

TRAVEL and Food

a cura di Antonio Castello

Notizie dal mondo

4° Congresso Turismo Sostenibile a Ibiza

Il prossimo 6 ottobre Ibiza ospiterà il 4° Congresso del Turismo Sostenibile, una giornata che ha l'obiettivo di promuovere l'affermazione della sostenibilità e della resilienza nelle destinazioni e nelle aziende turistiche come elemento chiave per la ripresa ambientale, sociale ed economica. Tra i maggiori esponenti che prenderanno parte all'evento: **Gabriel Castañares**, Direttore generale della Segreteria di Stato per l'Agenda 2030 e **Rosana Morillo**, Direttore Generale del Turismo del Governo delle Isole Baleari. Un'occasione unica per confrontarsi sulle buone pratiche in grado di ispirare il cambiamento di paradigma verso la transizione ecologica e la leadership propositiva; oltre a promuovere la conoscenza e l'innovazione per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e l'Agenda Europea 2030 nel settore turistico. L'evento è patrocinato dall'Agencia di Strategia Turística delle Isole Baleari - AETIB



La merenda che protegge i paesaggi alpini

Fare merenda in baita, condividendo formaggi, salumi e quant'altro viene prodotto localmente, è uno dei piaceri dello stare in montagna in Austria, Paese piccolo ma dalla grande identità bio, con più di un quarto della superficie agricola interessata da agricoltura biologica. "Brettljause" letteralmente significa "merenda sul tagliere" e ogni baita e trattoria ha la sua variante. La produzione dei formaggi di montagna vanta una lunga tradizione in Austria, e protegge gli alpeggi in quota.



Per produrre il formaggio d'alpe servono infatti le mucche, alle mucche serve l'erba di cui nutrirsi, ai prati serve di essere falciati (o brucati) per continuare a essere prati. Un circolo virtuoso che parte proprio dal formaggio, vero tutore della natura e della cultura di questi luoghi.

L'opera assistenziale di Bel Mundo a Bruxelles

Ricavato all'interno di un ex birificio nel cuore di Bruxelles, il ristorante Bel Mundo propone un menù basato principalmente sul recupero di prodotti stagionali rimasti invenduti nei mercati mattutini e nei supermercati. La frutta e la verdura sono coltivate nell'orto dietro il locale e l'arredo è realizzato con legno riciclato. Bel Mundo offre alle persone che non riescono a tro-



vare lavoro l'opportunità di svolgere periodi di formazione sul campo e prevede diverse opportunità di impiego per i portatori di disabilità.



La prima stella verde per la gastronomia sostenibile brilla su Dubai

A giugno è stata presentata la prima Guida MICHELIN di Dubai. Tra i ristoranti raccomandati dalla guida c'è anche Lowe, gestito dal duo culinario Kate Christou e Jesse Blake, il

primo e unico ristorante di Dubai a ricevere la Stella Verde MICHELIN per la gastronomia sostenibile. Con l'obiettivo di azzerare gli sprechi alimentari, le cene "Waste NOT" del ristorante propongono da otto a dieci portate realizzate con prodotti destinati a essere scartati.

Dal 30 settembre al 2 ottobre Alte Marche: Festival dell'alogastronomia ad Apecchio, con birra e tartufo

Nelle Alte Marche si prova a reagire alla terribile ondata di maltempo che ha recentemente investito il territorio. Un segnale importante di ripartenza arriva da **Apecchio (PU)**, con la **Mostra mercato del Tartufo e Festival dell'alogastronomia**. "Saranno tre giorni di festa, dichiara il Sindaco **Vittorio Alberto Nicolucci**, che speravamo di poter tornare a celebrare con lo stesso spirito delle edizioni precedenti al 2020, ma i fatti accaduti nei paesi vicini, a cui siamo fortemente uniti da una comune identità, ci inducono ad un atteggiamento di sobrietà e rispetto. Tuttavia, pur senza annullare l'evento, considerati gli impegni assunti da tutta l'organ-



zazione, ci predisponiamo ad un clima di solidarietà promuovendo, nel corso della manifestazione, piccole iniziative di beneficenza e di sostegno. Siamo convinti, conclude il primo cittadino, che ciascun par-

tecipante vorrà a suo modo contribuire, con l'auspicio che le popolazioni ora in forte difficoltà possano ritrovare presto serenità e fiducia". Dal 30 settembre al 2 ottobre, quindi, nella capitale marchi-

giana dell'alogastronomia torna l'accoppiata vincente Tartufo&Birra, con la 40a edizione di una manifestazione che si articolerà in tante iniziative: dal trekking tra bosco e borgo alle degustazioni di tartufo e birra di alta qualità, con stand e cantine. Un programma ricco di eventi che si apre con un gusto contest per decretare i migliori abbinamenti tra tartufo e birre proposti dalle osterie locali. Assolutamente imperdibile il trekking del gusto, una passeggiata accessibile a tutti per vivere colori e profumi dei boschi delle Alte Marche e la meraviglia di Apecchio e dei suoi sapori.

