

## Eventi sold out e successo di pubblico: Vinaria, archiviata anche l'edizione pescarese guarda già al 2025

21 Ottobre 2024



PESCARA - L'area convegnistica animata da convegni, masterclass e degustazioni guidate in sold out tutte le sere e un successo di pubblico che si è fatto via via più intenso nel corso delle 4 giornate.

Dopo il boom a maggio dell'edizione aquilana in piazza Duomo, anche a Pescara, Vinaria chiude la versione pescarese e lo fa con l'entusiasmo delle aziende partecipanti e della organizzazione. Da giovedì a domenica, il padiglione Becci del porto turistico ha accolto 24 aziende vinicole, un'area food e poi una zona istituzionale dove si sono sviluppati gli approfondimenti a cura dei partner dell'iniziativa.

"Il bilancio è molto positivo", analizza **Barbara Lunelli**, di Blunel, ideatrice e organizzatrice del salone. "Puntavamo ai giovani per avvicinarli ad un consumo consapevole del vino e abbiamo ottenuto proprio quell'obiettivo. L'area istituzionale è andata benissimo tutte le sere, con le tavole rotonde che sono state tutte molto seguite. Questo ci fa felici e dimostra che il vino è tante cose. È cultura, convivialità, turismo, tutti aspetti che abbiamo voluto esaltare con questa manifestazione".

Abbinamento vino e formaggio, degustazioni su Cerasuolo, bollicine, Montepulciano, ma anche olio e poi riflessioni sull'enoturismo e il binomio tra vino e salute sono stati i temi sviluppati nelle 4 serate attraverso i focus a cura di Ais Abruzzo, Movimento Turismo Vino Abruzzo e associazione nazionale Città del Vino.

“L'enoturismo oggi è il turismo che cresce di più da 10 anni”, ha spiegato **Angelo Radica** che il primo e il quarto giorno è stato protagonista di due convegni sul tema. “Questo perché è un turismo che consente di fare esperienze concrete: entrare in una cantina, sentire il racconto del produttore, visitare bottaia e il vigneto sono tutte cose emozionali. Per farlo crescere ancora bisogna imparare a fare accoglienza, rimanere aperti il sabato e la domenica, migliorare l'accessibilità e le infrastrutture e rendere ancora più belle le cantine. Se facciamo tutto questo, l'enoturismo sarà un grande strumento di integrazione del reddito delle cantine”.

Secondo i dati del 21esimo rapporto sull'enoturismo elaborato proprio dall'osservatorio Città del Vino, uno dei punti deboli del settore è la mancata formazione del personale.

“Il 71 cento delle cantine non trova personale formato che faccia marketing, accoglienza, che conosce le lingue”, snocciola Radica, “il 69 per cento non trova persone che vogliono lavorare nel weekend. Dal prossimo anno lanceremo una scuola con corsi brevi proprio per potenziare questo aspetto”. Sul fronte vino e salute, tema di un secondo focus a cura dell'associazione, il presidente ha ricordato come Città del Vino abbia sottoscritto “con altre 14 organizzazioni europee un manifesto che dice che il vino è cultura, tradizione, storia e che dice che un consumo moderato di vino faccia bene alla salute”.

Archiviata l'edizione pescarese Lunelli assicura che Vinaria “tornerà all'Aquila, a Pescara e poi chissà”.

*pubbliredazionale*