

## BTO 2024: BILANCIARE TECNOLOGIA E RELAZIONI UMANE NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

APPLICAZIONI AI NEL MONDO DEL VINO E DELLE ESPERIENZE FOOD, COME CAMBIANO I SOCIAL MEDIA, CLIMATE CHANGE, COMUNITÀ E TURISMO RURALE

*Il 27 e 28 novembre 2024 alla Stazione Leopolda di Firenze torna la manifestazione che indaga come la tecnologia impatta sul modo di viaggiare, a partire dal Food & Wine Tourism.*

*Grandi ospiti e grand temi: da Luca Mercalli a Emilio Casalini, da Roberta Garibaldi a Riccardo Pirrone. Inoltre, Stefania Saccardi, Vicepresidente Regione Toscana, Annamaria Barrile, Direttore Generale Confagricoltura, Donatella Cinelli Colombini, fondatrice Movimento Turismo del Vino, Lavinia Furlani, Presidente Wine Meridian. Tra le realtà più importanti Vinitaly, Mastercard, ISMEA e Federfranchising.*

Torna **BTO - Be Travel Onlife** alla **Stazione Leopolda di Firenze** il **27 e 28 novembre** con il tema centrale **“BALANCE: AI Confluence in Travel,”** un titolo che riflette un dibattito cruciale per il settore turistico: trovare l'equilibrio tra Intelligenza Artificiale e il valore insostituibile dell'interazione umana.

Il programma Food & Wine, curato da **Roberta Milano**, si concentra sulle nuove opportunità di crescita per il turismo enogastronomico, un settore in costante espansione. I dati globali prevedono che, dal 2024 al 2030, il **turismo del vino** crescerà a un tasso annuale del **+12,9%** e il **turismo culinario** del **+ 19,7%** (fonte: Grand View Research). Degustazioni, visite a produttori o a botteghe artigiane del gusto, visite a mercati locali e ristorazione tipica sono le attività più richieste. Nonostante questi dati confortanti ci sono enormi opportunità ancora da sviluppare: BTO, nel suo programma Food & Wine Tourism del 2024, affronterà i temi più importanti e urgenti, a cominciare dall'utilizzo degli strumenti digitali, che consentano di cogliere in pieno queste opportunità.

### LE GRANDI SFIDE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Il **cambiamento climatico** sarà al centro dell'intervento del climatologo **Luca Mercalli**, perché questo è IL tema. “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. Significa **scarsità di cibo e carestie** in ampie zone del globo. Significa mettere in conto migrazioni sempre più massicce da zone che non sono più grado di sostenere la produzione di cibo e vino”. Significa sradicare colture e culture legate al cibo e al 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. Il panel sarà quello dedicato allo sviluppo del settore agriturismo italiano e delle aree rurali. Il 2023 è stato, infatti, l'anno di più grande successo nella storia dell'agriturismo italiano, con 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. Tra gli ospiti: **Gianpietro Bisagni**, Presidente Agriturismo Emilia-Romagna, **Anna Miari Fulcis**, Fattoria di Maiano.

**Comunità**. Il cibo come incontro, coinvolgimento, bellezza, come connessione tra persone, luoghi e biodiversità. Dalla rielaborazione di queste parole chiave emerge la possibilità di un turismo che non sia semplicemente “slow”, ma un turismo diverso nelle motivazioni di chi viaggia e di chi lo sviluppa, un turismo che metta al centro le comunità locali. Ne parleremo con **Emilio Casalini**, noto giornalista, conduttore televisivo e scrittore italiano, autore del programma Rai “Generazione Bellezza”, in un panel ideato e condotto da **Slow Food Travel**.

Di **aree interne** e turismo enogastronomico parlerà **Annalisa Romeo**, direttrice di Fondazione Appennino. Il 92% delle produzioni agroalimentari certificate viene dai paesi e dai territori con comunità inferiori ai 5 mila abitanti (*Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2023*): un dato che conferma come prodotti e itinerari turistici enogastronomici ben progettati possano valorizzare ed aiutare le produzioni locali e costituire quindi, per le aree interne italiane, una leva fondamentale di sviluppo.



