

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
<b>Rubrica</b>	<b>Distretto Agrumi di Sicilia</b>			
	Qualivita.it	09/10/2024	<i>Agrumi siciliani protagonisti del convegno Bergare', dedicato al Bergamotto di Reggio Calabria</i>	2
	Accadeora.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	4
	AskaneWS.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	5
	Calabriapost.it	08/10/2024	<b>DAL CONVEGNO CONCLUSIVO DI BERGARE' LA PROPOSTA DELLA CCIA DI UN AGRUMITURISMO</b>	8
	Cittadinapoli.com	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	14
	Corriere dell'Asardegna.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	17
	Corriere di Ancona.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	18
	Corriere di Palermo.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	19
	Corriere di Flegreo.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	21
	Corriere ortofrutticolo.it	08/10/2024	<b>Corriere ortofrutticolo   DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA A BERGARE': COSI' VALORIZZIAMO IL TERRITORIO</b>	24
	Cronache della Calabria.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	25
	Cronache del mezzogiorno.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	26
	Cronache di Abruzzo e Molise.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	27
	Cronache di Bari.com	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	28
	Gazzetta di Genova.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	29
	Giovanni Lucianelli.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	30
	Il Corriere di Bologna.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	32
	Investimenti News.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	33
	Myfruit.it	08/10/2024	<i>Agrumi e turismo, un incontro a Reggio Calabria</i>	38
	Notiziario di Flegreo.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	40
	Ondazzurra.com	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	41
	Radio Napoli Centro.it	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	42
	Venezia24.com	08/10/2024	<i>Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale</i>	43
	Citynow.it	07/10/2024	<i>Reggio, dal convegno conclusivo di Bergare' la proposta della Camera di Commercio</i>	44
	Il Dispaccio.it	07/10/2024	<i>Dal convegno conclusivo di Bergare' la proposta della Camera di Commercio</i>	56
	Il Reggino.it	07/10/2024	<i>Reggio, Tramontana a Bergare': «Lavoriamo per avviare l'esperienza dell'agrumiturismo»</i>	65
	Il Reggino.it	06/10/2024	<i>Bergare', Tramontana: «Vogliamo creare l'agrumiturismo»</i>	69
	Reggio Today.it	06/10/2024	<i>Bergare' chiude i battenti con la proposta di Tramontana: "Vogliamo creare l'agrumiturismo"</i>	73
	Stretto Web.com	06/10/2024	<i>Bergare', la proposta di Tramontana: vogliamo creare l'agrumiturismo</i>	79
	Citynow.it	05/10/2024	<i>Bergare', convegno dedicato all'oro di Reggio Calabria</i>	87



HOME &gt; QUALIVITANEWS &gt; Agrumi siciliani protagonisti del convegno Bergarè, dedicato al Bergamotto di Reggio Calabria

NOTIZIE :: PROMOZIONE :: 9 ottobre 2024

## Agrumi siciliani protagonisti del convegno Bergarè, dedicato al Bergamotto di Reggio Calabria



Presente a Bergarè, il Distretto Agrumi di Sicilia porta la sua esperienza sul **Turismo DOP** presentando il progetto "Le Vie della Zagara", itinerari di turismo relazionale tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane.

Il **Distretto produttivo Agrumi di Sicilia**, rappresentato dalla presidente **Federica Argentati**, ha partecipato al **convegno**

"**Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica**", svoltosi presso il suggestivo Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto un'importante occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'**intervento della presidente Federica Argentati** ha portato l'esperienza diretta del Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna, presentando il progetto "**Le Vie della Zagara**", un modello di successo che ha visto la creazione di **itinerari di turismo relazionale**, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

"Le Vie della Zagara - **dichiara Federica Argentati** - sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale [www.leviedellazagara.com](http://www.leviedellazagara.com)".

La presidente del Distretto ha inoltre sottolineato l'importanza del **coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola**, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. **Le aziende agrituristiche associate** rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

Argentati, durante il suo intervento, ha elogiato quindi l'iniziativa Bergarè, sottolineando come la Calabria stia dimostrando una forte capacità di valorizzare il proprio territorio attraverso la promozione della produzione agrumicola, in particolare il bergamotto, che rappresenta un'importante risorsa per il **turismo e lo sviluppo sostenibile**. L'evento ha confermato come il

### Qualivita News

Sezioni Qualivita News

ARTICOLI STAMPA DOP IGP  
NOTIZIE DAI CONSORZI  
NUOVI PRODOTTI IG  
APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

RASSEGNA STAMPA  
NEWSLETTER  
COMUNICATI STAMPA  
WEBCAST  
PODCAST  
VIDEO  
GALLERIE FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

AMBIENTE

BENESSERE

CULTURA

ECONOMIA

INNOVAZIONE

PROMOZIONE

SISTEMA IG

SOCIALE

TURISMO



connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Fonte: **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**

**ARGOMENTI TRATTATI:** AGRICOLTURA, CONSORZI DI TUTELA, EVENTI, INDICAZIONI GEOGRAFICHE, ITINERARI ENOGASTRONOMICI, TURISMO DOP, TURISMO ENOGASTRONOMICO



Arancia Rossa di Sicilia IGP , Bergamotto di Reggio Calabria  
- Olio Essenziale DOP , Limone dell'Etna IGP , Limone di  
Siracusa IGP , Limone Interdonato Messina IGP

**AMBITO:** Promozione  
**CATEGORIA:** Cibo  
**ORGANIZZAZIONI:** Distretto Agrumi di Sicilia

Condividi:



## Newsletter

Tutte le principali informazioni sui prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP STG italiani e sulle indicazioni geografiche direttamente nella tua casella di posta elettronica. **Leggi privacy policy**




Ho letto la privacy policy ed esprimo il mio consenso al trattamento dei dati

Desidero iscrivermi alla newsletter Qualivita.

### Fondazione Qualivita

Sede Via Fontebrandia 69  
53100 Siena (Si) Italy  
Tel. +39 0577 1503049  
Whatsapp. +39 375 6797337  
Mail info@qualivita.it  
PEC: qualivita@pec.it



### Progetti Qualivita

- **Qualigeo.eu**  
Banca dati dei prodotti europei DOP IGP
- **Atlante Qualivita**  
La pubblicazione dei prodotti DOP IGP STG
- **Osservatorio Qualivita**  
Dati ed analisi del settore DOP IGP
- **Rapporto Ismea Qualivita**  
Indagine economica sui prodotti DOP IGP
- **Passaporto Digitale**  
Sistema di anticounterfeiting e tracciabilità per le dop IGP

### Organizzazioni di settore

- **Origin Italia**  
Associazione Italiana Consorzi IG
- **Federdoc**  
Confederazione Nazionale dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine
- **Masaf**  
Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
- **Ismea**  
Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

### Glossario DOP IGP

- Indicazioni Geografiche
- Marchi DOP IGP
- Normativa prodotti DOP IGP
- Consorzi di Tutela
- Certificazione dei prodotti DOP IGP
- Farm To Fork e prodotti DOP IGP
- Dop Economy
- Riforma Sistema IG

## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) Il progetto Le vie della zagara sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale. Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto Le Vie della Zagara, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.



8 ottobre 2024

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 18°C



askanews

🏠 POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS

+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NUOVA EUROPA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | CINEMA VENEZIA 2024



ECONOMIA VIDEONEWS

I dipendenti Elanco aderiscono al Global Day of Purpose 2024

8 OTTOBRE 2024

AGRIFOOD ECONOMIA

## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

OTT 8, 2024 📍 Agroalimentare

info & imprese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



Roma, 8 ott. (askanews) – Il progetto “Le vie della zagara” sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell’associazione Gusto di Campagna “sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale”.

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno “Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica”, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L’evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L’intervento ha portato l’esperienza diretta del Distretto e dell’associazione Gusto di Campagna con il progetto “Le Vie della Zagara”, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l’isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l’importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un’offerta turistica esperienziale.

L’evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del



paesaggio.



- |            |                    |                |                |               |                 |                |
|------------|--------------------|----------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|
| Home       | Salute e Benessere | Sistema        | Abruzzo        | Molise        | Libia/Siria     | Chi siamo      |
| Politica   | Transizione        | Trasporti      | Basilicata     | Piemonte      | Asia            | La Redazione   |
| Economia   | Ecologica          | Lifestyle e    | Calabria       | Puglia        | Nuova Europa    | Area Clienti   |
| Esteri     | Scienza e          | Design         | Campania       | Sardegna      | Nomi e Nomine   | Disclaimer e   |
| Cronaca    | Innovazione        | Made in Italy  | Emilia Romagna | Sicilia       | Crisi Climatica | Privacy        |
| Sport      | Technofun          | Start Up       | Friuli Venezia | Toscana       | TG Poste        | Informativa    |
| Sociale    | Agrifood           | Info e Imprese | Giulia         | Trentino Alto | C7 Italia 2024  | Cookie         |
| Cultura    | Turismo            | Daily News     | Lazio          | Adige         | Cinema Venezia  | Whistleblowing |
| Spettacolo | Motori             | Servizi PCM    | Liguria        | Umbria        | 2024            | Pubblicità     |
| Videonews  | Moda               |                | Lombardia      | Valle d'Aosta |                 |                |
|            |                    |                | Marche         | Veneto        |                 |                |

askanews

Editore: askanews S.p.A.  
 Sede Legale: Via Prenestina 685, 00155 Roma  
 Sedi Operative: Via Prenestina 683, 00155 Roma  
 Corso Europa 7, 20122 Milano - Via della Scala 11, 50123 Firenze  
 Ph. +39 06695391  
 Capitale Sociale: € 1.765.412,00 i.v. - P.I. 01719281006 - C.F. 07201450587

© 2024 askanews S.p.A.



Certificazione ISO 9001:2015 ottenuta da askanews per la progettazione, realizzazione e diffusione di servizi editoriali, redazionali



ISSN 2611-9668

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



EDITORIALI

INCONTRI CONTEMPORANEI

CULTURA|SOCIETÀ

POLITICA

LIBRI

LINKAMI

OPINIONISTI

NEWS

"ISTANTI"

AGI

el per la Fisica a Hopfield e Hinton, pionieri dell'IA 13:24 | Troupe del Tg3 aggredita in Libano. Muore l'autista d'infarto 13:17 | Maltemp

Il tuo futuro merita una riflessione.



Università degli studi mediterranea di Reggio Calabria

Immatricolazioni 2024/2025



C

Cultura|Società

Home / Cultura|Società / DAL CONVEGNO CONCLUSIVO DI BERGARE' LA PROPOSTA DELLA CCIA DI UN AGRUMITURISMO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



## DAL CONVEGNO CONCLUSIVO DI BERGARE' LA PROPOSTA DELLA CCIA DI UN AGRUMITURISMO



Marco D'Amelio  
07 Ottobre 2024

Share On Facebook

Share On Twitter



Questo articolo contiene parole  
Il tempo di lettura è di circa minuti.  
Livello di difficoltà di lettura:

L'ultima giornata di BERGARE' si è aperta al Castello Aragonese di Reggio Calabria con il convegno sul tema **"Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica"**, organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'**Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART)** al quale hanno preso parte esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo e alla animazione territoriale a partire dalla **Camera di Commercio di Reggio Calabria**, promotrice dell'evento.

Ne è uscita un'importante proposta per voce del **Presidente Antonino Tramontana**: creare l'agrumiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo.

I lavori moderati dalla giornalista della Rai Tgr Regione Calabria **Viviana Spinella**, sono stati aperti dal **Presidente Tramontana**, il quale, ringraziando tutti gli attori istituzionali e di categoria coinvolti a **Bergare' 2024**, ha spiegato l'obiettivo del convegno.

"Vogliamo offrire un momento di riflessione sulle potenzialità turistiche di un prodotto fortemente identitario come il bergamotto". Il convegno è stata l'occasione per offrire una panoramica sul contesto turistico territoriale attuale, sulle tendenze del mercato turistico, sulle buone pratiche e casi di successo nella valorizzazione di prodotti locali per il miglioramento dell'attrattività turistica.

### Ultimi Post

IL LIVEO CAMPANELLA NELLA GIURIA DEL PREMIO PER LA CULTURA MEDITERRANEA

07 Ottobre 2024

DAL CONVEGNO CONCLUSIVO DI BERGARE' LA PROPOSTA DELLA CCIA DI UN AGRUMITURISMO

07 Ottobre 2024

IL CROLLO DELLA CENSURA E IL "PORN CHIC" ESPlicitO NEL MAINSTREAM

07 Ottobre 2024

CALABRIA PROTAGONISTA CON L'AGRONOMO SERRATORE IN TURCHIA DEDICATI ALLA SOSTENIBILITA'

06 Ottobre 2024

FESTIVAL D'AUTUNNO, UN TRIONFO L'INAUGURAZIONE CON TURANDOT

06 Ottobre 2024

FESTIVAL D'AUTUNNO IL FINE SETTIMANA DEDICATO A PUCCINI ENTRA NEL VIVO

05 Ottobre 2024

CALLIPO GROUP OTTINE LA MENZIONE "MIGLIOR PASSAGGIO GENERAZIONALE" DEL PREMIO ALBERTO FALCK

05 Ottobre 2024

A REGGIO CALABRIA IL CONGRESSO NAZIONALE DELLE UNIONI DI CAMERE PENALI D'ITALIA

05 Ottobre 2024

ARTIGIANATO EBAC CALABRIA COMPIE 30 ANNI

05 Ottobre 2024

ERASMUS+ AL LICEO CLASSICO "T.CAMPANELLA"

05 Ottobre 2024



"L'obiettivo è tracciare le strade percorribili per fare del bergamotto un vero e proprio attrattore turistico" ha aggiunto Tramontana.

#### GLI INTERVENTI

Tra i saluti istituzionali quelli del  **Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria**, prof. **Giuseppe Zimbalatti**, che ha subito evidenziato come il bergamotto sia una importante risorsa del territorio. "Anni fa la filiera bergamotticola sembrava in declino, ma ha resistito all'ingresso dell'economia industriale. L'Università è impegnata e disposta ad aprire sempre nuove collaborazioni per la valorizzazione del prodotto".

E' toccato al prof. **Marco Poiana**, Professore ordinario di **Tecnologie alimentari all'Università di Reggio Calabria**, condurre i presenti alla scoperta delle componenti del bergamotto, l'agrume che profuma il mondo, spiegando ciò che lo rende un frutto unico e speciale.

"Il bergamotto è anzitutto una cultura, che si sviluppa su una costa di 100 km in un areale tipico" ha esordito il docente che ha ricordato la norma Iso che definisce il bouquet dell'essenza secondo range ben precisi. Essi dipendono dall'areale di produzione, dall'andamento stagionale e persino dalle modalità di raccolta che possono incidere nelle caratteristiche dell'essenza. Un dato: solo lo 0,5% dell'intero agrume è dato dall'essenza, il 99,5 è costituito da residui solidi (pastazzo e succo).

"L'uomo ha sempre pensato al riutilizzo delle parti non destinate ad essenza: si produceva pectina e acido citrico, succo, e appunto il residuo. La ricchezza notevole di componenti chimici fa sì che il bergamotto di Reggio Calabria abbia peculiarità speciali e nella comparazione con analoghi frutti persino dello stesso areale di produzione, conserva una sua unicità" ha proseguito Poiana. Dalle sperimentazioni scientifiche ed agroalimentari studiate con il suo team, il pastazzo può ambire a molto più che l'utilizzo per alimentazione del bestiame: essiccato può essere usato con successo nei biscotti in farina di pastazzo disidratato, piacevole al palato se ben dosato. I componenti nutrizionali vengono esaltati nella pasta fresca se il bergamotto, usato sempre in minima quantità, e la cottura addirittura ne migliora l'assorbimento. Inoltre un film edibile (cioè commestibile) del pastazzo può essere usato per frenare la deperibilità delle fragole, frutto molto delicato. Inoltre se ne può fare burro e aceto. In conclusione si può cambiare la destinazione del residuo".

**Alessandra Arcese**, coordinatrice Area Qualificazione Imprese e Territori ISNART, ha descritto non solo lo scenario, ma anche le motivazioni di un turismo che cambia e transita di generazione in generazione con nuove aspettative. A suo dire la tipicità è davvero la leva per l'attrattività turistica territoriale.

