



AIS Emilia

Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio 2019

Il Turismo del Vino e dell'Olio

di Antonietta Mazzeo

La Sala dei Teatini, ex chiesa dedicata a S.Vincenzo, edificata alla fine del Cinquecento e riaperta nel 2009 dopo importanti lavori di recupero, restauro e riqualificazione; gioiello d'arte di grande impatto con l'apparato decorativo che riveste tutte le superfici della chiesa, datato tra la fine del XVII e il XIX secolo: oltre al complesso sistema di quadrature che si sviluppa sulle volte e sulle cupole, sono affrescati santi, angeli e profeti, scene bibliche e allegoriche di importanti pittori, fra cui Roberto De Longe e Giovanni Evangelista Draghi, ha ospitato, sabato 11 maggio 2019, la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio organizzata da AIS Emilia (Associazione Nazionale Sommelier) in accordo e collaborazione con MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), MIUR (Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca) e MiBACT (Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo), in media partnership con Rai e TGR, secondo il Protocollo sottoscritto nel 2018.

Sempre attenta a promuovere iniziative che valorizzino al contempo luoghi e prodotti, l'AIS riveste, per le competenze tecniche dei suoi professionisti unite a una profonda conoscenza del territorio, rilevanza fondamentale per la conoscenza dei costumi di altri luoghi, per il riavvicinarsi alla tradizione enogastronomica e arricchire il proprio bagaglio culturale, vivendo l'assaggio del vino e dell'olio in una dimensione più ampia, fonte di storia e di ispirazione.

Questa nona edizione è stata dedicata al "Turismo del Vino e dell'Olio", un argomento di grande attualità, dal momento che il fenomeno registra una crescita costante e inarrestabile. Secondo i dati dello scorso anno, infatti, il Turismo del vino ha raggiunto nel nostro Paese un valore complessivo di 2,5 miliardi di euro, annoverando 14 milioni di accessi e procurando benefici all'intero settore.

Il vino e l'olio italiani sono riconosciuti a livello internazionale come prodotti di eccellenza, autentici ambasciatori dell'Italia nel Mondo, di cui tutti gli italiani si sentono giustamente orgogliosi. Lo sviluppo di un turismo attento e consapevole, con appassionati provenienti da tutto il mondo, è un fattore di rilevanza fondamentale per lo sviluppo del settore turistico nel suo complesso, e favorire una conoscenza esaustiva del nostro patrimonio enogastronomico.

L'evento organizzato da AIS Emilia è stato caratterizzato dal convegno "Il Turismo del Vino e dell'Olio, in viaggio per degustare il territorio". Dopo i rituali saluti del Presidente dell'AIS Emilia, Dott.ssa Annalisa Barison, Paolo Mancioppi - Assessore all'Ambiente, Parchi, Protezione civile, Mobilità e Servizi al Cittadino del Comune di Piacenza, ha portato i saluti dell'Amministrazione comunale. I lavori sono stati aperti dal Dott. Iacopo Razzolini (MIPAAF), a cui sono seguiti gli interventi dei relatori, moderati da Antonietta Mazzeo, Sommelier AIS, Tecnico ed Esperto degli Oli d'Oliva Vergini ed Extravergini, che hanno trattato i seguenti argomenti:



Elisabetta Virtuani - Presidente della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini.

Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori: in viaggio per assaggiare il territorio.

Massimiliano Barattieri - Azienda Agricola Barattieri

Da antiche e nuove vigne nascono grandi vini che esprimono con eleganza il carattere e il legame secolare della vite con il "piacentino", terra di grandi tradizioni enogastronomiche, di sapori e profumi.

Prof. Ettore Capri - Università Cattolica del Sacro Cuore ordinario in chimica agraria.

La sostenibilità in vigna e cantina, la certificazione di sostenibilità un passo necessario per aumentare la forza contrattuale degli agricoltori e le opportunità per il made in Italy agroalimentare.

Danilo Maggi - Imprenditore agricolo Olivicoltura, di Mirandola di Carpaneto Piacentino.

Olio di oliva del Piacentino: attuali sfide e nuove opportunità dell'olivicoltura.

Marco Profumo - Presidente del Consorzio vini Doc piacentini

Enoturismo e vitigni autoctoni, risorse economiche fondamentali, ed efficaci strumenti per lo sviluppo del territorio nel rispetto delle tradizioni.

Marco Tonelli - Giornalista specializzato in ambito enogastronomico

Eno, Evo e sostenibile, nuove forme di turismo, alla scoperta delle tradizioni gastronomiche e vinicole, per veicolare le meraviglie del territorio.

Milena Lambri - PhD Full time Reseacher - Università Cattolica del Sacro Cuore

Descrizione e Misurazione della Percezione: metodi e Strumenti per l'Innovazione nel Food, le principali tecniche di valutazione sensoriale applicate ai diversi prodotti alimentari, per comparare e giudicare la qualità degli stessi e le loro modificazioni durante la conservazione.

Al termine dei lavori, per tutti i partecipanti, il buffet con i prodotti enogastronomici tipici del piacentino e il banco d'assaggio dei vini e degli oli, gestito dai sommelier dell'AIS Emilia, e da tecnici ed esperti degli Oli d'Oliva Vergini ed Extravergini.

Un pubblico sempre più interessato e qualificato ha decretato il successo di questa nona edizione della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio organizzata da AIS Emilia, relatori qualificati e produttori capaci di rappresentare, nei propri vini e oli, la realtà del territorio, hanno affermato e mostrato, come l'argomento di questa giornata, la produzione e la tradizione enoica e olearia italiana siano di grande influenza e affinità con il turismo, la cultura e l'arte.