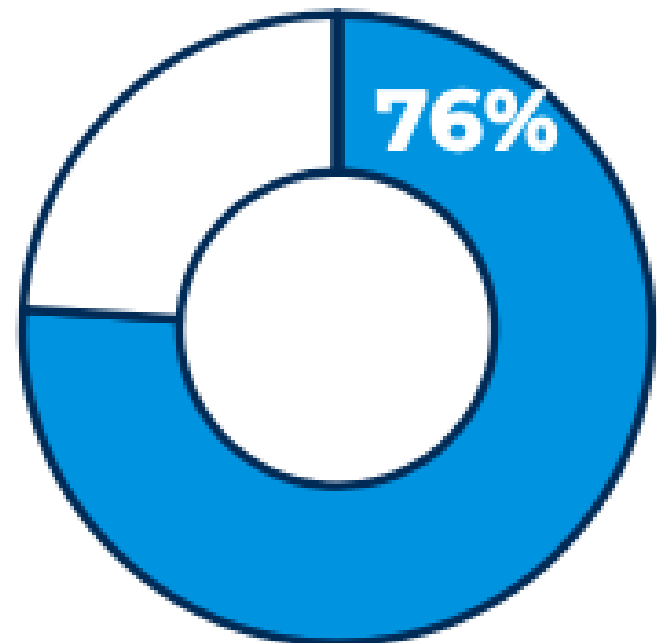
nei prossimi 10 anni.



