

LA FIRMA

Strada del Vino e Pro loco insieme per la promozione enogastronomica

Accordo per valorizzare il cibo

Favorire l'interazione tra il comparto delle produzioni enogastronomiche ed il settore dell'animazione turistica, accrescere la reciproca conoscenza delle parti e promuovere una cultura del turismo in grado di valorizzare le specificità del territorio. Questo l'obiettivo dell'intesa tra «Strada del Vino e dei Sapori del Trentino» e «Federazione Trentina Pro Loco e Loro Consorzi», nata a seguito dell'introduzione di nuovi criteri per l'assegnazione di finanziamenti pubblici alle Pro Loco e sottoscritta ieri dai rispettivi presidenti Francesco Antonioli ed Enrico Faes.

«Siamo partiti nel 2012 con l'obiettivo di riqualificare l'operato turistico delle nostre Pro Loco» ha esordito Faes «e, dopo aver dato un forte impulso al cambiamento dei criteri di attribuzione dei contributi provinciali in termini di merito, con questo accordo finalmente chiudiamo il cerchio. Grazie alla collaborazione con una realtà che

lavora sulla qualità del marchio e del prodotto trentino, forniamo alle nostre associate un ottimo strumento per trovare stimoli concreti al miglioramento ed alla formazione». Per Antonioli «questa collaborazione si inserisce nel nostro progetto di fare rete con tutti gli enti e le realtà che condividono l'obiettivo di fare cultura». Nell'ambito dell'accordo, a marzo partirà un calendario di giornate formative sui prodotti locali rivolte ai volontari delle 193 Pro Loco trentine, che si aggiunge ad un ventaglio di corsi per rispondere ai nuovi parametri necessari per accedere ai contributi provinciali. Parametri che non sono più legati solo a presenze turistiche e numero di residenti del territorio ma, da novembre 2016, anche alla qualità organizzativa ed alla capacità di animazione turistica dell'evento determinata fra l'altro dalla somministrazione di prodotti enogastronomici locali a marchio

Dop/Igp e Qualità Trentino. Come spiegato dalla direttrice Elena Chincari, «questo nuovo percorso mira a dare ai volontari nozioni tecniche e curiosità su tali prodotti, che loro potranno poi trasmettere ad ospiti e turisti nelle varie manifestazioni». Saranno dieci appuntamenti dove esperti dell'enogastronomia trentina illustreranno le caratteristiche dei diversi sapori trentini, la loro storia, i migliori abbinamenti e le ideali modalità di servizio, con la partecipazione diretta dei produttori. Tra le prime manifestazioni propedeutiche al percorso formativo, la sesta edizione della festa delle Pro Loco del Trentino «Tutti #fuori», quest'anno in programma il 20 e il 21 maggio a Zambana Vecchia. «Sarà il primo passaggio concreto di una collaborazione che auspichiamo permetterà di vivere la socialità dei territori in maniera più qualificata e qualificante, a beneficio di tutti», ha concluso Faes.



N. V. Enrico Faes delle Pro loco