Hospitality 2027 mette l’accessibilità al centro dell’accoglienza

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Novembre 2026



Riva del Garda ospita dall’1 al 4 febbraio Hospitality 2027, il Salone dell’Accoglienza su oltre 46.000 metri quadrati. L’accessibilità guida il programma con il progetto DI OGNUNO, il percorso Design for Food di ADI VTAA e l’esperienza Dark on the Road di AbilNova, mentre il turismo accessibile vale 9,8 miliardi di euro.

Si avvicina la **51ª edizione di Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza**, in programma **dall’1 al 4 febbraio 2027 al quartiere fieristico di Riva del Garda su una superficie superiore a 46.000 metri quadrati**. La riqualificazione delle strutture, la valorizzazione degli ambienti interni ed esterni, il benessere e l’innovazione tecnologica sono alcune

delle direttrici che stanno orientando l’evoluzione del settore dell’ospitalità. Tendenze che trovano riscontro anche nella proposta espositiva di Hospitality 2027, articolata per rispondere alle diverse esigenze e mettere in dialogo prodotti e competenze in diversi ambiti della filiera.
Accanto ai comparti Food & Equipment e Beverage, è significativa la presenza delle aziende specializzate in Contract Indoor e Outdoor, Wellness e Renovation & Tech a conferma dell’interesse crescente verso la fiera da parte di operatori attivi in ambiti sempre più diversificati. Un’offerta che riflette un approccio integrato alla progettazione e alla gestione delle strutture ricettive, dove il rinnovamento degli spazi, l’efficienza operativa e la qualità dell’esperienza contribuiscono alla competitività delle imprese.

In questa visione dell’ospitalità, l’**accessibilità** assume un ruolo trasversale, interessando la progettazione degli ambienti, lo sviluppo di prodotti e servizi e la qualità della relazione con l’ospite. Un **tema sul quale Hospitality è impegnata da diversi anni, attraverso progetti, collaborazioni ed esperienze che coinvolgono ricettività, ristorazione e design**.

«*L’accessibilità è una dimensione che attraversa, da tempo, il modo in cui Hospitality interpreta il settore dell’accoglienza. Non* riguarda un singolo intervento o una specifica categoria di ospiti, ma la qualità complessiva dell’esperienza: dagli spazi ai servizi, dalla comunicazione alla preparazione delle persone che lavorano nel settore. Attraverso progetti e collaborazioni con realtà specializzate, vogliamo contribuire a diffondere una cultura dell’accoglienza più consapevole, nella quale progettazione, innovazione e attenzione alle esigenze individuali procedano insieme», commenta **Alessandra Albarelli, Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi**.

Un mercato che chiede un’accoglienza senza barriere

La rilevanza del tema trova riscontro anche nei dati. Secondo il *Rapporto sul turismo accessibile 2026 – Dati, innovazione e nuove traiettorie*, realizzato da IsITT con Fondazione CRT, SRM – Centro Studi e Ricerche e Intesa Sanpaolo Innovation Center, il **turismo accessibile genera in Italia circa 9 milioni di arrivi** e **38,6 milioni di pernottamentiall'anno**, pari **all'8,3% delle presenze turistiche nazionali**. Considerando anche gli effetti indiretti, l'impatto economico stimato raggiunge i 9,8 miliardi di euro.
Una domanda che comprende persone con disabilità permanenti o temporanee, anziani, famiglie con bambini piccoli e viaggiatori con esigenze specifiche. Un bacino ampio, che rappresenta per le imprese dell'ospitalità anche un'opportunità di sviluppo e qualificazione dei servizi per un pubblico sempre più diversificato.
Anche le **scelte delle imprese** testimoniano una crescente attenzione: tra quelle orientate all'accessibilità, la **quota che ha effettuato investimenti negli ultimi tre anni è passata dal 79,6% all'84,5%**, mentre quella che prevede di **destinare risorse a questo ambito nel prossimo triennio è salita dal 67,5% al 74,2%.**

Dalla progettazione degli spazi alla tavola: l'accessibilità come esperienza
A Hospitality, questa visione trova espressione in **DI OGNUNO**, il progetto pluriennale di Riva del Garda Fierecongressi realizzato in collaborazione con Village for All – V4A e Lombardini22, che applica i principi dell'Universal Design al settore dell'ospitalità.
Il progetto approfondisce le diverse fasi dell'esperienza di soggiorno, dall'arrivo nella struttura, all'orientamento negli ambienti e alla fruizione dei servizi e degli spazi di convivialità. Un percorso che, nelle precedenti edizioni, ha approfondito la progettazione di reception e sale colazioni fino alle strutture open-air, con Orizzonti Possibili dedicato a campeggi, villaggi e glamping.

