

BT0 2024: presente e futuro del turismo enogastronomico tra tecnologia e sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Novembre 2024



Al BT0 2024 di Firenze, il turismo enogastronomico incontra tecnologia e sostenibilità. AI, cambiamenti climatici e innovazioni saranno i protagonisti dei panel dedicati a enoturismo, caseifici e ristorazione, con esperti come Luca Mercalli e Donatella Cinelli Colombini. Una piattaforma per riflettere sul futuro del settore tra nuovi trend e soluzioni strategiche.

L'Italia si conferma sempre più la terra del turismo enogastronomico. Un settore che in larga parte sembra non conoscere crisi, ed evidenzia ancora molte potenzialità

inespresse.

Basta infatti pensare che nei prossimi 5 anni l'enoturismo crescerà ad un tasso annuale del +12,9%, mentre quello culinario del +19,7% (fonte: Grand View Research). Aumentano anche i viaggi dei "cheese lovers", al + 7,3% negli ultimi tre anni, scelti soprattutto dai giovanissimi tra i 18 e i 24 anni.

Ma quale sarà il futuro del comparto, a fronte della spinta sempre maggiore delle nuove tecnologie e all'influenza dei cambiamenti climatici? A provare a dare risposte a questi interrogativi sarà la 16/a edizione di **BT0 – Be Travel Onlife**, la manifestazione in programma il **27 e 28 novembre** alla **Stazione Leopolda di Firenze** che indaga l'impatto della tecnologia sul modo di viaggiare. A partire da quello che negli ultimi anni si è affermato come uno dei driver principali: il gusto.

BALANCE: "AI Confluence in Travel"

L'equilibrio tra l'Intelligenza Artificiale e l'insostituibile valore dell'interazione umana, il tema scelto per questa edizione, declinato nei quattro topic **Destination, Digital Strategy, Food & Wine Tourism e Hospitality**.

Proprio la sezione sul turismo enogastronomico è ormai entrata a far parte della manifestazione, sotto la guida del Direttore Scientifico, **Francesco Tapinassi**, che ne ha affidato la regia a **Roberta Milano**.

Quest'anno il programma della sessione Food&Wine Tourism si concentra sulle nuove opportunità di crescita per il turismo enogastronomico, un settore in costante espansione che in alcuni settori può diventare volano per il territorio al quale appartiene, contribuendo ad accrescere il benessere delle comunità locali e dei territori.

Ne sono un esempio i dati diffusi da Roberta Garibaldi nel suo

“Rapporto sul turismo ed il mondo caseario”, realizzato dall’Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, secondo il quale i caseifici sono le seconde realtà produttive – dopo le cantine – ad essere visitate dai giovanissimi viaggiatori tra i 18 ed i 24 anni, con il 19% di preferenze.

Tra i motivi di questo fenomeno in rapida ascesa, la possibilità di vivere esperienze coinvolgenti e stimolanti come corsi di **cheese pairing** (apprezzati dal 55% dei rispondenti) o i **laboratori del formaggio** (52%). Temi che l’autrice del rapporto affronterà in un panel con Alberto Gottardi, founder e co-organizzatore degli eventi FORME e B2Cheese; con Maria Cristina Crucitti, The Cheese Storyteller; il **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** e Bergamo, città creativa UNESCO per la gastronomia.

Enoturismo tra freni alla crescita e intelligenza artificiale

A fare la parte del leone nei viaggi a tema “food” resta l’enoturismo, cresciuto del 18% nel 2023 per la parte relativa alla spesa media, attestata a 109 euro, mentre la media di persone per prenotazione è di 3,3, con il 43,8% tra i 25 e i 34 anni.

Quasi l’80% delle prenotazioni avvengono online con risparmio di centinaia di ore di lavoro (Report Enoturismo E Vendite Direct-To-Consumer 2024 di Winesuite, Divinea), mentre il **76,5% di chi si è recato in cantina ha acquistato almeno una bottiglia di vino** al termine della visita. Eppure, nonostante i numeri siano positivi, il comparto evidenzia ancora grandi opportunità di sviluppo.