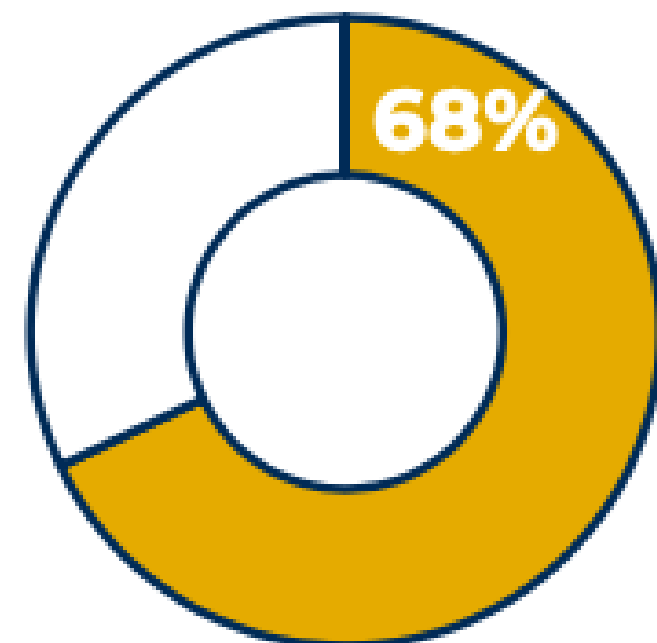
Future Market Insights

**Viaggiatori che hanno svolto
almeno un'attività enogastronomica**

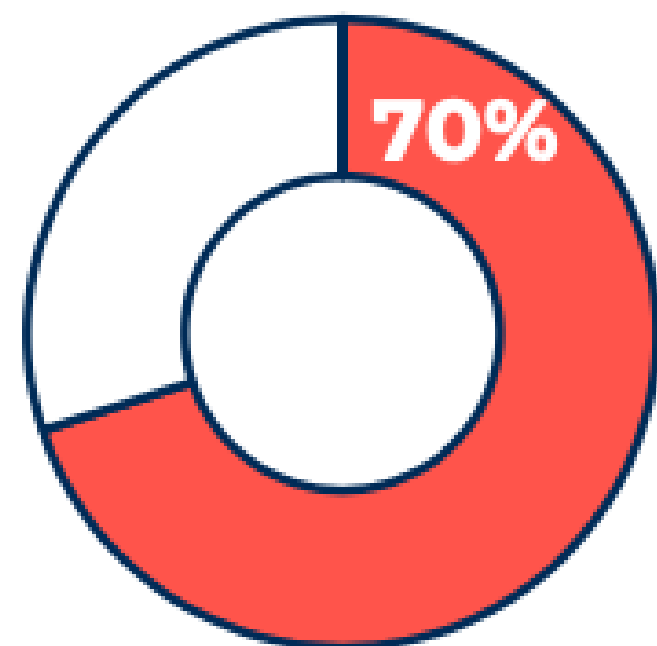
italiani



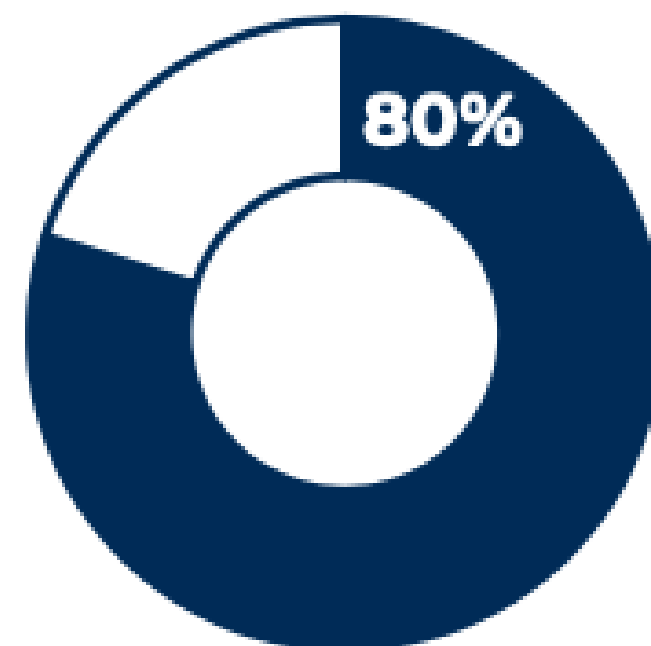
tedeschi



svizzeri



statunitensi

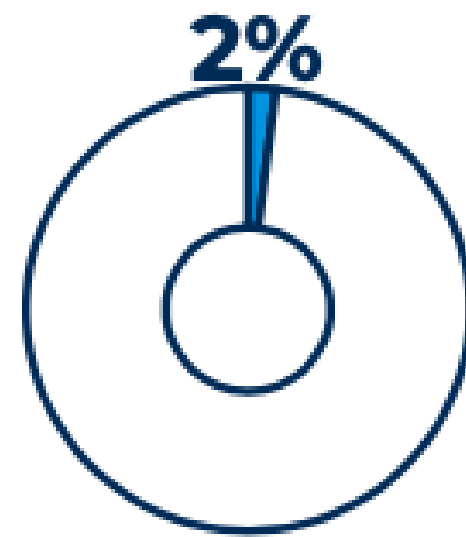


TUTTI IN VACANZA MANGIANO. .

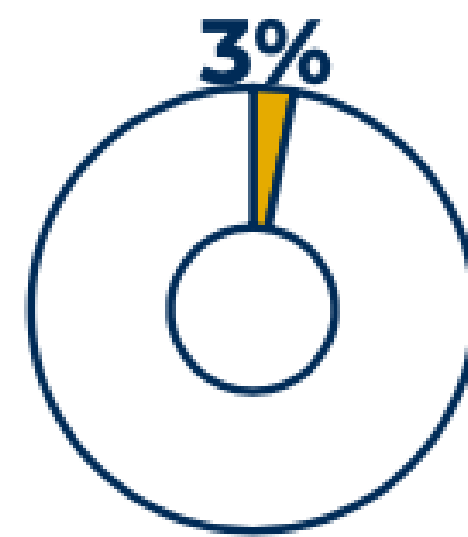
Campione: 1007 (Italia); 1011 (Germania); 1007 (Svizzera); 1000 (USA)

Turisti che hanno scelto la destinazione di viaggio avendo come motivazione principale «fare esperienze enogastronomiche»