L’attenzione all’**accessibilità** si estende anche al **mondo della ristorazione**, dove ambienti, arredi, oggetti e informazioni possono contribuire a rendere più autonoma e agevole l’esperienza a tavola.
In questa direzione si inserisce il nuovo progetto **Design for Food, Cultura gastronomica e Ospitalità**realizzato da ADI VTAA – Associazione per il Disegno Industriale, Delegazione Veneto, Trentino-Alto Adige, in collaborazione con Fondazione Casa Artusi. Un **percorso espositivo dedicato al rapporto tra interior design, mise en place e food design**, con otto tavoli ispirati a differenti suggestioni materiche. Un racconto che mette in relazione ambienti, oggetti e cibo, esplorando il ruolo delle forme, dei materiali e delle percezioni sensoriali nella qualità dell’esperienza gastronomica.
Tra le soluzioni, COLORILLE©, un sistema di riferimenti tattili che consente alle persone cieche o ipovedenti di riconoscere i colori, mostrando come il design possa favorire autonomia e inclusione.
Il programma comprende inoltre uno show cooking di Fondazione Casa Artusi, con due appuntamenti dedicati alla preparazione e alla degustazione di un piatto che ha come protagonista il formato di pasta *Canna di fucile*, ideato dal designer Michele Cuomo e premiato con l’ADI Compasso d’Oro International Award nel 2015.

AbilNova: un’esperienza al buio per comprendere il valore dell’accoglienza
Tra le iniziative di sensibilizzazione torna **Dark on the Road**, progetto promosso da AbilNova, cooperativa sociale trentina impegnata nei servizi per persone cieche, ipovedenti e sorde. Con *Un caffè al buio, per guardare oltre*, i visitatori potranno vivere un’esperienza all’interno di un bar itinerante completamente oscurato, dove saranno accolti e accompagnati da camerieri ciechi o ipovedenti e dagli operatori della cooperativa.

L’esperienza propone un’inversione dei ruoli abituali e invita

i partecipanti a sperimentare un ambiente in cui la vista lascia spazio agli altri sensi, stimolando una riflessione sulle modalità con cui ci si orienta, si comunica e si entra in relazione con gli altri.
Un'occasione per comprendere più da vicino le esigenze delle persone con disabilità visiva e le barriere che possono incontrare nella quotidianità, oltre che per sensibilizzare gli operatori dell'HoReCa sul valore dell'ascolto, della comunicazione e della preparazione del personale nella relazione con gli ospiti e nella qualità dell'accoglienza.

Progettare gli spazi, ripensare i servizi e osservare l'esperienza dell'ospite da prospettive differenti sono alcune delle declinazioni di Infinite Perspectives – Many Worlds. One Kaleidoscopic Experience, il concept che accompagnerà Hospitality nel triennio 2027-2029.

L'appuntamento con la 51ª edizione di Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza è a Riva del Garda dall'1 al 4 febbraio 2027.

Punti chiave

1. **Hospitality 2027** si svolge a Riva del Garda dall'1 al 4 febbraio, su oltre 46.000 metri quadrati.
2. **Turismo accessibile:** 9 milioni di arrivi e 38,6 milioni di pernottamenti all'anno, pari all'8,3% delle presenze nazionali.
3. **DI OGNUNO** applica l'Universal Design all'ospitalità, dall'arrivo in struttura fino agli spazi di convivialità.
4. **Design for Food** unisce interior design, mise en place e food design con otto tavoli e il sistema tattile COLORILLE©.
5. **Dark on the Road** di AbilNova offre un caffè servito al buio da camerieri ciechi o ipovedenti.