"Se una volta si parlava di genius loci per dire il territorio, oggi possiamo parlare di GENIUS FRUCTUS: abbiamo cioè un frutto che è territorio e si può conoscere venendo qui a farne esperienza, ovvero nel terroir" ha esordito. "Il settore ricettivo ha sempre dato un sistema di misurazione: i pernottamenti. Entro il 2025 si stima che saranno i millennials (28-42 anni) il 50% del mercato turistico. Questi "giovani" vanno su servizi digitali e interattivi e scelgono il luogo dalla rete, è già in atto cioè un cambio culturale: dobbiamo intercettare queste nuove dimensioni" ha detto Arcese. Ciò significa creare occasioni di esperienza. Ha poi sottolineato il valore e l'importanza degli operatori. "La cantina che ti fa fare esperienza di vendemmia non diventa forse un operatore turistico? I dati relativi all'economia regionale dicono che ci sono stati 8 milioni di presenze turistiche nel 2024 ed il 35% era della generazione dei millenials. Il 44% delle recensioni sulla Calabria arrivano da Instagram. I millennials sono disposti a spendere qualcosa di più e l'uso

#### FESTA DEL LIBRO MEDIEVALE E ANTICO DI SALUZZO

04 Ottobre 2024

#### BERGARE', LA PASTICCERIA INCONTRA IL BERGAMOTTO

04 Ottobre 2024

#### AL VIA IL CENSIMENTO PERMANENTE DELLA POPOLAZIONE DELLA CITTA' DI REGGIO CALABRIA

04 Ottobre 2024

#### ROCELLA: CHIARIMENTI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE SULLA VICENDA ULTRAS MILANESI

04 Ottobre 2024

#### EQUA REDISTRIBUZIONE DEI DOCENTI, PRINCI: "GRANDE RISULTATO"

04 Ottobre 2024

#### TERMINATI CON GRANDE SUCCESSO IL IV FORUM EURASIATICO DELLE DONNE ED IL I FORUM DELLE DONNE DEI BRICS

04 Ottobre 2024

#### IMPORTANTE RICONOSCIMENTO PER NELLO STRANGES PRESIDENTE DELLA PRO LOCO "TAURIANOVA NEL CUORE"

04 Ottobre 2024

#### AMA CALABRIA A LAMEZIA TERME LE ROMANTIC SONGS

04 Ottobre 2024

#### PARTE IL CROWDFUNDING BPER BENE COMUNE, UN PROGETTO ANCHE A REGGIO CALABRIA

04 Ottobre 2024

#### SAVERIO LA RUINA VINCITORE DI 5 PREMI UBU

04 Ottobre 2024



digitale significa per loro partire sapendo dove andare, quanto spendere e poi condividere sui social una esperienza personale che viene introiettata e prodotta verso altri pari". Nelle interviste di chi ha pernottato gli highlights positivi riferiscono di cortesia e ospitalità della comunità locale, e dunque il rapporto umano è importante. Ma poi conta il valore della ristorazione e il costo: in paragone ad altri territori la Calabria è competitiva e questo aiuta le famiglie a venire. Conta poi offerta culturale e intrattenimento: Bergarè in questo senso è un ottimo esempio. Circa le motivazioni di viaggio l'esperienza appare ottima nell'87% delle recensioni positive. Bisogna invece lavorare sulla qualità dei servizi" ha aggiunto concludendo che certamente si può costruire una destinazione attorno al bergamotto che può diventare una punta di diamante per cambiare la narrazione del territorio che altrimenti diventa statica perchè può variare a seconda della stagione. "Il Bergamotto può essere un tema per tutto l'anno: dalla fioritura della pianta al frutto: ed è dai piccoli comuni dell'areale che dobbiamo partire" ha concluso Arcese.

Per spiegare come i prodotti tipici possono diventare attrattori turistici sono state offerte al pubblico tre esperienze diverse in un confronto interessante dalla Toscana al Trentino, fino alla Sicilia al fine di approfondire come fare di una destinazione una esperienza.

**Elisa Guidi**, Coordinatrice di Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana, ha spiegato il progetto di "Artour", ovvero di come sia stato possibile fare dell'artigianato turistico fino alle esperienze sensoriali di "Firenze città dei profumi".

"L'artigianato ha un ruolo strategico, ma era settore poco conosciuto e compreso pur essendo fondamentale nel tessuto produttivo italiano e per il made-in-Italy. Abbiamo creato l'artigianato dei luoghi per rafforzare il rapporto tra artigianato e turismo. Un tempo era l'Artigianato Artistico che chiedeva aiuto al turismo, ma ora è il Turismo che chiede aiuto e temi all'artigianato. Ci sono studi europei sul rapporto e il ruolo dell'artigianato nel settore turistico: il turista straniero è molto sensibile al prodotto 'a mano'. Ceramica, argento profumi, possono costruire itinerari ad hoc. Artour ha coinvolto 400 attività artigianali compresa la trasformazione agroalimentare come la pasticceria. Il tutto è diventato esperienze guidate per parlare dell'artigianato, trekking dell'artigianato con veri percorsi a tema (Volterra per l'alabastro ad esempio o Cetona per la ceramica". Guidi ha poi parlato di Firenze, città dei profumi.

"C'è una forte tradizione, e in questo caso abbiamo coinvolto attività piccole e di nicchia magari legate alle farmacie perchè producono essenze e cosmetica".

E' quindi stata la volta di **Francesco Facinelli**, coordinatore territoriale della Azienda per il Turismo della Val di Non (TAA) che ha spiegato come la mela, prodotto agroalimentare identitario, sia diventato un driver per la diversificazione e la destagionalizzazione grazie all'esperienza della "strada della mela e dei sapori" della Val di Non e Val di Sole: 7000 ettari di terreno con circa 4000 operatori, un angolo di mondo dove il turismo è la quinta voce economica. Qui grazie alle DMO **Destination Management Organization** si studia e si progetta una sorta di chimica del turismo. Interessante il test in diretta fatto tra il pubblico al convegno: solo un era stato in Val di Non ma la gran parte conosceva la mela come prodotto della Val di Non. "Alla base di tutto quel che facciamo ci sono le persone e il territorio deve essere coinvolto. Ma anche il turista vuole conoscere la verità del territorio. I grandi investimenti in testimonials fanno immagine ma non producono numeri" ha detto. "Per i 28 comuni della Val di Non - 45.000 abitanti - la regola è fare bene per il cittadino così lo si fa anche per il turista". La Dmo della Val di Non ha acquistato una radio per comunicare ai residenti ciò che ruota attorno a loro: se i nonesi 'sanno' posso poi conoscere e trasmettere. E poi esperienze per il turista: raccogliere la mela, mostrare loro la fioritura dei meli, fare assaggiare la gastronomia della mela, la 'strada della mela' raduna agriturismi, ristoranti della zona. "Dietro queste cose c'è progettazione, strategia ed eventi che valorizzano il prodotto, come Fiorinda, formazione e un lavoro cospicuo in relazioni. E formazione: al contadino abbiamo spiegato che poteva essere proficuo. "Melacolgo" durante la raccolta chiede al contadino di fermare per un attimo un lavoro per fare comunicazione del suo lavoro. Attorno a tutto questo ci sono i castelli, il Kayak sui torrenti del Lago di Santa Giustina la cui creazione ha determinato il microclima che ha consentito alle mele di prosperare tra le Dolomiti di Brenta. In conclusione nessuno governa le masse, ma possiamo distrarle e orientarle" ha concluso.

UNIRC PROLUNGATA LA SCADENZA PER L'IMMATRICOLAZIONE SENZA MORA

04 Ottobre 2024

LA MODA ITALIANA PARLA CALABRESE, DANIELE NOVELLO PREMIATO PER IL MIGLIOR SCATTO 2024

04 Ottobre 2024

LE DOMANDE A CUI IL PD CONTINUA A NON RISPONDERE

04 Ottobre 2024

IL RHEGIUM JULII PRESENTA IN PRIMA ASSOLUTA IL LIBRO DI CARIDI SUL CARDINALE RUFFO

04 Ottobre 2024

LA CITTA' METROPOLITANA CONSEGNA I LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE DELL'EX CASERMA DEI CARABINIERI DI SAN LORENZO

04 Ottobre 2024

AL VIA UNA "NUOVA STAGIONE" PER LA BIBLIOTECA COMUNALE DI VIBO VALENTIA

04 Ottobre 2024

CONSIGLIO REGIONALE, APPROVATO ALL'UNANIMITA' IL PROGRAMMA DELLA ATTIVITA' DEL CORECOM

04 Ottobre 2024

STORIE MEMORIE E RIFLESSIONI SULLA CALABRIA A TAURIANOVA CAPITALE DEL LIBRO

04 Ottobre 2024



Anche l'esperienza della vicina Sicilia è emblematica. Il progetto "Le vie della Zagara". Federica Argentati, Presidente Distretto degli Agrumi di Sicilia ha parlato degli itinerari per vivere e scoprire il territorio della Sicilia agrumetata: 6 itinerari + 1 percorso che attraversa tutta la regione partendo dagli areali di produzione biologica. Anche in questo caso è servita formazione verso gli imprenditori. "Facciamo arrivare giornalisti da tutte le parti del mondo che hanno scritto in tutte le lingue, fondamentali per fare arrivare le persone, ma sono soprattutto le aziende ad essere fondamentali. Loro possono sapere e comunicare ciò che succede dall'albero alla retina di arance che troviamo al supermercato, abbiamo fatto un lavoro di mediazione con gli operatori turistici.

Ma bisogna anche comunicare bene: ad esempio non parlare di "buccia non edibile" ma di "buccia non commestibile". Serve concretezza, insomma.

Il valore del bergamotto nell'economia regionale nella Regione Calabria è stato sottolineato dal dirigente di Regione Calabria Turismo **Cosimo Carmelo Caridi**. "Si deve dire Bergamotto di Reggio Calabria, prodotto che ha un suo fascino ed è fondamentale perchè è alla base della profumeria mondiale. Sulla de-stagionalizzazione stiamo lavorando moltissimo: abbiamo avuto il pieno nel mese di settembre, ciò significa che è possibile promuovere altri turismi diversi da quello balneare, parlare di cammini, valorizzazione dei parchi Pollino Sila e Aspromonte" ha detto Caridi che ha avuto parole di plauso per Bergarè 2024. "Evento che si deve storicizzare. Saremo al TTG di Rimini e il bergamotto ci sarà perchè porteremo i profumi della Calabria in uno stand bellissimo dove diffonderemo il profumo. E' importante per favorire l'immagine di qualcosa che è immateriale ed è bene che piante di bergamotto arrivino sul lungomare e che il prodotto entri in tutti i menu. Abbiamo un capitale enorme: il 30% della biodiversità europea è in Calabria (per questo produciamo buoni amari) il bergamotto è perciò strategico".

A chiusura dei lavori l'importante annuncio del Presidente della CCIA **Antonino Tramontana**: la volontà di creare degli AGRUMITURISMO e sostenere un nuovo bando per percorsi strutturali che valorizzino il turismo legato all'esperienza.

"E' noto quanto la Camera di Commercio di Reggio Calabria abbia non solo compreso l'importanza del bergamotto per il territorio reggino. La prova regina ne è la stessa iniziativa del BERGARÉ, attuata congiuntamente ad altri enti territoriali, giunta alla terza edizione, suscitando sempre maggiore interesse.

Le testimonianze che abbiamo ascoltato ci dimostrano che puntare sulle proprie eccellenze, sui propri prodotti, sulla propria cultura, porta a benefici significativi per il territorio, per le comunità, per gli operatori economici.

Valorizzare il bergamotto sul territorio può creare un impatto positivo per le imprese che si occupano della coltivazione, della trasformazione, dell'accoglienza, della valorizzazione dei beni culturali e paesaggistici.

In questa ottica, il turismo diventa uno strumento al servizio del territorio. Dalle preziose testimonianze emerge l'importanza della rete, del dialogo, stringere relazioni sul territorio e tra i territori. I casi di Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, ci mostrano come ogni progetto implichi lo sforzo di aggregare, di trasmettere messaggi e valori, di trovare soluzioni nuove e creative per adattarsi alle condizioni di contesto in continua evoluzione.

Auspichiamo anche per il nostro territorio il modello della DMO del Trentino. Serve governance condivisa tra soggetti di natura diversa (pubblici e privati, e appartenenti a diverse filiere). L'esperienza di Firenze Città dei profumi ci incoraggia a lavorare su un "tema forte", che nel nostro caso è quello del bergamotto (e degli agrumi calabresi più in generale) per promuovere un'offerta turistica che vada oltre la città. "Le Vie della Zagara" ci fanno condividere con la Sicilia la realtà degli agrumeti. La Camera di Commercio di Reggio Calabria sta lavorando da alcuni anni sul tema dell'offerta turistica, con il progetto "Reggio Calabria Welcome", che raggruppa, ad oggi, 32 soggetti privati (operatori del settore turistico), che concretamente organizzano proposte turistiche sui temi "cultura" e "outdoor", e 17 Enti territoriali, che sostengono lo sviluppo turistico,



impegnandosi a garantire la «fruibilità turistica» del patrimonio sottoposto alla loro gestione e tutela. Questa esperienza identifica già un primo nucleo di soggetti con i quali poter lavorare anche su altre proposte e su altri progetti.

Questo convegno non vuole essere, dunque, uno dei momenti conclusivi del Bergaré 2024, ma l'inizio di un percorso strutturato per configurare il bergamotto, così come altri agrumi importanti per il territorio reggino, come un attrattore turistico.

Il primo passo per fare in modo che ciò possa accadere è lavorare sulla costruzione di un'offerta turistica legata al bergamotto. Lo abbiamo fatto con Bergathon, importantissima tappa dell'evento Bergaré 2024, ha consentito a 6 squadre di confrontarsi su possibili soluzioni innovative per valorizzare la filiera turistica. Da Berga-THON la Camera di commercio è uscita arricchita, non solo da spunti e idee, ma da progetti avanzati che configurano il bergamotto come un attrattore turistico. Più in generale possiamo immaginare un offerta turistica che veda come attrattore distintivo il bergamotto assieme agli altri agrumi, ugualmente eccellenze dei nostri territori, dall'arancia ovale di S.Giuseppe presidio slow food, alle clementine di Calabria igr, al Cedro e al limone di Rocca Imperiale che si producono nel cosentino.

E perché alla parole seguano anche i fatti, è mia intenzione attivare la Camera di Commercio di Reggio Calabria perché si avvii, in tempi adeguati, una consultazione con gli altri Enti, le altre Camere di Commercio calabresi in primis, la Città Metropolitana di Reggio, la Regione, le Associazioni di categoria territoriali per raccogliere evidenze, esperienze e idee per la costruzione di proposte turistiche o di progetti che potranno trovare attuazione anche grazie alle risorse e agli strumenti messi a disposizione dalla programmazione della Regione Calabria" ha aggiunto Tramontana che ha lanciato una proposta concreta e un sentiero di lavoro.

"Vorremo lanciare una prima piattaforma di lavoro riguardante l'"agrumiturismo" che possa seguire la falsa riga già così ben dettata dall'entoturismo e dall'oleoturismo e che potesse estendersi all'intera Calabria e poi anche a quelle territorialità consorelle accomunate alla nostra dalla fertile e identitaria produzione di agrumi tipici o "a denominazione".

La Camera, coerentemente con il proprio ruolo istituzionale e le proprie finalità statutarie, si preoccuperà costantemente del coinvolgimento delle imprese del territorio.

Contestualmente alle collaborazioni istituzionali a livello regionale e con soggetti al di fuori del territorio calabrese, la Camera lancerà sul territorio reggino nei prossimi mesi un percorso di co-progettazione per le imprese delle diverse filiere (agricola, di trasformazione, turistica), congiuntamente con gli altri Enti e con le associazioni culturali locali. Per fare rete e costruire nuove opportunità è, infatti, necessario dialogare e condividere esperienze, per valorizzare ciò che già esiste e realizzare ciò che emergerà essere necessario.

Questo percorso progettuale non potrà non prevedere la collaborazione e la condivisione di esperienze e iniziative anche con gli altri territori qui presenti.

Così come la strada della mela e dei sapori ha saputo aggregare molti soggetti e due territori limitrofi, il bergamotto vuole essere un "connettore" per gli stakeholder del territorio reggino e tra il territorio reggino e altri territori vocati al "turismo degli agrumi", come quello siciliano.

Confidiamo nel fatto che il Bergaré 2025 si possa già portare i primi frutti di quanto oggi stiamo già immaginando. Coinvolgeremo le imprese del territorio, in una logica di sistema con gli enti del territorio: da qui, oggi, parte un percorso che ci vedrà coinvolti nei mesi futuri e vogliamo che BERGARE diventi non solo un evento della città metropolitana, ma che si diffonda in tutto il territorio regionale e perchè no, nazionale" ha concluso il Presidente Tramontana.



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



**Ucraina, Francia consegnerà caccia Mirage a inizio 2025**

(Adnkronos) - La Francia fornirà all'Ucraina i caccia...



**Consulta, opposizioni non partecipano al voto. Schlein: "Meloni non si è confrontata con noi"**

(Adnkronos) - Le opposizioni hanno scelto di non...



**Da Zapata a Bremer, sempre più infortuni al ginocchio nel calcio: la causa**

(Adnkronos) - Solo un mese dall'inizio dei campionati...



**Whitney Houston, morta la madre Cissy: la leggendaria cantante gospel aveva 91 anni**

(Adnkronos) - Cissy Houston, leggendaria cantante gospel e...

## ***Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale***

Attualità > Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale



**Di Redazione Web**

08/10/2024

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) – Il progetto “Le vie della zagara” sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell’associazione Gusto di Campagna “sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale”.

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno “Bergamotto di Reggio Calabria: tra

identità locale e attrattività turistica”, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L’evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L’intervento ha portato l’esperienza diretta del Distretto e dell’associazione Gusto di Campagna con il progetto “Le Vie della Zagara”, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l’isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l’importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un’offerta turistica esperienziale.

L’evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

#### Potrebbe interessarti



#### **In Libano ancora raid di Israele, Unifil: “Negoziare ora”**

08/10/2024



#### **La campagna solidale “Ristoranti”**



contro la fame” compie 10 anni – Video News per Azione contro la fame – ALP

08/10/2024



Immobiliare: 3,5 miliardi di euro investimenti in Italia nel 2024 (+54%)

08/10/2024



08/10/2024



08/10/2024



08/10/2024



08/10/2024



08/10/2024



08/10/2024

Check out other tags: 'Nciarmato a Nisida' "Dopo Di Noi" "Neri per Caso" 110% 93 mln

Articoli Popolari

In Libano ancora raid di Israele, Unifil: “Negoziazione ora”

La campagna solidale “Ristoranti contro la fame” compie 10 anni – Video News per Azione contro la fame – ALP

Immobiliare: 3,5 miliardi di euro investimenti in Italia nel 2024 (+54%)

Coldiretti Sardegna: ora unità crisi e stato emergenza lingua blu

Toscana, Ceccardi (Lega): Parlamento stanzi 68 mln per alluvione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@cittadinapoli.com per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) Il progetto Le vie della zagara sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale. Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto Le Vie della Zagara, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Attualità Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Ottobre 8, 2024

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) - Il progetto "Le vie della zagara" sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna "sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale".

