

Hotel 2022

Sguardo al futuro: il bilancio di un'edizione all'insegna dell'entusiasmo

È calato il sipario sulla 46ª edizione di Hotel che riconferma e rafforza il suo ruolo di piattaforma aperta e vivace per l'innovazione e il futuro del turismo, anche e soprattutto grazie all'attenzione data al tema della sostenibilità. 18.000 i visitatori che nei quattro giorni di fiera hanno visitato i padiglioni del quartiere fieristico di Bolzano, alla ricerca di nuove ispirazioni e pieni di entusiasmo per la ripresa dello scambio interpersonale e del networking. Grande successo anche per gli eventi legati al mondo del vino – Vinea Tirolensis e Biblioteca del vino – e per il programma dell'Hotel Connects Stage che ha messo al centro innovazione e digitalizzazione, alimentazione e architettura, disponibile anche on demand.

Hotel riconferma ancora una volta il suo ruolo di punto di incontro imprescindibile tra la domanda e l'offerta dell'industria alberghiera e della ristorazione a livello regionale e nazionale. **45 Speaker, 500 espositori e quattro tematiche-chiave attorno alla sostenibilità - Innovation, Food, Architecture e Digitalization - hanno accolto e informato 18.000 visitatori.** Questi gli ottimi numeri di una manifestazione che ha saputo superare le sfide degli anni pandemici, rimanendo sempre accanto ai suoi espositori con fiducia e ottimismo.

“I quattro giorni di fiera sono stati caratterizzati da un percepibile buon umore e da una notevole fiducia nel futuro da parte di espositori, visitatori e partner. Un grande ringraziamento va proprio a quest'ultimi, in primis l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV), l'Unione commercio turismo servizi Alto Adige (hds), l'Associazione altoatesina dei cuochi (SKV), IDM Südtirol-Alto Adige, l'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento (Asat), la Fondazione Architettura Alto Adige e l'Agenzia CasaClima, che hanno svolto un ruolo fondamentale nella definizione dell'intero programma eventi dedicato prevalentemente alla sostenibilità. Oltre alla tematica delle sfide attuali, sono stati forniti numerosi spunti concreti per un turismo più sostenibile in Alto Adige”, afferma un soddisfatto **Thomas Mur, Direttore di Fiera Bolzano.**

Gli Award

Un ritorno in grande stile quello del **Sustainability Award** che, per la quarta edizione, ha premiato i player più sostenibili del settore turistico e ricettivo. L'Hotel Connects Stage, il palco tra le corsie allestito in occasione della **46ª fiera internazionale per hôtellerie e ristorazione a Fiera Bolzano**, ha ospitato la cerimonia di premiazione del riconoscimento, organizzato in collaborazione con numerosi partner impegnati sul fronte della sostenibilità. Sono state **più di 50 le candidature** pervenute per le quattro categorie – le prime tre riservate agli espositori di Hotel, la quarta pensata per i visitatori e, più nello specifico, per gli esercizi del settore turistico. **In palio, per ogni categoria, un pacchetto marketing del valore di ben 10.000 Euro.**

A trionfare nella categoria **Sustainable Food&Drinks**, dedicata ad alimenti o prodotti di nuova o diversa concezione, è l'azienda **Gastrofresh (Campodazzo - Bolzano)** che, con il fornitore **SOLOS**, si propone di adattare l'acquaponica - sistema di coltivazione fuori suolo molto antica che utilizza il connubio tra piante, pesci e batteri - alla regione alpina e perfezionarlo, producendo insalata e vegetali edibili. Il vantaggio a lungo termine per l'industria della ristorazione è quello di avvicinarsi in modo significativo all'obiettivo di un approvvigionamento sostenibile e locale, attraverso l'uso di prodotti

provenienti da coltivazioni acquaponiche. Il secondo posto è andato invece all'azienda Rizzi Group (Laces – Bolzano) e alle sue bevande Limestone Organic by Drinkfabrik; terza classificata Menz & Gasser (Novaledo – Trento) con le confetture monodose Bio-Fairtrade 28gr.

