

La Costa dei Trabocchi che vorrei...



Le associazioni di categoria e la CCIAA di Chieti, promotrici del progetto La Costa dei Trabocchi che Vorrei, organizzano **n. 3 seminari** con oggetto:

Opportunità di incontro tra operatori turistici nell'ambito del Turismo enogastronomico 22 febbraio, 1° marzo, 15 marzo 2013

Sono invitati a confrontarsi:

- Gestori di Agriturismi,
- Alberghi, Bed & Breakfast,
- Attività di Ristorazione, enoteche
- Artigiani produttori di beni finalizzati al turismo (artigianato artistico in primis)
- Aziende agricole che trasformano i prodotti agricoli e vendono in filiera corta
- Tour Operators specializzati in incoming verso l'Abruzzo
- Operatori di strutture di servizi rivolti a fruitori turistici

Motivazione

Il Turismo enogastronomico ha cambiato pelle, è diventato adulto e, in alcune zone d'Italia, rappresenta la molla principale per il flusso turistico; questo esattamente dove è presente ed è vivacemente gestito un GIACIMENTO ENOGASTRONOMICO. Zibello ed il culatello, Modica e il cioccolato, Langhe e Roero e i loro vini e tanti altri territori basano il loro appeal turistico su un prodotto ed una organizzazione ad essa collegata.

In Abruzzo non abbiamo né un Giacimento enogastronomico ne una valida organizzazione delle Strade del vino e dell'olio. Vi sono, però, tutte le condizioni.

Enogastronomia come motore dello sviluppo turistico

Venerdì 22 Febbraio 2013 Ore 8,30 – 13,30

Fossacesia – Sala dei Priori (di fronte all'Abbazia di S. Giovanni in Venere)

segue Buffet

Relatori: Dott. Fausto Faggioli presidente Hearth Academy <http://nuke.earthacademy.eu>

Dott. Alessandro Antonucci Dottore in Scienze Agrarie.

Partecipano con brevi relazioni alcuni testimonial esperti del settore.

I due relatori sono portatori di esperienze e conoscenze rispettivamente di buone prassi di successo implementate in altre zone italiane e del sistema produttivo enogastronomico locale.

Il seminario stabilisce l'assunto base che, in una moderna accezione, non si parla più di Turismo bensì di TURISMI tra i quali, quello enogastronomico, ha una sua rilevanza, sue peculiarità, trend di crescita e target definiti.

L'investimento strutturale e continuativo volto a coordinare le imprese e le emergenze enogastronomiche del territorio si rivela particolarmente economico e portatore di ottimi risultati per tutto il sistema turistico.

Attraverso la descrizione di altre esperienze si arriva alla proposta di organizzazione di un sistema turistico basato sulla implementazione di tutte le componenti di un GIACIMENTO ENOGASTRONOMICO.

Le produzioni enogastronomiche regionali. Prodotti e produttori

Data: 1 Marzo 2013 Ore 8,30 – 13,30

Lentella c/o OLIVE C.da Fonte Puteo

Relatori: Dott. Gaetano Basti direttore della rivista D'Abruzzo www.dabruzzo.it

Dott. Alessandro Antonucci Dottore in Scienze Agrarie

Partecipano con brevi relazioni alcuni produttori agro alimentari impegnati nello sviluppo del turismo eno-gastronomico

Cos'è e come si organizza e gestisce un Giacimento Enogastronomico ed una strada del vino e dell'olio.

Data: 15 Marzo 2013 Ore 8,30 – 13,30

Casoli c/o Azienda Trappeto di Caprafico di Masciantonio, Loc .Caprafico

Relatori: Dott. Giuseppe Cavaliere Dottore in Scienze Agrarie, tecnico ARSSA,

Dott. Alessandro Antonucci Dottore in Scienze Agrarie.

Partecipano con brevi relazioni alcuni testimonial esperti del settore.

SCHEDA DI ISCRIZIONE DA INVIARE VIA EMAIL a:

a.antonucci@cia.it

oppure ISCRIZIONE ONLINE al link:

http://www.smappo.com/event/5118e4fbc485d_incontri-tra-operatori-sul-turismo-enogastronomico.html

**Opportunità di incontro tra
operatori turistici
nell'ambito del
Turismo enogastronomico
22 febbraio, 1° marzo, 15 marzo 2013**

ENTRO IL 20 febbraio 2013

COGNOME	
NOME	
AZIENDA/ORGANIZZAZIONE	
RUOLO RICOPERTO	
VIA CAP CITTA'	
TELEFONO FISSO	
FAX	
CELLULARE	
EMAIL	
SITO WEB	

Data,

Firma

Informativa e consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del d.lgs. 193/2003 sulla tutela delle persone ed altri soggetti

Info: 329 3740554 — a.antonucci@cia.it — fax 0871404322