



# **I.T.T. MARCO POLO Firenze**

Promuove

con il patrocinio del Comune di Fiesole

**Turismo enogastronomico e sostenibilità**

**“Distretto biologico e slow food”**

24 maggio 2023

Sala del Basolato del Palazzo Comunale

Piazza Mino, 26

Comune di Fiesole

## **COMITATO ORGANIZZATORE**

Domenico Scimone

### **Referente progetto P.C.T.O**

Domenico Scimone

### **Realizzazione progetto P.C.T.O**

Gli insegnanti della III G I.T.T. MARCO POLO

### **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

A cura degli allievi della classe III G

# PROGRAMMA

## Mercoledì 24 Maggio

**Ore 9:30-** accreditamento

**Ore 10:00-** Presentazione dell'evento Allievi III G

**Ore 10:10-** Saluti da parte dell'Amministrazione Comunale  
nella persona del sindaco Anna Ravoni e

del Dirigente Scolastico I.T.T. Marco Polo, Ludovico Arte

**Ore 10:30 -** Inizio tavola rotonda

Intervengono:

**Francesco Sottili**

**Stefania Iacomì**

**Federico Bini**

**Alessandro Schena**

**Francesco Palmigiani**

**Silvia Cantini**

Docente I.T.T. Marco Polo- Moderatore  
Assessore al Turismo, Sviluppo  
Economico con delega all'Agricoltura e  
Attività Produttive – Comune di Fiesole  
Docente referente PCTO ITT Marco Polo  
Presidente Condotta di Firenze Slow  
Food – Divulgatore scientifico  
Consulente per le politiche del turismo  
nella Regione Toscana  
Vicepresidente Distretto Biologico di  
Fiesole - Titolare Azienda Agricola  
"Campilungo"



## CONVEGNO

### TURISMO ENOGASTRONOMICO

Da diversi anni l'I.T.T. Marco Polo si fa promotore di un convegno con tematiche a carattere turistico. L'occasione nasce grazie alla collaborazione fra il nostro istituto e il comune di Fiesole in materia di P.C.T.O. Gli allievi della classe IIIIG si sono dedicati alla creazione di questo evento che si configura per loro come un'occasione di professionalizzazione nel ruolo di organizzatore di eventi.

Le destinazioni riconoscono sempre più l'importanza della gastronomia locale/regionale per influenzare le decisioni e le scelte da parte dei turisti interessati ad esperienze enogastronomiche. L'attuale attrattiva del turismo gastronomico deriva dallo sviluppo di esperienze innovative e creative e dunque le esperienze tradizionali (ad esempio le visite o le degustazioni) vengono implementate con elementi più innovativi e creativi, aumentando così la qualità delle esperienze dei visitatori. Questi cambiamenti suggeriscono la necessità di una ricerca sul modo in cui la gastronomia contribuisce alla qualità delle esperienze dei visitatori. Come possono gli stakeholder sviluppare esperienze aumentate? Quali sono le implicazioni sul processo di sviluppo del prodotto da parte della destinazione? In che modo la creatività e l'innovazione hanno un impatto sui produttori e sulle destinazioni turistiche? L'incontro cerca di riflettere su tali questioni, discutere idee e sviluppare nuove prospettive, strategie e pratiche per implementare l'esperienza del turista enogastronomo