Regione Toscana



Camera di Commercio  
Firenze  
dal 1770 la casa delle imprese



PromoFirenze  
AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio di Firenze



fondazione  
sistema toscana

## ENOTURISMO

Di enoturismo e dei freni che ne impediscono uno sviluppo più forte, parleremo in apertura con **Lavinia Furlani**, presidente di **Wine Meridian**: in anteprima assoluta per BTO 2024, svelerà i risultati di un'indagine nazionale sul settore enoturistico italiano. Qualche anticipazione: la **carenza di risorse umane qualificate** viene segnalata come il principale ostacolo, indicato dal **43% degli operatori**. Tuttavia, anche altri fattori pesano sulla crescita del settore: il **17% rileva la mancanza di collaborazioni territoriali efficaci**, il **14% sottolinea i problemi infrastrutturali**, come strade e trasporti pubblici inadeguati, mentre un altro **14%** punta il dito contro la **burocrazia** e le regolamentazioni eccessive. Infine, il **10%** lamenta la mancanza di incentivi finanziari specifici per il settore enoturistico.

Un settore, l'enoturismo, comunque in crescita nel nostro paese. La domanda enoturistica italiana registra uno scontrino medio per prenotazione di €109 (**+18% vs 2022**) mentre la media di persone per prenotazione è di 3,3 e il 43.8% di chi prenota ha 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). Il **76,5% di chi si è recato in cantina ha acquistato almeno una bottiglia di vino al termine della visita**, ma è ancora più interessante notare che arriva a **8,5** la media di bottiglie acquistate nel tempo dopo l'esperienza.

Di **enoturismo** a BTO si parlerà in molti panel. Ovviamente l'**Intelligenza Artificiale** sarà al centro per capire quale impatto può avere nel mondo del vino sia sul fronte strategico per destinazioni enoturistiche o eventi, sia sul fronte operativo aziendale. Con **Fiera Verona**, parleremo di come l'AI possa essere utile per migliorare l'esperienza sia del visitatore che dell'espositore nel più importante evento nazionale dedicato al vino, **Vinitaly**. Con **Andrea Galanti**, responsabile marketing **AIS Toscana**, con **Giuseppe Salvini**, **Segretario Generale della Camera di Commercio di Firenze**, e **Alessandra Casini** della Cantina Bindi Sergardi approfondiremo come l'IA possa supportare il turista enogastronomico nella personalizzazione del viaggio, i produttori in vigna e in cantina e i sommelier.

Tra gli altri speaker di rilievo che si occuperanno di questo specifico tema: **Filippo Galanti**, Co-Founder di Divinea; **Carlo Vischi**, advisor settore agroalimentare e turismo; **Donatella Cinelli Colombini**, fondatrice Movimento Turismo del Vino; **Marzia Varvaglione**, Presidente AGIVI, Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani.

## DATI, RICERCHE, SVILUPPO DIGITALE

"Misura ciò che è misurabile, e rendi misurabile ciò che non lo è". Il tema dei dati sarà centrale in molti panel a cominciare 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**, partiremo dai dati dei consumi per capire il legame tra Horeca e turismo nelle diverse destinazioni.

Con **ISMEA** (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare), infine, analizzeremo i dati del rapporto "Agriturismo e Multifunzionalità 2024".

## RISTORAZIONE e "AROMI"

La ristorazione come impresa, prima ancora della creatività o della visibilità. 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, ma in cerca di una nuova e solida sostenibilità economica. Con loro lo chef **Stefano Terigi**, Ristorante Giglio di Lucca, che ha rinunciato alla stella Michelin, e la chef **Xinge Liu** di Firenze. Modera: **Paola Sucato**, esperta di food marketing.

