

# Le Guide

**A**lla fine ci siamo stancati anche delle degustazioni digitali. Di Instagram Live guidati da esperti enologi o sommelier, di webinar che ci conducevano, si fa per dire, in cantina o in malga. «La tecnologia è servita a mantenere una vicinanza con clienti e turisti, in alcuni casi ad aiutare le vendite, e sicuramente di questa innovazione obbligata qualcosa rimarrà anche nel futuro, ma il digitale è per lo più uno strumento per la pre e post esperienza turistica tradizionale». Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, recentemente entrata nel consiglio di amministrazione della World Food Travel Association, è un'esperta di turismo enogastronomico. «In verità l'enogastronomia non è mai stata la prima motivazione per intraprendere un viag-

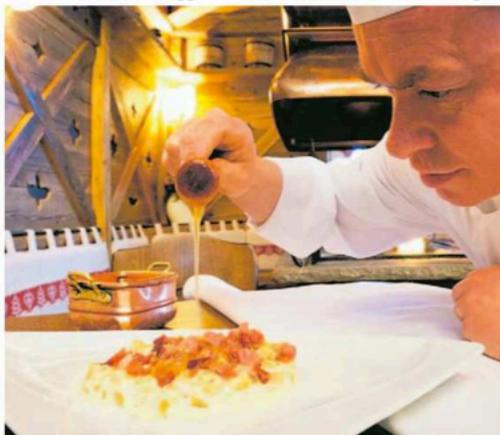
salumi, picnic tra i filari... Volendo vedere un lato positivo, la pandemia ci ha costretto a uscire dalla nostra zona confort e spinto a innovare e investire sui nostri modelli di accoglienza. Il mondo invidia il nostro paesaggio, eppure, rispetto alla Napa Valley per esempio, preferiamo organizzare le visite tra barriera e locali produttivi. Questo cambierà, e ci guadagneremo tutti». L'abbinata turismo enogastronomico e vacanza open air potrebbe quindi risultare vincente. Nessuno vuol perdere, d'altra parte, quei 2,65 miliardi di euro generati dai 15 milioni di visite in cantina del 2019. Così il Movimento Turismo Vino ha stilato un protocollo internazionale insieme ai "colleghi" provenienti da Argentina, Brasile, Cile, Spagna, Messico, Stati Uniti, Sud Africa e Francia, chiamato Tranquillamente Enoturismo e che darà alle cantine e a chi lavora nel settore gli strumenti giusti per riprendere l'attività. Indicazioni



**Esplorazioni**  
Il passo Sesis delle Dolomiti friulane è facilmente raggiungibile dal rifugio Calvi (Sappada). Qui si soggiorna, ci si ristora e si parte per le escursioni

**▼ Prelibatezze locali**

Un menù di prodotti del territorio alla Malga Ces, San Martino di Castrozza, nel Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino, in Trentino-Alto Adige



gio, ma senza dubbio negli ultimi anni, il 94 per cento di chi si trovava in vacanza ha voluto fare questo tipo di esperienza. Gli italiani, in particolare, secondo le nostre ricerche, almeno per il 75 per cento tendono a muoversi nel territorio locale quando si parla di enogastronomia, cosa che, visto quello che ci dicono tutti i dati sul turismo di prossimità, è di buon auspicio per i tanti, anche piccoli, che hanno lavorato sulla ricchezza della nostra filiera agroalimentare». Il via libera a sagre e fiere di paese, che secondo Coldiretti sono apprezzate da otto italiani su dieci, è un'altra ventata di ossigeno per l'escursionismo giornaliero, e per alimentare quel circolo virtuoso intorno alla cultura del cibo che va dalla produzione di un cibo di qualità certificata alla rivalutazione del territorio, fino al flusso turistico e alla condivisione sui social, e ritorno. Il fattore extra di quest'estate sarà dunque portare questo aspetto della vacanza all'aria aperta. «Rispetto al Sudamerica, dove è inverno, l'Italia è avvantaggiata dalla stagione estiva. Le possibilità di trasferire, e con successo, l'evento enogastronomico nella natura sono tante», continua Garibaldi. «Food tour nei vigneti, giri in e-bike tra malghe e meleti, degustazioni open air di formaggi e

per l'accoglienza, la degustazione (niente scambio di postazioni e nessun contatto tra bottiglia e il calice consegnato personalmente), la visita in cantina e nel wine shop, il nuovo uso degli spazi all'aperto. E all'aperto sarà il primo grande evento post pandemia del turismo enologico: Calici di Stelle, dal 2 al 16 agosto nelle cantine associate al Movimento Turismo del Vino e nelle Città del Vino: una festa tra filari e borghi dove un posto speciale lo avranno le Cene con il Vignaiolo. Perché anche il piacere del gusto e dello stare insieme va portato all'aria aperta. Bistrot gourmet, ristoranti stellati, trattorie tipiche, piccole cucine di quartiere: tutti a occupare una piazza, un lungo lago, un pezzo di marciapiede o di cortile, una terrazza, il giardino, per chi ce l'ha. Una su tutti, Villa Biancardi a Codogno, che per i fine settimana estivi, per ora fino a fine luglio, si è inventata cene, picnic e "apegrillnic" nel parco. Un cestino di vimini riempito di pane di lievito madre, brioscine salate ripiene di manzo all'inglese e raspadura, insalate, pesce grigliato, acqua aromatizzata con lime e menta. E naturalmente una tovaglia a quadri, posate di acciaio, piatti in ceramica, bicchieri... E si ricomincia.

**Vacanze italiane/3**

**Turismo enogastronomico**

## I sapori del viaggio e l'aria aperta: la "buona" ripartenza

Dopo i tour virtuali e le degustazioni digitali gli italiani riscoprono finalmente la gioia di assaggiare il territorio "dal vivo". Intanto ristoranti e realtà del settore hanno innovato il modo di accoglierli

di **Manuela Mimosa Ravasio**