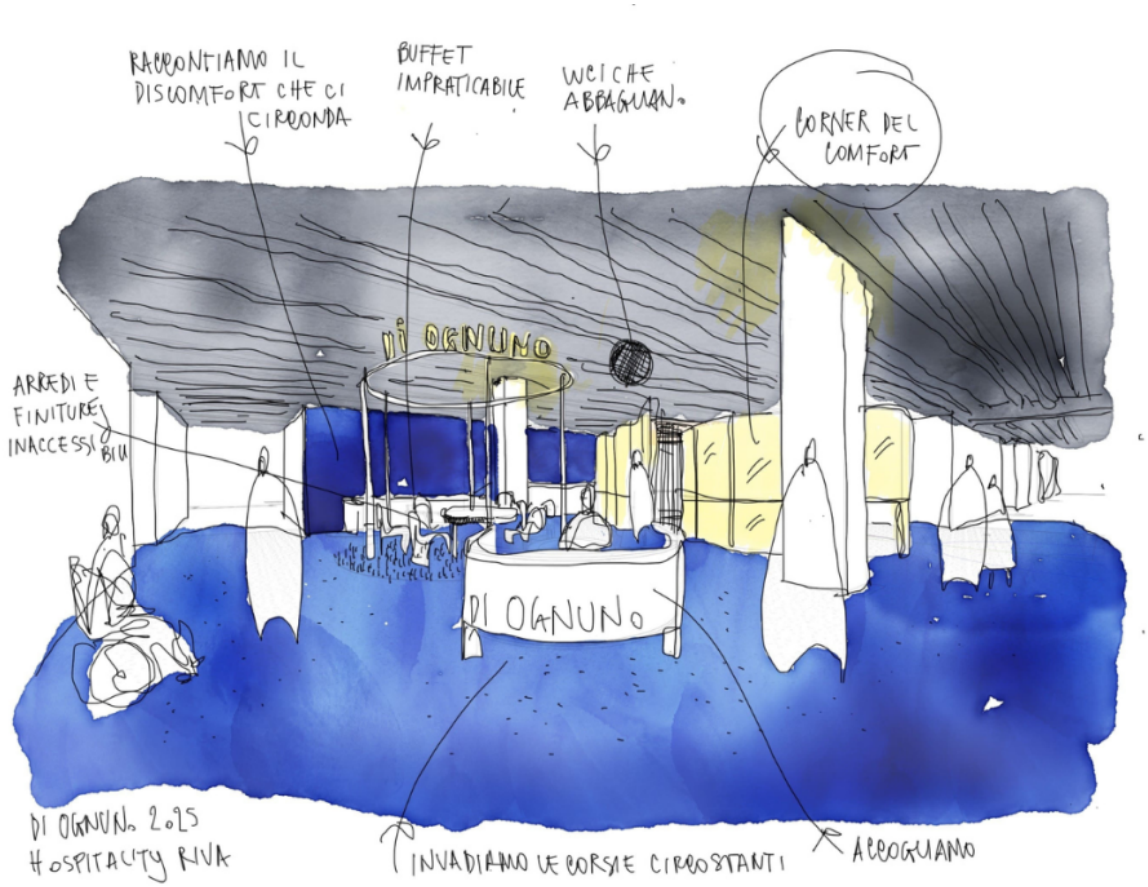
L’inclusività al centro di Hospitality 2025 con il progetto “DI OGNUNO”

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Dicembre 2024



Hospitality 2025 si concentra sull’inclusività con “DI OGNUNO”, un’area esperienziale che esplora soluzioni per una colazione accessibile. Il progetto punta al design universale per eliminare barriere e valorizzare comfort e benessere.

Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza rinnova il proprio **commitment** per un’ospitalità inclusiva e accessibile con la seconda edizione di **DI OGNUNO**, il progetto pluriennale sviluppato in collaborazione con **Lombardini22** e **Village for all – V4A**.

Dopo il successo dello scorso anno, che ha visto protagonista la reception “Di Ognuno”, anche con la realizzazione di

un **digibook** e un **audiolibro** con **tips utili** agli operatori per ripensare gli spazi in modo inclusivo, quest'anno l'area esperienziale esplora un momento essenziale, centrale e condiviso: **la colazione**.

La **Sala Colazioni Inclusiva "DI OGNUNO"** vuole dimostrare come una progettazione attenta possa trasformare le esigenze di accessibilità in abilità spaziale, rendendo la colazione un'esperienza di vera inclusione per tutte le persone, indipendentemente dalle loro necessità.
"Il progetto indaga l'inclusività in ogni dettaglio e da tutte le angolazioni, considerando non solo gli aspetti fisici di ogni persona, ospite o professionista dell'ospitalità, ma anche quelli sensoriali, culturali e alimentari. Con **DI OGNUNO**vogliamo mostrare come sia possibile creare spazi belli, funzionali e inclusivi, capaci di accogliere ogni ospite e di generare valore sociale ed economico" – commenta Alessandra Albarelli, Direttrice Generale di **Riva del Garda Fierecongressi**.

A **Hospitality 2025** l'area **DI OGNUNO** – posta al centro del **Padiglione C2** – offrirà **spunti di riflessione e soluzioni concrete**, mostrando come sia possibile progettare un ambiente capace di superare le barriere architettoniche grazie a percorsi accessibili, tavoli regolabili in altezza e segnaletica chiara e leggibile.
Senza dimenticare come favorire l'inclusione sensoriale, con un'acustica bilanciata e un'illuminazione studiata per rispondere a sensibilità diverse e creare un'atmosfera accogliente e rilassante. Lo spazio darà inoltre suggerimenti su come rispondere alle esigenze alimentari, con una proposta che tenga conto di **intolleranze**, **allergie** e **scelte etiche e personali**, accompagnata da informazioni semplici, facili e dettagliate.

