



(http://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?

oaparams=2__bannerid=1068__zoneid=128__source=%7Bbobs%3A%7D__cb=7084726dea__oadest=https%3A%2F%2Fwww.bertani.net%2Fit)

SOSTIENICI >

(http://donate.slowfood.com/it/)

ASSOCIATI >
(http://store.slowfood.it/12-diventa-socio)

slowfood.it

(http://www.slowfood.it)



(/feed/)



(https://www.youtube.com/user/SlowFoodItalia)



(https://twitter.com/SlowFoodItaly)

(https://www.facebook.com/Italia.slowfood)

Liguria

(http://www.slowfood.it/liguria)

Seguici sui social



(https://www.facebook.com/Slow-

Food-
Liguria
comunità-

del-

cibo-

2920854766145857?

ref=ts) (https://twitter.com/SlowFoodItaly)

HOME (HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/LIGURIA/)

EVENTI & NEWS (HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/LIGURIA/NOTIZIE-EVENTI/)

DOVE SIAMO (HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/LIGURIA/DOVE-SIAMO/)

COSA FACCIAMO (HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/LIGURIA/COSA-FACCIAMO/)

MEDIA (HTTP://WWW.SLOWFOOD.IT/LIGURIA/MEDIA/)

Eventi & News



Liguria
Eventi &
News

(http://www.slowfood.it/liguria/notizie-eventi/)

Travel Marketing Days a Genova da Giovedì 22 Novembre

Terza edizione del convegno-evento sul marketing di destinazione e la comunicazione turistica promosso da Unicom.

C'era una volta. Territorio | Racconto | Strategia

Quest'anno analizziamo il rapporto fra le strutture narrative del racconto e il marketing di destinazione.

Territorio, perché prima di iniziare a raccontare BISOGNA conoscere gli elementi della nostra storia.

Racconto, perché quegli elementi andranno ORGANIZZATI in un unicum di struttura e significato.

Strategia, perché il racconto andrà fatto conoscere al MONDO.

Giovedì 22 e venerdì 23 novembre, due giorni di convegno all'Auditorium di *Palazzo Rosso*, con lectio magistralis, interviste doppie, tavole rotonde.

Sabato 24, educational tour a cura del Comune di Genova: "il centro storico di Genova e le attività di comunicazione e marketing per la sua promozione".

Domenica 25, fun tour a cura dell'organizzazione: "Le perle del Levante: dal Golfo del Tigullio al Golfo Paradiso".

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. **Ok** **Maggiori informazioni**

(http://www.slowfood.it/privacy-policy/)



(http://www.fondazione Slow Food.com/it/nazi-presidi/italia/?

fwp_regioni_italiane_presidi=liguria)

Roberta Milano, docente universitaria, tra i fondatori del BTO, Buy Tourism Online, ex digital strategist di Enit e direttore marketing digitale nel luglio 2016, è il direttore scientifico di questa terza edizione.

Oltre la Regione Liguria, anche la Regione Puglia e la sua agenzia Puglia Promozione sosterranno l'evento in co-branding.

Ospiti istituzionali di grande rilievo: dal Comune di Genova a quello di Lecce, alla Fondazione Matera-Basilicata 2019 per raccontare Matera Capitale Europea della Cultura 2019.

Travel Marketing Gala con Slow Food Liguria giovedì 22.

<https://www.travelmarketingdays.it/travel-marketing-gala>
(<https://www.travelmarketingdays.it/travel-marketing-gala>)

Nell'esclusiva Sala delle Cisterne di Palazzo Ducale, nel cuore di Genova, una cena organizzata in collaborazione con Slow Food Liguria comunità del cibo

(<https://www.facebook.com/slowfoodliguriacomunicazione/>) e Gemi Catering ed Eventi (<https://www.facebook.com/Gemieventi/>). La serata rappresenta un'occasione unica per approfondire la conoscenza dei territori coinvolti in questa edizione del Travel Marketing Days 2018 (<https://www.facebook.com/events/2251037134938545/>) e dei loro prodotti enogastronomici di maggiore rappresentatività identitaria, eccellenza qualitativa e originalità. Grazie a un menù realizzato con piatti della tradizione ligure rivistati con sobria eleganza dallo Chef Marco Visciola (<https://www.facebook.com/mvisciola>) de Il Marin all'Eataly di Genova, Cuoco dell'Alleanza Slow Food, si potrà percorrere un'esperienza di gusto che speriamo indimenticabile, accompagnata da una selezione delle migliori etichette dei vitigni autoctoni, curata dalla sommelier Linda Nano. In sala la tradizione dolciaria genovese sarà rappresentata da alcune delle più prestigiose pasticcerie e botteghe storiche della città.

Il menù

Il benvenuto dalla riserva di Torre Guaceto, Brindisi, Puglia.