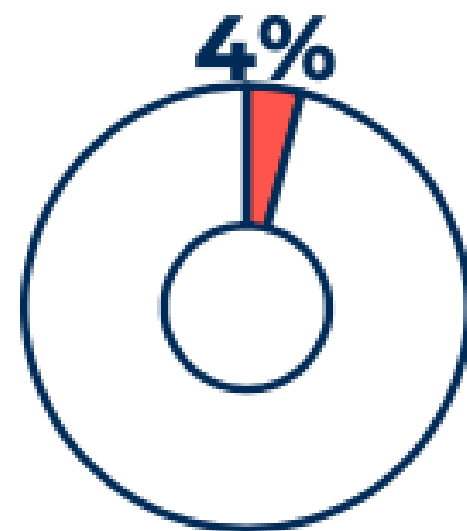
italiani



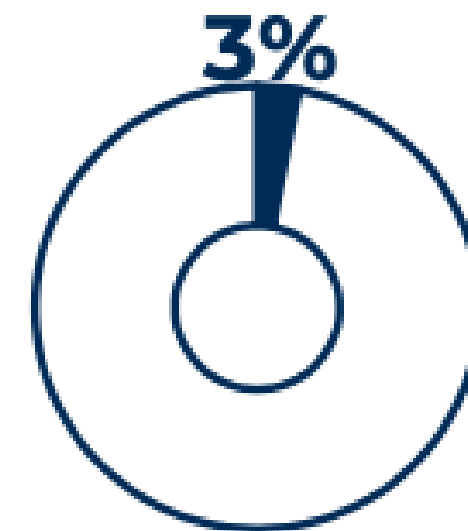
tedeschi



svizzeri



statunitensi

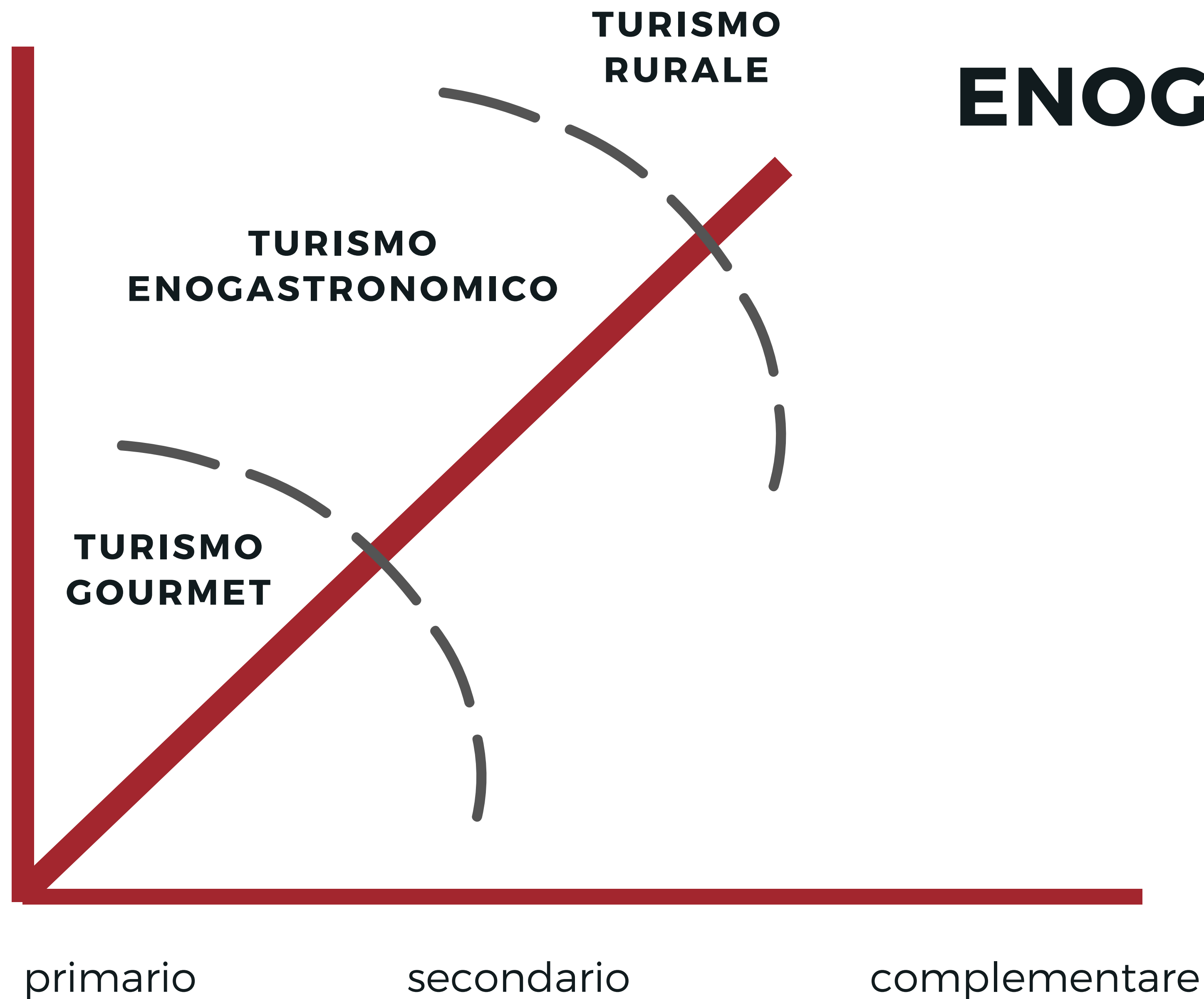


**... NON PER QUESTO È
SEMPRE TURISMO
GASTRONOMICO**

Campione: 1007 (Italia); 1011 (Germania); 1007 (Svizzera); 1000 (USA)

