

LE ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE GREEN DEL TURISMO DOP ITALIANO



Rilanciare il turismo in chiave green con le IG al centro dell'offerta. Le iniziative dei Consorzi di tutela

a cura di Elena Conti

L'estate 2020 è stata caratterizzata dallo sforzo di rilanciare il turismo enogastronomico in chiave green, con le IG al centro di una rinnovata offerta capace di creare occasioni ed esperienze sicure, in ambienti aperti e spazi idonei. Nel settore agroalimentare c'è stata la riscoperta dei percorsi negli agrumeti, delle malghe in alta quota, delle visite ai caseifici. Progetti green e sostenibilità sono diventati centrali nella programmazione dei Consorzi per l'attrazione turistica.



Il formaggio Asiago DOP prodotto con il latte delle stalle che si trovano in montagna, dove viene anche trasformato e stagionato, si può fregiare in etichetta della menzione aggiuntiva "Prodotto della Montagna". Passare almeno una giornata d'estate in malga, gustando un buon formaggio tra le mucche al pascolo, è diventata un'abitudine molto diffusa, un richiamo turistico fortissimo che culmina con l'evento nazionale dedicato ai formaggi e ai prodotti di montagna, in programma nella prima settimana di settembre ad Asiago. La particolare situazione di quest'anno però ha indotto l'annullamento di "Made in Malga" che è stato rimandato al 2021.

"Fino all'ultimo abbiamo creduto di poterlo organizzare – spiega Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio – ma il senso di responsabilità che la situazione di pandemia im-

pone ci ha indotto alla cautela, visto che la produzione di Asiago DOP è un volano che richiama su questo territorio numerosi visitatori italiani ed esteri". Niente "Made in Malga 2020" quindi, ma nel corso dell'estate sono stati comunque numerosi gli appuntamenti che le malghe produttrici di Asiago DOP hanno offerto, individualmente e in sicurezza, a turisti ed escursionisti. La Malga Larici ha proposto l'alba in malga, per vedere il sorgere del sole in una delle località più belle dell'Altopiano di Asiago e poi provare la mungitura, assistere alla produzione del formaggio Asiago DOP - Prodotto della Montagna e fare colazione a base di pane, burro e confetture prodotte in loco. La Malga Serona ha organizzato serate intorno al fuoco e aperitivi nelle zone più incontaminate oltre a giornate dedicate ai bambini, con "Bimbi in malga", per vivere l'esperienza del lavoro del casaro e scoprire i segreti della produzione di Asiago DOP.



Le Vie della Zagara è un progetto del Distretto Agrumi di Sicilia e dell'Associazione Gusto di Campagna, in collaborazione con i Consorzi di tutela delle produzioni DOP IGP e Biologiche. Una proposta versatile di sette itinerari di Turismo Relazionale Integrato tracciati in Sicilia nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole di qualità identificati dalle DOP IGP e di un itinerario, che si snoda in tutta l'isola, focalizzato sulle produzioni biologiche, per aggiungere valore agli agrumi siciliani e comunicarli come espressione fedele dell'identità dei diversi territori di produzione, con la consapevolezza che in un sistema di mercato globale la competitività è sempre più determinata dall'offerta prodotto/territorio. Fondamentale il ruolo dei Consorzi di tutela DOP IGP e BIO nella gestione del si-

Le Vie della Zagara: sette itinerari di turismo green alla scoperta dei territori degli agrumi DOP IGP e biologici siciliani





*Visite in sicurezza
nei luoghi di produzione e
stagionatura
del Pecorino Romano DOP*

stema territoriale che costituisce l'armatura indispensabile per la costruzione di una proposta di Turismo Relazionale Integrato. Gli itinerari, della durata di uno, tre o cinque giorni, sono fruibili tutto l'anno, preferibilmente durante la campagna agrumicola da settembre a maggio. Ogni itinerario può essere personalizzato in base al budget del viaggiatore e alle sue esigenze di viaggio.

