

## Estate all'insegna del gusto Oltre 300 appuntamenti

**Il calendario.** Tanti gli eventi per animare la stagione. Si punta su cibi e vini a chilometro zero

CARLO BRIDI

**TRENTO.** Estate e autunno saranno animati in Trentino da ben 321 appuntamenti all'insegna del gusto. Un autentico grande festival dei sapori, dai vini, al latte e ai formaggi fino alle carni. Il tutto per creare un dialogo strategico - e benefici reciproci - fra il mondo del turismo e quello dell'agroalimentare trentino. Il tutto si andrà a sviluppare attorno a due parole chiave: qualità e sostenibilità.

Il progetto che è stato presentato ieri dall'assessore Roberto Fai-



• Una degustazione di vini nostrani alla Cantina di Isera

loni, dall'ad di Trentino Marketing Maurizio Rossini e dai protagonisti degli eventi sul territorio, trae forza da una ricerca dalla quale emerge che l'enogastronomia è una vera e propria motivazione di vacanza per il 13,3% degli ospiti della stagione invernale e per il 7,2% di quelli della stagione estiva, in particolare per quelli provenienti dall'estero. «La nostra - ha affermato Rossini - è una proposta turistica che permette di scoprire ed apprezzare prodotti capaci di interpretare un patrimonio straordinario di cultura, identità e biodiversità con un'importante ricaduta economica sul territorio. Ogni comparto ha i suoi appuntamenti, e sono stati coinvolti ben 1200 partner. Agli eventi parteciperanno, in previsione, non meno di 300

mila persone».

Dal canto suo Failoni ha ricordato che molto si è fatto ma molto resta ancora da fare, e a testimonianza di ciò ha citato il fatto che «ancora oggi nei nostri bar offriamo il prosecco e non il Trento doc. Il nostro impegno - ha proseguito - deve essere quello di far consumare vini e cibi trentini, tutti ci dobbiamo sentire impegnati a promuovere il binomio vincente di turismo e agricoltura». Graziano Molon, direttore del Consorzio Vini, ha portato un primo bilancio di Trentino & Wine, molto positivo, compresa la giornata riservata agli operatori, che sono arrivati in oltre 230.

La capillarità degli eventi in tutti gli ambiti è resa possibile grazie all'impegno delle Apt, di

Consorzi turistici, Pro Loco e comitati locali che hanno già in calendario una serie di eventi dedicati a tutti i principali prodotti agricoli trentini. Questo permette di valorizzare, nel momento del raccolto a km zero, tutte le specialità trentine contribuendo anche alla destagionalizzazione del turismo. La novità di quest'anno? Trentino Barbecue, con le carni trentine in un barattolo a cura dell'agriturismo trentino.

Forte la promozione degli eventi, pubblicizzati attraverso la piattaforma digitale Visitrentino.info. Nell'ultimo anno si sono totalizzati 1.281.236 contatti sui social, senza calcolare le trasmissioni sulle TV nazionali, internazionali e locali e dalla stampa internazionale, nazionale e locale.