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Potrebbe interessarti





HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



**Consulta, opposizioni non partecipano al voto. Schlein: "Meloni non si è confrontata con noi"**

(Adnkronos) - Le opposizioni hanno scelto...



**Da Zapata a Bremer, sempre più infortuni al ginocchio nel calcio: la causa**

(Adnkronos) - Solo un mese dall'inizio...



**Whitney Houston, morta la madre Cissy: la leggendaria cantante gospel aveva 91 anni**

(Adnkronos) - Cissy Houston, leggendaria cantante...



**Israele: "Ucciso a Beirut comandante Hezbollah Husseini"**

(Adnkronos) - Israele ha annunciato oggi...

## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Attualità > Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale



Di Redazione Web

08/10/2024

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) – Il progetto “Le vie della zagara” sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell’associazione Gusto di Campagna “sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale”.

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno “Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica”, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L’evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio

Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati iha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

#### Potrebbe interessarti



**Toscana, Ceccardi (Lega):  
Europarlamento stanzi 68 mln per  
alluvione**

08/10/2024



**Difesa, Crosetto: per noi italiani il  
Mediterraneo è cruciale**

08/10/2024



**Bankitalia, imprese italiane caute**



CORRIERE FLEGREO

Mar 08 Ottobre 2024

- HOME PAGE
- ATTUALITÀ
- DALL'ITALIA E DAL MONDO
- EUROPA
- LAVORO
- MONDO
- POLITICA
- SANITÀ
- VIDEO NEWS
- NOTIZIE LOCALI



**Torna "Goal Show", la trasmissione sportiva più longeva della Tv in Campania**  
07/10/2024



**Quarto: braccialetto anti-stalking costa le manette ad un 33enne**  
06/10/2024



**Rapina a Quarto. Arrestato 19enne a Giugliano**  
05/10/2024



**Giugliano, arrestati in 4, vendevano i rifiuti dell'Isola ecologica**  
03/10/2024

A Settembre, ritira il tuo nuovo contenitore per la raccolta del VETRO



**Mi Riciclo all'infinito ed oltre**



# Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

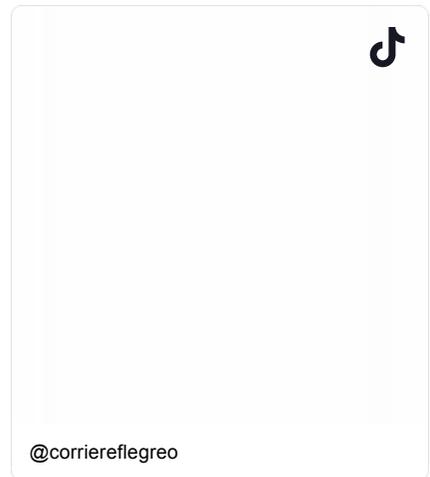
Attualità , Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Pubblicato da: **Redazione Web**

21 08/10/2024



Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale



@corriereflegreo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



**CORRIERE FLEGREO**  
Canali WhatsApp:  
un modo privato per seguire ciò che ti interessa

**Iscriviti al nostro  
Canale Whatsapp**

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) – Il progetto “Le vie della zagara” sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell’associazione Gusto di Campagna “sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale”.

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno “Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica”, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L’evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L’intervento ha portato l’esperienza diretta del Distretto e dell’associazione Gusto di Campagna con il progetto “Le Vie della Zagara”, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l’isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l’importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un’offerta turistica esperienziale.

L’evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave

**FOX**  
**BAR TABACCHI**

**081 526 92 06**  
**348 584 2127**

VIA SANTISSIMA ANNUNZIATA  
18, 20, 22, POZZUOLI (NA)  
FOXTABACCHI@HOTMAIL.IT



(Adnkronos) - Cissy Houston, leggendaria cantante gospel e madre della popstar Whitney Houston, è morta ieri mattina all'età di 91 anni nella sua...



di aver ucciso il miliziano Hussein Hussein...



strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Segui Corriere Flegreo su [Google News](#)



# **CORRIERE FLEGREO**

Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@corriereflegreo.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



## Corriere ortofrutticolo | DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA A BERGARE': COSÌ VALORIZZIAMO IL TERRITORIO

DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA A BERGARÈ: COSÌ VALORIZZIAMO IL TERRITORIO

Prodotti

Condividi

Il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, rappresentato dalla presidente Federica Argentati, ha partecipato al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", svoltosi presso il suggestivo Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto un'importante occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento della presidente Federica Argentati ha portato l'esperienza diretta del Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna, presentando il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

"Le Vie della Zagara - dichiara Federica Argentati - sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale [www.leviedellazagara.com](http://www.leviedellazagara.com)".

La presidente del Distretto ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

Argentati, durante il suo intervento, ha elogiato quindi l'iniziativa Bergarè, sottolineando come la Calabria stia dimostrando una forte capacità di valorizzare il proprio territorio attraverso la promozione della produzione agrumicola, in particolare il bergamotto, che rappresenta un'importante risorsa per il turismo e lo sviluppo sostenibile. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

LA SPREMUTA DI VENERDÌ 4 OTTOBRE 2024

Secondo Istat, negli ultimi 15 anni in Sicilia sono scomparsi il 50% dei limoni, il 31% degli aranci e il 18% dei mandarini a favore di cemento e parchi eolici. Dal che si deduce che il Made in Italy è minacciato soprattutto dagli italiani \*

Top della settimana

## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

(Adnkronos) - Israele ha annunciato oggi...

Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Attualità Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Ottobre 8, 2024

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) - Il progetto "Le vie della zagara" sul turismo relazionale

creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna "sta

suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola

perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale".

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Potrebbe interessarti



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) - Il progetto "Le vie della zagara" sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna "sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale". Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

(Adnkronos) - Cissy Houston, leggendaria cantante gospel e...

Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Attualità Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

8 Ottobre 2024

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) - Il progetto "Le vie della zagara" sul turismo relazionale

creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna "sta

suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola

perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale".

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Potrebbe interessarti



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

(Adnkronos) - Cissy Houston, leggendaria cantante...

Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Attualità Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

08/10/2024

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) - Il progetto "Le vie della zagara" sul turismo relazionale

creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna "sta

suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola

perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale".

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Potrebbe interessarti



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

(Adnkronos) - Israele ha annunciato oggi...

Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Attualità Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

08/10/2024

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) - Il progetto "Le vie della zagara" sul turismo relazionale

creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna "sta

suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola

perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale".

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Ismart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Potrebbe interessarti

In Libano ancora raid di Israele, Unifil: "Negoziare ora"

08/10/2024





Home > Attualità > Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale



Attualità

# Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Di Redazione - 8 Ottobre 2024

14 0

#DISTANTIMAUNITI  
#CORECOMCAMPANIA

*Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara*

Roma, 8 ott. (askanews) – Il progetto “Le vie della zagara” sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell’associazione Gusto di Campagna “sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale”.

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno “Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica”, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L’evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione



### ULTIMI ARTICOLI INSERITI



**Ue, Draghi: sovranità è un concetto debole se è solo nazionale**

30 Settembre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto "Le Vie della Zagara", un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati iha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.

L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

[continua a leggere sul sito di riferimento](#)



**Stellantis, Urso: notificata cessione Comau per iter golden power**

5 Agosto 2024



**Brandizzo, Filt Cgil: "Servono tutele e cambiamenti sistema manutenzioni"**

2 Ottobre 2023



**Vietnam, trovati 2mila gatti morti destinati a medicina tradizionale**

17 Febbraio 2023



**Ucraina, Wang Yi: la Cina non partecipa a giochi geopolitici**

26 Settembre 2024

[Articolo precedente](#)

**Bankitalia, in Il trim peggiorate attese delle imprese su economia**

[Articolo successivo](#)

**Coldiretti Sardegna: ora unità crisi e stato emergenza lingua blu**



Redazione

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



**Coldiretti Sardegna: ora unità crisi e stato emergenza lingua blu**



**Toscana, Ceccardi (Lega): Parlamento stanzi 68 mln per alluvione**



**Governo, Meloni: fiducia cresce, avanti con più determinazione**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) Il progetto Le vie della zagara sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale. Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto Le Vie della Zagara, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

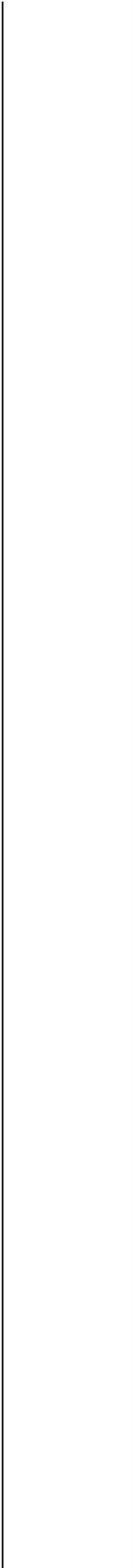
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



**martedì, Ottobre 8, 2024**  
News e Investimenti

# investimentiNews



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



[Home](#) [Attualità](#) [Dall'Italia E Dal Mondo](#) [Lavoro](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Sanità](#)

[Video News](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



Breaking News

**Consulta, opposizioni non partecipano...**

(Adnkronos) - Le opposizioni hanno scelto di non partecipare al voto del...

**Da Zapata a Bremer,...**

(Adnkronos) - Solo un mese dall'inizio dei campionati di calcio nazionali e...

**Whitney Houston, morta la...**

(Adnkronos) - Cissy Houston, leggendaria cantante gospel e madre della popstar Whitney...

**Israele: "Ucciso a Beirut..."**

(Adnkronos) - Israele ha annunciato oggi di aver ucciso Suhail Hussein Husseini...

HOME › ATTUALITÀ › DISTRETTO AGRUMI SICILIA...

# Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Di **Red**

Ottobre 8, 2024

Tempo di lettura 1 minuti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara

Roma, 8 ott. (askanews) – Il progetto “Le vie della zagara” sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell’associazione Gusto di Campagna “sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale”.

Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno “Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica”, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L’evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

L’intervento ha portato l’esperienza diretta del Distretto e dell’associazione Gusto di Campagna con il progetto “Le Vie della Zagara”, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l’isola focalizzato sulle produzioni biologiche.

Argentati iha inoltre sottolineato l’importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un’offerta turistica esperienziale.

L’evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

[Coldiretti Sardegna: ora unità crisi e stato emergenza lingua blu](#)

Red

## **In Libano ancora raid di Israele, Unifil: “Negoziare ora”**

- Ottobre 8, 2024

## **In Libano ancora raid di Israele, Unifil: “Negoziare ora”**

## **Consulta, opposizioni non partecipano al voto. Schlein: “Meloni non si è confrontata con noi”**

## **Da Zapata a Bremer, sempre più infortuni al ginocchio nel calcio: la causa**

## **Coldiretti Sardegna: ora unità crisi e stato emergenza lingua blu**

Red



[Toscana, Ceccardi \(Lega\): Parlamento stanzi 68 mln per alluvione](#)

Red

[Difesa, Crosetto: per noi italiani il Mediterraneo è cruciale](#)

Red

[Bankitalia, imprese italiane caute su economia, peggiora domanda](#)

Red

[Load more >](#)

## Correlati

**Red** - Ottobre 8, 2024

[Coldiretti Sardegna: ora unità crisi e stato emergenza lingua blu](#)

E un tavolo tecnico per gestire la situazione. Danni per 25 mln Roma, 8 ott. (askanews) - Subito lo Stato di emergenza e una Unità di crisi permanente per contrastare la lingua blu in Sardegna. Ma anche un...

**Red** - Ottobre 8, 2024

[Toscana, Ceccardi \(Lega\): Parlamento stanzi 68 mln per alluvione](#)

"E' già passato un anno, non possiamo più attendere" Milano, 8 ott. (askanews) - "E' già passato un anno, la Toscana non può più attendere. Dall'odierna seduta plenaria dell'Europarlamento mi attendo il via libera definitivo allo stanziamento di..."

**Red** - Ottobre 8, 2024

[Difesa, Crosetto: per noi italiani il Mediterraneo è cruciale](#)

Parlando al "Trans-Regional Seapower Symposium" (T-RSS) a Venezia Venezia, 8 ott. (askanews) - "L'Italia ha una posizione strategica e grazie al mare siamo diventati la quarta potenza esportatrice del mondo". Lo ha detto il ministro della Difesa Guido...



Entusiasmiamo i consumatori in ogni stagione.

SCOPRI DI PIÙ



## EVENTI E FIERE



08 ottobre 2024

## Agrumi e turismo, un incontro a Reggio Calabria



Il distretto produttivo Agrumi di Sicilia, rappresentato dalla presidente **Federica Argentati**, ha partecipato al convegno **Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica**, svoltosi presso il suggestivo Castello aragonese di Reggio Calabria.



L'evento, organizzato dalla Camera di commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto un'importante occasione di riflessione sul **ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale**, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici.

### Il progetto Le Vie della Zagara

L'intervento della presidente Federica Argentati ha portato l'**esperienza diretta del distretto Agrumi di Sicilia** e dell'associazione **Gusto di campagna**, presentando il progetto **Le Vie della Zagara**, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche.



"Le Vie della Zagara - dichiara **Federica Argentati** - sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del **brand agrumi di Sicilia**. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale".

La presidente del distretto ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e a aderirvi sempre più numerose. Le **aziende agrituristiche associate** rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale.



Argentati, durante il suo intervento, ha elogiato quindi l'iniziativa Bergarè, sottolineando come la Calabria stia dimostrando una forte **capacità di valorizzare** il proprio territorio attraverso la promozione della produzione agrumicola, in particolare il **bergamotto**, che rappresenta un'importante **risorsa per il turismo e lo sviluppo sostenibile**.

L'evento ha confermato come il **connubio tra agricoltura, turismo e identità locale** possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Fonte: Distretto produttivo Agrumi di Sicilia



Redazione

[bergamotto di Reggio Calabria DOP](#)

[Distretto Agrumi Sicilia](#)

### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



**Diretta Madrid, "quest'anno in fiera ci sono tutti"**

Fruit Attraction giorno 1, fondamentale esserci

**Diretta Madrid, tre novità per Pink Lady**

In fiera con un raccolto record, una partnership tesa a entrare ancora di più nel cuore delle famiglie e un design tutto italiano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) Il progetto Le vie della zagara sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale. Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto Le Vie della Zagara, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083

## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews)

Il progetto Le vie della zagara sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale. Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica



Argentati, intervenendo al convegno Bergamoto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamoto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto Le Vie della Zagara, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati iha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) Il progetto Le vie della zagara sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonismi individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale. Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto Le Vie della Zagara, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.



## Distretto Agrumi Sicilia punta sul turismo relazionale

Argentati: un successo il modello de Le vie della zagara Roma, 8 ott. (askanews) Il progetto Le vie della zagara sul turismo relazionale creato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dell'associazione Gusto di Campagna sta suscitando sempre maggiore interesse anche oltre i confini della nostra Isola perché è in grado di portare valore aggiunto grazie alla valorizzazione del brand Agrumi di Sicilia. Un marchio che rispetta le diverse aree di produzione e supera i protagonisti individuali, con richieste di soggiorno esperienziale che arrivano tramite il nostro portale. Lo ha spiegato la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, intervenendo al convegno Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, svoltosi al Castello Aragonese di Reggio Calabria. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria in collaborazione con Isnart, ha offerto una occasione di riflessione sul ruolo del bergamotto, e degli agrumi in generale, quali elementi di valorizzazione del territorio e attrattori turistici. L'intervento ha portato l'esperienza diretta del Distretto e dell'associazione Gusto di Campagna con il progetto Le Vie della Zagara, un modello di successo che ha visto la creazione di itinerari di turismo relazionale, tracciati nei territori corrispondenti alle produzioni agrumicole siciliane, e di un itinerario tracciato in tutta l'isola focalizzato sulle produzioni biologiche. Argentati ha inoltre sottolineato l'importanza del coinvolgimento delle imprese della filiera agrumicola, invitando le aziende a continuare a credere in questo progetto di promozione territoriale e ad aderirvi sempre più numerose. Le aziende agrituristiche associate rappresentano, appunto, esempi virtuosi di realtà che stanno contribuendo attivamente alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso un'offerta turistica esperienziale. L'evento ha confermato come il connubio tra agricoltura, turismo e identità locale possa rappresentare una chiave strategica per lo sviluppo sostenibile delle aree agrumicole, favorendo al contempo una crescita economica rispettosa delle tradizioni e del paesaggio.



ATTUALITÀ SPORT CULTURA SPETTACOLO STUDENTI CUCINA MODA TECH

FOTO

VIDEO

IN EVIDENZA | CronacaPoliticaGiuseppe FalcomatàRoberto OcchiutoRegginaPallacanestro ViolaPonte sullo Stretto

Home » Attualità

# Reggio, dal convegno conclusivo di Bergarè la proposta della Camera di Commercio

"Vogliamo creare l'agrumiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo" così il presidente Tramontana

07 Ottobre 2024 - 08:47 | di Renato Pesce



## CONSIGLIATI



**Reggio, dal convegno conclusivo di Bergarè la proposta della Camera di Commercio**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083

L'ultima giornata di **Bergarè** si è aperta al Castello Aragonese di Reggio Calabria con il convegno sul tema "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART) al quale hanno preso parte esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo e alla animazione territoriale a partire dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria, promotrice dell'evento.

