

NON SEI DA SOLA, FERMIANO
INSIEME LA VIOLENZA.
#nonseidasola



CASINO
CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN
DOVE VA IL DIVERTIMENTO.
GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it

Assemblea Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: presentato il piano operativo 2018

mercoledì, 29 novembre 2017

Trento - Si è svolta presso le Cantine Ferrari F.lli Lunelli di Trento, l'Assemblea Ordinaria della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Un incontro finalizzato a presentare il piano operativo per il 2018 - che, come ha spiegato il Presidente Francesco Antonioli nel suo intervento introduttivo, mette al centro delle attività i soci ed è stato studiato nel segno della continuità rispetto alla strategia messa in campo nel 2017 - e il relativo bilancio preventivo.

Presenti in sala, il Senatore della Repubblica e membro della IX Commissione (Agricoltura e Produzione



Agroalimentare) Franco Panizza, che ha ricordato come la promozione dell'agroalimentare sia molto importante e renda altamente competitivo il nostro Paese plaudendo alla capacità della Strada di saper collegare il vino, i sapori e le eccellenze all'aspetto culturale e di essere in grado di lavorare facendo sistema con tutti gli attori del comparto; il Consigliere Provinciale e Presidente della Commissione Permanente sull'Agricoltura Luca Giuliani, che ha evidenziato come negli ultimi anni l'associazione sia cresciuta fino a diventare un punto di riferimento sul territorio, in grado di rappresentare realmente la rete di piccole imprese che vi aderiscono e garantendo un valido contributo nella promozione dei prodotti distintivi; e l'Assessore del Comune di Trento con delega per le politiche economiche ed agricole, tributi e turismo Roberto Stanchina che considera la Strada una realtà in grado di offrire un distintivo valore aggiunto nel panorama enogastronomico trentino, contribuendo ulteriormente a tenere alta l'asticella dell'offerta del territorio, già ai massimi vertici per qualità della vita.

Parole di sostegno anche da parte di Marcello Lunelli, padrone di casa e tra i fondatori, insieme ad alcune cantine di Trento, della Strada del Vino e dei Sapori Trento e Valsugana, che ha manifestato il suo piacere nell'ospitare questo appuntamento non solo in quanto socio produttore ma anche in quanto forte sostenitore del progetto portato avanti dall'associazione.

Cinque, come ha poi illustrato nel dettaglio la direttrice Elena Chincarini, le macroaree alla base dell'attività svolta e di quella in programma, che vede come protagonisti indiscussi gli associati della Strada. In primis, l'organizzazione e compartecipazione di eventi, che nel 2017 ha raggiunto un totale di 397 giornate. Un impegno quotidiano, dunque, per una copertura completa di tutto l'arco dell'anno, da gennaio a dicembre. Ed è sotto questa voce che si inseriscono alcuni degli appuntamenti di maggior successo della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, come Gemme di Gusto e DiVin Ottobre - le kermesse dedicate, rispettivamente, alla primavera e all'autunno, che prevedono una serie di iniziative organizzate dagli associati - , ma anche Castelli di Vini, gli esclusivi aperitivi estivi a castello seguiti da concerti live, e DOC-Denominazione di Origine Cinematografica, la rassegna nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema che quest'estate, in occasione della decima edizione, ha individuato una nuova formula vincente trasferendosi dalle cantine del territorio al centro storico di Trento per accompagnare il pubblico alla scoperta dei vini testimonial del Trentino e dei relativi eventi dedicati - grazie al coinvolgimento diretto dei rispettivi comitati organizzatori - all'interno di alcuni dei palazzi più belli della città. Un incontro tra enogastronomia, arte e cultura, particolarmente apprezzato dal pubblico, che ha coinvolto un centinaio di soci e numerosi partner e istituzioni e ha rappresentato un esempio virtuoso dei risultati che si possono ottenere facendo rete.

Cerca nel sito... CERCA



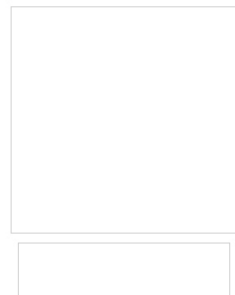
I VIDEO DELLE VALLI

Ponte di Legno-Tonale, grande inizio di stagione. Bertolini: "Diversimento assicurato" Val di Sole: dal prossimo weekend si scia nelle tre ski aree. Promozioni ed eventi: ecco come vivere l'inverno

ARCHIVIO VIDEO



IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI

11:00 10° Giornata tecnica

Lo stesso approccio che l'associazione ha posto alla base dell'attività di **coordinamento delle manifestazioni enologiche** - affidate dalla Provincia Autonoma di Trento attraverso Trentino Marketing nel corso del 2016 - e che si è concretizzata in un **piano mirato altamente inclusivo** finalizzato a **coinvolgere tutti gli attori interessati** - dai comitati organizzatori alle Pro Loco e APT di territorio, fino a Palazzo Roccabruna, il Consorzio Vini del Trentino e l'Istituto Trento Doc - nell'ottica di condividere competenze ed esperienze. Qui rientrano le **manifestazioni chiaramente riconducibili alle produzioni distintive del territorio**, come *DiVinNosiola*; la *Rassegna vini Müller Thurgau: Vino di Montagna*; il *Settembre Rotaliano*; *La Vigna Eccellente*; *La notte degli alambicchi accesi*. Eventi arricchiti dalle parallele iniziative a tema, come A tutto Nosiola, A tutto Müller, A tutto Teroldego, A tutto Marzemino ed Happy Trentodoc, destinate ad allargarne il raggio d'azione sull'intero ambito provinciale, e correlati ad adeguate proposte turistiche.

