

Osteria Preella, la via della gastronomia in vigna scelta da GIV

written by Fabio Piccoli | 1 Ottobre 2021



Ero molto curioso di approfondire le strategie enoturistiche della più grande cantina italiana, il **Gruppo Italiano Vini** che con le sue 15 realtà produttive presenti nelle migliori aree vitivinicole del nostro Paese rappresenta da molti anni ormai **uno dei modelli produttivi e di commercializzazione più interessanti a livello internazionale**. La mia curiosità non solo è stata accontentata, ma direi che la via scelta dal GIV per valorizzare le proprie produzioni e i territori in cui è presente è alquanto originale e si potrebbe sintetizzare in quello che oggi è un vero e proprio brand: **“Osterie in Vigna”**.

Tante volte, infatti, si esalta il binomio tra vino e gastronomia ma alla fine **sono poche le cantine che si mettono**

“ai fornelli” cercando di dare concretezza operativa a questo rapporto intimo, inscindibile tra vino e cucina. Ma il GIV ha fatto ancora di più non limitandosi a creare eventi nelle sue cantine dove abbinare piatti ai suoi vini, ma ha ideato **“Osterie in Vigna”** un progetto fortemente voluto da **Corrado Casoli e Roberta Corrà**, rispettivamente presidente e direttore generale della nota realtà cooperativa italiana.

Sono ormai quattro, infatti, le location dedicate alla ristorazione afferenti al GIV, la **Taverna Re Manfredi** di Matera, il **bistrot Uno Due Tre** a Praga, i ristoranti **Fracia** e **Castel Grumello** in Valtellina (collegati alla nota azienda Nino Negri che fa parte del Gruppo) e **Osteria Preella**, a Cavaion Veronese, a pochi km dal quartiere generale del Gruppo, nella suggestiva Villa Belvedere di Calmasino (Verona).

Abbiamo avuto modo nel nostro Italian Wine Tour 2021 di vivere l'esperienza all'Osteria Preella che ci ha consentito non solo di godere degli straordinari piatti ma anche di **comprendere ancora una volta, in maniera molto concreta, il valore del “vino a tavola”**.

Nella cosiddetta “wine experience”, infatti, troppo spesso viene tralasciato il valore “gastronomico” del vino. Ci rendiamo perfettamente conto che **non è semplice per una cantina riuscire ad esaltare nella propria attività enoturistica i valori viticoli**, enologici, territoriali e anche gastronomici dei propri vini ma è indubbio che le realtà che riescono a farlo sono in grado di regalare un'esperienza molto più completa ai propri ospiti.

E in questa direzione all'Osteria Preella sono perfettamente riusciti in questo intento già dal punto di vista “scenografico” in quanto **l'Osteria è inserita in un contesto paesaggistico dove è la vigna a fare da principale protagonista**. Non solo: Osteria Preella è inserita nell'area gardesana e può quindi godere dell'indotto turistico del Lago

di Garda e quindi “comunicare” i valori dei vini del GIV ad un pubblico vasto ed internazionale.

Questo aspetto, che ritengo assolutamente strategico per lo sviluppo del turismo del vino nel nostro Paese, apre un capitolo molto importante e cioè quello di **come le nostre imprese vitivinicole possano sfruttare meglio le numerose potenzialità turistiche del nostro Paese.**

Le “Osterie in Vigna” del GIV sono una risposta molto interessante e concreta a come un’azienda possa inserirsi al meglio all’interno del tessuto turistico di un territorio offrendo sia una importante valorizzazione dei vini prodotti ma anche una bella opportunità per i turisti che gravitano in quell’area.

Uno degli errori più frequenti nell’ambito enoturistico, infatti, è quello dell’azienda che si sente “da sola” una destinazione. In realtà, e al Gruppo Italiano Vini l’hanno compreso bene, **un’azienda vitivinicola è quasi sempre una componente di una destinazione turistica che comprende, inevitabilmente, diverse opzioni** (culturali, naturalistiche, sportive, gastronomiche, ecc.).

In questa direzione la Cantina che può aprirsi alla ristorazione (ovviamente un’opportunità che non tutte le realtà produttive possono cogliere) **consente di ampliare notevolmente l’attività enoturistica** e, al tempo stesso, di diventare un soggetto ancor più strategico nel panorama dell’offerta turistica di un territorio. Ed è proprio in questa complementarità tra diversi modelli turistici che, a mio parere, risiedono gran parte delle potenzialità di sviluppo del turismo del vino nel nostro Paese.

“Osterie in Vigna” del GIV, pertanto, rappresenta concretamente un format enoturistico in grado di amplificare l’offerta turistica di un territorio dove il vino diventa un ambasciatore straordinario coadiuvato dalle tante produzioni tipiche di cui sono ricchissime i nostri distretti agroalimentari.

Sedersi a tavola all'Osteria Preella, quindi, non significa "fermarsi" ma **proseguire il viaggio all'interno di un territorio dove il racconto del vino si intreccia con quello dei piatti.**