IL TURISTA ENOGASTRONOMICO: **CHI È?**

N. DI TURISTI



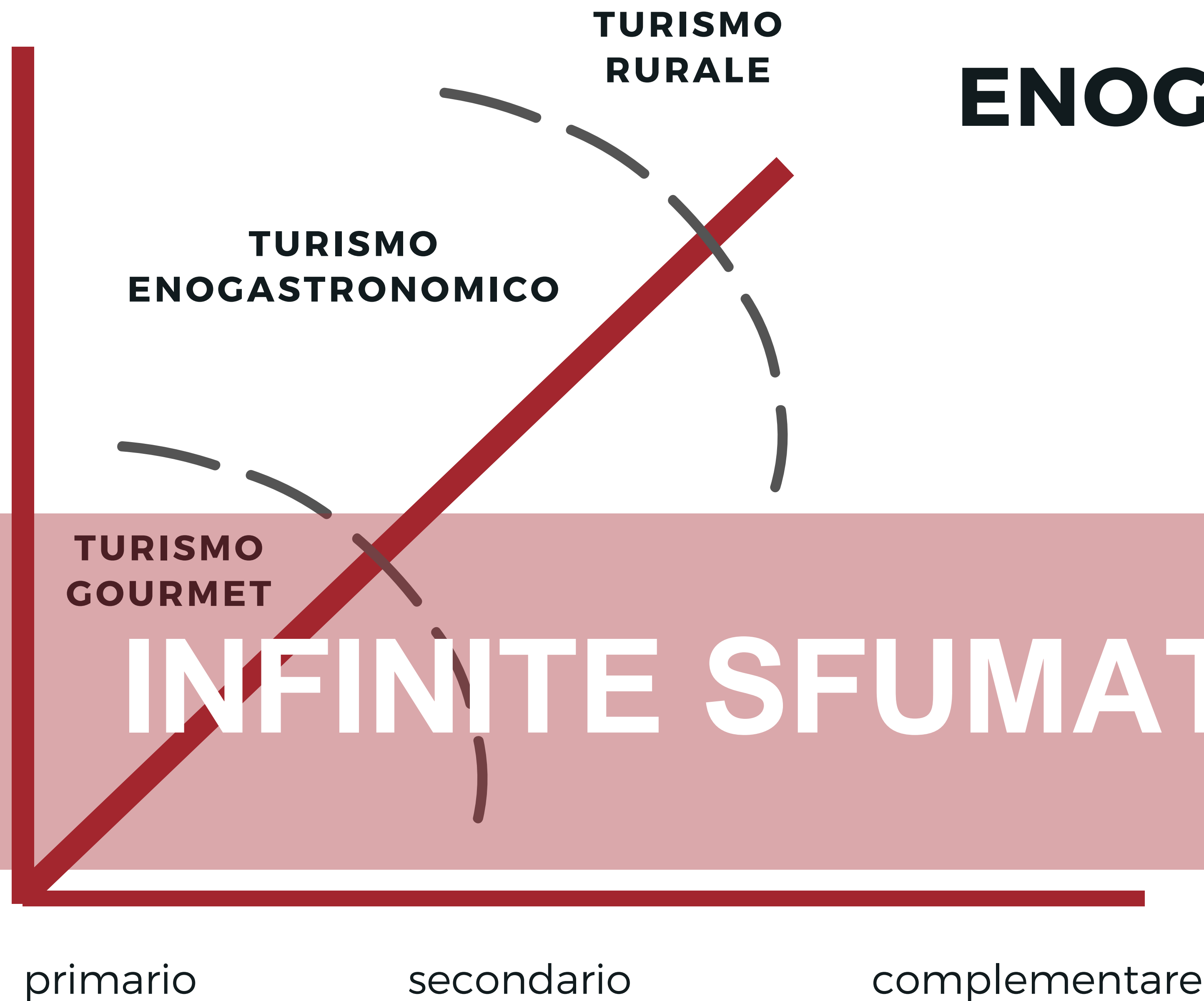
TURISTI ENOGASTRONOMICI

**INTERESSE
MOTIVAZIONE**

N. DI TURISTI

TURISTI

ENOGASTRONOMICI



**INTERESSE
MOTIVAZIONE**

TURISMO ENOGASTRONOMICO: **TIPOLOGIE**

TURISMO CULTURALE

- Cultura del cibo
- Cibo come cultura di un luogo

TURISMO RURALE

Interesse generico

TURISMO RESPONSABILE

Interesse verso sostenibilità in ogni suo aspetto, ambientale, sociale ed economica; indaga il legame con territorio e comunità