Ne è uscita un'importante proposta per voce del Presidente Antonino Tramontana: creare l'**agrumiturismo**, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo.



I lavori moderati dalla giornalista della Rai Tgr Regione Calabria Viviana Spinella, sono stati aperti dal Presidente **Tramontana**, il quale, ringraziando tutti gli attori istituzionali e di categoria coinvolti a Bergarè 2024, ha spiegato l'obiettivo del convegno.

"Vogliamo offrire un momento di riflessione sulle potenzialità turistiche di un prodotto fortemente identitario come il bergamotto".

Il convegno è stata l'occasione per offrire una panoramica sul contesto turistico territoriale attuale, sulle tendenze del mercato turistico, sulle buone pratiche e casi di successo nella valorizzazione di prodotti locali per il miglioramento dell'attrattività turistica.



**Redel Viola, coach Cadeo post Barcellona: 'Troppa emozione, ma non ci siamo demoralizzati nei moment...**



**Bagnara, spacciavano sulla spiaggia: arrestati un uomo e una donna**



**Redel Viola, 2ª giornata Serie B Girone H: risultati, classifica e prossimo turno**



**Redel Viola all'ultimo possesso, esordio casalingo vincente contro Barcellona**

## ULTIME NOTIZIE



**Carceri in Calabria, il Garante Muglia alla Terza Commissione del Consiglio regionale**



**Reggio, gli ecomostri ereditati dall'ARDiS fanno arrossire la Mediterranea. Primo passo verso la...**



**A Benestare al via i lavori per la messa in sicurezza di alcune arterie stradali**



**Classifica BenVivere 2024, Reggio ancora malissimo: è penultima in Italia**



**Aeroporto Tito Minniti, aggiunti voli per il periodo di Natale Reggio-Milano Linate**



"L'obiettivo è tracciare le strade percorribili per fare del bergamotto un vero e proprio attrattore turistico" ha aggiunto Tramontana.

## GLI INTERVENTI

Tra i saluti istituzionali quelli del Rettore dell'**Università Mediterranea** di Reggio Calabria, prof. **Giuseppe Zimbalatti**, che ha subito evidenziato come il bergamotto sia una importante risorsa del territorio.

"Anni fa la filiera bergamotticola sembrava in declino, ma ha resistito all'ingresso dell'economia industriale. L'Università è impegnata e disposta ad aprire sempre nuove collaborazioni per la valorizzazione del prodotto".



E' toccato al prof. **Marco Poiana**, Professore ordinario di Tecnologie alimentari all'Università di Reggio Calabria, condurre i presenti alla scoperta delle componenti del bergamotto, l'agrume che profuma il mondo, spiegando ciò che lo rende un frutto unico e speciale.

"Il bergamotto è anzitutto una cultura, che si sviluppa su una costa di 100 km in un areale tipico" ha esordito il docente che ha ricordato la norma Iso che definisce il bouquet dell'essenza secondo range ben precisi. Essi dipendono dall'areale di produzione, dall'andamento stagionale e persino dalle modalità di raccolta che possono incidere nelle caratteristiche dell'essenza. Un dato: solo lo 0,5% dell'intero agrume è dato dall'essenza, il 99,5 è costituito da residui solidi (pastazzo e succo).

Ha proseguito Poiana:

"L'uomo ha sempre pensato al riutilizzo delle parti non destinate ad essenza: si produceva pectina e acido citrico, succo, e appunto il residuo. La ricchezza notevole di componenti chimici fa sì che il bergamotto di Reggio Calabria abbia peculiarità speciali e nella comparazione con analoghi frutti persino dello stesso areale di produzione, conserva una sua unicità. Dalle sperimentazioni scientifiche ed agroalimentari studiate con il suo team, il pastazzo può ambire a molto più che l'utilizzo per alimentazione del bestiame: essiccato può essere usato con successo nei biscotti in farina di pastazzo disidratato, piacevole al palato se ben dosato. I componenti nutrizionali vengono esaltati nella pasta fresca se il bergamotto, usato sempre in minima quantità, e la cottura addirittura ne migliora l'assorbimento. Inoltre un film edibile (cioè commestibile) del pastazzo può essere usato per frenare la deperibilità delle fragole, frutto molto delicato. Inoltre se ne può fare burro e aceto. In conclusione si può cambiare la destinazione del residuo".



**Alessandra Arcese**, coordinatrice Area Qualificazione Imprese e Territori ISNART, ha descritto non solo lo scenario, ma anche le motivazioni di un turismo che cambia e transita di generazione in generazione con nuove aspettative. A suo dire la tipicità è davvero la

leva per l'attrattività turistica territoriale.

"Se una volta si parlava di genius loci per dire il territorio, oggi possiamo parlare di GENIUS FRUCTUS: abbiamo cioè un frutto che è territorio e si può conoscere venendo qui a farne esperienza, ovvero nel terroir" ha esordito. Il settore ricettivo ha sempre dato un sistema di misurazione: i pernottamenti. Entro il 2025 si stima che saranno i millennials (28-42 anni) il 50% del mercato turistico. Questi "giovani" vanno su servizi digitali e interattivi e scelgono il luogo dalla rete, è già in atto cioè un cambio culturale: dobbiamo intercettare queste nuove dimensioni".

Ciò significa creare occasioni di esperienza. Ha poi sottolineato il valore e l'importanza degli operatori.

"La cantina che ti fa fare esperienza di vendemmia non diventa forse un operatore turistico? I dati relativi all'economia regionale dicono che ci sono stati 8 milioni di presenze turistiche nel 2024 ed il 35% era della generazione dei millennials. Il 44% delle recensioni sulla Calabria arrivano da Instagram. I millennials sono disposti a spendere qualcosa di più e l'uso digitale significa per loro partire sapendo dove andare, quanto spendere e poi condividere sui social una esperienza personale che viene introiettata e prodotta verso altri pari".



Nelle interviste di chi ha pernottato gli highlights positivi riferiscono di cortesia e ospitalità della comunità locale, e dunque il rapporto umano è importante. Ma poi conta il valore della ristorazione e il costo: in paragone ad altri territori la Calabria è competitiva e questo aiuta le famiglie a venire. Conta poi offerta culturale e intrattenimento: Bergarè in questo senso è un ottimo esempio. Circa le motivazioni di viaggio l'esperienza appare ottima nell'87% delle recensioni positive. Bisogna invece lavorare sulla qualità dei servizi" ha aggiunto concludendo che

certamente si può costruire una destinazione attorno al bergamotto che può diventare una punta di diamante per cambiare la narrazione del territorio che altrimenti diventa statica perchè può variare a seconda della stagione.

Ha concluso Arcese:

"Il Bergamotto può essere un tema per tutto l'anno: dalla fioritura della pianta al frutto: ed è dai piccoli comuni dell'areale che dobbiamo partire".



Per spiegare come i prodotti tipici possono diventare attrattori turistici sono state offerte al pubblico tre esperienze diverse in un confronto interessante dalla Toscana al Trentino, fino alla Sicilia al fine di approfondire come fare di una destinazione una esperienza.

**Elisa Guidi**, Coordinatrice di Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana, ha spiegato il progetto di "Artour", ovvero di come sia stato possibile fare dell'artigianato turistico fino alle esperienze sensoriali di "Firenze città dei profumi".

"L'artigianato ha un ruolo strategico, ma era settore poco conosciuto e compreso pur essendo fondamentale nel tessuto produttivo italiano e per il made-in-Italy. Abbiamo creato l'artigianato dei luoghi per rafforzare il rapporto tra artigianato e turismo. Un tempo era l'Artigianato Artistico che chiedeva aiuto al turismo, ma ora è il Turismo che chiede aiuto e temi all'artigianato. Ci sono studi europei sul rapporto e il ruolo dell'artigianato nel settore turistico: il turista straniero è molto sensibile al prodotto 'a mano'. Ceramica, argento profumi, possono costruire itinerari ad hoc. Artour ha coinvolto 400 attività artigianali compresa la trasformazione agroalimentare come la pasticceria. Il tutto è

diventato esperienze guidate per parlare dell'artigianato, trekking dell'artigianato con veri percorsi a tema (Volterra per l'alabastro ad esempio o Cetona per la ceramica".

Guidi ha poi parlato di Firenze, città dei profumi.

"C'è una forte tradizione, e in questo caso abbiamo coinvolto attività piccole e di nicchia magari legate alle farmacie perché producono essenze e cosmetica".

E' quindi stata la volta di **Francesco Facinelli**, coordinatore territoriale della Azienda per il Turismo della Val di Non (TAA) che ha spiegato come la mela, prodotto agroalimentare identitario, sia diventato un driver per la diversificazione e la destagionalizzazione grazie all'esperienza della "strada della mela e dei sapori" della Val di Non e Val di Sole: 7000 ettari di terreno con circa 4000 operatori, un angolo di mondo dove il turismo è la quinta voce economica. Qui grazie alle **DMO** Destination Management Organization si studia e si progetta una sorta di chimica del turismo. Interessante il test in diretta fatto tra il pubblico al convegno: solo un era stato in Val di Non ma la gran parte conosceva la mela come prodotto della Val di Non.



"Alla base di tutto quel che facciamo ci sono le persone e il territorio deve essere coinvolto. Ma anche il turista vuole conoscere la verità del territorio. I grandi investimenti in testimonials fanno immagine ma non producono numeri. Per i 28 comuni della Val di Non – 45.000 abitanti – la regola è fare bene per il cittadino così lo si fa anche per il turista".

La Dmo della Val di Non ha acquistato una radio per comunicare ai residenti ciò che ruota attorno a loro: se i nonesi 'sanno' posso poi

conoscere e trasmettere. E poi **esperienze per il turista**: raccogliere la mela, mostrare loro la fioritura dei meli, fare assaggiare la gastronomia della mela, la 'strada della mela' raduna agriturismi, ristoranti della zona.

Ha concluso:

"Dietro queste cose c'è progettazione, strategia ed eventi che valorizzano il prodotto, come Fiorinda, formazione e un lavoro cospicuo in relazioni. E formazione: al contadino abbiamo spiegato che poteva essere proficuo. "Melacolgo" durante la raccolta chiede al contadino di fermare per un attimo un lavoro per fare comunicazione del suo lavoro. Attorno a tutto questo ci sono i castelli, il Kayak sui torrenti del Lago di Santa Giustina la cui creazione ha determinato il microclima che ha consentito alle mele di prosperare tra le Dolomiti di Brenta. In conclusione nessuno governa le masse, ma possiamo distrarle e orientarle".

Anche l'esperienza della vicina **Sicilia** è emblematica . Il progetto "**Le vie della Zagara**", **Federica Argentati**, Presidente Distretto degli Agrumi di Sicilia ha parlato degli itinerari per vivere e scoprire il territorio della Sicilia agrumetata: 6 itinerari + 1 percorso che attraversa tutta la regione partendo dagli areali di produzione biologica. Anche in questo caso è servita formazione verso gli imprenditori.



"Facciamo arrivare giornalisti da tutte le parti del mondo che hanno scritto in tutte le lingue, fondamentali per fare arrivare le persone, ma sono soprattutto le aziende ad essere fondamentali. Loro possono sapere e comunicare ciò che succede dall'albero alla retina di arance che troviamo al supermercato, abbiamo fatto un lavoro di mediazione con gli operatori turistici. Ma bisogna anche comunicare bene: ad esempio non parlare di "buccia non edibile" ma di "buccia non commestibile".

Serve **concretezza**, insomma. Il valore del bergamotto nell'economia regionale nella Regione Calabria è stato sottolineato dal dirigente di Regione Calabria Turismo Cosimo **Carmelo Caridi**.

Ha detto Caridi che ha avuto parole di plauso per Bergarè 2024:

“Si deve dire Bergamotto di Reggio Calabria, prodotto che ha un suo fascino ed è fondamentale perchè è alla base della profumeria mondiale. Sulla de-stagionalizzazione stiamo lavorando moltissimo: abbiamo avuto il pieno nel mese di settembre, ciò significa che è possibile promuovere altri turismi diversi da quello balneare, parlare di cammini, valorizzazione dei parchi Pollino Sila e Aspromonte. Evento che si deve storicizzare. Saremo al TTG di Rimini e il bergamotto ci sarà perchè porteremo i profumi della Calabria in uno stand bellissimo dove diffonderemo il profumo. E' importante per favorire l'immagine di qualcosa che è immateriale ed è bene che piante di bergamotto arrivino sul lungomare e che il prodotto entri in tutti i menu. Abbiamo un capitale enorme: il 30% della biodiversità europea è in Calabria (per questo produciamo buoni amari) il bergamotto è perciò strategico”.

## L'annuncio del Presidente della CCIA Antonino Tramontana

A chiusura dei lavori l'importante annuncio del Presidente della CCIA **Antonino Tramontana**: la volontà di creare degli AGRUMITURISMO e sostenere un nuovo bando per percorsi strutturali che valorizzino il turismo legato all'esperienza.



“E' noto quanto la **Camera di Commercio** di Reggio Calabria abbia non solo compreso l'importanza del bergamotto per il territorio reggino. La prova regina ne è la stessa iniziativa del BERGARÉ, attuata congiuntamente ad altri enti territoriali, giunta alla terza



edizione, suscitando sempre maggiore interesse. Le testimonianze che abbiamo ascoltato ci dimostrano che puntare sulle proprie eccellenze, sui propri prodotti, sulla propria cultura, porta a benefici significativi per il territorio, per le comunità, per gli operatori economici. Valorizzare il bergamotto sul territorio può creare un impatto positivo per le imprese che si occupano della coltivazione, della trasformazione, dell'accoglienza, della valorizzazione dei beni culturali e paesaggistici. In questa ottica, il turismo diventa uno strumento al servizio del territorio. Dalle preziose testimonianze emerge l'importanza della rete, del dialogo, stringere relazioni sul territorio e tra i territori. I casi di Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, ci mostrano come ogni progetto implichi lo sforzo di aggregare, di trasmettere messaggi e valori, di trovare soluzioni nuove e creative per adattarsi alle condizioni di contesto in continua evoluzione. Auspichiamo anche per il nostro territorio il modello della DMO del Trentino. Serve governance condivisa tra soggetti di natura diversa (pubblici e privati, e appartenenti a diverse filiere). L'esperienza di Firenze Città dei profumi ci incoraggia a lavorare su un "tema forte", che nel nostro caso è quello del bergamotto (e degli agrumi calabresi più in generale) per promuovere un'offerta turistica che vada oltre la città. "Le Vie della Zagara" ci fanno condividere con la Sicilia la realtà degli agrumeti. La Camera di Commercio di Reggio Calabria sta lavorando da alcuni anni sul tema dell'offerta turistica, con il progetto "Reggio Calabria Welcome", che raggruppa, ad oggi, 32 soggetti privati (operatori del settore turistico), che concretamente organizzano proposte turistiche sui temi "cultura" e "outdoor", e 17 Enti territoriali, che sostengono lo sviluppo turistico, impegnandosi a garantire la «fruibilità turistica» del patrimonio sottoposto alla loro gestione e tutela. Questa esperienza identifica già un primo nucleo di soggetti con i quali poter lavorare anche su altre proposte e su altri progetti.

Ha aggiunto Tramontana:

"Questo convegno non vuole essere, dunque, uno dei momenti conclusivi del Bergaré 2024, ma l'inizio di un percorso strutturato per configurare il bergamotto, così come altri agrumi importanti per il territorio reggino, come un attrattore turistico. Il primo passo per fare in modo che ciò possa accadere è lavorare sulla costruzione di un'offerta turistica legata al bergamotto. Lo abbiamo fatto con Bergathon, importantissima tappa dell'evento Bergaré 2024, ha consentito a 6 squadre di confrontarsi su possibili soluzioni innovative per valorizzare la filiera turistica. Da Berga-THON la Camera di commercio è uscita arricchita, non solo da spunti e idee, ma da progetti avanzati che configurano il bergamotto come un attrattore turistico. Più in generale possiamo immaginare un offerta



turistica che veda come attrattore distintivo il bergamotto assieme agli altri agrumi, ugualmente eccellenze dei nostri territori, dall'arancia ovale di S.Giuseppe presidio slow food, alle clementine di Calabria igp, al Cedro e al limone di Rocca Imperiale che si producono nel cosentino. E perché alla parole seguano anche i fatti, è mia intenzione attivare la Camera di Commercio di Reggio Calabria perché si avvii, in tempi adeguati, una consultazione con gli altri Enti, le altre Camere di Commercio calabresi in primis, la Città Metropolitana di Reggio, la Regione, le Associazioni di categoria territoriali per raccogliere evidenze, esperienze e idee per la costruzione di proposte turistiche o di progetti che potranno trovare attuazione anche grazie alle risorse e agli strumenti messi a disposizione dalla programmazione della Regione Calabria".

Tramontana ha lanciato una proposta concreta e un sentiero di lavoro:

"Vorremo lanciare una prima piattaforma di lavoro riguardante l'"agrumiturismo" che possa seguire la falsa riga già così ben dettata dall'enoturismo e dall'oleoturismo e che potesse estendersi all'intera Calabria e poi anche a quelle territorialità consorelle accomunate alla nostra dalla fertile e identitaria produzione di agrumi tipici o "a denominazione".

