

Lezioni di Hospitality dall'Alto Adige: a BEAM i modelli che stanno già ridefinendo l'accoglienza

Con oltre 38 milioni di presenze nel 2025 (+2,9% rispetto all'anno precedente) e una crescita che ormai attraversa tutti i mesi dell'anno, l'Alto Adige è oggi uno dei territori turistici più dinamici d'Europa. Un laboratorio a cielo aperto dove innovazione, qualità della vita e vocazione all'accoglienza si intrecciano da decenni. È qui, a Bolzano, che il 19 e 20 maggio torna **BEAM – Hospitality Gamechanger Summit**, alla sua terza edizione e con un'ambizione precisa: non raccontare il cambiamento, ma guidarlo.

Organizzato da Fiera Bolzano, BEAM è il summit internazionale dedicato all'evoluzione dell'ospitalità contemporanea. Nato nel 2023 con il format "Mindset Matters", si è rapidamente affermato come uno degli appuntamenti di riferimento per albergatori, imprenditori, designer, chef e professionisti del turismo che vogliono ripensare modelli, esperienze e linguaggi dell'hospitality.

Il tema dell'anno "**Lead the Shift**" è un invito esplicito a superare una logica puramente operativa per abbracciare un ruolo più attivo nel guidare il cambiamento. Oggi accogliere non significa più soltanto rispondere alle esigenze degli ospiti, ma interpretarle, anticiparle e tradurle in esperienze coerenti e rilevanti. La riflessione si muove su un doppio livello: la gestione quotidiana delle strutture e la capacità di costruire modelli sostenibili nel tempo, capaci di generare valore per il territorio, per le imprese e per chi viaggia.

A dare voce a questa visione sarà un parterre di speaker internazionali di primo piano: dal Direttore Editoriale e Presidente di Monocle Tyler Brûlé, antenna privilegiata dei trend globali a Sven Sallaerts di Yunique Concepts, che ha trasformato i propri dipendenti in co-imprenditori.

Tra i protagonisti anche **Andreas Tuffentsammer**, il più giovane chef stellato Michelin in Germania nel 2011, per il quale l'identità culinaria è molto più di una questione gastronomica: "La cultura culinaria regionale crea valore aggiunto perché rafforza la domanda di prodotti e produttori locali, sostenendo l'intera filiera. Unisce in modo naturale gastronomia, turismo e identità regionale, rendendo le regioni un'esperienza da vivere. Soprattutto in tempi di crescente nazionalismo, può avvicinare le persone: quasi nulla unisce tanto quanto il mangiare insieme".

Voci diverse per background e geografie, ma unite da una stessa convinzione: che il futuro dell'hospitality si costruisca con scelte consapevoli, non con aggiustamenti incrementali. **Manuela Pattis**, Responsabile dell'Unità Innovazione di HGV Alto Adige, individua nell'identità imprenditoriale del territorio la vera leva competitiva: "La più grande innovazione è stata trasformare una semplice offerta di alloggio in un sistema integrato di qualità. I family business, con filiere decisionali corte e visione di lungo periodo, hanno favorito un'innovazione diffusa, radicata nel territorio ma capace di generare un posizionamento internazionale distintivo".

È la stessa convinzione che anima **Angelica Galeazzi**, Founder de L'Angelica Corte Palazzina e speaker di BEAM:

BEAM

Hospitality Gamechanger Summit

"Il vero lusso è quello dello slow living: nella cura autentica, nel tempo dedicato all'ospite e nella sensazione di sentirsi parte di una famiglia. Ogni dettaglio richiama la vita di cascina, offrendo un'esperienza sincera e profondamente connessa al territorio".

In un settore che sta rapidamente ridefinendo i propri confini, tra esperienza, territorio e innovazione, BEAM si afferma ancora una volta un osservatorio privilegiato sulle trasformazioni in atto.

I biglietti per partecipare a BEAM sono acquistabili [online](#).

BEAM live on:

Web: <https://beam.fierabolzano.it/>

LinkedIn: www.linkedin.com/company/beam-hospitality/

Instagram: www.instagram.com/beam_summit/

Contatto ufficio stampa Green Media Lab S.r.l. SB – B Corp Certificata™

Viviana Balice

Melania Pisanu

beam@greenmedialab.com

02 9132 0415

Contatto stampa Fiera Bolzano:

manuela.monsorno@fieramesse.com 0471.516092