A distinguersi nella categoria **Sustainable Technology Digital Tourism (Lana – Bolzano)** con **Eecho**, la receptionist virtuale. In tempi come quelli odierni di carenza di personale, una soluzione che la giuria ha considerato estremamente innovativa per supportare in modo efficace chi lavora nell'accoglienza dell'hôtellerie, snellendo e automatizzando compiti ripetitivi, come la gestione della corrispondenza, le richieste di informazioni o di prenotazione. I dipendenti, in tal modo, possono invece dedicarsi ad altro: in primis alla cura dell'ospite. Seconda classificata la ENJO TAA (Merano - Bolzano) con i suoi panni per la pulizia ENJO, utilizzabili senza l'aggiunta di detersivi e al terzo posto l'austriaca Hagleitner Hygiene International con integral 4PURE/MIX, un dosatore digitale ad alta precisione per concentrati detersivi, concepito specificamente per la pulizia della cucina.

Per la categoria **Circular Design** nessun vincitore. Al secondo posto quindi, *ex aequo*, l'azienda **Marseiler con il fornitore Duni Group** e i tovaglioli Duni Soft e **Simmons** con i materassi della linea, estremamente innovativa, Natural Heritage. Da una parte tovaglioli privi di fossili e compostabili, creati con un legante a base biologica - ricavato da mais, bucce di limone e altri scarti alimentari. Dall'altra materassi interamente realizzati con materiali riciclati - il filo di acciaio delle molle proviene ad esempio dal recupero di rottami di ferro. Terza classificata invece l'abilità artigiana di **Andreas Mayr Kondrak** e i suoi mobili e componenti d'arredo in legno, garantiti a vita.

Il vincitore della categoria **Sustainable Tourism Pioneers powered by IDM**, dedicata agli esercizi del settore turistico in grado di dimostrare un orientamento globale sostenibile nella loro attività e capaci di distinguersi grazie a speciali soluzioni green nelle offerte o nei servizi è stato il **Naturhotel Pfösl** di Nova Ponente (Bz). Una struttura a conduzione familiare che ha recentemente ottenuto la certificazione secondo i criteri del GSTC (Global Sustainable Tourism Council), ovvero uno standard internazionale che mira a promuovere concretamente lo sviluppo del turismo sostenibile in tutti i suoi aspetti. Secondo classificato l'Alpin & Relax Hotel Das Gerstl di Malles Venosta e terzo il Biohotel Steineggerhof di Collepietra.

L'ambito **Startup Award** è andato invece all'altoatesina **EnExpert** e al suo sistema – quanto mai attuale - per monitorare, ottimizzare e ridurre il consumo energetico con precisione, consentendo alle aziende un risparmio fino al 20% sui costi dell'energia e sui costi di gestione.

Dalla vite al bicchiere

Ottimo afflusso di pubblico anche per gli eventi legati al mondo del vino, ovvero **Vinea Tirolensis** - la tradizionale degustazione annuale dell'Associazione Vignaioli Indipendenti dell'Alto Adige (FWS), che **quest'anno per la prima volta ha ospitato 15 soci del Consorzio Vignaioli del Trentino** – e la Biblioteca del vino – il banco di degustazione curato da esperti sommelier. I visitatori hanno mostrato grande interesse per la varietà di vini proposti e per il tema del ricambio generazionale che interessa molti dei vignaioli associati.

La parola agli espositori

Molto positivo infine il riscontro degli espositori, in generale entusiasti della tipologia di pubblico incontrato in fiera e del livello qualitativo generale della manifestazione. Come afferma **Federico Formenti** di **Simmons**: “L'Alto Adige ha un tessuto alberghiero eccezionale, con persone attente, che hanno voglia di investire e capaci di riconoscere ciò che conta davvero. D'altronde sono vent'anni che si parla di sostenibilità qui. Per noi Hotel è quindi un momento strategicamente ottimo per incontrare



il mercato d'eccellenza del territorio, perfetto per il nostro prodotto". Della stessa opinione anche **Lara Boscarollo** della padovana **Bs Chairs**: "È stata un'edizione davvero ottima e intensa: abbiamo incontrato clienti già noti, ma anche molti contatti nuovi che sicuramente risentiremo nelle prossime settimane. Hotel si è confermata in quanto fiera di grande livello e sicuramente parteciperemo anche l'anno prossimo".

Hotel tornerà a Fiera Bolzano dal 23 al 26 ottobre 2023.

Tutte le informazioni e on demand: www.fieramesse.com/hotel

Contatto stampa Fiera Bolzano

Manuela Monsorno – manuela.monsorno@fieramesse.com – tel: 0471-516092