Italy TASTE Academy

Nell’ambito del progetto europeo **TASTE** *(Transformative approaches for sustainable food in tourism)* la Camera di commercio di Torino in collaborazione con Unioncamere Piemonte organizza la "**Italy TASTE Academy**".

Un ricco calendario di appuntamenti dedicati agli operatori dei **settori Turismo e Food** volti a migliorare le loro competenze in tema di sostenibilità, digitalizzazione e resilienza.

PROGRAMMA

06/05/2026: Nudging e comunicazione strategica per le imprese: guidare comportamenti di consumo alimentare sostenibile
h 15-17
Circolo dei Lettori, Via Bogino, 9- Torino

Un corso pratico rivolto alle imprese della ristorazione e del settore alimentare per esplorare come il nudging e la comunicazione strategica possano orientare le scelte dei consumatori verso opzioni più sostenibili. Attraverso esempi concreti e attivitá collaborative, i partecipanti impareranno a progettare ambienti di scelta e messaggi efficaci che integrino obiettivi di business, sostenibilità e comportamento del cliente. Un’occasione per tradurre teoria e insight comportamentali in soluzioni applicabili e responsabili.
Prof.ssa Claudia Cozzio- Università di Bolzano

04/06/2026: Il Magazine dal Futuro – Workshop creativo per l'innovazione digitale nella ristorazione montana
h 15-17
Sala di rappresentanza del Comune di Pinerolo - Piazza Vittorio Veneto 1, Pinerolo

Un workshop esperienziale dedicato ai ristoratori di montagna per esplorare, in modo pratico e collaborativo, come il digitale si integra e trasforma la comunità montana. Attraverso il lavoro in piccoli gruppi e lo strumento creativo del Magazine dal Futuro, i partecipanti saranno guidati in un percorso di riflessione sull'evoluzione digitale del territorio. Un'occasione concreta per mettere in dialogo tecnologia, valori e identità montana e rispondere alla domanda: come possiamo usare le tecnologie per dare la direzione al futuro che vorremmo?
Associazione Torino Digital Days

Un modulo introduttivo e pratico dedicato alle imprese che vogliono comprendere e applicare le

potenzialità dell’intelligenza artificiale e delle tecnologie smart nei propri processi. Il modulo include anche un approfondimento sul progetto REWAPE – Ridurre gli sprechi, ottimizzare gli acquisti (finanziato dal Fondo per la Repubblica Digitale e Google.org), che rappresenta un caso di innovazione orientata alla sostenibilità e all’uso strategico delle tecnologie digitali, offrendo spunti concreti per l’implementazione nel contesto aziendale.
Prof.ssa Claudia Cozzio- Università di Bolzano (in collegamento da remoto)

07/07/2026: Creator & Piccole attività- Food Edition
h 15-17
Circolo dei Lettori, Via Bogino, 9 - Torino

Un incontro operativo per mettere in relazione PMI del settore food, brand alimentari, ristoranti e botteghe con creator gastronomici, trasformando contenuti e collaborazioni in opportunità reali.
L'evento si aprirà con brevi presentazioni dei creator: 5 minuti ciascuno per raccontare un caso reale, dal lancio di un prodotto a un nuovo menu, evidenziando obiettivi e risultati. Le aziende potranno valutare stile, linguaggio e capacità narrativa.
Seguirà una sessione di "speed collaboration", in cui imprese e creator co-progettano format concreti per storytelling di prodotto, contenuti in-store, esperienze in laboratorio o lancio di novità. L'evento favorisce connessioni mirate e collaborazioni strategiche tra imprese e creator del mondo gastronomico.
Associazione Torino Digital Days

ITALY TASTE ACADEMY
SPECIAL EDITION SALONE DEL GUSTO
24/09/2026
h. 14.30- 16.30

Menu Engineering: strategie operative per progettare menu’ sostenibili, redditizi e orientati al cliente
h 14.30-17.30
Circolo Lettori, Via Bogino 9, Torino

Un workshop esperienziale rivolto ai ristoratori per esplorare, in modo pratico e collaborativo, come progettare menu che bilancino sostenibilità, redditività e attrattività per il cliente. Attraverso esempi concreti e attività in piccoli gruppi, i partecipanti saranno guidati nell’analisi e nella riprogettazione del proprio menu, utilizzando strumenti di menu engineering e principi di comportamento del consumatore. Un’occasione per mettere in dialogo strategia, identità del locale e scelte alimentari, rispondendo alla domanda: come possiamo progettare un’offerta che sia al tempo stesso sostenibile per l’ambiente, efficace per il business e rilevante per il cliente?
Prof.ssa Claudia Cozzio- Università di Bolzano

Non perdere questa occasione, **iscriviti dalle pagine dedicate ai singoli eventi**!
Per info: taste@to.camcom.it

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 25 Ago, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 3 (3 votes)

Rate