A partire dall’occupazione, con il **43% degli operatori che dichiara di non riuscire a trovare lavoratori qualificati**. Pesano poi sulla crescita del settore anche altri fattori come **la mancanza di collaborazioni territoriali efficaci (per il 17%)**, **i problemi infrastrutturali**, come strade e trasporti

pubblici inadeguati (per il 14%), oppure la **burocrazia** e le regolamentazioni eccessive (per il 14%). Infine, il **10%** degli addetti ai lavori lamenta la mancanza di incentivi finanziari specifici per il settore enoturistico. I numeri verranno analizzati da **Lavinia Furlani**, presidente di **Wine Meridian**, che presenterà in anteprima a BT0 i risultati di un'indagine nazionale sul settore enoturistico italiano.

Nella prima giornata si parlerà molto dell'Intelligenza Artificiale applicata all'enoturismo, a partire dal **sommelier virtuale**, una soluzione facilmente accessibile tramite un semplice QR code, in grado di suggerire abbinamenti mirati cibo-vino nei ristoranti, supportando il personale durante i picchi di lavoro.

L'idea, realizzata PAr-Tec, non si limita alla ristorazione, ma può essere implementata anche per aziende vinicole, cantine, piccoli e grandi distributori, offrendo un valido supporto per la valorizzazione dell'intera offerta enologica e contribuendo a strategie di vendita mirate e differenziate.

Sempre all'AI è dedicato l'incontro "**L'Intelligenza Artificiale nel mondo del vino e dell'enoturismo: quali scenari per il futuro?**", che vedrà riuniti alcuni dei massimi esperti del settore come **Donatella Cinelli Colombini**, fondatrice Movimento Turismo del Vino, **Andrea Galanti**, responsabile marketing **AIS Toscana**, e **Giuseppe Salvini**, segretario generale della camera di Commercio di Firenze che approfondiranno come l'IA possa supportare il turista enogastronomico nella personalizzazione del viaggio, i produttori in vigna e in cantina e i sommelier, pur senza andare a sostituire il fattore umano, che rimane profondamente legata all'esperienza sensoriale e alla cultura. Tra gli altri speaker sul tema: **Filippo Galanti**, Co-Founder di Divinea; **Carlo Vischi**, advisor settore agroalimentare e turismo; **Marzia Varvaglione**, Presidente AGIVI, Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani.

Con **Nicola Bonora**, Digital e UX Strategy di Websolute nonché coautore del podcast “AI Roadmaps”, si scoprirà poi come offrire esperienze iper-personalizzate, utilizzando l’AI, supportati dall’esempio concreto e dai dati dell’applicazione per **Pesaro 2024**, Capitale italiana della Cultura, mentre con **Federfranchising**, si indagheranno le opportunità dell’AI a supporto del franchising nella ristorazione. I brand e i **social media** saranno il tema del panel con **Riccardo Pirrone**, Social Media Expert conosciuto come Social Media Manager di **Taffo**, con **Chiara Giannotti**, ideatrice e redattrice di **Vino.tv** e con **Eva Andrini** (nota come @evasfoodaddiction), la più giovane speaker mai avuta a BT0, foodblogger di 20 anni.

Ristorazione e “aromi”

In un’epoca in cui la ristorazione “normale” fatica economicamente, forse bisogna riguardare al passato per interpretare il futuro. Ne parleranno **Giovanni Pizzolante**, FoodExp di Lecce, e **Carlo Passera**, caporedattore di **Identità Golose**, analizzando criticità e tendenze, in cerca di una nuova e solida sostenibilità economica.