TURISTA che cerca BENESSERE e NATURA

Interesse verso la qualità del prodotto, le sue proprietà

TURISMO ENOGASTRONOMICO: **COSA È?**



PANCETTA PIACENTINA DOP

SALAME CREMONA IGP

PROVOLONE VALPADANA DOP

GRANA PADANO DOP

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

ZAMPONE MODENA IGP

MELONE MANTOVANO IGP

PERA DELL'EMILIA-ROMAGNA IGP

COPPIA FERRARESE IGP

SALAMA DA SUGO IGP

PIACENZA

PARMA

REGGIO EMILIA

MODENA

FERRARA

BOLOGNA

RAVENNA

FORLÌ

CESENA

RIMINI

MARE ADRIATICO

RISO DEL DELTA DEL PO IGP

AGLIO DI VOGHIERA DOP

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

MORTADELLA BOLOGNA IGP

PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA IGP

PIADINA ROMAGNOLA IGP

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA DOP

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

CASCIOTTA D'URBINO DOP

COPPA PIACENTINA DOP

SALAME PIACENTINO DOP

FUNGO DI BORGOTARO IGP

COPPA DI PARMA IGP

SALAME FELINO IGP

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PARMIGIANO REGGIANO DOP

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP

PATATA DI BOLOGNA DOP

AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA DOP

SCALOGNO DI ROMAGNA IGP

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

CILIEGIA DI VIGNOLA IGP

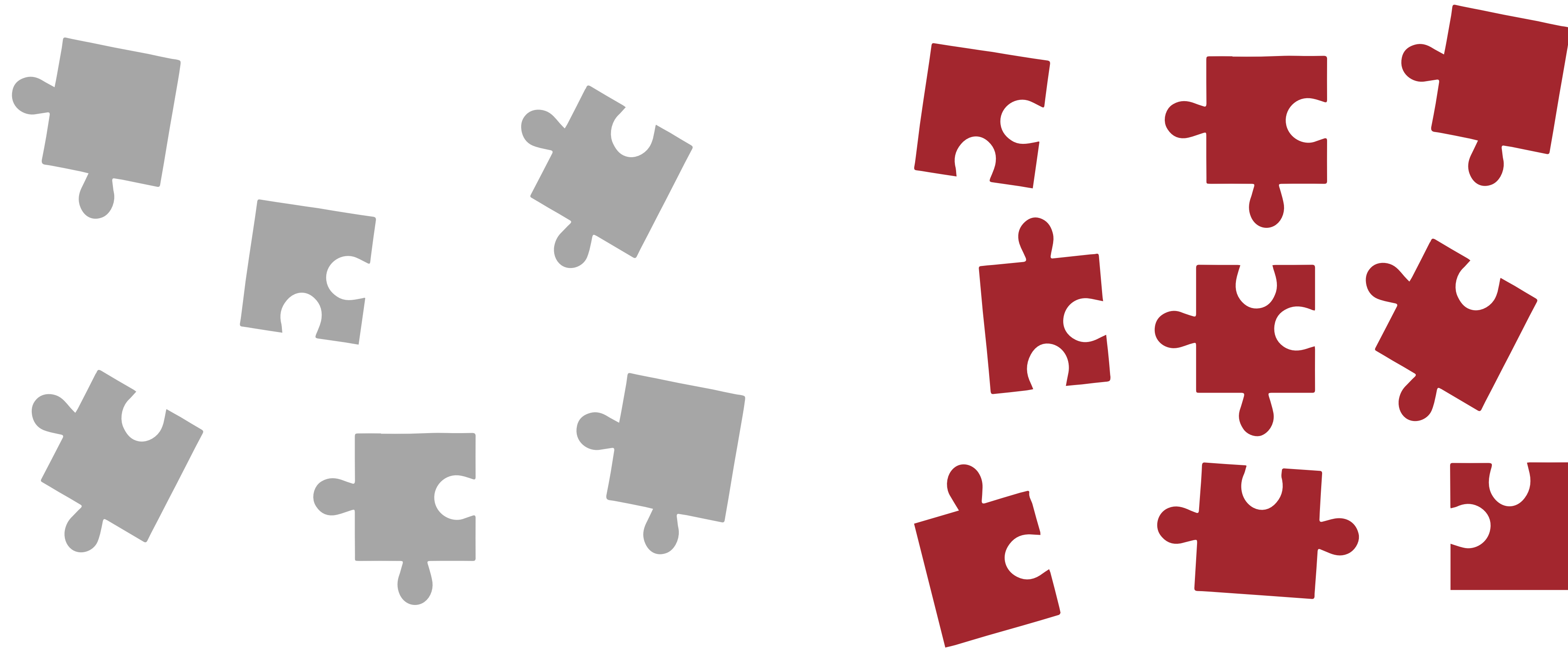
MARRONE DI CASTEL DEL RIO IGP





TURISMO

COSTRUIRE UN'OFFERTA, UN PRODOTTO, UNA DESTINAZIONE





SIAMO CIÒ CHE CONNETTIAMO

Federico Badaloni

TURISMO ENOGASTRONOMICO E **SOSTENIBILITÀ**



**“Se in un romanzo compare una pistola,
bisogna che, prima o poi, spari”**

Anton Cechov



Booking rileva interesse e consapevolezza, ma anche una **crescente stanchezza, impotenza e disillusione** tra i viaggiatori.

Booking.com

29% - il danno già causato sia irreversibile e che le scelte di viaggio personali non cambieranno la situazione

44% - i governi detengano il maggior potenziale per contrastare gli impatti economici dei viaggi

42% - i fornitori di servizi di viaggio abbiano la chiave per contrastare i fattori ambientali.

Sustainable Travel Report 2024

UNWTO & OIV Measuring Wine Tourism



75% of countries **do not systematically collect data on wine tourism**

70% of countries **do not have indicators to measure the impact of wine tourism on SDGs**

“

**Ciò che non si può misurare
non si può migliorare**

Lord William Thomson Kelvin



Over Food Tourism

(un errore in cui non si deve incappare)



LIBERO MERCATO

IN SPAGNA

Troppi clienti e pochi tavolini? Arriva la colazione... cronometrata

Sto facendo discutere la decisione di limitare a mezz'ora il tempo di utilizzo dei tavolini all'aperto presa dalla Cafeteria La Marina di Cadice, in Andalusia. Il motivo della scelta? Far fronte all'enorme afflusso di turisti ed evitare che questi restino seduti per ore



HOME » TENDENZE e MERCATO » HORECA, TURISMO e VIAGGI

Se la domanda supera l'offerta...

Quando manca lo spazio si ricorre al tempo...

IN SPAGNA

HOME » TENDENZE e MERCATO » HORECA, TURISMO e VIAGGI

Troppi clienti e pochi tavolini? Arriva la colazione... cronometrata

Sto facendo discutere la decisione di limitare a mezz'ora il tempo di utilizzo dei tavolini all'aperto presa dalla Cafeteria La Marina di Cadice, in Andalusia. Il motivo della scelta? Far fronte all'enorme afflusso di turisti ed evitare che questi restino seduti per ore



LIBERO MERCATO

Troppa gente, la domenica c'è chi chiude. Alba fa i conti con il fenomeno dell'overtourism

LA STAMPA

ROBERTO FIORI

13 Novembre 2023 | Aggiornato alle 18:47 | 2 minuti di lettura



e molti locali storici chiudono per il tartufo

Notizie Ristoranti

Attenti: il ricatto dell'overtourism e lo snaturamento delle tavole storiche portano solo mediocrità

17 Feb 2025, 17:38 | a cura di [Paolo Manfredi](#)



“L'overtourism porta a snaturare i locali storici di quartiere, a diminuire le quantità e aumentare i prezzi. Ma se i turisti se ne vanno altrove? Cosa rimane? Il vuoto...”

RISTORANTE
Santamaria

menu'
turistico

TEL. 0872.944417



HOMEMADE
Fresh pasta
to go

This is a takeaway
not a restaurant

GINGER ALE
CORTESI

GINGER ALE
CORTESI

il rischio è uccidere la food experience



**Un'economia
alternativa
o un
paradigma tra
zoo e parco a
tema non
gestito ?**



le destinazioni saranno capaci di non cadere nella trappola dell'overfoodtourism ?

FINE DI UN'EPOCA / SAN DANIELE DEL FRIULI

Fine della storia di "Aria di Festa", la manifestazione non esisterà più

Lo annuncia con una nota il Consorzio del prosciutto di San Daniele. "La missione è arrivata al suo compimento"



Diletta Leotta ai tempi in cui fece da madrina ad Aria di Festa. Era l'estate del 2018

Niente più "Aria di Festa" a San Daniele. Dopo trentasette edizioni la manifestazione, che dal 1985 al 2023 ha celebrato il profondo legame che unisce il Prosciutto di San Daniele al suo territorio di origine, si congeda dal pubblico. Lo annuncia con una nota ufficiale il Consorzio, che ha organizzato l'evento fin dall'inizio assieme al Comune e alla Pro San Daniele.

