

Economia e lavoro

Verona presenta la Guida all'offerta enoturistica ed oleoturistica del territorio

Di Redazione - 14 Ottobre 2022

Condividi



ARTICOLI RECENTI

Verona presenta la Guida all'offerta enoturistica ed oleoturistica del territorio

14 Ottobre 2022

Bambini in cucina nella Giornata Mondiale dell'Alimentazione

14 Ottobre 2022

Al via la campagna vaccinale antinfluenzale

14 Ottobre 2022

Insediato il cda nell'Istituto Assistenza Anziani

14 Ottobre 2022

Scuolabus fuoristrada, ferita una bambina e l'autista

14 Ottobre 2022

COMMENTI RECENTI

Mario su **Facoltà di Medicina, basta numero chiuso**

Mario Fasoli su **Verona Pride, Diritti dell'Uomo non negoziabili. Gasparato sta con Tommasi**

Beniamino Sandrini su **Tommasi nel cda di Autobrennero, scoppia la prima polemica**

Michele cappelletti su **Presidio e raccolta firme per don Marco Campedelli**

Maurizio su **Mons. Zenti licenzia prete "dissidente"; scoppia la polemica sulla**

lettera del ballottaggio



Verona è capitale nazionale del turismo del vino: unica in Italia nella rete internazionale Great Wine Capitals (Gwc).

Prima provincia esportatrice di vino, quarta provincia per il turismo straniero e quinta per quello italiano, una variegata presenza di vini Doc e Docg, ben 19, Verona ha presentato la mappa dell'offerta eno e oletturistica del territorio.

"Verona è una delle 11 capitali mondiali del vino, – spiega il vicepresidente della Camera di Commercio di Verona, Paolo Tosi – un'alleanza fra luoghi dove il vino è cultura, economia e accoglienza. L'enoturismo si sta diversificando: è un esempio perfetto di sistema dove alla base c'è l'impresa che racconta al turista il territorio attraverso le produzioni agroalimentari, dove gusto, storia e bellezza si fondono in un'unica espressione. Il nostro compito è di farla conoscere e di promuoverla".

Continua così l'attività di sviluppo territoriale legata al mondo dell'enoturismo che vede Verona unica città italiana, grazie alla Camera di Commercio di Verona che la rappresenta, ad essere presente nella rete delle Grandi Capitali del Vino assieme a Adelaide (South Australia), Bilbao e Rioja (Spagna), Bordeaux (Francia), Losanna (Svizzera), Mainz (Germania), Mendoza (Argentina), Porto (Portogallo), San Francisco – Napa Valley (Usa), Valparaiso – Casablanca Valley (Cile) e Capetown (Sudafrica).

Ogni capitale della rete Gwc premia sette aziende vitivinicole e imprese della filiera votate all'enoturismo: Best of Wine Tourism, l'oscar dell'eccellenza enoturistica suddiviso in sette categorie. Queste sono: i servizi, le esperienze innovative, l'arte e cultura, la ristorazione, le politiche sostenibili nell'enoturismo, la ricettività e l'Architettura e il paesaggio. I sette premiati concorreranno alla selezione internazionale, in gara con le imprese scelte nelle altre capitali del vino a novembre, per il Global Best of Wine Tourism.

Sono cinque i vincitori italiani che, nelle scorse edizioni, hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento internazionale: **Albino Armani** Viticoltori dal 1607, Villa Quaranta della famiglia Tommasi, Masi Agricola, Zeni 1870 e Zymé. Quest'anno al concorso hanno partecipato 100 cantine vinicole e imprese di servizio alla filiera.

Ecco i magnifici sette vincitori con relativa motivazione:

Pieropan, Premio per architettura e paesaggio

Per aver realizzato una cantina che coniuga le più avanzate strutture tecnologiche ad affascinanti soluzioni architettoniche, in armonia con la natura circostante e nel rispetto del paesaggio delle colline del Soave.

Monte del Fra, Premio per le esperienze innovative

Per aver sviluppato un ricco ventaglio di proposte all'insegna dello sport, della natura e della convivialità offrendo all'enoturista l'opportunità di scoprire la Cantina e il territorio di Custoza in modo autentico e sostenibile.

I Tamasotti, Premio per la ristorazione

Per aver saputo abbinare alla produzione di vini di qualità una ristorazione di pari livello, con l'utilizzo dei prodotti del territorio e una cucina genuina e curata in ogni dettaglio.

Brunelli, Premio per la recettività

Per aver realizzato una struttura accogliente, dove il vino è protagonista ed accompagna l'ospite ad un'esperienza a tutto tondo nell'atmosfera semplice, calda ed elegante del wine relais.

Zenato, Premio arte&cultura

Per aver sviluppato un progetto, la Zenato Academy, che coinvolge giovani artisti con un laboratorio permanente di studio e sperimentazione in campo culturale, e in particolare nell'ambito fotografico.

Villa Calicantus, Premio per le pratiche sostenibili

Per aver improntato l'attività produttiva ed enoturistica sull'equilibrio e il rispetto del terroir nella consapevolezza che chi coltiva la terra deve preservarne la salubrità e la fertilità per le generazioni future.

Pagus Wine Tours, Premio per i servizi al turismo del vino

Per aver realizzato attraverso un'attenta selezione dei percorsi, delle esperienze e delle degustazioni proposte, un'offerta che adatta l'accoglienza nei territori del vino ad un turista sempre più informato e esigente.

Tutte le sette aziende premiate saranno promosse a livello internazionale dalle rete Gwc e assieme agli altri partecipanti sono raccolte in una Guida che è in distribuzione in allegato al mensile Dove, in edicola in ottobre. Nella Guida sono presenti anche 15 realtà dell'oleoturismo veronese. L'olivo, infatti, al pari della vite, è protagonista della geografia del nostro paesaggio, prima di esserlo anche a tavola. Oggi è forte l'interesse di chi viaggia ad andare, oltre al solo consumo dei prodotti tipici, ricercando esperienze in grado di farne conoscere le origini, i metodi di produzione, il territorio, le vicende storiche, artistiche e sociali.

I dati indicano un forte interesse da parte dei turisti italiani. Il 69 per cento desidera prendere parte a una esperienza in un'azienda olivicola: un mercato ampio, ma ancora da soddisfare con un'offerta più strutturata se consideriamo che solo il 37 per cento vi ha effettivamente partecipato. L'oleoturismo ha quindi un grande potenziale, soprattutto se consideriamo le sinergie possibili con l'enoturismo e il turismo enogastronomico.