

## **DIGITALIZZAZIONE ED ESPERIENZE ATTIVE IN VIGNA, COSÌ RIPARTE L'ENOTURISMO ABRUZZESE**

18 Giugno 2020



TERAMO – Cene in vigna più intime, picnic tra i vigneti, esperienze che integrano sport e arte, degustazioni anche online che possano incentivare le visite in cantina. E poi più digitalizzazione e l'innovazione delle home experience, pensando ad esempio a compilation di ascolto per i propri vini, o abbinamenti con le serie Netflix più viste.

Le aziende vinicole abruzzesi, post coronavirus, devono riprogettarsi e devono farlo seguendo i filoni del digitale, della sostenibilità e del turismo enogastronomico, che accolga soprattutto il turista locale.

Le prospettive sono emerse nel seminario, rigorosamente virtuale, “Enoturismo e covid – impatti e proposte” che si è svolto nell’ambito del corso di aggiornamento in Wine Business, organizzato dall’Università degli Studi di Teramo in collaborazione con il Comune di Tollo e

l'Associazione Città del Vino e rivolto ai tecnici del settore delle principali aziende vitivinicole abruzzesi, liberi professionisti e laureati del settore.

Il webinar, moderato dal coordinatore del corso, **Emilio Chiodo**, è stato tenuto da **Roberta Garibaldi**, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo e responsabile scientifico dell'annuale Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano.

“Il coronavirus ha rappresentato la somma di una crisi sanitaria a una crisi economica – ha detto nel suo intervento la Garibaldi – . Oggi è necessario sviluppare la resilienza, ovvero la capacità di accettare una nuova realtà”.

Una capacità che in parte è stata già dimostrata dal mondo artigianale, commerciale e imprenditoriale, che proprio nel coronavirus ha fatto ricorso a mezzi alternativi, a cominciare dalla digitalizzazione, dall'accelerazione sulle formule di e-commerce, o ancora, ad esempio per la ristorazione dal delivery e nel mondo del vino dalle tantissime degustazioni online.

“Queste ultime – dice ancora – non vogliono sostituire le visite in cantina, ma possono essere pensate come pre e post. Con una buona narrazione e un buono story telling, possono incentivare la visita in azienda. Siamo in una fase in cui bisogna riaccendere, rifocalizzare, ridisegnare e riprogettare una nuova normalità”.

In questo ambito diventa fondamentale individuare il nuovo turista. Quello locale. Le destinazioni di prossimità e i mercati vicini geograficamente avranno un ruolo di primo piano, dato che saranno i primi a essere interessati dal ritorno del turismo.

“Nei turisti locali – prosegue la docente – c'è un tema di capacità di spesa diversa e quindi bisogna progettare esperienze differenti e riprogettare i prezzi, ma anche una comunicazione adeguata, non più pensata esclusivamente sul medio e lungo raggio”.

Secondo uno studio del *Sole 24 ore*, ci sono regioni in Italia più abituate al turismo locale. È il caso della Sicilia, che con il 40,6 per cento ha il tasso di appartenenza turistica maggiore del Paese, seguita dalla Sardegna al 29,05 e dalla Campania (26,63). L'Abruzzo con il suo 9,25 si pone nella tredicesima posizione di questa classifica.

L'esperienza in cantina deve evolversi, rivolgendosi appunto al mercato domestico, aumentando gli investimenti nel marketing online e progettando nuove modalità di vivere la vigna e la cantina.

“Dopo una grande crisi, c'è sempre un grande cambiamento – afferma – . Questa può essere un'opportunità per fidelizzare e per pensare a modelli di accoglienza diversi. Vedere le

cantine come luoghi dove vivere eventi, degustare e svolgere attività”.

Dopo mesi di lockdown, secondo l'indagine condotta da Confturismo-Confcommercio e SWG, la priorità in vacanza sarà stare nella natura, all'aperto. Outdoor, cultura ed enogastronomia si collocano tra le attrazioni turistiche più ambite. L'enoturismo che abbina la natura e il food diventa un punto di forza.

Per agevolare il lavoro delle cantine Roberta Garibaldi in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino ha stilato un protocollo per l'enoturismo in sicurezza che prevede la riorganizzazione degli spazi in cantina, la gestione in sicurezza delle degustazioni e la formazione del team.

Al seminario ha preso parte anche **Fabrizio Antolini** neo presidente della Sistor, Società italiana di scienze del turismo e **Rita Salvatore**, docente di turismo eno-gastronomico e turismo rurale della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali dell'Università di Teramo.