Ha concluso il Presidente Tramontana:

"La Camera, coerentemente con il proprio ruolo istituzionale e le proprie finalità statutarie, si preoccuperà costantemente del coinvolgimento delle imprese del territorio. Contestualmente alle collaborazioni istituzionali a livello regionale e con soggetti al di fuori del territorio calabrese, la Camera lancerà sul territorio reggino nei prossimi mesi un percorso di co-progettazione per le imprese delle diverse filiere (agricola, di trasformazione, turistica), congiuntamente con gli altri Enti e con le associazioni culturali locali. Per fare rete e costruire nuove opportunità è, infatti, necessario dialogare e condividere esperienze, per valorizzare ciò che già esiste e realizzare ciò che emergerà essere necessario. Questo percorso progettuale non potrà non prevedere la collaborazione e la condivisione di esperienze e iniziative anche con gli altri territori qui presenti. Così come la strada della mela e dei sapori ha saputo aggregare molti soggetti e due territori limitrofi, il bergamotto vuole essere un "connettore" per gli stakeholder del territorio reggino e tra il territorio reggino e altri territori vocati al "turismo degli agrumi", come quello siciliano. Confidiamo nel fatto che il Bergarè 2025 si possa già portare i primi frutti di quanto oggi stiamo già immaginando. Coinvolgeremo le imprese del territorio, in una logica di sistema con gli enti del



territorio: da qui, oggi, parte un percorso che ci vedrà coinvolti nei mesi futuri e vogliamo che BERGARE diventi non solo un evento della città metropolitana, ma che si diffonda in tutto il territorio regionale e perchè no, nazionale".

Bergarè Camera di Commercio Regione Calabria Attualità



ATTUALITÀSPORTCULTURASPETTACOLOSTUDENTICUCINAMODATECHFOTOVIDEO

PUBBLICITÀREDAZIONECONTATTIPRIVACY POLICY

CityNow

Il Giornale online con le notizie di Reggio Calabria. Cronaca, Politica, Sport, Spettacolo, Moda, Cultura, Scuola, Musica, Cucina e Tecnologia raccontati attraverso Articoli, Foto e Video.

Pubblicità

Pubblicità sul nostro giornale?

Richiedi info

Informazioni

Per inviarmi segnalazioni, foto e video puoi contattarci tramite:

Mail

Facebook

Iscriviti

Indirizzo Email

ISCRIVITI

Ho letto e accetto i termini e condizioni della privacy policy



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# IL DISPACCIO

"La verità è sempre rivoluzionaria" - Antonio Gramsci

ILDISPACCIO REGGIO CALABRIA CATANZARO COSENZA CROTONE VIBO VALENTIA SEZIONI ▾ SPORT ▾

Home > Calabria > Reggio Calabria > Dal convegno conclusivo di Bergarè la proposta della Camera di Commercio

Calabria Reggio Calabria

## Dal convegno conclusivo di Bergarè la proposta della Camera di Commercio

07/10/2024, 08:20



L'ultima giornata di BERGARE' si è aperta al Castello Aragonese di Reggio Calabria con il convegno sul tema **"Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica"**, organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'**Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART)** al quale hanno preso parte esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo e alla animazione territoriale a partire dalla **Camera di Commercio di Reggio Calabria**, promotrice dell'evento.

Ne è uscita un'importante proposta per voce del **Presidente Antonino Tramontana**: creare l'agrumiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo.

I lavori moderati dalla giornalista della Rai Tgr Regione Calabria **Viviana Spinella**, sono stati aperti dal Presidente Tramontana, il quale, ringraziando tutti gli attori istituzionali e di categoria coinvolti a **Bergarè 2024**, ha spiegato l'obiettivo del convegno.

"Vogliamo offrire un momento di riflessione sulle potenzialità turistiche di un prodotto fortemente identitario come il bergamotto". Il



convegno è stata l'occasione per offrire una panoramica sul contesto turistico territoriale attuale, sulle tendenze del mercato turistico, sulle buone pratiche e casi di successo nella valorizzazione di prodotti locali per il miglioramento dell'attrattività turistica.

"L'obiettivo è tracciare le strade percorribili per fare del bergamotto un vero e proprio attrattore turistico" ha aggiunto Tramontana.

#### GLI INTERVENTI

Tra i saluti istituzionali quelli del **Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria**, prof. **Giuseppe Zimbalatti**, che ha subito evidenziato come il bergamotto sia una importante risorsa del territorio. "Anni fa la filiera bergamotticola sembrava in declino, ma ha resistito all'ingresso dell'economia industriale. L'Università è impegnata e disposta ad aprire sempre nuove collaborazioni per la valorizzazione del prodotto".

E' toccato al prof. **Marco Poiana**, Professore ordinario di **Tecnologie alimentari all'Università di Reggio Calabria**, condurre i presenti alla scoperta delle componenti del bergamotto, l'agrume che profuma il mondo, spiegando ciò che lo rende un frutto unico e speciale.

"Il bergamotto è anzitutto una cultura, che si sviluppa su una costa di 100 km in un areale tipico" ha esordito il docente che ha ricordato la norma Iso che definisce il bouquet dell'essenza secondo range ben precisi. Essi dipendono dall'areale di produzione, dall'andamento stagionale e persino dalle modalità di raccolta che possono incidere nelle caratteristiche dell'essenza. Un dato: solo lo 0,5% dell'intero agrume è dato dall'essenza, il 99,5 è costituito da residui solidi (pastazzo e succo).

"L'uomo ha sempre pensato al riutilizzo delle parti non destinate ad essenza: si produceva pectina e acido citrico, succo, e appunto il residuo. La ricchezza notevole di componenti chimici fa sì che il



bergamotto di Reggio Calabria abbia peculiarità speciali e nella comparazione con analoghi frutti persino dello stesso areale di produzione, conserva una sua unicità” ha proseguito Poiana.

Dalle sperimentazioni scientifiche ed agroalimentari studiate con il suo team, il pastazzo può ambire a molto più che l'utilizzo per alimentazione del bestiame: essiccato può essere usato con successo nei biscotti in farina di pastazzo disidratato, piacevole al palato se ben dosato. I componenti nutrizionali vengono esaltati nella pasta fresca se il bergamotto, usato sempre in minima quantità, e la cottura addirittura ne migliora l'assorbimento. Inoltre un film edibile (cioè commestibile) del pastazzo può essere usato per frenare la deperibilità delle fragole, frutto molto delicato. Inoltre se ne può fare burro e aceto. In conclusione si può cambiare la destinazione del residuo”.

**Alessandra Arcese**, coordinatrice Area Qualificazione Imprese e Territori ISNART, ha descritto non solo lo scenario, ma anche le motivazioni di un turismo che cambia e transita di generazione in generazione con nuove aspettative. A suo dire la tipicità è davvero la leva per l'attrattività turistica territoriale.

”Se una volta si parlava di genius loci per dire il territorio, oggi possiamo parlare di GENIUS FRUCTUS: abbiamo cioè un frutto che è territorio e si può conoscere venendo qui a farne esperienza, ovvero nel terroir” ha esordito. ”Il settore ricettivo ha sempre dato un sistema di misurazione: i pernottamenti. Entro il 2025 si stima che saranno i millennials (28-42 anni) il 50% del mercato turistico. Questi ”giovani” vanno su servizi digitali e interattivi e scelgono il luogo dalla rete, è già in atto cioè un cambio culturale: dobbiamo intercettare queste nuove dimensioni” ha detto Arcese. Ciò significa creare occasioni di esperienza. Ha poi sottolineato il valore e l'importanza degli operatori. ”La cantina che ti fa fare esperienza di vendemmia non diventa forse un operatore turistico? I dati relativi all'economia regionale dicono che ci sono stati 8 milioni di presenze turistiche nel 2024 ed il 35% era della generazione dei millennials. Il 44% delle recensioni sulla Calabria arrivano da Instagram. I millennials sono disposti a spendere qualcosa di più e l'uso digitale significa per loro partire sapendo dove andare, quanto spendere e poi condividere sui social una esperienza personale che viene introiettata e prodotta verso altri pari”. Nelle interviste di chi ha pernottato gli highlights positivi riferiscono di cortesia e ospitalità della comunità locale, e dunque il rapporto umano è importante. Ma poi conta il valore della ristorazione e il costo: in paragone ad altri territori la Calabria è competitiva e questo aiuta le famiglie a venire. Conta poi offerta culturale e intrattenimento: Bergarè in questo senso è un ottimo esempio. Circa le motivazioni di viaggio l'esperienza



appare ottima nell'87% delle recensioni positive. Bisogna invece lavorare sulla qualità dei servizi" ha aggiunto concludendo che certamente si può costruire una destinazione attorno al bergamotto che può diventare una punta di diamante per cambiare la narrazione del territorio che altrimenti diventa statica perchè può variare a seconda della stagione. "Il Bergamotto può essere un tema per tutto l'anno: dalla fioritura della pianta al frutto: ed è dai piccoli comuni dell'areale che dobbiamo partire" ha concluso Arcese.

Per spiegare come i prodotti tipici possono diventare attrattori turistici sono state offerte al pubblico tre esperienze diverse in un confronto interessante dalla Toscana al Trentino, fino alla Sicilia al fine di approfondire come fare di una destinazione una esperienza.

**Elisa Guidi**, Coordinatrice di Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana, ha spiegato il progetto di "Artour", ovvero di come sia stato possibile fare dell'artigianato turistico fino alle esperienze sensoriali di "Firenze città dei profumi".

"L'artigianato ha un ruolo strategico, ma era settore poco conosciuto e compreso pur essendo fondamentale nel tessuto produttivo italiano e per il made-in-Italy. Abbiamo creato l'artigianato dei luoghi per rafforzare il rapporto tra artigianato e turismo. Un tempo era l'Artigianato Artistico che chiedeva aiuto al turismo, ma ora è il Turismo che chiede aiuto e temi all'artigianato. Ci sono studi europei sul rapporto e il ruolo dell'artigianato nel settore turistico: il turista straniero è molto sensibile al prodotto 'a mano'. Ceramica, argento profumi, possono costruire itinerari ad hoc. Artour ha coinvolto 400 attività artigianali compresa la trasformazione agroalimentare come la pasticceria. Il tutto è diventato esperienze guidate per parlare dell'artigianato, trekking dell'artigianato con veri percorsi a tema (Volterra per l'alabastro ad esempio o Cetona per la ceramica". Guidi ha poi parlato di Firenze, città dei profumi.

"C'è una forte tradizione, e in questo caso abbiamo coinvolto attività piccole e di nicchia magari legate alle farmacie perché producono essenze e cosmetica".

E' quindi stata la volta di **Francesco Facinelli**, coordinatore territoriale della Azienda per il Turismo della Val di Non (TAA) che ha spiegato come la mela, prodotto agroalimentare identitario, sia diventato un driver per la diversificazione e la destagionalizzazione grazie all'esperienza della "strada della mela e dei sapori" della Val di Non e



Val di Sole: 7000 ettari di terreno con circa 4000 operatori, un angolo di mondo dove il turismo è la quinta voce economica. Qui grazie alle DMO **Destination Management Organization** si studia e si progetta una sorta di chimica del turismo. Interessante il test in diretta fatto tra il pubblico al convegno: solo un era stato in Val di Non ma la gran parte conosceva la mela come prodotto della Val di Non. "Alla base di tutto quel che facciamo ci sono le persone e il territorio deve essere coinvolto. Ma anche il turista vuole conoscere la verità del territorio. I grandi investimenti in testimonials fanno immagine ma non producono numeri" ha detto. "Per i 28 comuni della Val di Non – 45.000 abitanti – la regola è fare bene per il cittadino così lo si fa anche per il turista". La Dmo della Val di Non ha acquistato una radio per comunicare ai residenti ciò che ruota attorno a loro: se i nonesi 'sanno' posso poi conoscere e trasmettere. E poi esperienze per il turista: raccogliere la mela, mostrare loro la fioritura dei meli, fare assaggiare la gastronomia della mela, la 'strada della mela' raduna agriturismi, ristoranti della zona. "Dietro queste cose c'è progettazione, strategia ed eventi che valorizzano il prodotto, come Fiorinda, formazione e un lavoro cospicuo in relazioni. E formazione: al contadino abbiamo spiegato che poteva essere proficuo. "Melacolgo" durante la raccolta chiede al contadino di fermare per un attimo un lavoro per fare comunicazione del suo lavoro. Attorno a tutto questo ci sono i castelli, il Kayak sui torrenti del Lago di Santa Giustina la cui creazione ha determinato il microclima che ha consentito alle mele di prosperare tra le Dolomiti di Brenta. In conclusione nessuno governa le masse, ma possiamo distrarle e orientarle" ha concluso.

Anche l'esperienza della vicina Sicilia è emblematica. Il progetto "Le vie della Zagara". Federica Argentati, Presidente Distretto degli Agrumi di Sicilia ha parlato degli itinerari per vivere e scoprire il territorio della Sicilia agrumetata: 6 itinerari + 1 percorso che attraversa tutta la regione partendo dagli areali di produzione biologica. Anche in questo caso è servita formazione verso gli imprenditori. "Facciamo arrivare giornalisti da tutte le parti del mondo che hanno scritto in tutte le lingue, fondamentali per fare arrivare le persone, ma sono soprattutto le aziende ad essere fondamentali. Loro possono sapere e comunicare ciò che succede dall'albero alla retina di arance che troviamo al supermercato, abbiamo fatto un lavoro di mediazione con gli operatori turistici.

Ma bisogna anche comunicare bene: ad esempio non parlare di "buccia non edibile" ma di "buccia non commestibile". Serve



concretezza, insomma.

Il valore del bergamotto nell'economia regionale nella Regione Calabria è stato sottolineato dal dirigente di Regione Calabria Turismo **Cosimo Carmelo Caridi**. "Si deve dire Bergamotto di Reggio Calabria, prodotto che ha un suo fascino ed è fondamentale perchè è alla base della profumeria mondiale. Sulla de-stagionalizzazione stiamo lavorando moltissimo: abbiamo avuto il pieno nel mese di settembre, ciò significa che è possibile promuovere altri turismi diversi da quello balneare, parlare di cammini, valorizzazione dei parchi Pollino Sila e Aspromonte" ha detto Caridi che ha avuto parole di plauso per Bergarè 2024. "Evento che si deve storicizzare. Saremo al TTG di Rimini e il bergamotto ci sarà perchè porteremo i profumi della Calabria in uno stand bellissimo dove diffonderemo il profumo. E' importante per favorire l'immagine di qualcosa che è immateriale ed è bene che piante di bergamotto arrivino sul lungomare e che il prodotto entri in tutti i menu. Abbiamo un capitale enorme: il 30% della biodiversità europea è in Calabria (per questo produciamo buoni amari) il bergamotto è perciò strategico".

A chiusura dei lavori l'importante annuncio del Presidente della CCIA **Antonino Tramontana**: la volontà di creare degli AGRUMITURISMO e sostenere un nuovo bando per percorsi strutturali che valorizzino il turismo legato all'esperienza.

"E' noto quanto la Camera di Commercio di Reggio Calabria abbia non solo compreso l'importanza del bergamotto per il territorio reggino. La prova regina ne è la stessa iniziativa del BERGARÉ, attuata congiuntamente ad altri enti territoriali, giunta alla terza edizione, suscitando sempre maggiore interesse.

Le testimonianze che abbiamo ascoltato ci dimostrano che puntare sulle proprie eccellenze, sui propri prodotti, sulla propria cultura, porta a benefici significativi per il territorio, per le comunità, per gli operatori economici.

Valorizzare il bergamotto sul territorio può creare un impatto positivo per le imprese che si occupano della coltivazione, della trasformazione, dell'accoglienza, della valorizzazione dei beni culturali e paesaggistici.

In questa ottica, il turismo diventa uno strumento al servizio del



territorio. Dalle preziose testimonianze emerge l'importanza della rete, del dialogo, stringere relazioni sul territorio e tra i territori. I casi di Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, ci mostrano come ogni progetto implichi lo sforzo di aggregare, di trasmettere messaggi e valori, di trovare soluzioni nuove e creative per adattarsi alle condizioni di contesto in continua evoluzione.

Auspichiamo anche per il nostro territorio il modello della DMO del Trentino. Serve governance condivisa tra soggetti di natura diversa (pubblici e privati, e appartenenti a diverse filiere). L'esperienza di Firenze Città dei profumi ci incoraggia a lavorare su un "tema forte", che nel nostro caso è quello del bergamotto (e degli agrumi calabresi più in generale) per promuovere un'offerta turistica che vada oltre la città. "Le Vie della Zagara" ci fanno condividere con la Sicilia la realtà degli agrumeti. La Camera di Commercio di Reggio Calabria sta lavorando da alcuni anni sul tema dell'offerta turistica, con il progetto "Reggio Calabria Welcome", che raggruppa, ad oggi, 32 soggetti privati (operatori del settore turistico), che concretamente organizzano proposte turistiche sui temi "cultura" e "outdoor", e 17 Enti territoriali, che sostengono lo sviluppo turistico, impegnandosi a garantire la «fruibilità turistica» del patrimonio sottoposto alla loro gestione e tutela. Questa esperienza identifica già un primo nucleo di soggetti con i quali poter lavorare anche su altre proposte e su altri progetti.

Questo convegno non vuole essere, dunque, uno dei momenti conclusivi del Bergaré 2024, ma l'inizio di un percorso strutturato per configurare il bergamotto, così come altri agrumi importanti per il territorio reggino, come un attrattore turistico.

