

BIT 2026 | PROGRAMMA

RIVIERA
DEI FIORI

RIVIERA
DELLE PALME

GENOVESATO

PORTOFINO
TIGULLIO

CINQUE TERRE
GOLFO
DEI POETI



MARTEDÌ 10 FEBBRAIO 2026

Dalle ore 9:30 alle ore 11:00

Caffè, cappuccino, focaccia in accompagnamento a una selezione prodotti dolci delle Botteghe Storiche, Genova Gourmet e Artigiani in Liguria

Dalle ore 12:00 alle ore 13:40

CONFERENZA STAMPA REGIONE LIGURIA

Liguria, capitale della digital transformation turistica

Dati, progetti e nuove strategie per le destinazioni italiane

Dalle ore 13:40 alle ore 14:30

Lunch con servizio realizzato grazie al coordinamento di Camera di Commercio di Genova e la collaborazione degli alunni dell'Istituto Bergese di Genova.

Degustazione di focacce con ingredienti del territorio, torte salate, sandwich con una selezione di prodotti salati Genova Gourmet

Corzetti stampati con salsa di maggiorana e pinoli, con show-cooking a cura dello chef Genova Liguria Gourmet Matteo Losio

Selezione di vini liguri e cocktail creati dai Bartender Genova Gourmet, realizzati con ingredienti del territorio

Dalle ore 14:30 alle ore 15:00

Presentazione Ufficiale del 120° anniversario della XVII Rievocazione Storica
Coppa Milano Sanremo 2026

Dalle ore 15:00 alle ore 15:30

FESTA – Feste Enogastronomia Sostenibilità Turismo Artigianato

Dalle ore 15:30 alle ore 16:30

Verso il Comprensorio Turistico Outdoor del Savonese

Dalle ore 16:30 alle ore 17:00

Degustazione di panera a cura dell'Associazione Gelatieri di Confesercenti Genova, in rappresentanza di Caffetteria Genova Gourmet

Dalle ore 17:00 alle ore 18:00

Dimostrazione di pesto genovese al mortaio a cura di Roberto Panizza, con somministrazione di pesto su focaccia e biscotti salati, in abbinamento ai cocktail dei Bartender Genova Gourmet

MERCOLEDÌ 11 FEBBRAIO 2026**Dalle ore 9:30 alle ore 10:30**

Caffè, cappuccino, focaccia in accompagnamento a una selezione prodotti dolci delle Botteghe Storiche, Genova Gourmet e Artigiani in Liguria

Dalle ore 10:30 alle ore 11:00

Meet in Liguria: nuove connessioni e strategie per il MICE della Liguria 2026

Dalle ore 11:00 alle ore 11:30

AWAKE 5 TERRE. Forze che si incontrano, intensità che si risvegliano

Dalle ore 11:30 alle ore 12:00

La Spezia, una Cultura come il Mare

Dalle ore 12:00 alle ore 13:00

Oscar del Cicloturismo – Green Road Award 2026

Dalle ore 13:00 alle ore 14:00

Lunch con servizio realizzato grazie al coordinamento di Camera di Commercio di Genova e alla collaborazione degli alunni dell'Istituto Marco Polo di Genova.

Degustazione di focacce con ingredienti del territorio, torte salate, sandwich con una selezione di prodotti salati Genova Gourmet e crostini con Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

Spaghetti Martini, la cui realizzazione e presentazione al pubblico sarà a cura dello chef stellato Genova Liguria Gourmet Marco Visciola

Selezione di vini liguri e cocktail creati dai Bartender Genova Gourmet, realizzati con ingredienti del territorio

Dalle ore 14:00 alle ore 14:45

Il Turismo Inclusivo in Liguria – Regione Liguria in collaborazione con AISL

Dalle ore 14:45 alle ore 15:15

L'impatto turistico di "Liguria 2025 – Regione Europea dello Sport"

Dalle ore 15:15 alle ore 16:00

Viaggio tra le meraviglie di Genova

Dalle ore 16:00 alle ore 16:30

Sarzana e la crescita del turismo: posizionamento di Città di Cultura e candidatura a Capitale Italiana della Cultura 2028

Dalle ore 15:30 alle ore 16:00

Caffè, cappuccino, focaccia in accompagnamento a una selezione prodotti dolci delle Botteghe Storiche, Genova Gourmet e Artigiani in Liguria

Dalle ore 16:30 alle ore 18:00

Cocktail show con somministrazione dei Bartender Genova Gourmet

GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO 2026

Dalle ore 9:30 alle ore 10:30

Caffè, cappuccino, focaccia in accompagnamento a una selezione prodotti dolci delle Botteghe Storiche, Genova Gourmet e Artigiani in Liguria.

Dalle ore 12 alle ore 14:00

Cocktail show con somministrazione dei Bartender Genova Gourmet

