**PRESENTE E FUTURO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO A BTO 2023**

**APPLICAZIONI AI PER DEGUSTAZIONI E MENÙ, SOMMELIER VIRTUALI,
VINO EROICO, DESTINAZIONI SMART E SOSTENIBILI**

*Il 22 e 23 novembre alla Stazione Leopolda di Firenze torna la manifestazione che indaga come la tecnologia impatta sul modo di viaggiare, a partire da uno da uno dei driver principali: il gusto.*

*Tra le novità: il progetto di IBM Research chiamato Hypertaste, la “lingua artificiale” per la prima volta in un evento pubblico in Italia, i dati di The Fork su prenotazioni online e “no show” dei ristoranti, l’analisi di Mastercard sui consumi dei turisti e quella di Nomisma Wine Monitor su evoluzione dell’enoturismo.
Tra gli ospiti gli chef Nadia Frisina e Vito Mollica, il nutrizionista Giorgio Calabrese, Roberta Garibaldi.*

*Firenze, 17 novembre 2023 –* Gemelli digitali per guidare le degustazioni, “lingue artificiali” che grazie all’Intelligenza Artificiale sono in grado di riconoscere anche la complessità di un vino, destinazioni enogastronomiche sostenibili e smart, viticoltura eroica capace di salvaguardare paesaggio e clima, ma anche l’evoluzione dei ristoranti in hotel, il problema del “no show”, il mare sostenibile come volano per pescaturismo e ittiturismo e le tendenze nei consumi nella ristorazione: il **22 e 23 novembre alla Stazione Leopolda di Firenze** torna **BTO – Be Travel Onlife**, manifestazione 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.

**SAPIENS - Humans meet AI** è il tema della 15/a edizione,con oltre 100 eventi tra approfondimenti, seminari, workshop, declinati nei 4 topic: Destination, Digital Strategy, Food&Wine Tourism e Hospitality**.** Per volontà del **direttore scientifico Francesco Tapinassi**, da cinque anni BTO ha inserito in programma una ricca sezione dedicata al turismo enogastronomico e curata da **Roberta Milano.** Ricerche internazionali prevedono, infatti, una **crescita media annua del 17,8% del turismo gastronomico** nei prossimi anni. Analogamente si prevede che il turismo del vino crescerà del 13,1% (fonte Market Data Forecast). Lato domanda, un turista sempre più digitale, sembra premiare le cantine che offrono servizi di prenotazione online: +120% di fatturato generato da cantine con prenotazioni digitali nei primi cinque mesi 2023 rispetto al 2022 (fonte WineAround). Specularmente, secondo la ricerca di Nomisma Wine Monitor, tra le **competenze più richieste nell’enoturismo** troviamo quelle relative alla comunicazione e al digitale con il **72%.**

In questo contesto ha fatto irruzione l’innovazione più dirompente degli ultimi anni: l’Intelligenza Artificiale e Chat GPT. Già oggi i chatbots basati su AI hanno gestito le richieste dei clienti il 50% più velocemente rispetto agli operatori umani; l’intelligenza artificiale è stata in grado di rilevare il sentiment nelle recensioni di hotel e ristoranti con un tasso di precisione del 95%; l'85% dei turisti ha provato e apprezzato le proposte di ristorazione consigliate dall'intelligenza artificiale.

“*L’Intelligenza Artificiale, e quella generativa in particolare, sono già il presente sia nel mondo del vino che in quello della ristorazione. Per questo motivo l’interesse degli operatori è altissimo. Altrettanto alta è la paura per la velocità dei cambiamenti e per gli effetti che avranno. A BTO abbiamo previsto di rispondere con il programma e anche con una nuovissima area di addestramento, “****Humans train AI****”, in cui i visitatori, dopo i panel teorici, possano esercitarsi e conoscere più a fondo le applicazioni già adesso a loro disposizione*”, ha sottolineato **Roberta Milano**.

Il programma scientifico risponde ai bisogni formativi che questi scenari delineano. Con **Mafe de Baggis**, esperta di media digitali e di Intelligenza Artificiale, si entrerà nel tema AI per declinarlo nel mondo della narrazione del vino: come uomo e macchine possano allearsi, anche in questo settore? Intervengono **Alberto Piras**, direttore del vino Il Luogo di Aimo e Nadia, e **Graziano Nani**, Chora Media, che comunica il vino attraverso i podcast.

Sempre di applicazioni AI per gli operatori Food & Wine parleremo, con taglio molto pratico, con **Vetrina 5.0 di Vetrina Toscana** - il progetto regionale che promuove il turismo enogastronomico - realizzato con **Beam Me** Up, startup innovativa e spin-off dell’Università di Pisa. Il focus sarà la generazione di testi, menu, abbinamenti, immagini, video e l’utilizzo integrato dei vari software nel settore enogastronomico.