Frisellina di grani antichi con pomodorino semi secco e muggine da pesca sostenibile di Torre Guaceto

I nostri fingerfood

Acciughe ripiene e fritte

Cre moso di fagioli di Pigna e sugherello affumicato

Tacos di ceci in zimino

Tortello ripieno al pesto, patate e fagiolini

Cappon magro da passeggio

Panino a vapore, battuta di cabannina e oliva taggiasca

Gambo di carciofo di Albenga e bernese al timo

Il primo piatto

Riso; nocciola ligure, acciughe di Camogli, limone e maggiorana

Il secondo piatto

Baccalà, topinambur, castagne di Calizzano e prescinseua

I saluti dalle dolci botteghe e pasticcerie storiche di Genova

Il tutto accompagnato dalla musica di Francesco Masnata.

Non solo un convegno sul marketing della destinazione. Non solo un educational.

<https://www.travelmarketingdays.it/travel-marketing-gala>
(<https://www.travelmarketingdays.it/travel-marketing-gala>)

<http://store.slowfood.it/12-associati-o-rinnova> (<http://store.slowfood.it/12-associati-o-rinnova>)

<https://www.facebook.com/events/2251037134938545/>
(<https://www.facebook.com/events/2251037134938545/>)



(<https://www.fondazione Slow Food.com/it/marketplace/mercato-della-terra-di-cairo-montenotte/>)



(<https://www.fondazione Slow Food.com/it/marketplace/mercato-della-terra-di-sarzana/>)



(http://www.slowfood.it/liguria/wp-content/uploads/sites/17/2018/11/45197831_2069569850019691_5832854647856955392_n.jpg)

Condividi:

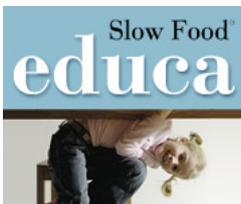
BACK TO TOP ▲

Iscriviti alla newsletter

email

privacy
(/privacy-policy/)

ISCRIVITI



(<http://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?>

oaparams=2__bannerid=208__zoneid=60__source=%7BObfs%3A%7D__cb=4f647fe897__oadest=http%3A%2F%2Fwww.slowfood.it%2Feducazione%2F)



(<http://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?>

oaparams=2__bannerid=238__zoneid=62__source=%7BObfs%3A%7D__cb=30f5dbf3d1__oadest=http%3A%2F%2Fwww.mercatidellaterra.it)

CHI SIAMO

Che cos'è Slow Food (<http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>)

Che cosa facciamo (<http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cosa-facciamo/>)

SLOW FOOD (/)

La nostra storia (<http://www.slowfood.it/chi-siamo/storia/>)

Bilancio di mandato (<http://www.slowfood.it/amministrazione-trasparente/bilancio-di-mandato-3/>)

Congresso (<http://www.slowfood.it/chi-siamo/ix-congresso-nazionale-slow-food-italia-documenti-e-finalita/>)

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. **Ok** **Maggiori informazioni**
 Trasparenza (<http://www.slowfood.it/amministrazione->

DIFENDIAMO IL CIBO VERO

Terra Madre (<http://www.terramadre.info>)

Fondazione Slow Food per la Biodiversità (<http://www.fondazione-slowfood.it>)

I Presidi Slow Food (<https://www.fondazione-slowfood.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>)

L'Arca del Gusto (<https://www.fondazione-slowfood.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/>)

Mercati della Terra (<https://www.fondazione-slowfood.com/it/cosa-facciamo/mercati-della-terra-slow-food/>)

EDUCHIAMO AL FUTURO

Slow Food Educazione (<http://www.slowfood.it/educazione/>)
 (<http://www.slowfood.it/privacy-policy/>)

NEWS AREA PRESS E MULTIMEDIA

News (<http://www.slowfood.it/news/>)

Comunicati Stampa (</comunicati-stampa/>)

Rassegna Stampa (</rassegna-stampa/>)

Video

(<https://www.youtube.com/user/SlowFoodItalia>)

Foto (<http://imagelibrary.slowfood.it>)

LE NOSTRE PUBBLICAZIONI

Guide al consumo (<http://www.slowfood.it/guide-al-consumo/>)

DOVE SIAMO

Le associazioni locali
 (<http://www.slowfood.it/associazioni-regionali/>)

trasparente/)

Privacy policy (<http://www.slowfood.it/privacy-policy/>)

Sostienici (<http://www.slowfood.it/chi-siamo/partecipa/>)

PROMUOVIAMO IL DIRITTO AL PIACERE

Salone del Gusto (<http://www.salonedelgusto.it>)

Slow Fish (<http://slowfish.slowfood.it/>)

Cheese (<http://cheese.slowfood.it>)

Master of Food

(http://www.slowfood.it/educazione/pagine/ita/pagina_master.lasso?-id_pg=136)

Slow Food Youth Network

(<http://www.slowfoodyouthnetwork.org>)

10 000 orti in Africa

(<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/10000-orti-in-africa-2/>)

DIFFONDIAMO LA CULTURA GASTRONOMICA

Slow Food Editore

(<http://www.slowfoodeditore.it/it/>)

Slow Wine, il vino buono, pulito e giusto

(<http://www.slowfood.it/slowine/>)

La Banca del Vino (<http://www.bancadelvino.it>)

Unisg (<http://www.unisg.it>)

Slow Food Italia – Contatti

(<http://www.slowfood.it/contatti-slow-food/>)