

# IVG

## Cna propone “Dentro l’esperienza” per la promozione del turismo esperienziale in Liguria

di **Redazione**

13 Luglio 2018 - 15:10



**Dolceacqua.** Sapori, percorsi, esperienze del territorio. Giovedì 19 luglio Cna organizza, presso l’azienda agricola Altavia a Dolceacqua, un evento dedicato alla promozione del turismo esperienziale in Liguria. L’incontro, su invito, avrà inizio alle 11 e si svilupperà in tre parti: speech; visita alla cantina; degustazione e meeting lunch con prodotti tipici locali.

Ad aprire la mattinata saranno gli interventi istituzionali e di esperti di settore. I relatori analizzeranno i contenuti e le prospettive del turismo esperienziale che, valorizzando i settori dell'artigianato, delle produzioni tipiche e dell'enogastronomia di qualità, ha reso le imprese artigianali e agroalimentari contenuto fondamentale per la costruzione della identità delle destinazioni turistiche, attori valorizzazione e promozione di tutto il territorio ligure, dalla costa all'entroterra.

Interverranno: Fulvio Gazzola, sindaco di Dolceacqua; Giovanni Berrino, assessore al turismo di Regione Liguria; Andrea Zanini, coordinatore del corso di laurea in scienze del turismo presso l'Università degli Studi di Genova; Luca Tonini, presidente nazionale di Cna Turismo e Commercio; Cristiano Tomei, coordinatore nazionale Cna Turismo e Commercio; Fulvio Avataneo, presidente nazionale dell'Associazione Italiana Agenti di Viaggio; Alessandro Tommasi, public policy manager di Airbnb Italia.

Saranno inoltre presenti gli studenti del laboratorio "Itinerari turistico artigianali in Liguria", progetto di ricerca/formazione nato dalla convenzione tra Cna Liguria e il dipartimento di economia dell'Università di Genova e attivato negli accademici 2016/2017 e 2017/2018 nell'ambito del corso di laurea in scienze del turismo, per la crescita dell'offerta turistica esperienziale ligure e la formazione di nuove specifiche figure professionali. Nel corso della mattinata gli studenti illustreranno gli elaborati frutto del percorso di approfondimento tematico svolto con il coordinamento della professoressa Luisa Puppo, Welcome Management e ambasciatrice di Genova nel mondo.

Al termine degli speech tutti i presenti avranno modo di visitare la rinomata cantina della tenuta Altavia. Accompagnati dalla titolare Chiara Formentini e da un rappresentante dell'Associazione Italiana Sommelier, scopriranno la produzione composta da circa 40 mila bottiglie. Quindi varietà di Rossese, Vermentino, Syrah, Carignano e Touriga vinificate in botti di rovere e acciaio per vini di colore rosso rubino, violaceo con profumo intenso, delicato e caratteristico.

L'incontro si concluderà con un meeting lunch a base di prodotti tipici locali e cooking show a cura di Piero Bregliano chef di "Come a Casa", ristorante di Ospedaletti.