- La Via dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP
- La Via dell'Arancia di Ribera DOP
- La Via del Limone di Siracusa IGP
- La Via del Limone Interdonato di Messina IGP
- La Via del Limone dell'Etna (in fase di riconoscimento IGP)
- La Via del Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food)
- La Via degli Agrumi Biologici



“Come Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Riviera Ligure – spiega il presidente **Carlo Siffredi** – siamo partner del progetto europeo TerrAgir³, L'area operativa del progetto è quella che vive attorno all'alto Mar Tirreno, tra la Liguria, la Toscana e la Corsica. Uno spazio di scambio molto rilevante per i continui contatti fra queste regioni, declinati in un percorso storico ininterrotto. Il filo conduttore dell'azione – aggiunge Siffredi – è legato a tematiche forti ed attuali: i prodotti, il territorio, il turismo all'aria aperta. Il Consorzio si è particolarmente impegnato nel coinvolgimento delle aziende consorziate e di quelle legate ai prodotti ad Indicazione Geografica della Liguria, come i vini DOP IGP e il Basilico Genovese DOP. In questo modo si va nella direzione di un racconto del territorio attraverso le sue eccellenze, frutto di saperi secolari. Si tratta di un'azione profondamente etica, nei confronti del pubblico in primo luogo, dato che riceve un'informazione puntuale sulla provenienza di quanto rallegra la sua tavola. L'azione è però virtuosa anche verso chi produce, perché l'acquisto di un prodotto a Denominazione di Origine è un atto di

protezione di luoghi che, spesso, vivono un fragile equilibrio, in perenne dialogo con la Natura, come nel caso della Liguria. Tutto il progetto possiede quindi un rilevante valore sociale. Ne sono consapevoli le imprese, chiamate ad essere l'io narrante anche di un modo di vivere. Si parla così di 'turismo esperienziale', un segmento molto accattivante per una regione percepita dall'immaginario collettivo come spiaggia o poco più. Però nel nostro caso si va oltre. Perché mare e terra si guardano e si abbracciano. Raccontano storie, che partono anche dal mare, e allora si parla di ititurismo e poi percorrono le millenarie strade di transumanza nel tormentato entroterra. Qui gli squarci paesaggistici sono spesso potenti e ancora più potente ed operoso è stato l'incessante operare dell'uomo. Le aziende coinvolte nel progetto TerrAgir³ sono le finali protagoniste di una storia scolpita nel tempo. Sono le attuali attrici e sono in fase di rilancio. Il ritorno alla terra appare evidente in molti settori del territorio, soprattutto a ridosso della costa, ma non solo. Appare determinante la scelta di operare sui prodotti certificati e garantiti nel loro legame con il nome geografico. Si parla dunque di una garanzia in più, fondativa, per un pubblico di viaggiatori, non di turisti. Di esploratori del gusto e del paesaggio. Di fronte – conclude il presidente Siffredi – il classico agriturismo o il turismo 'verde' richiede un rinnovato protagonismo da parte di chi gestisce un'azienda agricola. Si richiedono infatti molteplici capacità di narrazione del proprio vissuto rurale e una capacità di far entrare il visitatore nel proprio mondo, nel proprio territorio onde apprezzare in modo completo i prodotti della terra. Nel tempo, saranno proprio i migliori tour operator a comprendere il valore della proposta ligure. Una proposta così forte che potrebbe anche favorire i viaggi incentive. Capire come in Liguria si vive l'assoluto connubio con la natura, domandola, convince e motiva chiunque”.

TerrAgir³



Un progetto finanziato dal programma Italia-Francia Marittimo, con capofila la Provincia di Nuoro e partner Regione Liguria, Regione Toscana, Odarc (Ufficio di sviluppo agricolo e rurale della Corsica), Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure, Strada del vino Cannonau, Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana, Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse – CIV.



