**Una forte e virtuosa sinergia tra turismo e agricoltura**

**STORIE ED EVENTI DI GUSTO, PROTAGONISTI DI UN RICCO CALENDARIO**

**Sono ben 200 gli appuntamenti legati al mondo dell’enogastronomia, in programma nel corso dell’anno. Oggi la presentazione alle Cantine Endrizzi di San Michele all’Adige.**

Le produzioni del territorio saranno protagoniste di oltre 200 eventi che, nel corso di quest’anno, coinvolgeranno circa 160.000 partecipanti e vedranno coinvolti più di 1.000 soggetti (produttori, enti di promozione, strutture ricettive, figure professionali).

Un calendario, presentato questa mattina alle Cantine Endrizzi di San Michele all’Adige da Trentino Marketing (presente l’amministratore unico, Maurizio Rossini e la responsabile dell’area enogastronomica, Elisabetta Nardelli), che da gennaio a dicembre permette a turisti e residenti di scoprire da vicino il mondo dei sapori trentini, attraverso eventi ed iniziative che mettono al centro la valorizzazione della filiera produttiva trentina. “Oggi in sala sono raccolti tanti soggetti che, a vario titolo, lavorano tutti i giorni per sviluppare una sinergia importante, quella tra agricoltura e turismo. In questo progetto non ci sono protagonisti, bensì co-protagonisti, nello spirito di rafforzare la rete, e quello che siamo a presentare oggi ne è l’esempio concreto” ha così aperto la conferenza l’assessore al Turismo della Provincia di Trento, Michele Dallapiccola, che ha preceduto diversi interventi, tra i quali quello del padrone di casa, Paolo Endrici, membro del Comitato marketing del Consorzio Vini: “Voglio fare un invito ai miei colleghi produttori ad aprire le loro cantine. Questi eventi enogastronomici possono rappresentare una motivazione di vacanza, nell’ottica di una destagionalizzazione dell’offerta turistica e una grande opportunità per comunicare e vendere i nostri prodotti”. Gli ha fatto eco, Gianni Battaiola, vice presidente di Asat che ha parlato di una “maturità del turista che, nelle strutture ricettive, cerca sempre di più i prodotti del territorio e gli albergatori devono essere pronti ad offrirglieli. A questo proposito servirebbe una piattaforma d’acquisto, che aiuti nella reperibilità dei prodotti”.

Tre i filoni tematici presentati questa mattina: il mondo del latte, quello del vino e quello dedicato agli altri sapori. Una proposta molto capillare quindi, sia per la frequenza delle iniziative sia per i territori coinvolti, possibile grazie al grande impegno di produttori e operatori del sistema. Una proposta che sarà promossa in modo unitario attraverso una brochure e il portale **visittrentino.it**, nella sezione dedicata, oltre che sul sito **tastetrentino.it** che racconta il lavoro svolto dalle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino. Quella tra agricoltura e turismo è un’alleanza virtuosa; attraverso un’attenta valorizzazione dell’agricoltura e di tutta la filiera produttiva, la vacanza acquista ulteriore valore e autenticità. Allo stesso modo, grazie al settore enogastronomico, può avvalersi di un canale di promozione importante. Una sinergia quindi che rafforza entrambi i settori.

Uno dei protagonisti sarà anche quest’anno il latte, con 85 appuntamenti che lo vedranno al centro di eventi, laboratori e degustazioni, a partire da “Latte in festa” che, durante 5 fine settimana tra luglio e settembre, porterà a conoscere la filiera del latte in malghe, pascoli e laboratori caseari in alcuni ambiti della provincia. A presentare gli appuntamenti sono stati Giulia Dallapalma, direttrice dell’Apt della Val di Non e Andrea Merz, direttore Concast Trentingrana. Sono intervenuti anche il presidente dell’Apt della Valsugana, Stefano Ravelli, il presidente dell’Alpe Cimbra, Michael Rech e Ivo Povinelli, direttore della Federazione delle Pro Loco del Trentino che hanno illustrato le iniziative in programma nelle loro zone d’ambito.

A raccontare i ventitré eventi dedicati al vino che, da aprile a dicembre, proporranno diverse formule di intrattenimento: rassegne dedicate ai diversi vitigni, cantine aperte, mostre dei vini e degustazioni in alta quota, è stato Francesco Antoniolli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Altre produzioni trentine come mele, ortaggi, salumi, solo per citarne alcuni, animeranno ulteriori 92 appuntamenti sul territorio. Su questo è intervenuto Alessandro Dalpiaz, direttore di Apot.

Ivanna Marini, vice presidente dell’Unione italiana ciechi ed Ipovedenti sezione Trentino, ha invece portato la sua testimonianza sulla novità di quest’anno, ovvero l’iniziativa “Trentino Ad Occhi Chiusi”. Si tratta di proposte di week-end da giugno a settembre, da godere con “tutti i sensi”. Itinerari non convenzionali da percorrere in sicurezza, senza ostacoli né difficoltà in modo lento.

(ma.b.)

Trento, 30 gennaio 2017