“Oggi si può oggettivamente affermare che quasi tutti i giorni dell’anno a San Daniele ci sia “aria di festa”: le attività legate alla degustazione del prosciutto, alla ristorazione e all’accoglienza turistica sono in crescita e hanno acquisito una posizione e uno status stabili. Queste evidenze ci hanno portato a ritenere che Aria di Festa abbia completato il suo ciclo e svolto utilmente la propria funzione, lasciando dietro di sé un valore e un patrimonio significativi, uniti a una visione del territorio che si manterrà nel tempo, consolidando e confermando il prosciutto di San Daniele e la sua terra d’origine tra i protagonisti nazionali della DOP economy...”



Le catene del valore

(per una filiera consapevole...)





LE DIRETTRICI UE DELLA DIGITAL TRANSFORMATION NELL'AGROALIMENTARE

Produzione
Smart Agrifood
Farm Tech

Trasformazione
Food Tech
Food Industry 4.0



Consumo
Digital Food
Digital Media Food

Distribuzione
Vendita
Digital Food Commerce



FOOD SUSTAINABILITY

La riduzione dello spreco come chiave della FOOD SUSTAINABILITY

- ✓ La tracciabilità come chiave per una filiera alimentare sostenibile
- ✓ Rivoluzionare la sostenibilità attraverso la logistica innovativa
- ✓ Ottimizzare la Food Sustainability attraverso la gestione del ciclo di vita del prodotto
- ✓ Sfruttare i Big Data per una rivoluzione sostenibile nel settore alimentare per programmare meglio la produzione

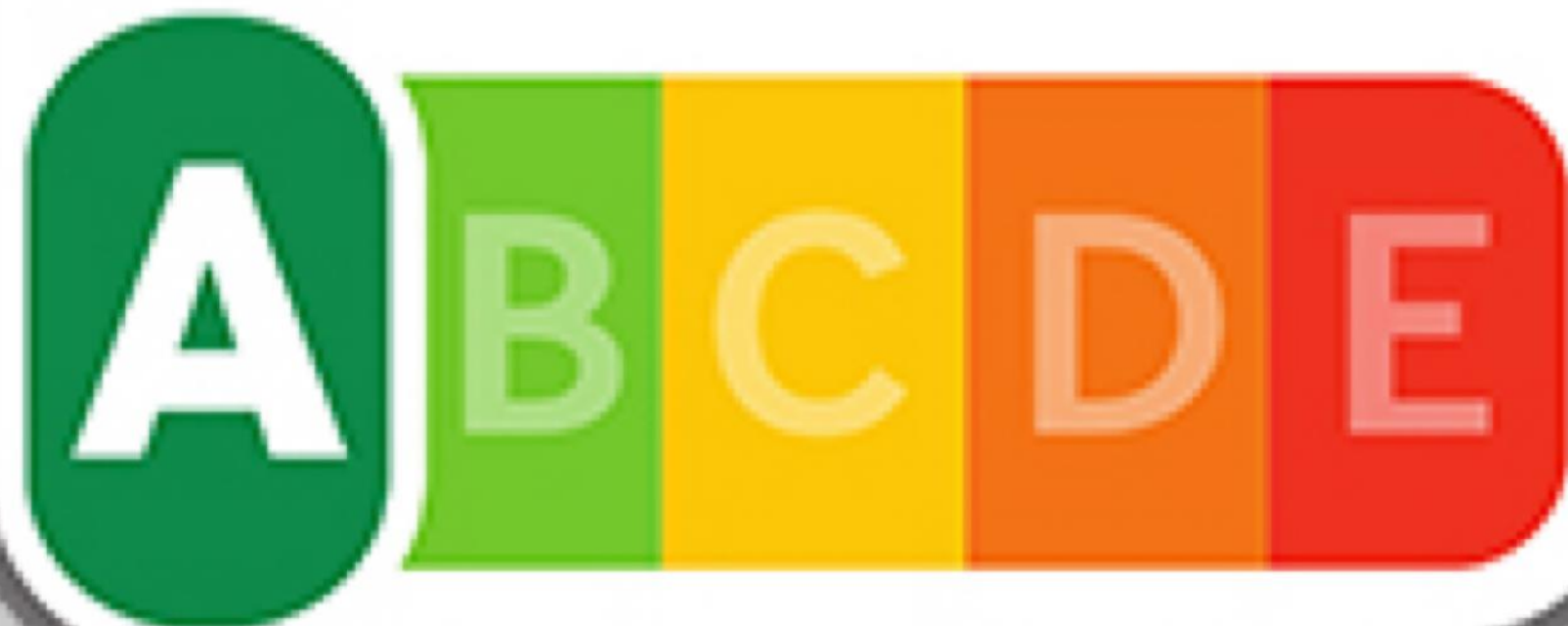
SPRECO ALIMENTARE

- Le **famiglie** sono responsabili del 60% dello spreco di cibo
- Produce fino al **10% delle emissioni globali** di gas serra
- **1.000 miliardi di \$** il costo



fondazione
QUALIVITA

NUTRI-SCORE



Ciascuna porzione (50 g) contiene:

