



Può essere l'occasione buona per le Strade d'Italia

di [VinoeCibo](#)
8 Dic. 8, 2017



Nasce il Coordinamento Nazionale delle Strade del Vino e dell'Olio e dei Sapori d'Italia

Vuoi vedere che questa è la volta buona che nella vostra penisola che da merlo ho sorvolato più di una volta, cercando cose buone e belle cambiate marcia? Vuoi vedere che vi lasciate alle spalle il campanilismo e pur ognuno con la propria identità finalmente lavorate per il bene comune di tutti, superando pure le vostre abituali manie di essere tutti presidenti e tutti protagonisti? Una chimera per "catturare" con le vostre risorse, magnetiche al punto tale da diventare irresistibili per gourmand, enoappassionati e turisti di ogni razza e fatta? Anche no, forse, e vista la nascita ufficiale del Coordinamento nazionale delle Strade del vino, dell'olio e dei sapori italiane che si è tenuto due giorni fa in Umbria. Da dove, proprio dal coordinamento umbro delle Strade dei vini e dell'olio, si è cominciato a dare vita a questo nuovo organismo nazionale che ha tra i suoi obiettivi principali quello di «costituire un punto di riferimento unitario, di rappresentanza e di collaborazione operativa aperto a tutte le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia, in grado di contribuire alla crescita e al consolidamento dell'eno-turismo e più in generale del turismo enogastronomico nel panorama nazionale». A fare da cornice all'evento, il panoramico borgo di Castiglione del Lago.



Così a Palazzo della Corgna, la Strada dei Vini del Trasimeno ha ospitato i tanti rappresentanti intervenuti, provenienti da tutte le parti d'Italia. A fare gli onori di casa è stata Sabina Cantarelli, presidente della Strada dei Vini del Trasimeno che ha sottolineato l'importanza della concretizzazione di un'idea volta a favorire concretamente una crescita ulteriore di un segmento turistico strategico per il futuro del paese come quello rurale, enologico e agroalimentare. Paolo Morbidoni, presidente dell'Associazione regionale Strade del vino e olio dell'Umbria ha poi commentato: «Le Strade del vino, dell'olio e dei sapori vogliono provare ad avere una voce sola nel confronto con le Istituzioni del paese e degli altri interlocutori nazionali e a lavorare insieme su progetti comuni di ampio respiro e di lungo periodo. Le 24 strade che hanno approvato il Protocollo rappresentano migliaia di aziende agricole e cantine, imprese dell'accoglienza e della ristorazione, dell'artigianato tradizionale, oltre a tantissimi Enti locali e territori che custodiscono un patrimonio unico e preziosissimo di cultura, di tradizioni e di risorse ambientali e giacimenti enogastronomici ineguagliabili».



I punti cardine del Protocollo d'intesa che fonda il Coordinamento Nazionale e approvato dalle Strade e Federazioni presenti sono:

«Lo scambio di buone pratiche, anche attraverso la partecipazione in maniera congiunta ad iniziative; la condivisione di materiali, informazioni e dati ritenuti di reciproco e generale interesse; la creazione di un gruppo di lavoro per studiare pacchetti turistici congiunti, attività didattiche e formative, attività promozionali, educational tour per buyers, educational per giornalisti; incentivare il raggiungimento di standard di qualità elevati per l'attività delle singole strade; lo studio e l'attuazione di accordi culturali, commerciali e promozionali incrociati; l'impegno alla diffusione all'interno della propria Federazione regionale dei contenuti dell'accordo e all'estensione della sua valenza nella regione di riferimento; l'impegno ad operare congiuntamente nella ricerca delle risorse indispensabili per la realizzazione di progetti condivisi e nella ottimizzazione di quelle esistenti, sia a livello nazionale che comunitario; la collaborazione tra i firmatari e con Enti, Associazioni, Consorzi di settore per costruire un sistema destagionalizzato dei flussi turistici e la valorizzazione dei servizi essenziali del territorio».

Va detto che il Protocollo d'intesa approvato avrà decorrenza a partire dal prossimo 1 gennaio, sarà quindi possibile fino al 31 dicembre 2017, per le Federazioni e le Strade, al momento non presenti, prendere parte al Coordinamento. I firmatari del protocollo poi, definiranno le nomine dei cinque membri del Comitato di coordinamento che avrà rappresentanza nazionale (nord-est, nord-ovest, centro, sud e isole) tra i quali verranno poi eletti un portavoce nazionale ed un vice.

Tutte le Strade Le Strade e le Federazioni presenti all'incontro hanno manifestato la volontà di collaborazione e di fare squadra, su scala nazionale e a ribadirlo tutti i rappresentanti intervenuti da nord a sud Italia e dalle isole. Dall'Umbria: Strada dei Vini dei Colli del Trasimeno, Strada del Sagrantino, Strada dei Vini del Cantico, Strada dell'Olio evo Dop Umbria, Strada dei Vini Etrusco Romana e l'Ass. Regionale Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria. Dalla Toscana: Federazione Strade dei Vini e dei Sapori di Toscana, Strada dei vini di Cortona, Strada del Vino e dell'Olio Lucca Montecarlo e sapori di Versilia, Strada del vino nobile di Montepulciano e sapori della Valdichiana Senese. Dalla Sicilia: Strada del vino e dei sapori Val di Mazara, Federazione delle Strade del vino e dei sapori di Sicilia, Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Dalla Puglia: Strade dei vini Doc Castel del Monte Puglia. Dal Trentino: Strada del vino e dei sapori del Trentino. Dal Veneto: Strada del Prosecco e vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, Strade della Valpolicella, Strade del vino Soave, Strade del vino Colli Euganei. Dal Piemonte: Strade del vino e dei sapori dei Colli Tortonesi, Strada del Barolo e grandi vini della Langa. Dal Lazio: Strada del vino e dei prodotti delle Terre Etrusco Romane, Strada del vino Terre Casanese di Olevano Romano. Dalla Lombardia: Federazione delle Strade dei Vini e Sapori della Lombardia, Strada del Franciacorta. Dall'Emilia Romagna: Strada del vino e dei sapori dell'Appennino Bolognese.



PREZZI
al COSTO
RISPARMIO GARANTITO!
FINO AL 13 DICEMBRE 2017

MASTER DELLA CUCINA ITALIANA
NON PERDERE
LA TUA OCCASIONE!
IMPARA DAI MIGLIORI
CHEF 5 STELLATI

AMARO LEOPOLDO
Tradizione antica, sapore moderno
...contemporaneo di tradizione
Dalla paternità ispirata
di D. Leopoldo, nel 1920 nasce
l'amaro, un'armonia della presenza
di erbe, frutta e spezie
in un proprio, autentico e rigoroso
L'amaro... che si fa Amaro



il pianzio



alPirio
da Giona

iiDIEFFE
ACCADEMIA DELLE PROFESSIONI
dal 1985 a fianco di chi
ha un sogno da realizzare
Numero Verde
800-272565