Un calendario a cui si **aggiungono le manifestazioni di rilevanza promozionale** poiché direttamente **riconducibili ad associazioni riconosciute a livello nazionale**, come *Uva e dintorni* di Avio, legata all'associazione *Città del Vino*, e *Cantine Aperte e Calici di Stelle*, legati al **Movimento Turismo del Vino**, ma anche tutte le altre **manifestazioni qualificanti a tema enologico** che contribuiscono alla valorizzazione delle produzioni vitivinicole attraverso esperienze dirette, come *Di maso in maso, di vino in vino...* di Lavis, la *Festa dell'Uvadi* Verla di Giovo, il *Festival dell'Uva* di Levico Terme, la *Rassegna del Vino Paesano* di Sporminore e *Caneve Aperte* di Cembra.

Un impegnativo lavoro di coordinamento e di gestione che va affiancato da un altrettanto importante **lavoro di promozione e comunicazione**, sia **interna che esterna**, attraverso **tutti gli strumenti a disposizione**: dal **portale istituzionale**, che ha superato le **408 mila visualizzazioni pagina/anno**, al **blog ufficiale**, che conta **19 mila visualizzazione di pagina/anno**, dalla **newsletter** periodica al quotidiano aggiornamento dei **profili social** - Facebook, Twitter, Instagram e Flickr - che raccolgono sempre più follower, dall'attività di **ufficio stampa**, indirizzata ai media locali e nazionali, sia generici che specializzati in enogastronomia e turismo, alla **diffusione su tutto il territorio di 120mila copie all'anno di brochure promozionali** realizzate ad hoc.

In tema di **cultura di prodotto**, prosegue il percorso intrapreso sul fronte della **formazione**, sia nei confronti delle **aziende associate** che verso gli **istituti di formazione alberghiera** e gli **enti locali di promozione e animazione**. A tal proposito, il 2018 vedrà, per il **terzo anno consecutivo**, l'associazione a fianco dell'**Istituto Alberghiero di Levico** e **Rovereto** nell'ambito del progetto "Ambasciatori del territorio", volto ad aiutare i giovani studenti ad imparare a valorizzare le eccellenze trentine attraverso preparazioni di cucina che ne sappiano esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche e un adeguato racconto in sala quando vengono proposte e servite. Con lo stesso obiettivo, si **rinnova la collaborazione con la Federazione Trentina delle Pro Loco e loro consorzi**, con incontri destinati ai volontari che operano negli eventi. Novità 2018, infine, il **coinvolgimento della Federazione Allevatori del Trentino e quello con la Comunità del Cibo Garda Dolomiti**.

In riferimento all'**offerta turistica**, **crescono le richieste di pacchetti di viaggio** - 43 quelle evase nel corso del 2017 - provenienti soprattutto dal centro-nord ma anche da turisti stranieri. Prevale un **turismo short break** che vede protagoniste coppie o piccoli gruppi organizzati con capacità di spesa medio-alta e, spesso, con **specifiche esigenze**. Per questo, ai sei **pacchetti "standard"**, che prevedono sia tour di taglio enogastronomico più classico che proposte più legate al tema della sostenibilità o della riscoperta delle antiche tradizioni, si **affiancano in realtà un'infinità di altre possibilità** costruite "su misura" al fine di rendere ancora più memorabile l'esperienza sul territorio. La volontà, in questo ambito, è quella di **rafforzare la componente enogastronomica come principale motivazione di vacanza**, internazionalizzando ulteriormente l'offerta, l'accoglienza e la comunicazione.

L'assemblea si è conclusa con la presentazione del **bilancio preventivo 2018**, approvato all'unanimità, che, come ha illustrato il **revisore dei conti Marcello Condini**, riporta **unpareggio**, con **proventi complessivi**, al 75% dovuti all'autofinanziamento, e **costi di produzione pari a 360 mila euro**.

5 mar 2018

11:00:10 Giornata tecnica della vite...

11:00 San Michele all'Adige, 10° Giorn...

13:20 Lombardia: a Palazzo Pirelli ben...

14:30 "Giornata del Laureato"

Visualizza Calendario →

40€ GRATIS NUOVI ISCRITTI RICEVI BONUS

LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedlegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Termi
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana Steddog Tonale
- Terme di Pejo
- Trentinovolley
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio

Gazzetta delle Valli
14 mila "Mi piace"

Ti piace

Piace a te e ad altri 10 amici