Con loro lo chef **Stefano Terigi**, del ristorante Giglio di Lucca, che ha rinunciato alla stella Michelin, e la chef Xinge Liu. Automazione ed automatizzazione nel mondo food e nella ristorazione saranno invece al centro del panel con **Simone Puerto**, Founder Rebyū, e Nicoletta Polliotto, brand strategist e food marketer, che cercheranno di capire se l’innovazione possa sostituire l’uomo oppure sostenerlo, proponendo di guardare con ampiezza e lungimiranza al business ristorativo.

Infine, un’idea innovativa per promuovere prodotti, cucine regionali e turismo: **“Aromi d’Italia”**. Un progetto di **Ministero del Turismo** e **Regione Toscana** con **Toscana Promozione**, consistente in un viaggio sulle tracce dei profumi delle cucine regionali per codificarne gli aromi alla ricerca delle emozioni olfattive. Interverranno, tra gli altri, **Stefania Saccardi**, vicepresidente Regione Toscana e

assessora all'Agroalimentare, **Claudia Sepertino**, consulente in Marketing e Comunicazione Olfattiva, e **Mauro Carbone**, coordinatore Vetrina Toscana.

L'impatto dei cambiamenti climatici

La tematica sarà al centro dell'intervento del climatologo **Luca Mercalli**, che spiegherà come, in base agli accordi di Parigi, per scongiurare i danni peggiori dovremmo contenere l'innalzamento termico a 2 gradi da oggi al 2100.

Al tasso attuale, i gradi saranno 5, con conseguenze pesantissime: l'acqua crescerà di oltre un metro, il che significa mandare sott'acqua Venezia, Miami, New York e moltissime città costiere. Temperatura più elevata significa anche **siccità prolungate** e croniche e quindi **scarsità di cibo e carestie** in ampie zone del globo.

Significa mettere in conto migrazioni sempre più massicce da zone che non saranno più grado di sostenere le produzioni di cibo e vino. **Annamaria Barrile**, DG Confagricoltura, interverrà sulla **digitalizzazione** e del suo ruolo cruciale nel futuro dell'agricoltura per raggiungere gli obiettivi sfidanti di **competitività e sostenibilità** ambientale.

L'occasione sarà il panel dedicato allo sviluppo del settore agriturismo italiano, che nel 2023 ha registrato oltre 4 milioni di arrivi e più di 15,5 milioni di presenze. Ma il settore può e vuole crescere di più, costruendo intorno alla produzione agricola un'offerta turistica identitaria e diversificata ma anche contemporanea e sostenibile.

Dati, ricerche, sviluppo digitale

Il tema dei dati sarà centrale in molti panel, a partire da una ricerca di *formules* – Università Bocconi sull'impatto sociale, economico-occupazionale e comunicazionale nei Paesaggi vitivinicoli Unesco e con i Deep Trends™ di **Laura**

Rolle.

Entrambe le ricerche saranno commentate dal destination manager **Bruno Bertero**, direttore generale Ente Turismo Langhe Monferrato Roero. Con Saverio Mucci, Vice President **Mastercard** e Andrea Casadei, Tourism Practice Manager **Almaviva**, si partirà dai dati dei consumi per capire il legame tra Horeca e turismo nelle diverse destinazioni. Infine con **ISMEA** (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare), verranno analizzati i dati del rapporto “Agriturismo e Multifunzionalità 2024”.

Punti chiave

1. Turismo enogastronomico in crescita: +12,9% enoturismo, +19,7% turismo culinario nei prossimi 5 anni.
2. L'AI personalizza esperienze e ottimizza il turismo enogastronomico, come dimostra il sommelier virtuale.
3. Sfide del settore: occupazione qualificata, infrastrutture inadeguate e burocrazia limitano lo sviluppo.
4. **Dati e ricerche evidenziano il legame tra Horeca, AI e sostenibilità per il futuro del turismo.**
5. Focus su caseifici, esperienze culinarie e impatto dei cambiamenti climatici sul turismo agricolo.