

FIRENZE, PRESENTATO IL PIANO NAZIONALE ENOGASTRONOMICO DELLA SPAGNA

Publicato il 4 Dicembre 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA,SCUOLA,SINDACATO,ECONOMIA](#)

Etichette: [dell'Ufficio Spagnolo del Turismo a Roma](#), [Gonzalo Ceballos](#), [Piano Spagnolo Nazionale Enogastronomico Turistico](#)



Turespaña è stata presente alla XIV edizione di BTO - Be Travel Onlife il più importante evento italiano dedicato al travel e all'innovazione

Presso la Stazione di Leopolda di Firenze si è appena conclusa la quattordicesima edizione di BTO - Be Travel Onlife, il più importante evento italiano dedicato al travel e all'innovazione. L'online non può essere più concepito come un canale a sé ma come parte integrante del nostro modo di essere, comunicare e interagire con il mondo del viaggio. Be Travel Onlife definisce un nuovo modo di affrontare l'innovazione del viaggio. Nuove forme di turismo, tra Metaverso, mete insolite e permanenze di medio-lungo periodo: questi i temi al centro dei dibattiti dell'iniziativa promossa da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e organizzata da Toscana Promozione Turistica, PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.



In tale occasione il **Direttore dell'Ufficio Spagnolo del Turismo** a Roma **Gonzalo Ceballos** è stato presente tra gli speaker del **Panel Turismo Enogastronomico** e ha presentato il Piano Nazionale di Turismo Enogastronomico, le strategie e le azioni internazionali alla luce dell'aumentata importanza dell'enogastronomia come driver per il turismo. Le destinazioni stanno sviluppando strategie e relative azioni per sfruttare questa opportunità, lavorando sui propri punti di forza, quali: la ristorazione, i prodotti e la vocazione dei territori per creare un'offerta di prodotti turistici collegati e una promozione coerente. La Spagna ha una notevole influenza dal punto di vista turistico ma anche nell'agroalimentare e nel settore enogastronomico. Il Paese è il settimo esportatore mondiale di questi prodotti. La Spagna conta ben 102 prodotti gastronomici Dop e 97 produzioni vinicole Doc, la guida Michelin riporta in Spagna 257 locali stellati. Alla luce di questi dati nasce anche il **Piano Nazionale Enogastronomico Turistico**, che fa parte del Piano per la Modernizzazione e la Competitività del Settore Turistico, esso si articola su quattro assi: transizione verde e sostenibilità; efficienza energetica; transizione digitale e competitività. La dotazione complessiva di è di 68,6 milioni di euro. In tal senso gli sforzi si concentrano nell'innovazione, nella realizzazione di esperienze turistiche legate alle materie prime e alla loro produzione, lo sviluppo di esperienze di degustazione e promozione di destinazioni enogastronomiche e - infine - il supporto alla trasformazione delle esperienze di partecipazione ai processi di elaborazione dei diversi prodotti e dei piatti stessi. Il panel è stato organizzato in collaborazione scientifica con Adutei, Associazione Delegati Ufficiali del

Turismo Estero in Italia, mettendo a confronto le strategie dell' Ente Sloveno per il turismo, Turespana e VisitDenmark.

In futuro del turismo sarà sempre più nello sviluppo degli strumenti digitali per far incontrare la domanda e l'offerta attraverso nuove strategie digitali che assicurino servizi integrati che comprendano i trasporti e i servizi offerti.

Harry di Prisco

