

Accoglienza alberghiera di qualità solo se è abbinata a ristorazione adeguata

notizia pubblicata **02 aprile 2019** alle ore **11:38** nella categoria **Enogastronomia**



Anche quest'anno Associazione Italiana Confindustria Alberghi ha partecipato all'evento #PremioIAT giunto alla sua 11° edizione e organizzato ad Artimino. L'appuntamento, che nasce da un'idea di Italia a Tavola, ha puntato i riflettori sulla combinazione vincente enogastronomia ed accoglienza come volano per il settore turistico premiando i personaggi che nel 2018, hanno saputo cogliere e valorizzare al massimo le opportunità derivanti dal binomio cucina e ristorazione.

Gli Award di Italia a Tavola sono stati consegnati a Gian Marco Centinaio, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali e del Turismo; Marco Gilardi, Operations Director Italy di NH Hotel Group; Dominga Cotarella, co-ideatrice di Intrecci, un istituto di Alta formazione di sala, nonché direttore marketing di Cantina Falesco; Alessio Tessieri, produttore di cioccolato e patron di Noyala; Carlos Veloso Dos Santos, amministratore delegato Amorim Cork Italia; l'orafo Franco Torrini.

“Cucina e territorio sono sempre più in alto nella classifica delle motivazioni di viaggio che spingono i turisti internazionali a visitare il nostro Paese – ha ricordato Maria Carmela Colaiacovo, vicepresidente di Associazione Italiana Confindustria Alberghi -. Sul fronte enogastronomico, ciascuna destinazione dispone di un insieme di materie prime di elevata qualità e una varietà pressoché infinita di prodotti tipici locali. Una grande opportunità per chi come noi si occupa di ospitalità alberghiera. Saper accogliere al meglio gli ospiti, non significa più solo garantire confort in una location suggestiva ma oggi più che mai – visto il

riconoscimento da parte delle istituzioni che hanno consolidato il binomio turismo-enogastronomia con il passaggio ufficiale del dipartimento del Turismo al MIPAAFT – è fondamentale avvalersi di tutte quelle opportunità derivanti anche e soprattutto da un’offerta di ristorazione in linea con il territorio in cui si opera, rispettando gusti, necessità e aspetti culturali della clientela che vi soggiorna”.

Tra gli IAT awards, quello a Marco Gilardi con la motivazione di aver investito molto nella ristorazione innovativa e per la particolare attenzione prestata all’offerta gastronomica accessibile nei riguardi di chi ha sviluppato particolari intolleranze alimentari e con una cura e attenzione verso le esigenze culturali dell’ospite.

“Per noi andare al di là delle aspettative dei nostri ospiti – ha spiegato Marco Gilardi Operations Director Italy di NH Hotel Group – significa anche sorprenderli con una cucina di alta qualità che rispetti la materia prima, la genuinità degli ingredienti, la tradizione e ogni esigenza dei nostri ospiti, da quelle culturali alle intolleranze alimentari. Per questo ci piace proporci non solo come hotel in cui soggiornare ma anche come veri e propri luoghi di aggregazione, aperti alla città, in cui scoprire una nuova offerta gastronomica, ritrovarsi per fare una colazione di lavoro o cenare in un’atmosfera accogliente in contesti fuori dall’ordinario”.

“Sicurezza e identità – ha spiegato il direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini – sono i due principi chiave per lo sviluppo della ristorazione e dell’accoglienza. Due settori apparentemente distinti, ma sempre più legati e bisognosi di continui intrecci di competenze e risorse. L’evento di quest’anno ha celebrato la storia dell’Italia attraverso le abitudini a tavola tra gusti, attrezzature, tendenze storiche e culturali. Ma si è concentrata anche sull’evoluzione, per fare il punto della situazione sullo stato attuale della cucina italiana e dell’hotellerie, con i personaggi contemporanei che la esaltano. In questa prospettiva è importante il nuovo ruolo affidato al ministero delle Politiche agricole e del Turismo, tanto che non a caso abbiamo assegnato, fra gli altri, al ministro Centinaio un award appositamente creato, quello di Ambasciatore del turismo enogastronomico consegnandogli la forchetta che Caterina de Medici portò in Francia e da ora in poi sarà il testimone che sarà assegnato ogni anno a chi sarà il testimonial di questo comparto”.