

Enogastronomia e Turismo i temi scelti per festeggiare in Calabria il ventennale dell'ONAS



Il **settore turistico** collegato all'**enogastronomia** funziona, con una tendenza ormai consolidata che valuta e pretende la promozione e l'uso di prodotti genuini, soprattutto **vino** e **cibo**, da scoprire in zone autentiche con ritmi tranquilli.

Questa è fra le prime motivazioni di viaggio verso il nostro **Bel Paese**, che è poi quello che si cerca fortemente in **Calabria**.

Il successo del **turismo enogastronomico** cresce per la sua peculiarità di proporre **degustazioni di prodotti tipici** e **visite in vigne e cantine** associate.

Ma, negli ultimi tempi, la qualificazione e lo sviluppo dell'enoturismo si afferma attraverso la possibilità che hanno i visitatori di partecipare attivamente a esperienze di preparazione di piatti e pietanze regionali.

Il target che identifica l'**enoturista** è medio-alto e si distingue dalle tipologie degli altri tipi di viaggiatori perché il visitatore è sensibilmente informato e attento al paesaggio, oltre che alla gastronomia tipica e all'arte.

Per la **valorizzazione dei territori** italiani, tutti gli attori – pubblici e non – hanno un ruolo importante.

Tra questi si può certamente annoverare l'**ONAS** (*Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi*) che sceglie ancora una volta la **Calabria** per promuovere un suo evento nazionale: come quello previsto per **sabato 18 Maggio 2019** con un centinaio di **soci e maestri assaggiatori** provenienti da **diverse regioni italiane**, che si ritroveranno a **Cosenza** per celebrare il **ventennale ONAS** e per un **educ-tour enogastronomico** che, oltre al capoluogo di provincia, toccherà anche alcuni **paesi di cultura arbëreshë**.

Ovviamente, i salumi e le produzioni tipiche calabresi saranno al centro degli eventi e degli incontri programmati, tra i quali il **II Memorial “Francesco Monaco”**, rassegna regionale di **salumi DOP** e **suino Nero di Calabria**.

Per l'occasione, la Presidente nazionale dell'ONAS, **Bianca Piovano**, incontrerà alcuni rappresentanti istituzionali per concordare e organizzare insieme nuove attività di promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche salumiere, che coinvolgano tutti gli attori istituzionali e non della filiera.

L'evento è patrocinato dall'**Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria**, dal **Comune di Cosenza** e dalla **Camera di Commercio di Cosenza**: enti che hanno manifestato interesse verso i temi scelti per l'occasione, soprattutto perché consci della bontà di questo genere di iniziative, i cui obiettivi sono comuni.

Obiettivi e azioni, per come si legge sul sito istituzionale dell'Accademia *“affinché il lembo estremo della penisola italiana non sia luogo di passaggio, ma terra che sa finalmente esprimere tutto il suo complesso carattere – selvatico, solare, affascinante e colto, austero, a tratti mistico – che porge al turista un caloroso e sorridente*

*“benvenuto”, grazie al ricco patrimonio agroalimentare ed enogastronomico. Un mondo trainante e coinvolgente, fondamentale per uno **sviluppo integrato e sostenibile** della **Calabria**. Non solo perché anche il turista ha un palato da soddisfare, quanto per i sedimenti storici, le sopravvivenze culturali, le specificità ambientali e geografiche, che sono parte integrante della tavola calabrese. Se l’uomo, come affermava **Feuerbach**, è ciò che mangia, non v’è dubbio che mangiare calabrese vuol dire cibarsi di buona cultura, sapida storia e sana tradizione. Il **Pensiero Mediterraneo**, dunque, che si incarna nella materia e nutre anche la mente e lo spirito”.*