Il primo passo per fare in modo che ciò possa accadere è lavorare sulla costruzione di un'offerta turistica legata al bergamotto. Lo abbiamo fatto con Bergathon, importantissima tappa dell'evento Bergaré 2024, ha consentito a 6 squadre di confrontarsi su possibili soluzioni innovative per valorizzare la filiera turistica. Da Berga-THON la Camera di commercio è uscita arricchita, non solo da spunti e idee, ma da progetti avanzati che configurano il bergamotto come un attrattore turistico. Più in generale possiamo immaginare un offerta turistica che veda come attrattore distintivo il bergamotto assieme agli altri agrumi, ugualmente eccellenze dei nostri territori, dall'arancia ovale di S.Giuseppe presidio slow food, alle clementine di Calabria igp, al Cedro e al limone di Rocca Imperiale che si producono nel cosentino.

E perché alla parole seguano anche i fatti, è mia intenzione attivare la Camera di Commercio di Reggio Calabria perché si avvii, in tempi



adeguati, una consultazione con gli altri Enti, le altre Camere di Commercio calabresi in primis, la Città Metropolitana di Reggio, la Regione, le Associazioni di categoria territoriali per raccogliere evidenze, esperienze e idee per la costruzione di proposte turistiche o di progetti che potranno trovare attuazione anche grazie alle risorse e agli strumenti messi a disposizione dalla programmazione della Regione Calabria” ha aggiunto Tramontana che ha lanciato una proposta concreta e un sentiero di lavoro.

“Vorremo lanciare una prima piattaforma di lavoro riguardante l'“agrumiturismo” che possa seguire la falsa riga già così ben dettata dall'enoturismo e dall'oleoturismo e che potesse estendersi all'intera Calabria e poi anche a quelle territorialità consorelle accomunate alla nostra dalla fertile e identitaria produzione di agrumi tipici o “a denominazione”.

La Camera, coerentemente con il proprio ruolo istituzionale e le proprie finalità statutarie, si preoccuperà costantemente del coinvolgimento delle imprese del territorio.

Contestualmente alle collaborazioni istituzionali a livello regionale e con soggetti al di fuori del territorio calabrese, la Camera lancerà sul territorio reggino nei prossimi mesi un percorso di co-progettazione per le imprese delle diverse filiere (agricola, di trasformazione, turistica), congiuntamente con gli altri Enti e con le associazioni culturali locali. Per fare rete e costruire nuove opportunità è, infatti, necessario dialogare e condividere esperienze, per valorizzare ciò che già esiste e realizzare ciò che emergerà essere necessario.

Questo percorso progettuale non potrà non prevedere la collaborazione e la condivisione di esperienze e iniziative anche con gli altri territori qui presenti.

Così come la strada della mela e dei sapori ha saputo aggregare molti soggetti e due territori limitrofi, il bergamotto vuole essere un “connettore” per gli stakeholder del territorio reggino e tra il territorio reggino e altri territori vocati al “turismo degli agrumi”, come quello siciliano.

Confidiamo nel fatto che il Bergarè 2025 si possa già portare i primi frutti di quanto oggi stiamo già immaginando. Coinvolgeremo le imprese del territorio, in una logica di sistema con gli enti del territorio: da qui, oggi, parte un percorso che ci vedrà coinvolti nei mesi futuri e vogliamo che BERGARE diventi non solo un evento della città

metropolitana, ma che si diffonda in tutto il territorio regionale e perchè no, nazionale” ha concluso il Presidente Tramontana.



Articolo Precedente

Spacciavano sulla spiaggia di Bagnara Calabra: arrestati uomo e donna

Articoli Correlati

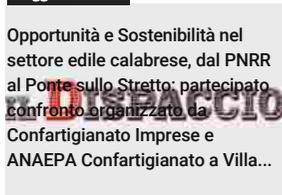
In Evidenza



Reggio Calabria



Reggio Calabria



REDAZIONALI



Corso di programmatore Python con il rilascio della certificazione ICDL Computing  
04/10/2024, 07:50



Back to School  
24/09/2024, 07:00



FLASH NEWS

Spacciavano sulla spiaggia di Bagnara Calabra: arrestati uomo e donna  
07/10/2024, 08:12

Comalca, presentato il progetto per il futuro del mercato agroalimentare calabrese  
07/10/2024, 08:09

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



## Reggio, Tramontana a Bergare': «Lavoriamo per avviare l'esperienza dell'agrumiturismo»

L'ultima giornata di BERGARE' si è aperta al Castello Aragonese di Reggio Calabria con il convegno sul tema Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART) al quale hanno preso parte esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo. L'ultima giornata di BERGARE' si è aperta al Castello Aragonese di Reggio Calabria con il convegno sul tema Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART) al quale hanno preso parte esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo e alla animazione territoriale a partire dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria, promotrice dell'evento. Ne è uscita un'importante proposta per voce del Presidente Antonino Tramontana: creare l'agrumiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo. I lavori moderati dalla giornalista della Rai Tgr Regione Calabria Viviana Spinella, sono stati aperti dal Presidente Tramontana, il quale, ringraziando tutti gli attori istituzionali e di categoria coinvolti a Bergare' 2024, ha spiegato l'obiettivo del convegno. «Vogliamo offrire un momento di riflessione sulle potenzialità turistiche di un prodotto fortemente identitario come il bergamotto». Il convegno è stata l'occasione per offrire una panoramica sul contesto turistico territoriale attuale, sulle tendenze del mercato turistico, sulle buone pratiche e casi di successo nella valorizzazione di prodotti locali per il miglioramento dell'attrattività turistica. «L'obiettivo è tracciare le strade percorribili per fare del bergamotto un vero e proprio attrattore turistico», ha aggiunto Tramontana. Gli interventi Tra i saluti istituzionali quelli del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, prof. Giuseppe Zimbalatti, che ha subito evidenziato come il bergamotto sia una importante risorsa del territorio. «Anni fa la filiera bergamotticola sembrava in declino, ma ha resistito all'ingresso dell'economia industriale. L'Università è impegnata e disposta ad aprire sempre nuove collaborazioni per la valorizzazione del prodotto». E' toccato al prof. Marco Poiana, Professore ordinario di Tecnologie alimentari all'Università di Reggio Calabria, condurre i presenti alla scoperta delle componenti del bergamotto, l'agrumo che profuma il mondo, spiegando ciò che lo rende un frutto unico e speciale. «Il bergamotto è anzitutto una cultura, che si sviluppa su una costa di 100 km in un areale tipico», ha esordito il docente che ha ricordato la norma Iso che definisce il bouquet dell'essenza secondo range ben precisi. Essi dipendono dall'areale di produzione, dall'andamento stagionale e persino dalle modalità di raccolta che possono incidere nelle caratteristiche dell'essenza. Un dato: solo lo 0,5% dell'intero agrume è dato dall'essenza, il 99,5 è costituito da residui solidi (pastazzo e succo). «L'uomo ha sempre pensato al riutilizzo delle parti non destinate ad essenza: si produceva pectina e acido citrico, succo, e appunto il residuo. La ricchezza notevole di componenti chimici fa sì che il bergamotto di Reggio Calabria abbia peculiarità speciali e nella comparazione con analoghi frutti persino dello stesso areale di produzione, conserva una sua unicità», ha proseguito Poiana. Dalle sperimentazioni scientifiche ed agroalimentari studiate con il suo team, il pastazzo può ambire a molto più che l'utilizzo per alimentazione del bestiame: essiccato può essere usato con successo nei biscotti in farina di pastazzo disidratato, piacevole al palato se ben dosato. I componenti nutrizionali vengono esaltati nella pasta fresca se il bergamotto, usato sempre in minima quantità, e la cottura addirittura ne migliora l'assorbimento. Inoltre un film edibile (cioè commestibile) del pastazzo può essere usato per frenare la deperibilità delle fragole, frutto molto delicato. Inoltre se ne può fare burro e aceto. In conclusione si può cambiare la destinazione del residuo». Alessandra Arcese, coordinatrice Area Qualificazione Imprese e Territori ISNART, ha descritto non solo lo scenario, ma anche le motivazioni di un turismo che cambia e transita di generazione in generazione con nuove aspettative. A suo dire la tipicità è davvero la leva per l'attrattività turistica territoriale. «Se una volta si parlava di genius loci per dire il territorio, oggi possiamo parlare di GENIUS FRUCTUS: abbiamo cioè un frutto che è territorio e si può conoscere venendo qui a farne esperienza, ovvero nel terroir ha esordito. «Il settore ricettivo ha sempre dato un sistema di misurazione: i pernottamenti. Entro il 2025 si stima che saranno i millennials (28-42 anni) il 50% del mercato turistico. Questi giovani vanno su servizi digitali e interattivi e scelgono il luogo dalla rete, è già in atto cioè un cambio culturale: dobbiamo intercettare queste nuove dimensioni», ha detto Arcese. Ciò significa creare occasioni di esperienza. Ha poi sottolineato il valore e l'importanza degli operatori. «La cantina che ti fa fare esperienza di vendemmia non diventa forse un operatore turistico? I dati relativi all'economia regionale dicono che ci sono stati 8 milioni di presenze turistiche nel 2024 ed il 35% era della generazione dei millenials. Il 44% delle recensioni sulla Calabria arrivano da Instagram. I millennials sono disposti a spendere qualcosa di più e l'uso digitale significa per loro partire sapendo dove

immagine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



andare, quanto spendere e poi condividere sui social una esperienza personale che viene introiettata e prodotta verso altri pari». Nelle interviste di chi ha pernottato gli highlights positivi riferiscono di cortesia e ospitalità della comunità locale, e dunque il rapporto umano è importante. Ma poi conta il valore della ristorazione e il costo: in paragone ad altri territori la Calabria è competitiva e questo aiuta le famiglie a venire. Conta poi offerta culturale e intrattenimento: Bergarè in questo senso è un ottimo esempio. Circa le motivazioni di viaggio «l'esperienza appare ottima nell'87% delle recensioni positive. Bisogna invece lavorare sulla qualità dei servizi», ha aggiunto concludendo che certamente si può costruire una destinazione attorno al bergamotto che può diventare una punta di diamante per cambiare la narrazione del territorio che altrimenti diventa statica perchè può variare a seconda della stagione. «Il Bergamotto può essere un tema per tutto l'anno: dalla fioritura della pianta al frutto: ed è dai piccoli comuni dell'areale che dobbiamo partire ha concluso Arcese. Per spiegare come i prodotti tipici possono diventare attrattori turistici sono state offerte al pubblico tre esperienze diverse in un confronto interessante dalla Toscana al Trentino, fino alla Sicilia al fine di approfondire come fare di una destinazione una esperienza. Elisa Guidi, Coordinatrice di Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana, ha spiegato il progetto di Artour, ovvero di come sia stato possibile fare dell'artigianato turistico fino alle esperienze sensoriali di Firenze città dei profumi. «L'artigianato ha un ruolo strategico, ma era settore poco conosciuto e compreso pur essendo fondamentale nel tessuto produttivo italiano e per il made-in-Italy. Abbiamo creato l'artigianato dei luoghi per rafforzare il rapporto tra artigianato e turismo. Un tempo era l'Artigianato Artistico che chiedeva aiuto al turismo, ma ora è il Turismo che chiede aiuto e temi all'artigianato. Ci sono studi europei sul rapporto e il ruolo dell'artigianato nel settore turistico: il turista straniero è molto sensibile al prodotto a mano. Ceramica, argento profumi, possono costruire itinerari ad hoc. Artour ha coinvolto 400 attività artigianali compresa la trasformazione agroalimentare come la pasticceria. Il tutto è diventato esperienze guidate per parlare dell'artigianato, trekking dell'artigianato con veri percorsi a tema (Volterra per l'alabastro ad esempio o Cetona per la ceramica». Guidi ha poi parlato di Firenze, città dei profumi. «C'è una forte tradizione, e in questo caso abbiamo coinvolto attività piccole e di nicchia magari legate alle farmacie perchè producono essenze e cosmetica. È quindi stata la volta di Francesco Facinelli, coordinatore territoriale della Azienda per il Turismo della Val di Non (TAA) che ha spiegato come la mela, prodotto agroalimentare identitario, sia diventato un driver per la diversificazione e la destagionalizzazione grazie all'esperienza della strada della mela e dei sapori della Val di Non e Val di Sole: 7000 ettari di terreno con circa 4000 operatori, un angolo di mondo dove il turismo è la quinta voce economica. Qui grazie alle DMO Destination Management Organization si studia e si progetta una sorta di chimica del turismo. Interessante il test in diretta fatto tra il pubblico al convegno: solo un era stato in Val di Non ma la gran parte conosceva la mela come prodotto della Val di Non. «Alla base di tutto quel che facciamo ci sono le persone e il territorio deve essere coinvolto. Ma anche il turista vuole conoscere la verità del territorio. I grandi investimenti in testimonials fanno immagine ma non producono numeri», ha detto. «Per i 28 comuni della Val di Non 45.000 abitanti la regola è fare bene per il cittadino così lo si fa anche per il turista». La Dmo della Val di Non ha acquistato una radio per comunicare ai residenti ciò che ruota attorno a loro: se i nonesi sanno posso poi conoscere e trasmettere. E poi esperienze per il turista: raccogliere la mela, mostrare loro la fioritura dei meli, fare assaggiare la gastronomia della mela, la strada della mela raduna agriturismi, ristoranti della zona. «Dietro queste cose c'è progettazione, strategia ed eventi che valorizzano il prodotto, come Fiorinda, formazione e un lavoro cospicuo in relazioni. E formazione: al contadino abbiamo spiegato che poteva essere proficuo. Melacolgo durante la raccolta chiede al contadino di fermare per un attimo un lavoro per fare comunicazione del suo lavoro. Attorno a tutto questo ci sono i castelli, il Kayak sui torrenti del Lago di Santa Giustina la cui creazione ha determinato il microclima che ha consentito alle mele di prosperare tra le Dolomiti di Brenta. In conclusione nessuno governa le masse, ma possiamo distrarle e orientarle», ha concluso. Anche l'esperienza della vicina Sicilia è emblematica. Il progetto Le vie della Zagara. Federica Argentati, Presidente Distretto degli Agrumi di Sicilia ha parlato degli itinerari per vivere e scoprire il territorio della Sicilia agrumetata: 6 itinerari + 1 percorso che attraversa tutta la regione partendo dagli areali di produzione biologica. Anche in questo caso è servita formazione verso gli imprenditori. «Facciamo arrivare giornalisti da tutte le parti del mondo che hanno scritto in tutte le lingue, fondamentali per fare arrivare le persone, ma sono soprattutto le aziende ad essere fondamentali. Loro possono sapere e comunicare ciò che succede dall'albero alla retina di arance che troviamo al supermercato, abbiamo fatto un lavoro di mediazione con gli operatori turistici. Ma bisogna anche comunicare bene: ad esempio non parlare di buccia non edibile ma di buccia non commestibile». Serve concretezza, insomma. Il valore del bergamotto nell'economia regionale nella Regione Calabria è stato sottolineato dal dirigente di Regione Calabria Turismo Cosimo Carmelo Caridi. «Si deve dire Bergamotto di Reggio Calabria, prodotto che ha un suo fascino ed è fondamentale perchè è alla base della profumeria mondiale. Sulla destagionalizzazione



