

Turisti-cittadini e smart city: PromoTurismoFVG interviene domani al “Strategy Innovation Forum” della Cà Foscari di Venezia e la FVGcard diventa protagonista

**I prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia saranno poi protagonisti in laguna e
offriranno agli iscritti un assaggio delle eccellenze enogastronomiche regionali**

Villa Chiozza di Cervignano, 3 settembre 2020 – Turismo e “città intelligenti” viaggiano sempre più su binari convergenti per accogliere visitatori che si sentono cittadini temporanei sul territorio. In uno scenario in cui l'avvento delle tecnologie accorcia tempi e distanze, s'inseriscono i temi di *blockchain* e intelligenza artificiale che svolgono un ruolo fondamentale nella pianificazione delle *smart city*: **più una città è in grado di rispondere alle esigenze del turista con un'offerta personalizzata e in tempi immediati, maggiore sarà il livello di soddisfazione da parte dell'ospite.**

È questa una delle sfide del futuro per il turismo, ma anche il focus sul quale si concentra l'intervento del direttore generale di PromoTurismoFVG, Lucio Gomiero, coordinatore della sessione **“Gli impatti di intelligenza artificiale e blockchain sull'Algorithmic Tourism”** nel corso della **quinta edizione dello “Strategy Innovation Forum”**, evento organizzato dall'ateneo veneziano in programma domani dalle 9:00 alle 19:00 in una forma ibrida (in presenza e in streaming allo stesso tempo) al Campus Economico San Giobbe a Venezia.

In un'ottica di blockchain in ambito turistico, una delle pratiche che l'ente di promozione del Friuli Venezia Giulia sta mettendo in campo è lo sviluppo di una fase di **trasformazione della FVG Card** che permetterà con un unico strumento di usufruire di servizi e attività su tutto il territorio regionale: dall'acquisto di uno skipass alla prenotazione di una visita al museo, dal noleggio dell'attrezzatura tecnica alla prenotazione di un ombrellone al mare fino all'acquisto di prodotti dell'agroalimentare, la FVG card fungerà da passe-partout del territorio del Friuli Venezia Giulia e permetterà al contempo di tracciare le informazioni e profilare le esigenze del **“turista cittadino temporaneo”**.

I prodotti del Friuli Venezia Giulia saranno poi protagonisti in laguna e offriranno agli **iscritti** un assaggio delle eccellenze enogastronomiche regionali: oltre a un light lunch a base di **formaggio Montasio, prosciutto di San Daniele**, accanto a produzioni di nicchia quali la **pitina Igp, i grandi bianchi e rossi del territorio, tra cui la Ribolla gialla e il Merlot**, delizieranno inoltre gli ospiti della cena di gala.