

[RACCONTI \(/racconti.htm\)](#)

[TRACCE \(/tracce.htm\)](#)

[STRETTAMENTE TECNICO \(/strettamente-tecnico.htm\)](#)

[PENSIERI E PAROLE \(/pensieri-e-parole.htm\)](#)

[INTERNATIONAL \(http://www.teatronaturale.com/\)](http://www.teatronaturale.com/)

A Suvereto un futuro nel segno del turismo del vino

8

0

Google +

0

0

“Vino, territorio e turismo: la costruzione di una wine destination”, è il titolo della tavola rotonda che si svolgerà a Suvereto (Livorno) sabato 2 dicembre alle ore 14.45 nella Sala del Ghibellino, Piazza San Francesco, organizzata dalla Consulta del vino di Suvereto nell’ambito della 50 esima edizione della Sagra del Cinghiale che si sta svolgendo fino al 10 dicembre nel suggestivo borgo medievale della Val di Cornia. La Consulta è un progetto nato nel 2016 e mette insieme produttori ed esperti del settore vitivinicolo allo scopo di creare occasione di confronto per rilanciare i valori e la cultura enologica del territorio di Suvereto e gestire al meglio le politiche di promozione turistica. La realtà produttiva di Suvereto si estende su circa 350 ettari di vigneti con 25 aziende quasi tutte visitabili e alcune con una consolidata dimensione internazionale. Vengono prodotti vini di qualità di varie tipologie tra cui il rosso Suvereto Docg basato sul Sangiovese. Gli altri vitigni sono il merlot, cabernet sauvignon, syrah e cabernet francese. La tavola rotonda nasce dal lavoro della Consulta del vino con l'obiettivo di focalizzare l'attenzione sulle potenzialità della zona di Suvereto (prossima alla Costa degli Etruschi, Montereio e Bolgheri) come “wine destination” affinché vino, territorio e turismo siano integrati per creare un marchio di qualità agricola, ambientale, turistica riconoscibile per attrarre sempre di più i viaggiatori “wine lovers” ed i “gourmand”. “Il turismo del vino è una realtà in continua crescita – spiega Jessica Pasquini assessore alle attività produttive del Comune di Suvereto – e il nostro territorio con la sua forte vocazione vinicola, ha tutte le carte in regola per creare una offerta turistica anche fuori stagione fatta di visite alle cantine, esperienze emozionali e degustazioni. Sarà necessario capitalizzare le forze e lavorare tutti insieme, Comune, imprese, associazioni per raggiungere questo obiettivo”. Tra i relatori importanti personalità impegnate a vario titolo nel settore del turismo del vino ed enogastronomico. Tra questi il prof. Rossano Pazzagli (Presidente del Corso di laurea in Enogastronomia e turismo all’Università del Molise), che parlerà della formazione universitaria per il turismo del vino, Roberta Garibaldi dell’Università degli studi di Bergamo che metterà a fuoco le nuove tendenze del turismo enogastronomico. Non mancheranno le esperienze dirette grazie alla presenza di Piero Mastroberardino dell’omonima azienda e di Daniele Manzone direttore della Strada del vino del Barolo e grandi vini di Langa in Piemonte, che illustreranno i relativi percorsi di lavoro sul brand di territorio. Infine Filippo Magnani operatore incoming specializzato farà il punto sul ruolo dei tour operator specializzati nella pianificazione di itinerari del vino e Donatella Cinelli Colombini, fondatrice del Movimento Turismo del Vino e Presidente delle Donne del Vino, che

chiuderà gli interventi dei relatori parlando dell'evoluzione del turismo del vino. La tavola rotonda sarà moderata dal giornalista Carlo Cambi che guiderà ed orienterà la discussione e il successivo dibattito in cui sono già in programma interventi del Movimento turismo del vino Toscana, Associazione Nazionale Città del Vino, giornalisti specializzati e professionisti del settore, oltre ovviamente ai produttori di Suvereto e di tutta la Toscana.

di **C. S.**

pubblicato il **29 novembre 2017** in **Strettamente Tecnico > Eventi**

8

0

Google +

0

0

ULTIMI ARTICOLI

Esser frantoiano non è solo cavar l'olio dalle olive (/pensieri-e-parole/editoriali/25381-esser-frantoiano-non-e-solo-cavar-l-olio-dalle-olive.htm)

Intervista a un imbottigliatore d'olio di oliva pentito (/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/25380-intervista-a-un-imbottigliatore-d-olio-di-oliva-pentito.htm)

L'Europa si accorge che serve equa remunerazione dei profitti nelle filiere agroalimentari (/tracce/mondo/25379-l-europa-si-accorge-che-serve-equa-remunerazione-dei-profitti-nelle-filiere-agroalimentari.htm)

Se dopo quattro mesi dal confezionamento l'olio di Arbequina non è più extra vergine d'oliva (/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/25378-se-dopo-quattro-mesi-dal-confezionamento-l-olio-di-arbequina-non-e-piu-extra-vergine-d-oliva.htm)

Gli italiani amano i dolci di Natale artigianali (/tracce/gastronomia/25377-gli-italiani-amano-i-dolci-di-natale-artigianali.htm)



(/banner.php?

banner=2d8e07a404c70e22878c78a79bcf2f59c4592ebf)



(/banner.php?

banner=0fd567fcd0b56f2f45be856c4f2367b733669a61)