

IVG

Albenga, prove generali di food-wine marketing con l'educational in vigna di Italian Riviera Experience

di **Redazione**

18 Settembre 2019 - 14:04



Albenga. La cultura del vino, i territori al di là del mare, i saperi e i sapori autentici della Liguria sono gli elementi portanti di questo progetto “zero” dedicato al segmento food&wine experience con il valore aggiunto del jazz, che, come auspicato da tutti, operatori turistici e amministrazioni comunali, possa trasformarsi in prodotto turistico per la prossima vendemmia.

Manca ancora un sito web dedicato, un blog per l'inbound marketing, e un piano editoriale per i social network, ma solo il fatto di aver preso consapevolezza della risorsa “mondo del vino”, nell'ambito di una strategia di ri-posizionamento dell'offerta turistica climatico-balneare, è già un passo importante.

Nei fatti il project work ideato dagli imprenditori turistici del percorso formativo Italian Riviera Experience, Dell'ats Focus, finanziato dal fondo sociale europeo, ob. spec.11 del po fse 2014-2020, ha dimostrato come sia possibile abbinare l'offerta mare con quella

enogastronomica legata al settore agriturismo, senza che l'una cannibalizzi l'altra, ma anzi, come l'unione rafforzi entrambe.

Un format caratterizzato in più momenti esperienziali: dalla visita alle rilevanze storico artistiche di Albenga (in particolare al Centro Storico, al Museo Navale e al Museo civico, Piazza dei Leoni, il Battistero e la Cattedrale), al cooking team building abbinato a jazz session del sax di Maurizio Ditozzi e del piano di Maurizio Lavarello.

In pochi minuti i turisti svizzeri, tedeschi, olandesi, australiani, italiani e russi in vacanza ad Alassio si sono trovati a scoprire il Battistero, la Cattedrale e il Museo Navale di Albenga, e immediatamente dopo ad immergersi nei filari di Pigato, a preparare ricette tipiche e a degustare oltre al "principe" dei bianchi liguri il Rossese, la Granaccia e il Vermentino sotto la guida del sommelier A.I.S Giancarlo Alfano e dell'enologa Caterina Vio. La parte food dell'education è stata curata da Carolina Vio dell'agriturismo del Pigato BioVio, Daniela Pallanca dell' Agriturismo "U Beriun" e Laura Verdino dell'Agriturismo Lavanda in Fiore che hanno coinvolto i turisti nella preparazione di degustazioni finger food con protagonisti il Pane di Gavenola, le salse liguri al mortaio e gli ortaggi della piana albenganese.

L'evento, sostenuto dalle amministrazioni comunali di Alassio e Albenga in collaborazione con ATS FOCUS, l'Istituto Alberghiero di Alassio, E.L.F.o Liguria e L'associazione "Le Rapalline in Jazz", è stato ideato dai corsisti delle aziende turistico ricettive Hotel del Corso, Residence Villa Firenze, Agriturismo Lavanda in Fiore, Azienda agricola La Crosa, Azienda agrituristica Le Giare, Azienda agrituristica Il Colletto, Azienda agrituristica Il giardino del Sole, Agriturismo del Pigato BioVio e Agriturismo U Beriun, partecipanti al corso Italian Riviera Experience, coordinati dai docenti Stefano Pezzini, Massimo Fornasier, Franco Laureri e dall'ufficio stampa e turismo del Comune di Albenga.

Afferma Ilaria Calleri consigliere delegato alla valorizzazione dei prodotti del territorio : "E' stata una bellissima esperienza e sono felice di aver partecipato a questo educational. Albenga è 'Città del Vino' e il suo territorio offre potenzialità enormi da questo punto di vista. È importante la collaborazione con Alassio e con il nostro entroterra, infatti, solo facendo squadra è possibile garantire una offerta turistica completa in grado di attirare gli enoturisti. Quello di ieri è stato solo il primo passo che, però, va verso la direzione giusta, quella della valorizzazione del nostro territorio attraverso i nostri prodotti e il turismo esperienziale".