**HOSPITALITY 2025: NELLO SPAZIO ESPERIENZIALE DI OGNUNO LA SALA COLAZIONI INCLUSIVA PER UN NUOVO MODO DI ACCOGLIERE**

**Dal 3 al 6 febbraio, a Riva del Garda, DI OGNUNO racconta come progettare l’accoglienza con spazi di design fruibili per tutti. Prosegue infatti la collaborazione avviata lo scorso anno tra la manifestazione leader nel settore Ho.Re.Ca., Village for all – V4A e Lombardini22.**

Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza rinnova il proprio commitment per un’ospitalità inclusiva e accessibile con la seconda edizione di **DI OGNUNO**, il progetto pluriennale sviluppato in collaborazione con Lombardini22 e Village for all - V4A.

Dopo il successo dello scorso anno, che ha visto protagonista la reception DI OGNUNO, anche con la realizzazione di un digibook e un audiolibro con tips utili agli operatori per ripensare gli spazi in modo inclusivo, quest’anno l’area esperienziale esplora un momento essenziale, centrale e condiviso: **la colazione**.

La Sala Colazioni Inclusiva DI OGNUNO vuole dimostrare come una progettazione attenta possa trasformare le esigenze di accessibilità in abilità spaziale, rendendo la colazione un’esperienza di vera inclusione per tutte le persone, indipendentemente dalle loro necessità. “Il progetto indaga l’inclusività in ogni dettaglio e da tutte le angolazioni, considerando non solo gli aspetti fisici di ogni persona, ospite o professionista dell’ospitalità, ma anche quelli sensoriali, culturali e alimentari - commenta **Alessandra Albarelli**, Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi - Con DI OGNUNO vogliamo mostrare come sia possibile creare spazi belli, funzionali e inclusivi, capaci di accogliere ogni ospite e di generare valore sociale ed economico”.

A Hospitality 2025 l’area DI OGNUNO - posta al centro del **Padiglione C2** - offrirà spunti di riflessione e soluzioni concrete, mostrando come sia possibile progettare un ambiente capace di superare le barriere architettoniche grazie a percorsi accessibili, tavoli regolabili in altezza, segnaletica chiara e leggibile. Senza dimenticare come favorire l’inclusione sensoriale, con un’acustica bilanciata e un’illuminazione studiata per rispondere a sensibilità diverse e creare un’atmosfera accogliente e rilassante. Lo spazio darà inoltre suggerimenti su come rispondere alle esigenze alimentari, con una proposta che tenga conto di intolleranze, allergie e scelte etiche e personali, accompagnata da informazioni semplici, facili e dettagliate.

In tema di colazione, infatti, l’inclusività alimentare è un elemento rilevante considerando che, secondo i dati Istat 2022-2024, il 12,7% degli italiani soffre di intolleranze alimentari, con una prevalenza significativa di sensibilità al lattosio e al glutine, mentre l’AILI - Associazione Italiana Latto-Intolleranti evidenzia che nel nostro Paese quasi il 50% della popolazione soffre di intolleranza al lattosio, spesso in maniera asintomatica. Da qui l'importanza di un'ospitalità sempre più attenta e sensibile alle diverse esigenze alimentari, per contribuire a promuovere una cultura dell’accoglienza che rispetti necessità, tradizioni e ritmi di vita diversi.

“Siamo orgogliosi di continuare a proporre format innovativi, accessibili e confortevoli attraverso l’applicazione dei principi dell’Universal Design al settore dell’accoglienza, dall’ambito fieristico, passando per l’hospitality e per tutte le strutture recettive. Insieme ai nostri partner Riva del Garda Fierecongressi e Village for all - V4A, quest’anno indaghiamo il tema dell’inclusività nella sala colazioni, un momento universale e condiviso – afferma **Cristian Catania**, Head of Universal Design in Lombardini22. – Dimostrare che tutti gli spazi possono essere progettati per essere accoglienti e fruibili da ognuno è fondamentale nello sviluppo di ogni nostro progetto. Vogliamo offrire soluzioni pratiche che siano di ispirazione agli operatori dell’industria dell’ospitalità per allargare il proprio potenziale bacino di utenza.”

Lo spazio sarà suddiviso in due aree che rappresentano il comfort e il discomfort, guidando i visitatori attraverso un confronto diretto tra situazioni di disagio e spazi confortevoli. Ciò per evidenziare gli ostacoli quotidiani legati a una progettazione non inclusiva e le soluzioni progettuali che fanno percepire come l’area colazione possa diventare un ambiente accogliente che offre benessere e accessibilità per tutti, eliminando le barriere fisiche e mentali.

La progettazione dell’area esperienziale è stata studiata tenendo in considerazione i principi ESG sia nell’uso - anche con il riutilizzo di componenti dello stand dello scorso anno per ottimizzare le risorse, ridurne il consumo e valorizzarle nel tempo - che nella scelta dei materiali. A questo si aggiunge un approccio neuroscientifico per migliorare la percezione del benessere negli spazi con un’efficace disposizione di elementi, flussi ed experience design, con soluzioni che tengono conto dei desideri e dei bisogni di ognuno e l’inserimento di attivatori sensoriali quali Lighting Design, Olfactive Design e Acoustic Design.

“Ospitalità accessibile non significa solo offrire camere per persone con esigenze di accessibilità, ma deve abbracciare tutti i servizi a disposizione degli Ospiti. Momenti conviviali come la colazione sono fondamentali e devono essere accessibili a tutti. Migliorare la qualità dell’esperienza rappresenta sia un dovere etico che un’opportunità economica - dichiara **Roberto Vitali**, Amministratore e Cofondatore di Village for all - V4A - come diciamo sempre: stesso luogo, stesso prezzo, più ospiti”.

DI OGNUNO non è solo un’area espositiva, ma un invito a ripensare l’accoglienza, un laboratorio di idee e soluzioni per aiutare il settore dell’ospitalità a evolvere verso un modello più inclusivo. A Hospitality 2025, il tema dell’accessibilità sarà trasversale e, oltre che in questa specifica area, sarà affrontato anche nei numerosi appuntamenti formativi e con i percorsi tematici dedicati alle diverse necessità e abitudini alimentari.

“L’ospitalità accessibile si fonda su spazi e servizi fruibili da tutti e sulla presenza di personale adeguatamente formato, elementi indispensabili per rispondere alle esigenze del settore HoReCa – conclude **Giovanna Voltolini**, Exhibition Manager di Hospitality. – Con questo progetto, Hospitality offre una visione a 360° del comparto, affrontando il tema dell’inclusione come valore fondamentale e trasversale: dalle aree esperienziali ai momenti formativi, fino all’offerta espositiva".

Riva del Garda, 13 dicembre 2024