ENERGIA 795 kJ 192 kcal	GRASSI 16 g	GRASSI SATURI 6 g	ZUCCHERI 0,3 g	SALE 2,1 g
10%	22%	30%	0%	34%

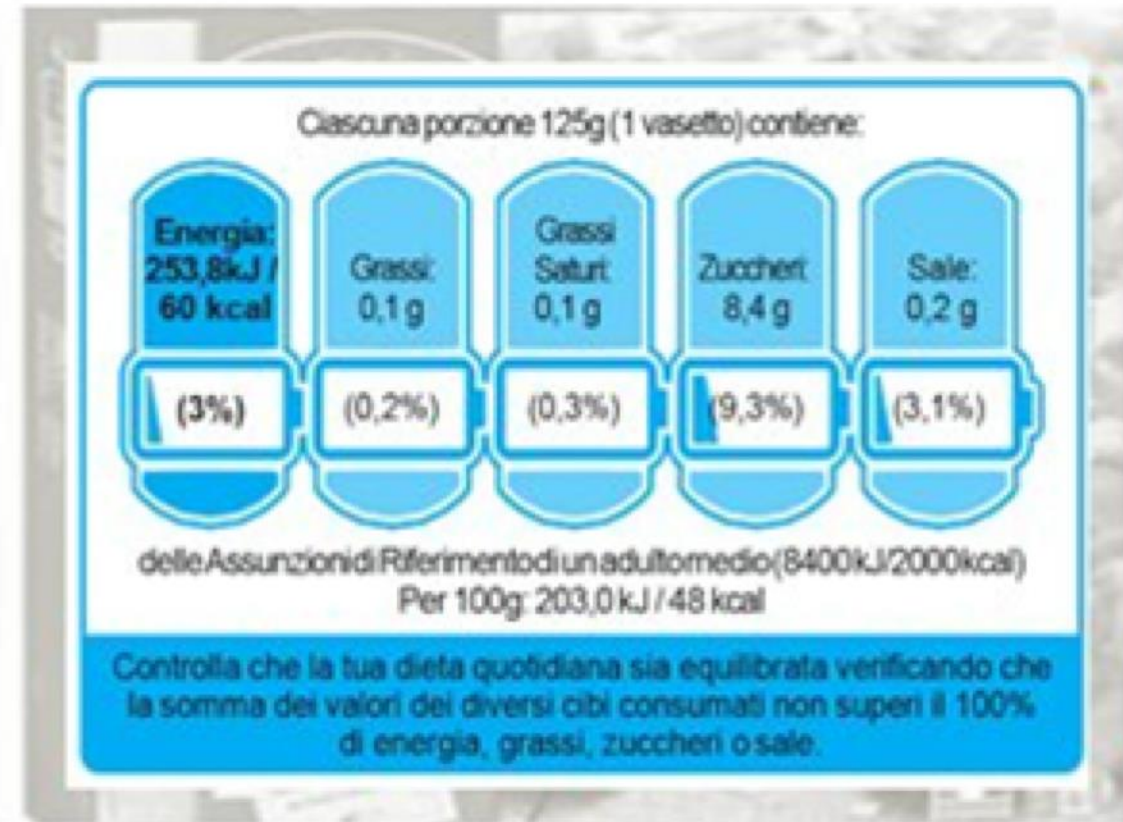
delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal)
Per 100g: 1.589 kJ / 383 kcal

NUTRI-SCORE contro NUTRIFORM
una guerra per il made in Italy



**la tracciabilità
alimentare sta
diventando
sempre di più
uno strumento
di
comunicazione**

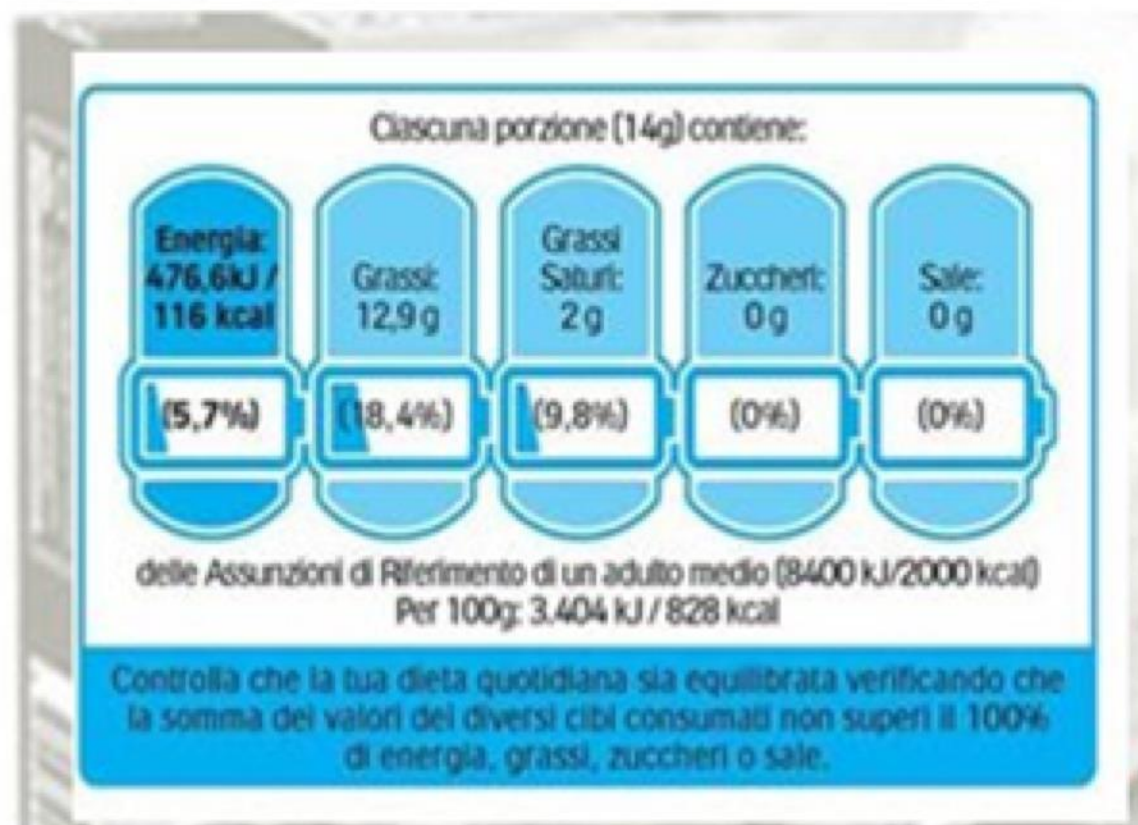
Comparing 3 products labelled with Italian battery model or Nutri-Score



