

L'Unconventional Breakfast premiato tra i 3 progetti migliori nella categoria "Progetti d'Ispirazione Internazionale" nella II Edizione del Premio Edelweiss del Cluster di Turismo Sostenibile di Aragona.

Milano, 27 maggio 2022.



Lo scorso 25 maggio, l'**Unconventional Breakfast** viene premiato tra i 3 progetti migliori nella categoria '**Progetti d'Ispirazione Internazionale**' durante la **II Edizione del Premio Edelweiss** che riconosce le eccellenze per lo sviluppo di un turismo responsabile, promosso dal *Cluster di Turismo Sostenibile di Aragona*.

La cerimonia di gala si è svolta nella splendida cornice del **Museo del Teatro Caesar Augusta di Saragozza** (Spagna), davanti alle

principali autorità pubbliche e private di Aragona, insieme a consulenti ed esperti in materia di sostenibilità, inclusione ed accessibilità, compresi i partecipanti delle diverse categorie: *Alloggi turistici <25 camere e >25 camere, Enogastronomía, Progetti d'Ispirazione a livello di Aragona, Nazionale e Internazionale, Progetti Territorio Sostenibile di Aragona.*



Concetta D'Emma, la fondatrice dell'*Unconventional Breakfast*: *Sono emozionatissima per questo riconoscimento a livello internazionale. Lo dedico a tutte le persone che hanno creduto -e continuano a credere- in tutto ciò che rappresenta questo progetto: per gli UnconventionalFoodies, per tutte le tipologie di strutture ricettive (alberghiere ed extralberghiere), per i territori. Lo dedico anche a chi in Italia non ha creduto o non crede ancora nella bellezza e nell'efficacia di questo progetto, perché è anche grazie ai tanti "no" che ho potuto trasformare la mia delusione e la mia rabbia in energia costruttiva, che mi ha*

permesso innanzitutto di crescere continuamente come persona, e di conseguenza far evolvere ogni anno anche le strategie dell'Unconventional Breakfast. Mi auguro di essere un esempio anche per tutte quelle donne che nel settore turistico hanno difficoltà ad emergere o far valere la propria voce, un invito a non arrendersi mai e a contornarsi delle persone giuste con cui condividere non solo la propria mission, ma anche valori quali etica, rispetto e passione. Un invito a fare più rete in un'ottica di cooperazione. Lo dedico anche ai miei studenti, affinché possa rappresentare per loro un esempio di perseveranza e dedizione, un invito a non permettere a nessuno di ostacolare i propri sogni e i propri progetti, soprattutto se questi meritano di essere conosciuti.



Perché questo riconoscimento?

Innanzitutto, si tratta del **progetto sulle colazioni più inclusivo e sostenibile mai realizzato ad oggi nel settore turistico-ricettivo e dell'ospitalità, dal 2015!** E senza saperlo, già in fase embrionale, aveva nel suo DNA i 17 Obiettivi per uno Sviluppo Sostenibile (Agenda 2030): si possono adempiere a ben 13 Obiettivi su 17!

L'*Unconventional Breakfast* è la **colazione del territorio adatta anche ad ospiti e viaggiatori con stili alimentari diversi** (vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti al lattosio, sportivi, musulmani, ebrei): permette di riscoprire ricette tipiche e della tradizione, rivisitandole anche con ingredienti più adatti alle diverse esigenze alimentari, senza

dimenticarsi di raccontare la storia dietro quei prodotti e quelle tradizioni, dietro quelle persone che ogni giorno lavorano duramente per farci arrivare le eccellenze gastronomiche sulle nostre tavole e sui nostri buffet, che tanto ci invidiano in tutto il mondo.

È la colazione che **dà gli stessi diritti e le stesse opportunità a queste persone di vivere esperienze gastronomiche uniche e indimenticabili durante il momento più importante della giornata, al pari di tutti gli altri ospiti, senza farle sentire un peso, un problema o dei diversi.** Spesso è un servizio sottovalutato, visto come un costo da parte delle strutture ricettive, e il personale nella maggior parte dei casi non è consapevole di assumere un atteggiamento di tipo superficiale, convinto che basti avere qualche prodotto per far felici questi ospiti.

La "ricetta" per un *Unconventional Breakfast* di successo si basa su **3 semplici "ingredienti"**: 1) la selezione dei giusti prodotti coi giusti fornitori (possibilmente locali); 2) la formazione e motivazione del personale; 3) la comunicazione offline e online specifica per *UnconventionalFoodies*. E' importante comprendere che senza l'ingrediente n.2, tutto rimane un costo e la "ricetta" non sarà mai vincente. Possiamo avere delle Ferrari sui nostri buffet (prodotti eccellenti), ma se non abbiamo i giusti piloti con la giusta patente per guidarle, rischiamo solo di schiantarci e di farci del male.

L'Unconventional Breakfast è molto di più che scegliere semplicemente dei prodotti o sapere cosa un ospite può mangiare e cosa no: si tratta di dare un'anima alle colazioni, è sviluppare ciò che io chiamo 'Intelligenza Emozionale Gastronomica' o 'Empatia Gastronomica' - prosegue Concetta - : è mettere al centro le esigenze ed i reali desideri delle persone, il tutto con passione e curiosità, senza giudicare le scelte o gli stili alimentari di nessuno.

La colazione diventa un elemento che **unisce le persone e connette tutti gli attori di un territorio. Gli operatori diventano più consapevoli e responsabili:** sono in grado di sviluppare ancor di più il Fattore Empatia, che li porta a trasmettere meglio il Fattore Fiducia e il Fattore Sicurezza (a livello umano soprattutto) e **si trasformano in primis loro stessi in Narratori ed Ambasciatori del Territorio.** Di conseguenza, vi è un beneficio a livello sociale, economico ed ambientale.

Contatti ed info:

Concetta D'Emma

M: +39.347.6971510

mail: Academy@UnconventionalHospitality.com

Linkedin: [Concetta D'Emma](#)

Instagram: [@unconventionalthospitality](#) Youtube.com: [UnconventionalHospitality](#)