In tema di colazione, infatti, l'**inclusività alimentare** è un elemento rilevante considerando che, secondo i dati **Istat 2022-2024**, il **12,7% degli italiani soffre di intolleranze**

alimentari, con una prevalenza significativa di sensibilità al lattosio e al glutine.
L'**AILI – Associazione Italiana Latto-Intolleranti** evidenzia che nel nostro Paese quasi il **50% della popolazione soffre di intolleranza al lattosio**, spesso in maniera asintomatica. Da qui l'importanza di un'ospitalità sempre più attenta e sensibile alle diverse esigenze alimentari, per contribuire a promuovere una cultura dell'accoglienza che rispetti necessità, tradizioni e ritmi di vita diversi.

"Siamo orgogliosi di continuare a proporre **format innovativi, accessibili e confortevoli** attraverso l'applicazione dei principi dell'**Universal Design** al settore dell'accoglienza, dall'ambito fieristico, passando per l'hospitality e per tutte le strutture recettive.
Insieme ai nostri partner **Riva del Garda Fierecongressi** e **Village for all – V4A**, quest'anno indaghiamo il tema dell'inclusività nella sala colazioni, un momento universale e condiviso – afferma Cristian Catania, **Head of Universal Design in Lombardini22**.
– Dimostrare che tutti gli spazi possono essere progettati per essere accoglienti e fruibili da ognuno è fondamentale nello sviluppo di ogni nostro progetto. Vogliamo offrire **soluzioni pratiche** che siano di ispirazione agli operatori dell'industria dell'ospitalità per allargare il proprio potenziale bacino di utenza."

Lo spazio sarà suddiviso in due aree che rappresentano il **comfort** e il **discomfort**, guidando i visitatori attraverso un confronto diretto tra situazioni di disagio e spazi confortevoli.
Ciò per evidenziare gli ostacoli quotidiani legati a una progettazione non inclusiva e le soluzioni progettuali che fanno percepire come l'area colazione possa diventare un ambiente accogliente che offre **benessere** e **accessibilità per tutti**, eliminando le barriere fisiche e mentali.

La progettazione dell'area esperienziale è stata studiata

tenendo in considerazione i principi **ESG**, sia nell'uso – anche con il riutilizzo di componenti dello stand dello scorso anno per ottimizzare le risorse, ridurne il consumo e valorizzarle nel tempo – che nella scelta dei materiali.
A questo si aggiunge un approccio **neuroscientifico** per migliorare la percezione del benessere negli spazi, con un'efficace disposizione di elementi, flussi ed **experience design**, con soluzioni che tengono conto dei desideri e dei bisogni di ognuno e l'inserimento di **attivatori sensoriali** quali **Lighting Design**, **Olfactive Design** e **Acoustic Design**.

"Ospitalità accessibile non significa solo offrire camere per persone con esigenze di accessibilità, ma deve abbracciare tutti i servizi a disposizione degli ospiti.
Momenti conviviali come la colazione sono fondamentali e devono essere accessibili a tutti. Migliorare la qualità dell'esperienza rappresenta sia un dovere etico che una opportunità economica. Come diciamo sempre: **stesso luogo, stesso prezzo, più ospiti**" – dichiara Roberto Vitali, **Amministratore e Cofondatore di Village for all – V4A**.

DI OGNUNO non è solo un'area espositiva, ma un **invito a ripensare l'accoglienza**, un laboratorio di idee e soluzioni per aiutare il settore dell'ospitalità a evolvere verso un modello più inclusivo.
A **Hospitality 2025**, il tema dell'**accessibilità** sarà trasversale e, oltre che in questa specifica area, sarà affrontato anche nei numerosi appuntamenti formativi e con i percorsi tematici dedicati alle diverse necessità e abitudini alimentari.

"L'ospitalità accessibile si fonda su **spazi e servizi fruibili da tutti** e sulla presenza di personale adeguatamente formato, elementi indispensabili per rispondere alle esigenze del settore **HoReCa** – conclude infatti Giovanna Voltolini, **Exhibition Manager di Hospitality**.
– Con questo progetto, **Hospitality** offre una visione a 360°

del comparto, affrontando il tema dell’inclusione come valore fondamentale e trasversale: dalle aree esperienziali ai momenti formativi, fino all’offerta espositiva.”

Per agevolare imprenditori, professionisti e progettisti dell’accoglienza, **Hospitality** con **Village for all – V4A** e **Lombardini22** ha realizzato nell’edizione 2024 il **digibook** e l’**audiolibro** “**UNIVERSAL DESIGN NELL’OSPITALITÀ: UNA RIFLESSIONE PER TUTTI E DI OGNUNO**” con l’obiettivo di esplorare il significato della progettazione universale nel settore, mettendo in luce l’importanza per le strutture alberghiere ed extralberghiere di proporre **soluzioni di qualità per tutti**.
Il **Digibook** e l’**audiolibro** sono disponibili dalla pagina dedicata al progetto.

L’edizione 2025 di **Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza** è in programma al **Quartiere Fieristico di Riva del Garda dal 3 al 6 febbraio**.
Ci vediamo a colazione, perché l’inclusione inizia da un gesto quotidiano che unisce tutti.

Punti chiave

1. “DI OGNUNO” esplora l’accessibilità nella sala colazioni, eliminando barriere fisiche e sensoriali.
2. L’area esperienziale unisce design universale e sostenibilità per migliorare il comfort.
3. Inclusività alimentare e percorsi accessibili favoriscono un’accoglienza personalizzata e funzionale.
4. Il progetto integra principi ESG per creare spazi etici e sostenibili.