

E' il vino il grande attrattore turistico del Sud



Fare sistema attorno al mondo del vino per renderlo uno degli attrattori turistici più importanti del Sud.

Per realizzare questo obiettivo serve coesione non solo tra imprenditori, produttori, consorzi ed attori territoriali, ma soprattutto con le istituzioni pubbliche, chiamate ad ascoltare ed interpretare i bisogni dei territori.

Attorno al ruolo del vino e dell'agricoltura identitaria nella pianificazione strategica del turismo regionale si sono confrontati a più voci, su iniziativa del Consorzio Terre di Cosenza presieduto da **Demetrio Stancati**, diversi imprenditori del mondo agricolo e del turismo insieme agli assessori della Regione Calabria con delega all'agricoltura, **Gianluca Gallo**, ed al turismo, **Fausto Orsomarso**, nella splendida cornice di Villa Rendano a Cosenza.

Nel primo forum sul mondo del vino cosentino dopo la fase di lockdown, il consorzio cosentino ha voluto radunare gli uomini e le donne del "fare" per tentare di organizzare ed «accelerare la crescita del turismo regionale» – ha dichiarato Stancati nella sua introduzione – attorno al «mosaico di terroir, storie e scommesse di vino» che compongono il mondo rappresentato dagli operatori del consorzio cosentino. Una sorta di stati generali per riflettere a più voci sulle «strategie da mettere in campo per fare della Calabria del

vino una delle attrazioni del Sud Italia».

Gli ha fatto eco il mondo della politica regionale che attraverso l'assessore regionale all'agricoltura, **Gianluca Gallo**, ha sottolineato come il programma del presidente Jole Santelli si muova attorno «ai prodotti di pregio della nostra terra» che devono diventare ambasciatori della Calabria.

Nella terra dove si registra la superficie biologica più alta d'Italia proprio il Bio deve diventare «la chiave per migliorare le produzioni» e costruire percorsi attrattivi attorno ai «marcatori identitari del territorio» come l'identità culturale e religiosa Arbereshe e le tante «altre frecce del nostro arco». Beni e risorse del territorio vanno unite al patrimonio naturalistico da organizzare insieme a quello agricolo con una «rete di produttori e una rete di albergatori e ristoratori» per offrire ai visitatori «un percorso» costruito attorno a «grandi occasioni di qualità».

Di Calabria «cambiata» anche grazie ai «produttori del vino ed ai consorzi che hanno fatto passi da gigante attivando grandi investimenti» ha parlato l'assessore regionale al turismo, **Fausto Orsomarso** che ha evidenziato il bisogno di unire al racconto del territorio e tutto quello che «rappresenta ricchezza» in termini culturali, enoturistici e strategici, anche la formazione per «mestieri e professioni che abbiano spazio nel futuro».

Nei saluti, il presidente della Camera di Commercio **Klaus Algieri** ha riconfermato il grande impegno dell'istituto camerale nei confronti del comparto vitivinicolo che negli ultimi anni ha sostenuto la ricerca e la registrazione ufficiale dei vitigni del Terre di Cosenza e ha annunciato in

anteprima l'importante accordo con la società Promos per sostenere l'export delle produzioni cosentine.

Negli interventi che sono seguiti si è rilanciato il tema dell'enoturismo come momento per «mostrare la differenza e le peculiarità della regione» puntando sulla «diversificazione dell'offerta» (**Maria Rosaria Romano**, presidente Ais Calabria); ma anche spazio per tutelare le aree interne dove è sempre più in crescita «la qualità e la passione» che attrae il viaggiatore e alla quale «Slow Food può fare da cassa di risonanza rispetto alle esigenze dei territori calabresi» (**Maurizio Rodighiero**, portavoce Slow Food Calabria); una terra, la Calabria, che sul mondo del vino ha fatto «in pochi anni salti di qualità enormi» che ora guarda al turismo «come prodotto da promuovere» ma serve costruire una «rete territoriale» che permetta di rendere «esperienziale» la visita nei vigneti e nelle cantine che «sono pronte ma manca attorno a loro il contesto» (**Gennaro Convertini**, tecnico settore vitivinicolo Arzac).

Di «investimento in cultura che diventi impresa di cultura» ha parlato **Fortunato Amarelli**, della omonima azienda di Liquirizia rossanese raccontando l'esperienza del museo aziendale (uno dei più visitati in Italia dopo quello della Ferrari) che registra «69 mila visitatori l'anno». Una esperienza che ha permesso di «avvicinare il nostro consumatore, per creare una community forte».

Di «rete forte e condivisa tra operatori e grandi potenzialità turistiche per il territorio interno» ha parlato anche **Lucia Librandi** della Tenuta Librandi Pasquale, antesignani della produzione biologica in Calabria, che produce olio di grande qualità sulle colline joniche cosentine.

Luigi Nola, vice presidente del consorzio tutela Vini Dop Terre di Cosenza ha sottolineato invece la necessità di

«partire dalle potenzialità del territorio» guardale in maniera attrattiva dal punto di vista turistico e «intercettare le produzioni iconiche» per dar vita ad una «programmazione più avanzata e coerente» condividendo le scelte tra politica a mondo produttivo.

In questa visione si dovrà puntare ad aggredire i mercati esteri – ha sottolineato la senatrice **Fulvia Caligiuri** – proponendosi «obiettivi» che mettano «in evidenza i punti di forza» attorno al “marchio” South Italy. La «sfida da raccogliere è quella di promuovere il South working» – ha concluso – «i soldi ci sono, gli investimenti ci sono, la politica ha il potere di destinare le risorse a chi vuole costruire lavoro vero a chi vuole fare turismo e agricoltura».

L'evento si è concluso sulla terrazza suggestiva di Villa Rendano con la vista mozzafiato a 360 sul centro storico di Cosenza con la degustazione dei vini delle aziende **Serracavallo, Ferrocinto, Spadafora 1915, La Peschiera, Terre di Balbia, Feudo dei Sanseverino, Poderi Marini, Masseria Falvo, Colacino Wines, Giraldi & Giraldi, Tenute Paese e Le Conche**, i piatti preparati dall'associazione Cuochi Cosentini guidati dal presidente **Francesco Spina** e la pizza “Nelle Terre di Cosenza”, nata per l'occasione dalla creatività del pizzaiolo **Daniele Campana** e dedicata ai prodotti a marchio Dop e Igp della provincia cosentina: Salumi di Calabria Dop, Caciocavallo Silano Dop, Liquirizia di Calabria Dop, Fichi di Cosenza Dop, Olio Bruzio Dop, Clementine di Calabria Igp, Limone di Rocca Imperiale Igp.