

## Gola Gustando (Marco Marucelli – Direttore Respon...

METEGUSTOSE NEWS

# ENOTURISMO E MOBILITÀ SOSTENIBILE: MOBILITÀ GREEN E BUONA TAVOLA SEMPRE PIÙ CERCATI DAGLI ITALIANI.

29 MARZO 2018 | ADMIN



*Il punto di Repower e  
Seminario Permanente  
Luigi Veronelli  
su produzione vitivinicola,  
turismo e mobilità elettrica.*

*Presentato durante la tavola  
rotonda il primo rapporto sul  
turismo enogastronomico  
italiano: per il 63% dei turisti  
italiani esperienze*

*enogastronomiche e tematiche.*

Enoturismo e mobilità sostenibile, eccellenze enogastronomiche e mobilità “green”: un connubio sempre più ricercato dai turisti italiani. Su questo tema hanno fatto il punto due importanti attori del settore, **Repower**, gruppo attivo nel settore energetico e della mobilità sostenibile, e **Seminario Permanente Luigi Veronelli** – Associazione per la Cultura del Vino e degli Alimenti – durante la tavola rotonda “**Enoturismo e mobilità sostenibile: tendenze e opportunità per le aziende vitivinicole**” tenutasi presso la **Tenuta Barone Ricasoli**, vicino a Siena.

All’evento hanno partecipato **Fabio Bocchiola**, Country Manager Italia di Repower, **Angela Maculan**, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli, **Roberta Garibaldi**, Coordinatrice Osservatorio Nazionale sul Turismo Enogastronomico Italiano e **Vittorio Giulini**, Consigliere Nazionale delegato alle attività con le aziende enologiche di Associazione Dimore Storiche Italiane, davanti a una platea di imprenditori ed esponenti di realtà del territorio.



La tavola rotonda è stata l'occasione per presentare il **Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano** realizzato dall'**Osservatorio Nazionale del Turismo Enogastronomico**.

Secondo il rapporto, il 63% dei turisti italiani valuta importante la

presenza di esperienze enogastronomiche quando sceglie la meta del viaggio, elementi imprescindibili sono qualità e sostenibilità: il 52% presta attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità, il 40% di prodotti biologici e ben il 42% di strutture ecosostenibili e/o di eventi sostenibili. Il tema green non è driver di scelta solo per le produzioni agroalimentari, ma anche dell'*accommodation* e degli eventi a cui partecipare.

Le esperienze legate al vino si confermano di grande "appeal" per i turisti italiani: il 41% ha visitato un'azienda vitivinicola nel corso di uno dei viaggi compiuti negli ultimi tre anni, il 35% ha partecipato ad un evento a tema, ma i turisti italiani non cercano solo vino, desiderano abbinare alle visite nei luoghi di produzione esperienze culinarie e culturali. Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto, ha sottolineato che sono quindi da incentivare tutte quelle esperienze che abbinano questi elementi in modo creativo, come, ad esempio, musei o esposizioni d'arte contemporanea, itinerari tra cantine di design, e anche e soprattutto i luoghi della tradizione vitivinicola italiana, come castelli medievali o dimore d'epoca, che rappresentano un grande patrimonio culturale oltre che un'attrazione unica soprattutto per i turisti d'oltreoceano.



Non è un caso che la Toscana, patria di alcuni dei più rinomati vini italiani e luogo dove spesso l'arte e la cultura si abbinano al vino, si confermi essere per viaggi enogastronomici la regione più desiderata dagli italiani. E anche la più strutturata ad accogliere questi turisti:

vanta a livello nazionale il maggior numero di Strade del Vino e dei Sapori (22 su un totale di 169 al

2017) e di agriturismo (4.518 su 22.661 al 2016, dati ISTAT), oltre ad essere la regione con il maggior numero di aziende vitivinicole di qualità con servizi di accoglienza turistica (dati Seminario Veronelli).

Quanto rilevato dal Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano si allinea con le azioni messe in campo da Repower che, come ha sottolineato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, si sono concretizzate nella realizzazione del circuito **Ricarica 101**. Il circuito unisce dal Nord al Sud della penisola oltre **200 eccellenze**, dall'hotellerie e alla ristorazione, permettendo a ogni driver elettrico di **ricaricarsi velocemente e gratuitamente** grazie alle **PALINA BURRASCA** da 22 kW installate presso ogni struttura.

Una visione della sostenibilità condivisa anche dal **Seminario Permanente Luigi Veronelli**, Associazione per la cultura del vino e del cibo, punto di riferimento per i produttori d'eccellenza e per i cultori dei vini d'Italia. Per questo motivo la nuova app della celebre *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018* - utilizzabile su dispositivi *iOS* e *Android* - aggiunge alla recensione di oltre 16.000 vini alcune importanti informazioni dedicate agli enoturisti. Di ciascuna azienda vitivinicola, infatti, sono segnalate la possibilità di effettuare visite guidate, la presenza di uno shop per la vendita diretta, la disponibilità di strutture ricettive e, a tutto vantaggio della sostenibilità, di un punto di ricarica per automobili elettriche.

Ha partecipato alla tavola rotonda anche l'**Associazione Dimore Storiche**, che riunisce prestigiose residenze d'epoca come **Barone Ricasoli**, nelle cui cantine, nel 1872, il barone Bettino mise a punto il famoso uvaggio che sarebbe rimasto per oltre un secolo la "formula" ufficiale del Chianti. Presente con numerose referenze nella Guida Oro I Vini di Veronelli 2018, Barone Ricasoli è anche una tra le prime strutture entrate a far parte del circuito Ricarica 101.