Ma non ci sarà solo il tema dell’AI, a BTO saranno affrontati i temi più attuali del cambiamento. **Anna Prandoni**, Direttore Linkiesta Gastronomika condurrà un panel sull’evoluzione dei ristoranti in hotel: al tavolo lo chef stellato **Vito Mollica** insieme a **Nadia Frisina**, Executive Chef del Six Senses di Roma, una delle ultime novità in ambito hospitality di alto livello nella Capitale. Insieme a loro **Giovani Pizzolante**, CEO dell’evento FoodExp, Forum internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

Alle ore 14 del 22 novembre ci sarà l’attesa presentazione del nuovo progetto di **IBM Research**chiamato **Hypertaste** presentato a BTO per la prima volta a un evento pubblico in Italia: una “lingua artificiale” capace di degustare il vino come il più esperto sommelier. Il panel guarda al futuro dell’enoturismo, insieme a Gianmarco Gabrieli, IBM Research Europe, Roberta Gabrielli, Head of Marketing and Business Processes di **Nomisma** **Wine Monitor** e alla presidente di **Wine Meridian**, Lavinia Furlan, che trasmetterà le sue conoscenze enoturistiche internazionali in una cassetta attrezzi ricca di consigli pratici per le imprese vitivinicole.

Di destinazioni e turismo enogastronomico in una dimensione internazionale, digitale e sostenibile si parlerà, poi, con **Maria Elena Rossi**, Direttrice marketing **ENIT**e con **Marta Domènech**, Director General **Catalonia**.

Sempre di sostenibilità ma con un taglio rivolto alle comunità locali, si parlerà con **Alex Giordano**, autore di FoodSystem 5.0 e **Roberta Garibaldi**, autrice del “Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità”.

Tra gli ospiti della manifestazione, grande attesa per il nutrizionista e volto tv **Giorgio Calabrese**, protagonista del panel “Strategie, prospettive e azioni innovative di una destinazione enogastronomica” con **Bruno Bertero**, direttore dell’Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero (22/11 ore 15). Nella stessa giornata si parlerà di ristorazione con **Alberto Lupini,** direttore Italia a Tavola: in particolare del progetto **Life Climate Smart Chefs,** progetto formativo europeoche vede nel cibo un fattore chiave per la mitigazione del cambiamento climatico. Ne discuteremo con **Fondazione Barilla** e **Alma** (Scuola Internazionale Di Cucina Italiana), capofila del progetto.

Una delle nuove frontiere dei viaggi sostenibili? **Il turismo ittico**. Ad aprire la giornata del 23 novembre alle ore 9 sarà proprio il panel “Ventimila leghe sotto i mari – Intelligenza artificiale, sostenibilità e pesca per un turismo legato al mare”. Si parlerà di sottomarini intelligenti per svelare scoperte archeologiche, esplorare antichi relitti e salvaguardare il mare e la sua fauna, oltre a scoprire i segreti del **“Wine aging” sui fondali** (i vini invecchiati sott’acqua) con l’intervento – tra gli altri – di **Fabrizio Palla**, Dirigente di Ricerca dal 2015 presso l’Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN) sezione di Pisa e associato del CERN di Ginevra.

**Vino e paesaggio** al centro del dibattito alle ore 11 con **Matteo Bisol, Chief Wine Officer di Venissa**, ristorante stellato, bistrot e hotel diffuso sull’isola di Mazzorbo, nella Laguna di Venezia, e **Anna Cataldo, della Cantina Titerok-Akaet, sull’isola vulcanica di Lanzarote**, dove si pratica una forma di allevamento della vite unica al mondo. Alle ore 12, invece, a guidare la degustazione sarà **Amelia, Digital Twin** ovvero alter ego virtuale di un sommelier cui il pubblico potrà porre domande per metterla alla prova. La giornata prosegue alle 15 con Fabrizio Pozzoli, Vicepresidente Nazionale **Confcooperative Cultura Turismo Sport**, Giacomo Miola, Vice-presidente **Slow Food Italia** ed Enrico Maria Milič, Responsabile della comunicazione di Slow Food Travel, interrogati sulla *rivoluzione del turismo che parte dal cibo* da **Simona Tedesco**, Direttore di DOVE – Rcs Cairo. Attese infine le ricerche di **The Fork**, sulla crescita delle prenotazioni online nei ristoranti e sui rimedi per il fenomeno del “no show”, e di **Mastercard,** con dati e tendenze di consumo dei turisti proprio nella ristorazione.

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 80 esperti. L’organizzazione è affidata alle tre agenzie regionali del settore e delle imprese del turismo, **Toscana Promozione Turistica, PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana**.

Info e acquisto ticket: <https://www.bto.travel/>

**Main Sponsor BTO2023:** WineAround, Regione Siciliana, Viaggio Italiano, The Data Appeal Company - Gruppo Almawave.

**Media Partner BTO2023:** Turismo&Attualità, Trend, Guida Viaggi, Travel Quotidiano, L’Agenzia di Viaggi, Quality Travel, Travel World, Italian Absolutely, Wine Meridian, Giornale Radio, Millionaire, intoscana.it

**Contatti ufficio Stampa**

Mariangela Della Monica – Fondazione Sistema Toscana - m.dellamonica@fst.it - 334 6606721

Con The Gate Communication - Valerio Tavani – valerio@the-gate.it - 339 6290620

Chiarello Puliti & Partners – Francesca Puliti – press@chiarellopulitipartners.com – 392 9475467