stiamo lavorando moltissimo: abbiamo avuto il pieno nel mese di settembre, ciò significa che è possibile promuovere altri turismi diversi da quello balneare, parlare di cammini, valorizzazione dei parchi Pollino Sila e Aspromonte ha detto Caridi che ha avuto parole di plauso per Bergarè 2024. «Evento che si deve storicizzare. Saremo al TTG di Rimini e il bergamotto ci sarà perchè porteremo i profumi della Calabria in uno stand bellissimo dove diffonderemo il profumo. E' importante per favorire l'immagine di qualcosa che è immateriale ed è bene che piante di bergamotto arrivino sul lungomare e che il prodotto entri in tutti i menu. Abbiamo un capitale enorme: il 30% della biodiversità europea è in Calabria (per questo produciamo buoni amari) il bergamotto è perciò strategico». A chiusura dei lavori l'importante annuncio del Presidente della CCIA Antonino Tramontana: la volontà di creare degli AGRUMITURISMO e sostenere un nuovo bando per percorsi strutturali che valorizzino il turismo legato all'esperienza. «È noto quanto la Camera di Commercio di Reggio Calabria abbia non solo compreso l'importanza del bergamotto per il territorio reggino. La prova regina ne è la stessa iniziativa del BERGARÉ, attuata congiuntamente ad altri enti territoriali, giunta alla terza edizione, suscitando sempre maggiore interesse. Le testimonianze che abbiamo ascoltato ci dimostrano che puntare sulle proprie eccellenze, sui propri prodotti, sulla propria cultura, porta a benefici significativi per il territorio, per le comunità, per gli operatori economici. Valorizzare il bergamotto sul territorio può creare un impatto positivo per le imprese che si occupano della coltivazione, della trasformazione, dell'accoglienza, della valorizzazione dei beni culturali e paesaggistici. In questa ottica, il turismo diventa uno strumento al servizio del territorio. Dalle preziose testimonianze emerge l'importanza della rete, del dialogo, stringere relazioni sul territorio e tra i territori. I casi di Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, ci mostrano come ogni progetto implichi lo sforzo di aggregare, di trasmettere messaggi e valori, di trovare soluzioni nuove e creative per adattarsi alle condizioni di contesto in continua evoluzione. Auspichiamo anche per il nostro territorio il modello della DMO del Trentino. Serve governance condivisa tra soggetti di natura diversa (pubblici e privati, e appartenenti a diverse filiere). L'esperienza di Firenze Città dei profumi ci incoraggia a lavorare su un tema forte, che nel nostro caso è quello del bergamotto (e degli agrumi calabresi più in generale) per promuovere un'offerta turistica che vada oltre la città. Le Vie della Zagara ci fanno condividere con la Sicilia la realtà degli agrumeti. La Camera di Commercio di Reggio Calabria sta lavorando da alcuni anni sul tema dell'offerta turistica, con il progetto Reggio Calabria Welcome, che raggruppa, ad oggi, 32 soggetti privati (operatori del settore turistico), che concretamente organizzano proposte turistiche sui temi cultura e outdoor, e 17 Enti territoriali, che sostengono lo sviluppo turistico, impegnandosi a garantire la fruibilità turistica del patrimonio sottoposto alla loro gestione e tutela. Questa esperienza identifica già un primo nucleo di soggetti con i quali poter lavorare anche su altre proposte e su altri progetti. Questo convegno non vuole essere, dunque, uno dei momenti conclusivi del Bergarè 2024, ma l'inizio di un percorso strutturato per configurare il bergamotto, così come altri agrumi importanti per il territorio reggino, come un attrattore turistico. Il primo passo per fare in modo che ciò possa accadere è lavorare sulla costruzione di un'offerta turistica legata al bergamotto. Lo abbiamo fatto con Bergathon, importantissima tappa dell'evento Bergarè 2024, ha consentito a 6 squadre di confrontarsi su possibili soluzioni innovative per valorizzare la filiera turistica. Da Berga-THON la Camera di commercio è uscita arricchita, non solo da spunti e idee, ma da progetti avanzati che configurano il bergamotto come un attrattore turistico. Più in generale possiamo immaginare un offerta turistica che veda come attrattore distintivo il bergamotto assieme agli altri agrumi, ugualmente eccellenze dei nostri territori, dall'arancia ovale di S.Giuseppe presidio slow food, alle clementine di Calabria igrp, al Cedro e al limone di Rocca Imperiale che si producono nel cosentino. E perché alla parole seguano anche i fatti, è mia intenzione attivare la Camera di Commercio di Reggio Calabria perché si avvii, in tempi adeguati, una consultazione con gli altri Enti, le altre Camere di Commercio calabresi in primis, la Città Metropolitana di Reggio, la Regione, le Associazioni di categoria territoriali per raccogliere evidenze, esperienze e idee per la costruzione di proposte turistiche o di progetti che potranno trovare attuazione anche grazie alle risorse e agli strumenti messi a disposizione dalla programmazione della Regione Calabria», ha aggiunto Tramontana che ha lanciato una proposta concreta e un sentiero di lavoro. «Vorremo lanciare una prima piattaforma di lavoro riguardante l'agrumiturismo che possa seguire la falsa riga già così ben dettata dall'enoturismo e dall'oleoturismo e che potesse estendersi all'intera Calabria e poi anche a quelle territorialità consorelle accomunate alla nostra dalla fertile e identitaria produzione di agrumi tipici o a denominazione. La Camera, coerentemente con il proprio ruolo istituzionale e le proprie finalità statutarie, si preoccuperà costantemente del coinvolgimento delle imprese del territorio. Contestualmente alle collaborazioni istituzionali a livello regionale e con soggetti al di fuori del territorio calabrese, la Camera lancerà sul territorio reggino nei prossimi mesi un percorso di co-progettazione per le imprese delle diverse filiere (agricola, di trasformazione, turistica), congiuntamente con gli altri Enti e con le associazioni culturali locali. Per fare rete e costruire nuove opportunità è, infatti, necessario dialogare e condividere esperienze, per valorizzare ciò che già esiste e realizzare ciò



che emergerà essere necessario. Questo percorso progettuale non potrà non prevedere la collaborazione e la condivisione di esperienze e iniziative anche con gli altri territori qui presenti. Così come la strada della mela e dei sapori ha saputo aggregare molti soggetti e due territori limitrofi, il bergamotto vuole essere un connettore per gli stakeholder del territorio reggino e tra il territorio reggino e altri territori vocati al turismo degli agrumi, come quello siciliano. Confidiamo nel fatto che il Bergarè 2025 si possa già portare i primi frutti di quanto oggi stiamo già immaginando. Coinvolgeremo le imprese del territorio, in una logica di sistema con gli enti del territorio: da qui, oggi, parte un percorso che ci vedrà coinvolti nei mesi futuri e vogliamo che BERGARE diventi non solo un evento della città metropolitana, ma che si diffonda in tutto il territorio regionale e perchè no, nazionale», ha concluso il Presidente Tramontana.



## Bergare', Tramontana: «Vogliamo creare l'agrumiturismo»

La proposta della CCIA: «Sul solco di quanto già si fa per enoturismo ed oleoturismo» L'ultima giornata di BERGARE' si è aperta al Castello Aragonese di Reggio Calabria con il convegno sul tema Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica, organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART) al quale hanno preso parte esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo e alla animazione territoriale a partire dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria, promotrice dell'evento. Ne è uscita un'importante proposta per voce del Presidente Antonino Tramontana: creare l'agrumiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo. I lavori moderati dalla giornalista della Rai Tgr Regione Calabria Viviana Spinella, sono stati aperti dal Presidente Tramontana, il quale, ringraziando tutti gli attori istituzionali e di categoria coinvolti a Bergarè 2024, ha spiegato l'obiettivo del convegno. «Vogliamo offrire un momento di riflessione sulle potenzialità turistiche di un prodotto fortemente identitario come il bergamotto». Il convegno è stata l'occasione per offrire una panoramica sul contesto turistico territoriale attuale, sulle tendenze del mercato turistico, sulle buone pratiche e casi di successo nella valorizzazione di prodotti locali per il miglioramento dell'attrattività turistica. «L'obiettivo è tracciare le strade percorribili per fare del bergamotto un vero e proprio attrattore turistico» ha aggiunto Tramontana. Tra i saluti istituzionali quelli del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, prof. Giuseppe Zimbalatti, che ha subito evidenziato come il bergamotto sia una importante risorsa del territorio. «Anni fa la filiera bergamotticola sembrava in declino, ma ha resistito all'ingresso dell'economia industriale. L'Università è impegnata e disposta ad aprire sempre nuove collaborazioni per la valorizzazione del prodotto». È toccato al prof. Marco Poiana, Professore ordinario di Tecnologie alimentari all'Università di Reggio Calabria, condurre i presenti alla scoperta delle componenti del bergamotto, l'agrume che profuma il mondo, spiegando ciò che lo rende un frutto unico e speciale. «Il bergamotto è anzitutto una cultura, che si sviluppa su una costa di 100 km in un areale tipico ha esordito il docente che ha ricordato la norma Iso che definisce il bouquet dell'essenza secondo range ben precisi. Essi dipendono dall'areale di produzione, dall'andamento stagionale e persino dalle modalità di raccolta che possono incidere nelle caratteristiche dell'essenza. Un dato: solo lo 0,5% dell'intero agrume è dato dall'essenza, il 99,5 è costituito da residui solidi (pastazzo e succo)». «L'uomo ha sempre pensato al riutilizzo delle parti non destinate ad essenza: si produceva pectina e acido citrico, succo, e appunto il residuo. La ricchezza notevole di componenti chimici fa sì che il bergamotto di Reggio Calabria abbia peculiarità speciali e nella comparazione con analoghi frutti persino dello stesso areale di produzione, conserva una sua unicità ha proseguito Poiana. Dalle sperimentazioni scientifiche ed agroalimentari studiate con il suo team, il pastazzo può ambire a molto più che l'utilizzo per alimentazione del bestiame: essiccato può essere usato con successo nei biscotti in farina di pastazzo disidratato, piacevole al palato se ben dosato. I componenti nutrizionali vengono esaltati nella pasta fresca se il bergamotto, usato sempre in minima quantità, e la cottura addirittura ne migliora l'assorbimento. Inoltre un film edibile (cioè commestibile) del pastazzo può essere usato per frenare la deperibilità delle fragole, frutto molto delicato. Inoltre se ne può fare burro e aceto. In conclusione si può cambiare la destinazione del residuo». Alessandra Arcese, coordinatrice Area Qualificazione Imprese e Territori ISNART, ha descritto non solo lo scenario, ma anche le motivazioni di un turismo che cambia e transita di generazione in generazione con nuove aspettative. A suo dire la tipicità è davvero la leva per l'attrattività turistica territoriale. «Se una volta si parlava di genius loci per dire il territorio, oggi possiamo parlare di GENIUS FRUCTUS: abbiamo cioè un frutto che è territorio e si può conoscere venendo qui a farne esperienza, ovvero nel terroir ha esordito. Il settore ricettivo ha sempre dato un sistema di misurazione: i pernottamenti. Entro il 2025 si stima che saranno i millennials (28-42 anni) il 50% del mercato turistico. Questi giovani vanno su servizi digitali e interattivi e scelgono il luogo dalla rete, è già in atto cioè un cambio culturale: dobbiamo intercettare queste nuove dimensioni» ha detto Arcese. Ciò significa creare occasioni di esperienza. Ha poi sottolineato il valore e l'importanza degli operatori. «La cantina che ti fa fare esperienza di vendemmia non diventa forse un operatore turistico? I dati relativi all'economia regionale dicono che ci sono stati 8 milioni di presenze turistiche nel 2024 ed il 35% era della generazione dei millenials. Il 44% delle recensioni sulla Calabria arrivano da Instagram. I millennials sono disposti a spendere qualcosa di più e l'uso digitale significa per loro partire sapendo dove andare, quanto spendere e poi condividere sui social una esperienza personale che viene introiettata e prodotta verso altri pari. Nelle interviste di chi ha pernottato gli highlights positivi riferiscono di cortesia e ospitalità della comunità locale, e dunque il rapporto umano è importante. Ma poi conta il valore della ristorazione e il costo: in paragone ad altri territori la Calabria è competitiva e questo aiuta le famiglie a venire. Conta poi offerta culturale e intrattenimento:



Bergarè in questo senso è un ottimo esempio. Circa le motivazioni di viaggio l'esperienza appare ottima nell'87% delle recensioni positive. Bisogna invece lavorare sulla qualità dei servizi ha aggiunto concludendo che certamente si può costruire una destinazione attorno al bergamotto che può diventare una punta di diamante per cambiare la narrazione del territorio che altrimenti diventa statica perchè può variare a seconda della stagione. Il Bergamotto può essere un tema per tutto l'anno: dalla fioritura della pianta al frutto: ed è dai piccoli comuni dell'areale che dobbiamo partire» ha concluso Arcese. Per spiegare come i prodotti tipici possono diventare attrattori turistici sono state offerte al pubblico tre esperienze diverse in un confronto interessante dalla Toscana al Trentino, fino alla Sicilia al fine di approfondire come fare di una destinazione una esperienza. Elisa Guidi, Coordinatrice di Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana, ha spiegato il progetto di Artour, ovvero di come sia stato possibile fare dell'artigianato turistico fino alle esperienze sensoriali di Firenze città dei profumi. «L'artigianato ha un ruolo strategico, ma era settore poco conosciuto e compreso pur essendo fondamentale nel tessuto produttivo italiano e per il made-in-Italy. Abbiamo creato l'artigianato dei luoghi per rafforzare il rapporto tra artigianato e turismo. Un tempo era l'Artigianato Artistico che chiedeva aiuto al turismo, ma ora è il Turismo che chiede aiuto e temi all'artigianato. Ci sono studi europei sul rapporto e il ruolo dell'artigianato nel settore turistico: il turista straniero è molto sensibile al prodotto a mano. Ceramica, argento profumi, possono costruire itinerari ad hoc. Artour ha coinvolto 400 attività artigianali compresa la trasformazione agroalimentare come la pasticceria. Il tutto è diventato esperienze guidate per parlare dell'artigianato, trekking dell'artigianato con veri percorsi a tema (Volterra per l'alabastro ad esempio o Cetona per la ceramica. Guidi ha poi parlato di Firenze, città dei profumi. C'è una forte tradizione, e in questo caso abbiamo coinvolto attività piccole e di nicchia magari legate alle farmacie perché producono essenze e cosmetica». E' quindi stata la volta di Francesco Facinelli, coordinatore territoriale della Azienda per il Turismo della Val di Non (TAA) che ha spiegato come la mela, prodotto agroalimentare identitario, sia diventato un driver per la diversificazione e la destagionalizzazione grazie all'esperienza della «strada della mela e dei sapori! della Val di Non e Val di Sole: 7000 ettari di terreno con circa 4000 operatori, un angolo di mondo dove il turismo è la quinta voce economica. Qui grazie alle DMO Destination Management Organization si studia e si progetta una sorta di chimica del turismo. Interessante il test in diretta fatto tra il pubblico al convegno: solo un era stato in Val di Non ma la gran parte conosceva la mela come prodotto della Val di Non. «Alla base di tutto quel che facciamo ci sono le persone e il territorio deve essere coinvolto. Ma anche il turista vuole conoscere la verità del territorio. I grandi investimenti in testimonials fanno immagine ma non producono numeri» ha detto. «Per i 28 comuni della Val di Non 45.000 abitanti la regola è fare bene per il cittadino così lo si fa anche per il turista». La Dmo della Val di Non ha acquistato una radio per comunicare ai residenti ciò che ruota attorno a loro: se i nonesi sanno posso poi conoscere e trasmettere. E poi esperienze per il turista: raccogliere la mela, mostrare loro la fioritura dei meli, fare assaggiare la gastronomia della mela, la strada della mela raduna agriturismi, ristoranti della zona. «Dietro queste cose c'è progettazione, strategia ed eventi che valorizzano il prodotto, come Fiorinda, formazione e un lavoro cospicuo in relazioni. E formazione: al contadino abbiamo spiegato che poteva essere proficuo. Melacolgo durante la raccolta chiede al contadino di fermare per un attimo un lavoro per fare comunicazione del suo lavoro. Attorno a tutto questo ci sono i castelli, il Kayak sui torrenti del Lago di Santa Giustina la cui creazione ha determinato il microclima che ha consentito alle mele di prosperare tra le Dolomiti di Brenta. In conclusione nessuno governa le masse, ma possiamo distrarle e orientarle» ha concluso. Anche l'esperienza della vicina Sicilia è emblematica. Il progetto Le vie della Zagara. Federica Argentati, Presidente Distretto degli Agrumi di Sicilia ha parlato degli itinerari per vivere e scoprire il territorio della Sicilia agrumetata: 6 itinerari + 1 percorso che attraversa tutta la regione partendo dagli areali di produzione biologica. Anche in questo caso è servita formazione verso gli imprenditori. «Facciamo arrivare giornalisti da tutte le parti del mondo che hanno scritto in tutte le lingue, fondamentali per fare arrivare le persone, ma sono soprattutto le aziende ad essere fondamentali. Loro possono sapere e comunicare ciò che succede dall'albero alla retina di arance che troviamo al supermercato, abbiamo fatto un lavoro di mediazione con gli operatori turistici. Ma bisogna anche comunicare bene: ad esempio non parlare di buccia non edibile ma di buccia non commestibile. Serve concretezza, insomma. Il valore del bergamotto nell'economia regionale nella Regione Calabria è stato sottolineato dal dirigente di Regione Calabria Turismo Cosimo Carmelo Caridi. Si deve dire Bergamotto di Reggio Calabria, prodotto che ha un suo fascino ed è fondamentale perchè è alla base della profumeria mondiale. Sulla de-stagionalizzazione stiamo lavorando moltissimo: abbiamo avuto il pieno nel mese di settembre, ciò significa che è possibile promuovere altri turismi diversi da quello balneare, parlare di cammini, valorizzazione dei parchi Pollino Sila e Aspromonte ha detto Caridi che ha avuto parole di plauso per Bergarè 2024. Evento che si deve storicizzare. Saremo al TTG di Rimini e il bergamotto ci sarà perchè porteremo i profumi della Calabria in uno stand bellissimo dove diffonderemo il profumo. E' importante per favorire l