Tre ambiziosi progetti per il Consorzio di Tutela del Pecorino Romano DOP

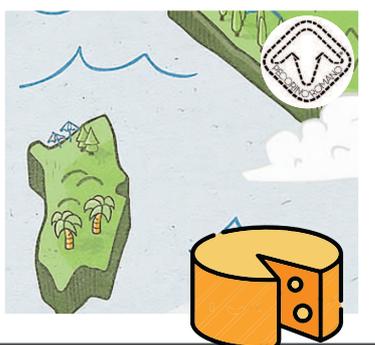
Life Magis – Un progetto con l'obiettivo di ottenere il “marchio green” del Ministero dell’Ambiente per garantire e certificare la capacità di un’azienda di produrre inquinando poco e rispettando l’ambiente, frutto del recepimento delle raccomandazioni UE in tema ambientale che interesserà l’intera filiera produttiva del Pecorino Romano DOP.

Sheep to Ship – Mettere a punto buone pratiche e soluzioni agro-zootecniche innovative che consentano di ridurre le emissioni di gas serra da parte della filiera ovina sarda, grazie ad un uso più efficiente e razionale delle risorse impiegate nei processi produttivi e al miglioramento di tutta la filiera foraggera. Obiettivo 20% in meno di emissioni di gas serra del comparto ovino della Sardegna, in dieci anni.

Made Green in Italy – Il progetto vede protagonisti Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP e Provolone Valpadana DOP con l’obiettivo di migliorare la crescita sostenibile di imprese e produzioni, coniugando qualità e sostenibilità per favorire la competitività su mercati nazionali ed internazionali.

PECORINO ROMANO DOP

I luoghi di produzione del Pecorino Romano DOP attrazione turistica in chiave green



“Puntiamo sul rispetto dell’ambiente per rafforzare ancora di più il messaggio sulle qualità ambientali del Pecorino Romano DOP – dice **Salvatore Palitta** presidente del Consorzio – e aumentarne l’attrattiva nei confronti dei consumatori, anche in chiave turistica. Abbiamo aderito a progetti che promuovono la sostenibilità dei nostri allevamenti e delle nostre produzioni, in un mercato sempre più attento alle tematiche ambientali dei prodotti agroalimentari. La vocazione ambientalista del Pecorino Romano DOP è già nel suo sistema allevatorio: pascolo allo stato brado, rispetto per la natura e l’essere un presidio naturale del territorio, per esempio con-

tro gli incendi, ne fanno un esempio di costante tutela e valorizzazione ambientale. È un patrimonio di grande valore da far conoscere anche ai turisti, sempre più interessati a offerte fortemente legate alla tradizione e a percorsi esperienziali”.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

In cammino nella Via Francigena per scoprire il Parmigiano Reggiano DOP



I caseifici del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano DOP, anche in questa estate di distanziamento, hanno proposto visite guidate in sicurezza per far vivere un’esperienza multisensoriale tra storia, tradizioni, sapori e profumi. A giugno è stata completata la segnaletica di “Sosta & Gusta” sulla via Francigena, i cartelli che contrassegnano l’ingresso, l’uscita e la parte centrale del percorso su un’asse che vede il Parmigiano Reggiano DOP accompagnare i pellegrini lungo tutto il territorio storico. La Via Francigena, candidata per il riconoscimento come Patrimonio dell’Unesco e il formaggio Parmigiano Reggiano DOP una delle Indicazioni Geografiche più apprezzate e conosciute al mondo, rappresentano la migliore carta d’identità per valorizzare un percorso tra i più affascinanti dell’intero itinerario, da Canterbury a Roma fino a Santa Maria di Leuca. I caseifici sul percorso possono accogliere i visitatori e spiegare le fasi di lavorazione, con punti ristoro e vendita di Parmigiano Reggiano DOP lungo l’itinerario francigeno parmense. Il Consiglio d’Europa nel report annuale (2019) che presenta le attività culturali più importanti realizzate nei cammini europei, ha inserito per la Via Francigena “Sosta & Gusta” come esempio di iniziativa che mette in primo piano il benessere delle persone. In un momento storico come questo è sicuramente un progetto da seguire con attenzione. Anche quest’anno confermato ad ottobre l’appuntamento con Caseifici Aperti, l’iniziativa che permette di visitare il mondo del Parmigiano Reggiano DOP, incontrare i casari e acquistare direttamente il prodotto.