Automazione e Automatizzazione nel mondo food e nella ristorazione in particolare. In questo panel, con **Simone Puorto**, Founder Rebyū, e **Nicoletta Polliotto**, brand strategist e food marketer, cercheranno di capire se l'innovazione possa sostituire l'uomo oppure sostenerlo, proponendo di guardare con ampiezza e lungimiranza al business ristorativo.



Regione Toscana

Camera di Commercio  
Firenze  
dal 1770 la casa delle impresePromoFirenze  
AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio di Firenzefondazione  
sistema toscana

Infine, un'idea innovativa per promuovere prodotti, cucine regionali e – quindi – turismo: “**Aromi d'Italia**”. Un progetto di Ministero del Turismo e Regione Toscana con Toscana Promozione, 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, **Claudia Sepertino**, consulente in Marketing e Comunicazione Olfattiva, e **Mauro Carbone**, coordinatore Vetrina Toscana.

### AI, TECNOLOGIA e DIGITALE NEL FOOD

Naturalmente si parlerà molto di **Intelligenza Artificiale** anche in altri ambiti della filiera del turismo enogastronomico oltre al vino:

Con **Nicola Bonora**, Digital e UX Strategy di Websolute nonché coautore del podcast “AI Roadmaps”, parleremo di AI generativa per il Food & Wine Tourism: scopriremo come offrire esperienze iper-personalizzate, supportati dall'esempio concreto e dai dati dell'applicazione per **Pesaro 2024**, Capitale italiana della Cultura.

Con **Federfranchising**, indagheremo le opportunità dell'AI a supporto del franchising nella ristorazione. Un settore che, anche grazie alle economie di scala, ha una sensibilità maggiore al rinnovamento ed all'applicazione di nuovi strumenti ad alto contenuto tecnologico. Tra gli ospiti **Umberto Gonnella**, vicepresidente vicario in Federfranchising nonché Ceo&Founder 101Caffè

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 BTO, foodblogger di 20 anni. I social stanno attraversando una evoluzione profonda: sempre meno *network* e sempre più *entertainment*, imponendo anche ai content creator e agli influencer del food & wine un ripensamento del loro ruolo o della loro attività.

### TURISMO CASEARIO

Secondo il Rapporto sul turismo enogastronomico, le cantine sono le realtà produttive più visitate, con il 32% dei viaggiatori italiani che dichiara di esservi recato almeno una volta nel corso dei viaggi degli ultimi tre anni, ma i **caseifici sono la seconda categoria (19%)**, preferiti dai giovanissimi, 18-24enni. Seguono i birrifici (13%) e le aziende olivicole (11%).

Ecco perché a BTO 2024, per la prima volta, indagheremo il **turismo caseario**, motore di sviluppo territoriale e che registra un **+7,3%** negli ultimi tre anni. Un trend di crescita che è stato fotografato dal primo **Rapporto sul turismo ed il mondo caseario**, ideato da **Roberta Garibaldi** e realizzato dall'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico. Tra le anticipazioni quelle sulle nuove proposte di esperienza “ingaggianti, coinvolgenti e stimolanti: corsi di **cheese pairing** (apprezzati dal **55%** dei rispondenti) e **laboratori del formaggio (52%)**”. L'autrice del rapporto affronterà il tema 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.

*BTO – Be Travel Onlife è un evento di Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze, con la direzione di Francesco Tapinassi e un board scientifico di oltre 90 esperti. L'organizzazione è affidata alle tre agenzie regionali del settore e delle imprese del turismo, Toscana Promozione Turistica, PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.*

Programma Food & Wine Tourism: [www.bto.travel/tematiche/food-wine-tourism](http://www.bto.travel/tematiche/food-wine-tourism)  
Tuscany ticket [www.bto.travel/ticket](http://www.bto.travel/ticket)



Regione Toscana

Camera di Commercio  
Firenze  
dal 1770 la casa delle impreseTOSCANA  
PROMOZIONE TURISTICAPromoFirenze  
AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio di Firenzefondazione  
sistema toscana