← battery label



Which Front-of-Pack label is the most helpful to compare the nutritional quality of these 3 products ?



Nutri-Score →





A B C D Europe

**L'UE ABBANDONA IL NUTRI-SCORE?
INTERVISTA ESCLUSIVA A SERGE
HERCBERG**

Continua a leggere
su ilfattoalimentare.it



fattoalimentare • [Segui](#)



fattoalimentare Tre giorni fa, il 1° marzo, la Commissione Europea in una conferenza stampa ha fatto capire che il progetto di estendere il Nutri-Score a livello comunitario è un argomento molto complesso e che, comunque, non è più all'ordine del giorno. Non esiste una dichiarazione ufficiale in cui se ne conferma l'abbandono, ma si lascia intendere che non sarà questa l'etichetta da adottare. In altre parole non sarà reso obbligatorio, e se ci sarà un nuovo sistema di etichettatura, ci vorranno anni per implementarlo, perché si dovranno rifare gli studi di efficacia da capo.

Continua a leggere l'articolo di Roberto La Pira su



Piace a 12 persone

5 marzo



Aggiungi un commento...

[Pubblica](#)

**Una
Buona
Notizia
per il
Made in
Italy**



**il consumo di alcool
un problema culturale**



Alcohol health warning labels: a public health perspective for Europe

14 February 2025 | Publication



Download (920.8 kB)

Overview

In the European Union the per capita alcohol consumption among adults (15+ years) in 2019 was twice the world average, with one in 19 adults dying from alcohol-attributable causes, and three out of every 10 alcohol-attributable deaths due to cancers. WHO endorses alcohol labelling as a policy option to reduce alcohol-related harm. This can involve providing information on packaging about alcohol content, ingredients, nutritional information and health warnings. This report situates health warning labels within the broader context of alcohol policy, highlighting their roles in raising risk awareness, increasing support for other alcohol policies, and decreasing product appeal. The impact of these warnings will, however, depend on their content and design. The research summarized in this report shows that awareness of the link between alcohol and cancer among Europeans needs to be improved and that it could be significantly enhanced by use of a health warning giving information about alcohol as a cause of breast and colon cancer. Compared to other topics, cancer-specific warnings are more relevant and likely to prompt discussions about alcohol risks and encourage reconsideration of alcohol consumption. The report also addresses digital information provision, concluding that it cannot replace on-label information without losing message reach.

WHO TEAM

Special Initiative on NCDs and Innovation (SNI), WHO Europe

EDITORS

World Health Organization. Regional Office for Europe. (2025)

REFERENCE NUMBERS

ISBN: 9789289061681

COPYRIGHT





Control
No message



Responsible drinking
"Please drink responsibly"



General health harm
"Alcohol harms your health"



Cancer, text only
"Alcohol causes cancer, including breast and colon cancer"
Warning presented in a red-bordered text box



Cancer with pictogram
"Alcohol causes cancer, including breast and colon cancer"
Warning presented in a red-bordered text box displaying a red hazard symbol containing an exclamation mark



Cancer with graphic image
"Alcohol causes cancer, including breast and colon cancer"
Warning presented in a red-bordered text box displaying an image of a cancer patient



7 Marzo 2025

Senza categoria

Nuovo codice della strada: quanto incide sul fatturato dei ristoranti?

Senza categoria

Mar • 7 • 2025

DA UN SONDAGGIO SVOLTO DA PIENISSIMO SU 20.000 RISTORATORI, IL 59% DEGLI INTERPELLATI HA CONSTATATO UN FORTE CALO NELLA VENDITA DI ALCOLICI CON UNA CONSEGUENTE IMPORTANTE DIMINUZIONE DEL FATTURATO

**FREE
REPORT**

Skift. +



Generalitat de Catalunya
Government of Catalonia
Catalan Tourist Board

CASE STUDY CATALONIA: HOW THE FOOD ECONOMY DRIVES SUSTAINABLE TOURISM DEVELOPMENT

[Download Now](#)





**Il futuro di una destinazione
turistica sarà sempre più legato alle
scelte strategiche del suo
posizionamento di cui l'offerta
enogastronomica è uno dei pilastri
indiscutibili**



**e come tutte le decisioni strategiche
ci dovrà essere con una capacità di
visione condivisa tra i diversi
stakeholder che però spesso manca
nel nostro paese**



grazie!

info@robertamilano.com

a.casadei@almaviva.it

.BTO

**BE
TRAVEL
ONLIFE**

vi aspettiamo...

**11-12 NOVEMBRE 2025
STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE**

WWW.BTO.TRAVEL



Regione Toscana



**Camera di Commercio
Firenze**
dal 1770 la casa delle imprese



TOSCANA
PROMOZIONE TURISTICA



PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze



**fondazione
sistema toscana**