

La Puglia enogastronomica invita al viaggio

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Aprile 2023



Si chiama “#EnoEvoPuglia” ed è il nuovo progetto di incoming per una wine&evo experience nella regione. **L’iniziativa è stata presentata nell’ambito di “Vin’ in Puglia”, l’evento a cura di Fondazione Italiana Sommelier-Comitato Organizzativo Puglia**, in collaborazione con Movimento Turismo del Vino Puglia, Mercatino del Gusto e l’agenzia di comunicazione RP – che ha segnato il debutto della regione a Vinitaly 2023 nel cuore di Verona, in piazza Erbe a Palazzo Maffei Casa Museo.

“Abbiamo voluto portare la nostra regione e la nostra più alta produzione vitivinicola – **ha sottolineato Giuseppe Cupertino, presidente della Fondazione Italiana Sommelier-Puglia** – in una delle più prestigiose e storiche location, nel cuore pulsante di Verona, con un evento fuori salone mai realizzato prima, che ha dato tutto il valore e la visibilità che merita alla

nostra enogastronomia e alla nostra terra, nella serata che ha inaugurato il Vinitaly del 2023. Un compito che è spettato a Fondazione Italiana Sommelier, i più autorevoli comunicatori del vino e dell'olio di Puglia nel mondo".

L'evento ha visto la partecipazione di un pubblico numeroso, ma soprattutto molto interessato alle nuove prospettive di turismo enogastronomico in Puglia, legate alla varietà e qualità dei prodotti pugliesi e delle experience connesse. Il talk, aperto dall'intervento dell'assessore all'Agricoltura della Regione Puglia Donato Pentassuglia, è stato l'occasione per fare il punto sullo stato dell'arte e sul futuro del turismo del vino e dell'evo in regione con giornalisti, produttori e addetti ai lavori del settore.

"#EnoEvoPuglia – ha illustrato Giuseppe Cupertino – si svolgerà significativamente a fine ottobre, quando vino e olio extravergine di oliva, per così dire, si incontrano: finita la vendemmia, le fermentazioni in corso o già finite, mentre la raccolta delle olive comincia e la frangitura rimette in moto i frantoi. Per tre giorni porteremo in Puglia, tra vigneti e oliveti, cantine e frantoi, il meglio del giornalismo italiano di settore e degli influencer raccontando la nostra terra e i suoi prodotti con un linguaggio accattivante che arrivi più direttamente ai giovani, consono agli strumenti social con i quali comunicano. E lo faremo attraverso esperienze vissute "sul campo" che arrivano in modo diretto alle persone. Su questo progetto Fondazione Italiana Sommelier Puglia ha investito molto, e ha avuto il sostegno della Regione. Coinvolgeremo il pubblico in molte location, intercettando anche i viaggiatori che in quel periodo vengono ancora in Puglia proprio per fare esperienze eno ed oleoturistiche".

Una tre giorni all'insegna della conoscenza del vino e dell'evo della **Puglia che verrà amplificata, per arrivare a un elevatissimo numero di persone, dai media e in particolare dai social, che hanno la forza di far vivere in diretta le esperienze e di trasmetterne le emozioni.**

L'obiettivo è quello di stimolare il turismo del vino e dell'olio evo in Puglia che – come ha sottolineato **Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, "è tra le regioni più gradite agli italiani come destinazione enogastronomica".**

“La Puglia – ha continuato Roberta Garibaldi fornendo uno spaccato dettagliato – si pone tra le prime cinque regioni a livello nazionale da diversi anni grazie a un'offerta estremamente ricca e variegata di produzioni agroalimentari e vitivinicole. L'offerta di esperienze è consistente in termini numerici e spazia da ristoranti di qualità agli agriturismi e alle masserie, fino alle aziende vitivinicole e olearie. **Si contraddistingue per genuinità, spontaneità e approccio tradizionale alla produzione.** Un aspetto peculiare rilevato anche dai tour operator stranieri, in particolare quelli di Germania, Spagna e Danimarca per quanto riguarda l'Europa, che inseriscono con piacere nelle loro proposte le esperienze enogastronomiche in questa regione”.

Tra i prodotti pugliesi più conosciuti dagli italiani primeggiano l'olio extravergine d'oliva e il vino da vitigno autoctono, che rappresentano un buon viatico per enoturismo ed oleoturismo, in cui la Puglia ha tutti i numeri per primeggiare.

“Il contesto attuale è molto favorevole: le esperienze enogastronomiche sono infatti molto richieste da tutte le tipologie di turisti – ha concluso Roberta Garibaldi. – **L'interesse di questi anni a livello nazionale e internazionale verso l'enogastronomia sta proseguendo, confermandola quale asset strategico su cui continuare a puntare.** C'è voglia di vivere l'aria aperta e di luoghi non affollati anche dopo il Covid, e tutti aspetti che sono parte integrante della vita nelle aree rurali. Il gradimento dell'offerta pugliese è alto, e colmando le criticità di accessibilità, fruizione e comunicazione delle esperienze le potenzialità di questo territorio potranno esplodere”.

In chiusura l'intervento a sorpresa di **Bruno Vespa**, che nella **sua azienda a Manduria** (Taranto) produce prevalentemente Primitivo e fa accoglienza in un wine resort. Il noto giornalista televisivo, nonché scrittore, si è soffermato sulla necessità di fare sistema sull'enoturismo e sulla valorizzazione della qualità del vino pugliese.