

VALLAGARINA

Cantine, vignaioli, contadini e operatori dell'agroalimentare e del settore ricettivo sempre più si avvicinano ai nuovi strumenti di promozione e comunicazione commerciale

Il rappresentante lagarino della Strada del Vino: «La serrata costringe a reinventarsi. E chi ora scopre nuovi canali di vendita non li abbandonerà a crisi finita»

«Nella crisi anche tante opportunità»

«Vignaioli, produttori e ristoratori locali sono obbligati a buttarsi su web e marketing»

VALLAGARINA - Quando finirà l'emergenza coronavirus, non si tornerà al mondo di prima. Ma tra le macerie economiche del post-pandemia, ci saranno i semi, forti, di una potenziale rinascita, un ciclo positivo di lungo periodo. Semi che, paradossalmente, non sarebbero stati deposti senza la crisi legata al Covid-19. Soprattutto

di vendita on-line o di consegna a casa della merce (vedi articolo a fianco, ndr). Fra questi ci sono diversi soggetti che usavano questi strumenti anche prima della pandemia, ma tanti si sono attivati proprio per far fronte all'emergenza. Ed è logico pensare che questi strumenti, le cui potenzialità sono enormi, soprattutto in prospettiva per quanto riguarda l'allargamento della base commerciale, non saranno abbandonati una volta terminata la crisi.

Un cambio di mentalità commerciale e comunicativa che ha colpito lo stesso Valentini. «Allora, in questo momento sto cambiando la disposizione dei tavoli della locanda seguendo le indicazioni di Hong Kong che sento sul web. E con le applicazioni di videoconferenza e videochiamate mi sento quasi quotidianamente con colleghi di Slow Food o della Strada del vino e si è creato un sentimento di unità e di coesione che non sentivo da tanto tempo. Prima di questa crisi conoscevo solo Skype, che ora mi sembra qualcosa di antiquato». Sul fronte del cambio di strategia commerciale adottato causa crisi coronavirus Valen-



tini dichiara di star valutando «l'implementazione del take-away, anche per quando l'emergenza sarà finita. E fra domani o dopodomani attiverò anche io i "ristobond" (paghi oggi e ricevi un buono da incassare ad emergenza finita, ndr). Noto poi come tanti colleghi stanno usando le nuove tecnologie per formarsi online: ci sono corsi di ottimo livello. Anche io, peraltro, sono stato contattato per tenere a risto-

tori un corso di aggiornamento sulle filiere corte e la valorizzazione territoriale nei ristoranti». Perché se il motto "compra locale" è oggi di gran moda, Valentini e soci di Slow Food predicano la necessità di investire sulle filiere corte da oltre 25 anni. «Meglio tardi che mai. Se questa emergenza farà passare questo concetto, sarà un altro, paradossale forse, risvolto positivo di questa crisi». **Ma.Pf.**

LE AZIENDE Ecco come ordinare

Vino, miele e colombe a casa

Se le disposizioni governative e la propria coscienza impongono di rimanere a casa, è però possibile farsi raggiungere dalle migliori proposte enogastronomiche, anche lagarino, grazie allo sforzo e all'impegno di oltre 50 soci della Strada del vino e dei sapori del Trentino, disponibili a consegnare le proprie eccellenze a domicilio o a spedirle in tutta Italia e anche all'estero. Eccoli.

Panificio Moderno di Isera, tramite enovely.com, propone colombe artigianali (con spedizioni gratuite per acquisti superiori ai 69 euro). **Borgo dei Posseri di Ala**, con servizio gratuito in caso di acquisto minimo di 6 bottiglie; la **Cantina di Isera**, chiamando il numero 0464-433795 e l'**Azienda Agricola La Cadalora di Santa Margherita di Ala**, attraverso l'e-commerce shop-lacadalora.com (spedizione gratuita per acquisti superiori ai 69 euro). **Azienda Agricola Biologica Vallarom di Avio** spedisce vini del territorio, miele e propoli tramite ordinazione via mail a info@vallarom.com; **Azienda Agricola Grigoletti di Nomi**, a fronte di un acquisto minimo di 12 bottiglie, effettuabile chiamando il numero 0464-834215.

Apicoltura Peterlini di Rovereto invia miele e altri prodotti dell'alveare senza quantitativi minimi di spesa, mettendo a disposizione il numero 0464 411631 e l'indirizzo mail info@peterlini.com. Miele e altri prodotti apistici anche per l'**Apicoltura Girardelli di Mori** che si impegna a raggiungere i comuni di Rovereto, Trento, Mori e Ala (servizio gratuito con spesa minima di 20 euro). Per ordini, il numero è il 335-5716263. Il **Casificio di Sabbionara** si è mosso per portare i propri prodotti (gratuitamente con spesa minima di 20 euro) nei comuni di Ala, Avio e Malcesine; 0464 684641.

C'è poi chi alla consegna affianca anche la spedizione, come l'**Azienda Agricola Balter di Rovereto** che porta i propri vini su Rovereto (gratuitamente con un acquisto minimo di 6 bottiglie) ma spedisce anche in tutta Italia, attraverso ordinazioni al numero 0464 430101 o tramite pagina web shorbalter.it. Sul territorio della Vallagarina, attivo anche **Grigoli Bruno di Mori**, con consegna (gratuita con acquisto minimo di 6 bottiglie) a Rovereto, Riva del Garda, Arco, Ronzo, Brentonico ma anche, telefonando allo 0464-917368, su altri comuni, e spedizione in tutta Italia e in Europa attraverso la mail bruno.grigoli@yahoo.it.

Oggi dire "compra locale" è di gran moda. «Noi di Slow Food lo ripetiamo da oltre 25 anni»

nel settore della ristorazione, delle produzioni agroalimentari e dell'enologia. Ne è convinto Sergio Valentini, vicepresidente e rappresentante per la Vallagarina di "Strada del vino e dei Sapori del Trentino", storico portavoce di Slow Food e titolare della Locanda delle 3 Chiavi di Isera.

«Come "Strada del vino" abbiamo contattato tutti i nostri soci per stilare un elenco di attività che hanno attivato forme