Visite guidate e in sicurezza lungo la Via Francigena nei luoghi del Parmigiano Reggiano DOP

Enoturismo, patrimonio italiano da 25mila aziende. Come operare in tranquillità ai tempi del Covid-19

Sono numerose le indicazioni suggerite dalle organizzazioni della filiera vitivinicola per far ripartire in sicurezza l'enoturismo, un settore che in Italia conta 25mila aziende, 30mila dipendenti stagionali, e un giro d'affari stimato tra i 2 e i 2,5 miliardi di euro per le sole vendite dirette in cantina. Fra queste la "Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19", ideata e scritta da Unione Italiana Vini (Uiv) e Movimento Turismo del Vino che supporta le aziende e tutela imprenditori, lavoratori e turisti, in un documento di 38 punti che raccoglie tutte le raccomandazioni utili per operare in tranquillità. La "Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19" integra in modo coerente le norme nazionali, i protocolli e linee guida di carattere generale di emanazione pubblica con il protocollo internazionale "Tranquillamente Enoturismo: Linee Guida e Buone Pratiche per un Enoturismo Covid-Free" sviluppato dalla professoressa Roberta Garibaldi insieme al Movimento Turismo del Vino attraverso un confronto con esperti e rappresentanti delle principali organizzazioni e istituzioni dell'enoturismo internazionale.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

La rinascita vuol dire anche turisti in cantina



Da luglio a settembre si sono svolte le tappe "Tra le Torri del Primitivo di Manduria", evento estivo organizzato dal Consorzio di Tutela Primitivo di Manduria fra Taranto e Brindisi, con percorsi a piedi alla scoperta di castelli, sentieri marini poco conosciuti e i monumenti nascosti del territorio jonico salentino, nei luoghi più belli della Puglia. Il tour ha toccato Palagianò, Torre Colimena, la Salina dei Monaci, splendida oasi naturalistica protetta di Manduria, i cinquecenteschi ba-



Nuovo enoturismo

È una piattaforma creata da The Round Table con il Movimento Turismo della Lombardia per favorire l'efficace diffusione dell'Enoturismo in Italia e le sue opportunità in sintonia con il Decreto attuativo sull'Enoturismo del 12 marzo 2019 a firma del Mipaaf.

stioni del castello di Pulsano, il castello D'Ayala-Valva di Carosino, il museo Ribezzo e il lungomare di Brindisi. "Un segnale di normalità, nel rispetto delle regole precauzionali, è quello che il Consorzio di tutela vuole dare alla comunità – commenta il presidente **Mauro di Maggio** – per ritornare a vivere esperienze di prossimità fatte di cibo e natura e le nostre aree rurali hanno una marcia in più: luoghi di grande fascino come vigneti e mare senza dimenticare il vino e il buon cibo. Come Consorzio saremo ancora più vicini alle cantine per un'accoglienza green ed ecosostenibile". Tutte le iniziative sono state organizzate in piena sicurezza secondo le disposizioni per il contrasto al Covid-19. Nel mese di luglio il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria ha collaborato anche con "Il canto degli ulivi", 46° edizione del Festival della Valle d'Itria, che ha proposto l'opera in massa, abbinando musica lirica e vino di qualità.

GAVI DOP

Formare gli operatori per offrire una ospitalità migliore



"Il Nuovo Enoturismo: istruzioni per l'uso" è il titolo del ciclo di webinar organizzati dal Consorzio Tutela del Gavi DOP per indirizzare le cantine vitivinicole del Gavi DOP e gli operatori della ristorazione e delle strutture ricettive nella pianificazione della ripartenza del turismo. "Il turismo enogastronomico – spiega Roberto Ghio, presidente del Consorzio Tutela del Gavi – è stato l'esperienza da cui ripartire. Nell'enoturismo si integrano infatti due dei settori di riferimento della nostra economia, quello vinicolo-agroalimentare e quello turistico, che hanno perso fattur-



Percorsi a piedi nei luoghi meno conosciuti del Primitivo di Manduria DOP e road show con nuove regole di sicurezza nei borghi e nelle città d'arte del vino emiliano-romagnolo con Tramonto DiVino

rato a causa del lockdown internazionale. Un'opportunità per gli operatori economici di entrambi i comparti e l'occasione per viaggiatori piemontesi e delle regioni vicine, di esperienze all'aperto, sostenibili e in piena sicurezza”.

