

Loveat, a Venezia c'è più gusto

C'è un nuovo appuntamento nel calendario delle manifestazioni enogastronomiche nazionali: è [LovEat 2016](#), **il primo Salone delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche italiane e internazionali e del turismo esperienziale legato a prodotti e produttori, che debutta al Pala Expo di Venezia dal 2 al 4 dicembre 2016**. Ed è proprio il connubio tra i prodotti realizzati o coltivati a conduzione quasi familiare con la possibilità di conoscere cibo e tradizioni della nostra terra grazie al turismo esperienziale, la vera “chicca” che differenzia LovEat da tutte le altre manifestazioni sul tema presenti in Italia. LovEat a Venezia chiude il cerchio tra storia, innovazione e cooperazione internazionale: in un’ideale Via del Cibo che unisce tutte le eccellenze italiane e internazionali, LovEat 2016 trova la sua massima espressione nel coniugare le eccellenze del food & beverage con il turismo esperienziale, sull’onda dello studio pubblicato da Food Travel Monitor 2016, il più importante studio internazionale sul turismo enogastronomico presentato dalla World Food Travel Association, in cui si evidenzia come il turismo del gusto sia in continua crescita e l’Italia sia la prima meta golosa al mondo. Quando andare in vacanza significa anche e soprattutto divertirsi prendendo coscienza del territorio, imparando a cucinare piatti tipici, assaggiando le specialità locali che, da sempre, portano con sé un bagaglio di tradizioni capaci di sopravvivere grazie all’eredità tramandata di padre in figlio. Due i convegni internazionali e due le giornate dedicate al “B2B”. LovEat, infatti, ospiterà il **1o Convegno Internazionale sull’Alimentazione** con la partecipazione di chef di fama mondiale, reduci dalle Olimpiadi di Cucina 2016 in programma dal 22 al 25 ottobre in Germania e un secondo **convegno incentrato sul turismo esperienziale**, sull’onda dello studio pubblicato da Food Travel Monitor 2016, il più importante studio internazionale sul turismo enogastronomico presentato dalla World Food Travel Association, in cui si evidenzia come il turismo del gusto sia in continua crescita e l’Italia sia la prima meta golosa al mondo. Consulente per quanto riguarda la parte organizzativa del convegno sull’alimentazione e dei rapporti con gli chef internazionali, Graziano Manzatto, chef di fama internazionale, già presidente dell’Unione Cuochi Veneto prima e Friuli Venezia Giulia poi. Durante il convegno saranno consegnati i premi alla carriera, tra gli altri, a Luciano Parolari Executive Chef di Villa d’Este, ad Alfredo Marzi, Culinary Ambassador and Master Chef Commendatore of Princess Cruises, allo chef Alberto Tomasi, famoso per le sue sculture con formaggi, tanto da meritare l’appellativo di “intagliatore del Papa”, poiché ha realizzato diversi lavori per Giovanni Paolo II, a Renato Piccolotto, per trent’anni chef dell’Hotel Cipriani a Venezia, a Mara Martin, chef del ristorante

Fiore di Venezia, segnalata dalla donna chef più importante al mondo, Nadia Santin. Consulenti per il convegno sul turismo, Roberto Agirno di Brokers della Vacanza e Marco Morandini di Faberest. Una collaborazione che ha realizzato un'APP sul turismo enogastronomico che sarà presentata in anteprima proprio a LovEat 2016.

A questo si aggiunge il **focus dedicato all'export nei Paesi asiatici**, con cui LovEat apre una finestra sull'Oriente, grazie alle partnership con società specializzate tra cui Stile Italiano, inserito nel tessuto commerciale cinese al punto da garantire la gestione - in prima persona - di ogni incombenza burocratica e/o doganale necessaria al produttore. Una partnership in continua evoluzione, tanto che il governo cinese ha già manifestato il proprio interesse per organizzare LovEat 2017 in Cina. Infine, oltre al B2B organizzato da Eurosportello del Veneto, gli espositori di LovEat 2016 avranno la possibilità di incontrare buyer provenienti da Dubai, Cina, Spagna, Germania, Inghilterra e altri Paesi del mondo che hanno già manifestato il loro interesse.