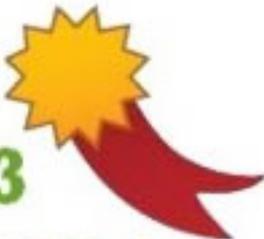


*Il premio si rivolge agli under 30 e ai professionisti impegnati a valorizzare le attrazioni paesaggistiche che offre il nostro territorio. (Lorenzo Quilici)*



**PREMIO 2013**  
**"TALENTO ITALIANO"**

Il premio "Talento italiano", ideato nel 2011, rappresenta una delle più significative dimostrazioni di quanta energia ci sia tra i giovani e i professionisti del turismo del nostro paese. "Talento italiano" aiuta le idee vincenti a farsi impresa per lo sviluppo del turismo che trova nella responsabilità e nei valori del territorio i suoi maggiori vantaggi competitivi.

È grazie a sponsor di peso che il premio anche quest'anno, nonostante la forte crisi che colpisce tutti i settori, può essere messo in palio: l'Associazione Italiana Turismo Responsabile; l'Università romana Luiss Guido Carli (che da alcuni anni ha attivato il seguitissimo master in economia e marketing del turismo e comunicazione del territorio); la **SL&A turismo e territorio - società che** opera dal 1988 sui temi di ospitalità e turismo; ed infine imprese ed economie locali hanno dato in loro prezioso contributo in termini sia finanziari che organizzativi. Inoltre da quest'anno anche l'Ance darà il suo patrocinio.

I progetti, che potranno essere presentati dal 1° dicembre 2012 al 31 gennaio 2013, devono sostanziarsi in prodotti turistici nuovi, volti anche alla valorizzazione del turismo responsabile e sostenibile sia mediante il coinvolgimento delle risorse territoriali, sia mediante lo sviluppo di percorsi con le comunità locali.

L'anno scorso il premio si è tinto di rosa: tre sono state le vincitrici con proposte molto interessanti: vacanze esperienziali per disabili nei borghi della Toscana, un pacchetto ad alta consapevolezza ambientale intorno alle fonti energetiche del passato e del futuro e, infine, un viaggio in barca a vela toccando alcune delle più belle aree protette della Puglia, tra mare e terra.

Tutte le informazioni necessarie potranno essere trovate sul sito [www.talentiitaliani.it](http://www.talentiitaliani.it).