COLLI EUGANEI DOP

Dall'unione di tutte le realtà del territorio la spinta per ricominciare

Con “Serprino Weekend” il Consorzio vini Colli Euganei, in collaborazione con realtà locali, ha organizzato una serie di eventi in sicurezza nel territorio dei Colli Euganei e della provincia di Padova, dando vita a un'iniziativa promozionale multiforme e diffusa, che ha proposto degustazioni enogastronomiche, percorsi in bicicletta e in barca alla scoperta di tesori culturali, passeggiate naturalistiche e numerose offerte termali. Unendo le forze, è stata creata l'occasione per dare una spinta alla ripartenza delle tante attività dell'area euganea, coinvolgendo ristorazione, enoteche, alberghi e terme per cercare di uscire da un periodo difficile con l'energia giusta.

FRANCIACORTA DOP

Tante attività green nel territorio della Franciacorta

Il Covid non ha fermato gli eventi in Franciacorta: musica nel verde, pedalate e caccia al tesoro nei vigneti. Le iniziative green hanno permesso di ricominciare dopo il lockdown. Nel corso dell'estate tante le iniziative su tutto il territorio della Franciacorta; la possibilità di svolgere attività all'aria aperta è stata la carta vincente per la ripresa, con

le degustazioni di vino come fil rouge dei diversi eventi ed esperienze. A Ome è stato organizzato un itinerario alla scoperta delle bellezze degli orti botanici. Il cicloturismo ha permesso molte altre attività, come la Millemonti escursioni di luglio, facile pedalata enogastronomica fra i colli della Franciacorta, o la classica Pedalonga di settembre, tra il lago d'Iseo e la Franciacorta, con soste in cantina su un percorso di 50 km per ciclisti con una certa preparazione fisica. La caccia al tesoro tra i vigneti in Franciacorta è stata un'altra divertente esperienza con prove di orientamento a squadre tra i filari di vite. Un modo alternativo per esplorare i vigneti divertendosi e mettendo alla prova le proprie abilità, seguito da visite in cantina, pic-nic nei vigneti, incluso vino Franciacorta DOP e dalla collaborazione con il Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo, per tornare a godere della musica dal vivo in sicurezza, concerti all'aperto nel verde della Franciacorta

ENOTECA EMILIA-ROMAGNA

Tramonto DiVino: il meglio del cibo e del vino dell'Emilia-Romagna servito a tavola in sicurezza

Tramonto DiVino il road show del gusto dell'Emilia-Romagna, non si è fermato nell'estate 2020. Con uno scatto di resilienza ha apparecchiato le notti in Riviera, nei borghi e nelle città d'arte con il meglio del cibo e del vino dell'Emilia-Romagna servito a tavola in sicurezza, seguendo le regole del distanziamento sociale. Un gran tour enogastronomico, per celebrare Pellegrino Artusi nel 200° anniversario della nascita, con sette tappe, di cui sei in Emilia-Romagna e una in Germania a Francoforte sul Meno, dove Enoteca Regionale, che quest'anno festeggia il suo cinquantesimo anniversario, gestisce il ristorante “InCantina”, enclave di promozione e cultura dell'Emilia-Romagna enogastronomica. Del tutto nuovo il format che ha sostituito la classica libera degustazione in piedi che richiamava centinaia di persone a ogni tappa. Per motivi di sicurezza sono state organizzate cene-degustazione, con posti limitati, nel pieno rispetto delle norme imposte dall'emergenza Covid.