Giovani studenti impegnati ai nuovi piani di destination marketing per Turespaña

Sono 36 i giovani talenti dell'edizione 2022 del Master THEM in Tourism, Hospitality & Event Management al lavoro per realizzare 4 studi di mercato e piani di marketing per un nuovo approccio al destination marketing della Spagna. Dopo il successo dell'edizione pilota 2021, l'Ufficio Spagnolo del Turismo in Italia (TURESPAÑA) prosegue nella sua scommessa sulla formazione e affida nuovamente ai giovani masterini del Master THEM della BeAcademy, unico patrocinato da MPI Italia dal 2016, l'innovazione di strategie e progetti per il piano d'azione 2023. MICE e Turismo del Lusso; Sostenibilità e Sviluppo delle Aree Rurali; Turismo Accessibile; Nuove nicchie Turistiche Outgoing, dalla Generazione Z al Turismo Pet-Friendly: queste le quattro direttrici lungo le quali si snodano le lungimiranti progettualità che i 36 giovani masterini della BeAcademy, divisi in quattro team di lavoro, stanno sviluppando



con approccio analitico. Un lavoro articolato, possibile grazie al coordinamento scientifico di quattro rappresentanti del mondo accademico dell'Ateneo universitario di Messina, partner di questa seconda edizione dell'iniziativa. "Siamo molto emozionati di poter lavorare insieme a Master THEM anche in questa edizione, e non vediamo l'ora di scoprire i 4 progetti realizzati dai 36

studenti. Quest'anno abbiamo accordato la realizzazione di progetti negli ambiti del MICE e il turismo di lusso, la sostenibilità incentrata nello sviluppo delle aree rurali, il turismo accessibile e la ricerca di nuove nicchie turistiche outgoing. Questi progetti consentiranno lo sviluppo di nuove strategie di promozione dell'ente spagnolo del turismo nel mercato italiano per dare risposte adeguate ad una domanda turistica sempre più complessa e segmentata, e sono direttamente correlati al nostro obiettivo principale, che non è altro che promuovere un turismo di qualità, accessibile, sostenibile e responsabile. - ha affermato **Gonzalo Ceballos**, Direttore dell'Ufficio del Turismo Spagnolo di Roma - "Inoltre questo evento rappresenta il nostro desiderio di continuare il lavoro per consolidare sempre di più la posizione di leadership della Spagna nel segmento MICE. Eventi di questo tipo consentono di stimolare il teamworking e la partecipazione dei vari stakeholders dell'industria e la formazione nel segmento MICE in Italia e in Spagna".

Dal mare alla tavola: alla scoperta della costa fiamminga con i north sea chefs

La costa fiamminga rievoca immagini di lunghe spiagge, dune di sabbia intervallate da opere d'arte e il mare che dialoga con gli abitanti e i visitatori in ogni momento. Il mare del Nord è il protagonista anche della virtuosa visione gastronomica dei North Sea Chefs, un gruppo di cuochi belgi che promuove un approccio sostenibile alla pesca e al consumo di pesce meno noto, nel rispetto dell'offerta del mare del



Nord e che annovera ambasciatori stellati, primo fra tutti il presidente dell'associazione **Filip Claeys** (De Jonkman, Bruges).

Il Praslin Culinary and Art Festival celebra la gastronomia sostenibile di Seychelles

Chef e artisti dell'isola di Praslin si stanno preparando per essere i protagonisti del prossimo Praslin Culinary and Art Festival che si terrà dal 29 settembre al 2 ottobre. La comunità di Praslin, insieme a hotel, ristoranti e artisti dell'isola, si uniranno per mostrare i loro talenti culinari e le creazioni artistiche. Gli chef di hotel e ristoranti avranno il compito di creare piatti personalizzati e innovativi utilizzando vari ingredienti disponibili sul proprio territorio.

