



Gli esperti studiano il progetto Diodoros in chiave di attrazione turistica

L'enogastronomia è di casa nella Città dei Templi

Giovanna Neri

Agrigento capitale del turismo enogastronomico. Il progetto Diodoros si candida a diventare attrattore turistico per la Sicilia. Nella Città dei Templi un fine settimana di eventi sull'eno e oleoturismo. Al Museo Griffo anche la presentazione del nuovo Rapporto sul turismo enogastronomico italiano alla presenza di Roberta Garibaldi, esperta di turismo e cultura, docente di Tourism Management presso l'Università degli Studi di Bergamo, amministratore delegato di Enit, l'agenzia nazionale del Turismo, del direttore della Valle Roberto Sciaratta che per primo ha intuito le potenzialità del progetto innovativo e Fabio Gulotta, concessionario del marchio Diodoros.

L'occasione è data da un convegno che nasce dall'esperienza di Diodoros, in assoluto il primo marchio di un'intera linea di prodotti di enogastronomia cresciuti nella Valle, in aree dove non sono presenti scavi. «Cresce sempre più l'attenzione del turista – spiegano Sciaratta e Gulotta - verso i sapori e gli odori, sollecitati dagli assaggi, dalle esperienze olfattive e sensoriali. Diodoros è ormai una case-history, continuamente arricchita: un modo per «leggere» la Valle che non tralascia la storia archeologica, anzi la arricchisce in

maniera straordinariamente sensoriale, divenendo un modello innovativo di sviluppo turistico che procede di pari passo con le visite condotte dagli archeologi, i percorsi alternativi, le aperture al tramonto, in notturna oppure all'alba».

La due giorni - a cui interverran-

no esperti di turismo e di enogastronomia, le agenzie di turismo più accreditate, sarà preceduta venerdì da un concerto di Gilda Buttà a Villa Aurea, un omaggio al suo maestro Morricone che segna il debutto della pianista alla Valle dei Templi; e da una visita tematica Archeologia e sapori organizzata da Coopculture. (*GNE*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cresce sempre più l'attenzione verso i sapori e gli odori, sollecitati dagli assaggi, dalle esperienze olfattive e sensoriali

Roberto Sciaratta