l'immagine di qualcosa che è immateriale ed è bene che piante di bergamotto arrivino sul lungomare e che il prodotto entri in tutti i menu. Abbiamo un capitale enorme: il 30% della biodiversità europea è in Calabria (per questo produciamo buoni amari) il bergamotto è perciò strategico. A chiusura dei lavori l'importante annuncio del Presidente della CCIA Antonino Tramontana: la volontà di creare degli AGRUMITURISMO e sostenere un nuovo bando per percorsi strutturali che valorizzino il turismo legato all'esperienza. E' noto quanto la Camera di Commercio di Reggio Calabria abbia non solo compreso l'importanza del bergamotto per il territorio reggino. La prova regina ne è la stessa iniziativa del BERGARÉ, attuata congiuntamente ad altri enti territoriali, giunta alla terza edizione, suscitando sempre maggiore interesse. Le testimonianze che abbiamo ascoltato ci dimostrano che puntare sulle proprie eccellenze, sui propri prodotti, sulla propria cultura, porta a benefici significativi per il territorio, per le comunità, per gli operatori economici. Valorizzare il bergamotto sul territorio può creare un impatto positivo per le imprese che si occupano della coltivazione, della trasformazione, dell'accoglienza, della valorizzazione dei beni culturali e paesaggistici. In questa ottica, il turismo diventa uno strumento al servizio del territorio. Dalle preziose testimonianze emerge l'importanza della rete, del dialogo, stringere relazioni sul territorio e tra i territori. I casi di Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, ci mostrano come ogni progetto implichi lo sforzo di aggregare, di trasmettere messaggi e valori, di trovare soluzioni nuove e creative per adattarsi alle condizioni di contesto in continua evoluzione. Auspichiamo anche per il nostro territorio il modello della DMO del Trentino. Serve governance condivisa tra soggetti di natura diversa (pubblici e privati, e appartenenti a diverse filiere). L'esperienza di Firenze Città dei profumi ci incoraggia a lavorare su un tema forte, che nel nostro caso è quello del bergamotto (e degli agrumi calabresi più in generale) per promuovere un'offerta turistica che vada oltre la città. Le Vie della Zagara ci fanno condividere con la Sicilia la realtà degli agrumeti. La Camera di Commercio di Reggio Calabria sta lavorando da alcuni anni sul tema dell'offerta turistica, con il progetto Reggio Calabria Welcome, che raggruppa, ad oggi, 32 soggetti privati (operatori del settore turistico), che concretamente organizzano proposte turistiche sui temi cultura e outdoor, e 17 Enti territoriali, che sostengono lo sviluppo turistico, impegnandosi a garantire la «fruibilità turistica» del patrimonio sottoposto alla loro gestione e tutela. Questa esperienza identifica già un primo nucleo di soggetti con i quali poter lavorare anche su altre proposte e su altri progetti. Questo convegno non vuole essere, dunque, uno dei momenti conclusivi del Bergaré 2024, ma l'inizio di un percorso strutturato per configurare il bergamotto, così come altri agrumi importanti per il territorio reggino, come un attrattore turistico. Il primo passo per fare in modo che ciò possa accadere è lavorare sulla costruzione di un'offerta turistica legata al bergamotto. Lo abbiamo fatto con Bergathon, importantissima tappa dell'evento Bergaré 2024, ha consentito a 6 squadre di confrontarsi su possibili soluzioni innovative per valorizzare la filiera turistica. Da Berga-THON la Camera di commercio è uscita arricchita, non solo da spunti e idee, ma da progetti avanzati che configurano il bergamotto come un attrattore turistico. Più in generale possiamo immaginare un'offerta turistica che veda come attrattore distintivo il bergamotto assieme agli altri agrumi, ugualmente eccellenze dei nostri territori, dall'arancia ovale di S.Giuseppe presidio slow food, alle clementine di Calabria igr, al Cedro e al limone di Rocca Imperiale che si producono nel cosentino. E perché alla parole seguano anche i fatti, è mia intenzione attivare la Camera di Commercio di Reggio Calabria perché si avvii, in tempi adeguati, una consultazione con gli altri Enti, le altre Camere di Commercio calabresi in primis, la Città Metropolitana di Reggio, la Regione, le Associazioni di categoria territoriali per raccogliere evidenze, esperienze e idee per la costruzione di proposte turistiche o di progetti che potranno trovare attuazione anche grazie alle risorse e agli strumenti messi a disposizione dalla programmazione della Regione Calabria ha aggiunto Tramontana che ha lanciato una proposta concreta e un sentiero di lavoro. Vorremo lanciare una prima piattaforma di lavoro riguardante l'agrumiturismo che possa seguire la falsa riga già così ben dettata dall'enoturismo e dall'oleoturismo e che potesse estendersi all'intera Calabria e poi anche a quelle territorialità consorelle accomunate alla nostra dalla fertile e identitaria produzione di agrumi tipici o a denominazione. La Camera, coerentemente con il proprio ruolo istituzionale e le proprie finalità statutarie, si preoccuperà costantemente del coinvolgimento delle imprese del territorio. Contestualmente alle collaborazioni istituzionali a livello regionale e con soggetti al di fuori del territorio calabrese, la Camera lancerà sul territorio reggino nei prossimi mesi un percorso di co-progettazione per le imprese delle diverse filiere (agricola, di trasformazione, turistica), congiuntamente con gli altri Enti e con le associazioni culturali locali. Per fare rete e costruire nuove opportunità è, infatti, necessario dialogare e condividere esperienze, per valorizzare ciò che già esiste e realizzare ciò che emergerà essere necessario. Questo percorso progettuale non potrà non prevedere la collaborazione e la condivisione di esperienze e iniziative anche con gli altri territori qui presenti. Così come la strada della mela e dei sapori ha saputo aggregare molti soggetti e due territori limitrofi, il bergamotto vuole essere un connettore per gli stakeholder del territorio reggino e tra il territorio reggino e altri territori vocati al turismo degli agrumi, come quello siciliano. Confidiamo nel fatto che il Bergaré 2025 si possa già



portare i primi frutti di quanto oggi stiamo già immaginando. Coinvolgeremo le imprese del territorio, in una logica di sistema con gli enti del territorio: da qui, oggi, parte un percorso che ci vedrà coinvolti nei mesi futuri e vogliamo che BERGARE diventi non solo un evento della città metropolitana, ma che si diffonda in tutto il territorio regionale e perchè no, nazionale ha concluso il Presidente Tramontana.



## PROMOZIONE DEL BERGAMOTTO

## Bergarè chiude i battenti con la proposta di Tramontana: "Vogliamo creare l'agrumiturismo"

Nel pomeriggio con il convegno esclusivo sul futuro del bergamotto di Reggio Calabria si è concluso l'evento promosso dalla Camera di commercio reggina

Redazione

06 ottobre 2024 18:50



Una fase del convegno (foto Viralpassport)

**S**i è conclusa, questo pomeriggio, nelle sale del Castello Aragonese, la kermesse dedicata alla promozione e alla valorizzazione del bergamotto di Reggio Calabria, promossa dalla Camera di commercio.

L'ultima giornata di Bergarè ha visto la partecipazione di esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo e alla animazione territoriale al convegno "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica", organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'Istituto nazionale ricerche turistiche (Isnart).

I lavori moderati dalla giornalista della Rai Tgr Regione Calabria, Viviana Spinella, sono stati aperti dal presidente Tramontana, il quale ringraziando tutti gli attori istituzionali e di categoria coinvolti a Bergarè 2024, dopo aver illustrato l'obiettivo dell'importante incontro ha annunciato un'importante: "Creare l'agrumiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo".

"Vogliamo offrire un momento di riflessione sulle potenzialità turistiche di un prodotto fortemente identitario come il bergamotto". Il convegno è stata l'occasione per offrire una panoramica sul contesto turistico territoriale attuale, sulle tendenze del mercato turistico, sulle buone pratiche e casi di successo nella valorizzazione di prodotti locali per il miglioramento dell'attrattività turistica. "L'obiettivo - ha aggiunto il numero uno della Camera di commercio - è tracciare le strade percorribili per fare del bergamotto un vero e proprio attrattore turistico".

Tra i saluti istituzionali, quelli del rettore dell'Università Mediterranea, prof. Giuseppe Zimbalatti, che ha subito evidenziato come il bergamotto sia una importante risorsa del territorio: "Anni fa la filiera bergamotticola sembrava in declino, ma ha resistito all'ingresso dell'economia industriale. L'università è impegnata e disposta ad aprire sempre nuove collaborazioni per la valorizzazione del prodotto".

E' toccato poi al prof. Marco Poiana, professore ordinario di tecnologie alimentari alla Mediterranea, condurre i presenti alla scoperta delle componenti del bergamotto, l'agrume che profuma il mondo, spiegando ciò che lo rende un frutto unico e speciale.

"Il bergamotto è anzitutto una cultura, che si sviluppa su una costa di 100 chilometri in un areale tipico", ha esordito il docente che ha ricordato la norma Iso che definisce il bouquet dell'essenza secondo range ben precisi. Essi dipendono dall'areale di produzione, dall'andamento stagionale e persino dalle modalità di raccolta che possono incidere nelle caratteristiche dell'essenza. Un dato: solo lo 0,5% dell'intero agrume è dato dall'essenza, il 99,5 è costituito da residui solidi (pastazzo e succo).

"L'uomo ha sempre pensato al riutilizzo delle parti non destinate ad essenza: si produceva pectina e acido citrico, succo, e appunto il residuo. La ricchezza notevole di componenti chimici - ha proseguito Poiana - fa sì che il bergamotto di Reggio Calabria abbia peculiarità speciali e nella comparazione con analoghi frutti persino dello stesso areale di produzione, conserva una sua unicità".

Dalle sperimentazioni scientifiche e agroalimentari studiate con il suo team, il pastazzo può ambire a molto più che l'utilizzo per alimentazione del bestiame: essiccato può essere usato con successo nei biscotti in farina di pastazzo disidratato, piacevole al palato se ben dosato.

I componenti nutrizionali vengono esaltati nella pasta fresca se il bergamotto, usato sempre in minima quantità, e la cottura addirittura ne migliora l'assorbimento. Inoltre un film edibile (cioè commestibile) del pastazzo può essere usato per frenare la deperibilità delle fragole, frutto molto delicato. Inoltre se ne può fare burro e aceto. In conclusione si può cambiare la destinazione del residuo".



149083

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**Alessandra Arcese**, coordinatrice area qualificazione imprese e territori Isnart, ha descritto non solo lo scenario, ma anche le motivazioni di un turismo che cambia e transita di generazione in generazione con nuove aspettative. A suo dire la tipicità è davvero la leva per l'attrattività turistica territoriale. "Se una volta si parlava di genius loci per dire il territorio, oggi possiamo parlare di Genius fructus: abbiamo cioè un frutto che è territorio e si può conoscere venendo qui a farne esperienza, ovvero nel terroir".

"Il settore ricettivo ha sempre dato un sistema di misurazione: i pernottamenti. Entro il 2025 si stima che saranno i millennials (28-42 anni) il 50% del mercato turistico. Questi "giovani" vanno su servizi digitali e interattivi e scelgono il luogo dalla rete, è già in atto cioè un cambio culturale: dobbiamo intercettare queste nuove dimensioni" ha detto Arcese. Ciò significa creare occasioni di esperienza. Ha poi sottolineato il valore e l'importanza degli operatori.

"La cantina che ti fa fare esperienza di vendemmia non diventa forse un operatore turistico? I dati relativi all'economia regionale dicono che ci sono stati 8 milioni di presenze turistiche nel 2024 ed il 35% era della generazione dei millennials. Il 44% delle recensioni sulla Calabria arrivano da Instagram. I millennials sono disposti a spendere qualcosa di più e l'uso digitale significa per loro partire sapendo dove andare, quanto spendere e poi condividere sui social una esperienza personale che viene introiettata e prodotta verso altri pari".

Nelle interviste di chi ha pernottato gli highlights positivi riferiscono di cortesia e ospitalità della comunità locale, e dunque il rapporto umano è importante. Ma poi conta il valore della ristorazione e il costo: in paragone ad altri territori la Calabria è competitiva e questo aiuta le famiglie a venire. Conta poi offerta culturale e intrattenimento: Bergarè in questo senso è un ottimo esempio.

Circa le motivazioni di viaggio l'esperienza appare ottima nell'87% delle recensioni positive. Bisogna invece lavorare sulla qualità dei servizi" ha aggiunto concludendo che certamente si può costruire una destinazione attorno al bergamotto che può diventare una punta di diamante per cambiare la narrazione del territorio che altrimenti diventa statica perchè può variare a seconda della stagione.

"Il bergamotto - ha concluso Arcese - può essere un tema per tutto l'anno: dalla fioritura della pianta al frutto: ed è dai piccoli comuni dell'areale che dobbiamo partire".

Per spiegare come i prodotti tipici possono diventare attrattori turistici sono state offerte al pubblico tre esperienze diverse in un confronto interessante dalla Toscana al Trentino, fino alla Sicilia al fine di approfondire come fare di una destinazione una esperienza.

**Elisa Guidi**, coordinatrice di Artex, Centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana, ha spiegato il progetto di "Artour", ovvero di come sia stato possibile fare dell'artigianato turistico fino alle esperienze sensoriali di "Firenze città dei profumi".

"L'artigianato ha un ruolo strategico, ma era settore poco conosciuto e compreso pur essendo fondamentale nel tessuto produttivo italiano e per il made-in-Italy. Abbiamo creato l'artigianato dei luoghi per rafforzare il rapporto tra artigianato e turismo. Un tempo era l'artigianato artistico che chiedeva aiuto al turismo, ma ora è il turismo che chiede aiuto e temi all'artigianato. Ci sono studi europei sul rapporto e il ruolo dell'artigianato nel settore turistico: il turista straniero è molto sensibile al prodotto 'a mano'. Ceramica, argento profumi, possono costruire itinerari ad hoc.

Artour ha coinvolto 400 attività artigianali compresa la trasformazione agroalimentare come la pasticceria. Il tutto è diventato esperienze guidate per parlare dell'artigianato, trekking dell'artigianato con veri percorsi a tema (Volterra per l'alabastro ad esempio o Cetona per la ceramica". Guidi ha poi parlato di Firenze, città dei profumi. "C'è una forte tradizione, e in questo caso abbiamo coinvolto attività piccole e di nicchia magari legate alle farmacie perché producono essenze e cosmetica".

E' quindi stata la volta di **Francesco Facinelli**, coordinatore territoriale della azienda per il turismo della Val di Non (Taa), che ha spiegato come la mela, prodotto agroalimentare identitario, sia diventato un driver per la diversificazione e la destagionalizzazione grazie all'esperienza della "strada della mela e dei sapori" della Val di Non e Val di Sole: 7000 ettari di terreno con circa 4000 operatori, un angolo di mondo dove il turismo è la quinta voce economica.

Qui grazie alle Dmo Destination management organization si studia e si progetta una sorta di chimica del turismo. Interessante il test in diretta fatto tra il pubblico al convegno: solo un era stato in Val di Non ma la gran parte conosceva la mela come prodotto della Val di Non.

"Alla base di tutto quel che facciamo ci sono le persone e il territorio deve essere coinvolto. Ma anche il turista vuole conoscere la verità del territorio. I grandi investimenti in testimonial fanno immagine ma non producono numeri. 'Per i 28 comuni della Val di Non - 45.000 abitanti - la regola è fare bene per il cittadino così lo si fa anche per il turista". La Dmo della Val di Non ha acquistato una radio per comunicare ai residenti ciò che ruota attorno a loro: se i nonesi 'sanno' posso poi conoscere e trasmettere.

E poi esperienze per il turista: raccogliere la mela, mostrare loro la fioritura dei meli, fare assaggiare la gastronomia della mela, la 'strada della

mela' raduna agriturismi, ristoranti della zona. "Dietro queste cose c'è progettazione, strategia ed eventi che valorizzano il prodotto, come Fiorinda, formazione e un lavoro cospicuo in relazioni. E formazione: al contadino abbiamo spiegato che poteva essere proficuo.

"Melacolgo" durante la raccolta chiede al contadino di fermare per un attimo un lavoro per fare comunicazione del suo lavoro. Attorno a tutto questo - ha concluso - ci sono i castelli, il Kayak sui torrenti del Lago di Santa Giustina la cui creazione ha determinato il microclima che ha consentito alle mele di prosperare tra le Dolomiti di Brenta. In conclusione nessuno governa le masse, ma possiamo distrarle e orientarle".

Anche l'esperienza della vicina Sicilia è emblematica. Il progetto "Le vie della Zagara". **Federica Argentati**, presidente distretto degli agrumi di Sicilia ha parlato degli itinerari per vivere e scoprire il territorio della Sicilia agrumetata: 6 itinerari + 1 percorso che attraversa tutta la regione partendo dagli areali di produzione biologica. Anche in questo caso è servita formazione verso gli imprenditori.

"Facciamo arrivare giornalisti da tutte le parti del mondo che hanno scritto in tutte le lingue, fondamentali per fare arrivare le persone, ma sono soprattutto le aziende ad essere fondamentali. Loro possono sapere e comunicare ciò che succede dall'albero alla retina di arance che troviamo al supermercato, abbiamo fatto un lavoro di mediazione con gli operatori turistici. Ma bisogna anche comunicare bene: ad esempio non parlare di "buccia non edibile" ma di "buccia non commestibile". Serve concretezza, insomma.

Il valore del bergamotto nell'economia regionale nella Regione Calabria è stato sottolineato dal dirigente di Regione Calabria turismo **Cosimo Carmelo Caridi**. "Si deve dire bergamotto di Reggio Calabria, prodotto che ha un suo fascino ed è fondamentale perchè è alla base della profumeria mondiale. Sulla de-stagionalizzazione stiamo lavorando moltissimo: abbiamo avuto il pieno nel mese di settembre, ciò significa che è possibile promuovere altri turismi diversi da quello balneare, parlare di cammini, valorizzazione dei parchi Pollino Sila e Aspromonte" ha detto Caridi che ha avuto parole di plauso per Bergarè 2024.

"Evento che si deve storicizzare. Saremo al Ttg di Rimini e il bergamotto ci sarà perchè porteremo i profumi della Calabria in uno stand bellissimo dove diffonderemo il profumo. E' importante per favorire l'immagine di qualcosa che è immateriale ed è bene che piante di bergamotto arrivino sul lungomare e che il prodotto entri in tutti i menu. Abbiamo un capitale enorme: il 30% della biodiversità europea è in Calabria (per questo produciamo buoni amari) il bergamotto è perciò strategico".



149083

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## L'intervento di chiusura del presidente Tramontana

A chiusura dei lavori l'importante annuncio del presidente: la volontà di creare degli agrumiturismo e sostenere un nuovo bando per percorsi strutturali che valorizzino il turismo legato all'esperienza.

"E' noto quanto la Camera di commercio di Reggio Calabria abbia non solo compreso l'importanza del bergamotto per il territorio reggino. La prova regina ne è la stessa iniziativa del Bergarè, attuata congiuntamente ad altri enti territoriali, giunta alla terza edizione, suscitando sempre maggiore interesse.

Le testimonianze che abbiamo ascoltato ci dimostrano che puntare sulle proprie eccellenze, sui propri prodotti, sulla propria cultura, porta a benefici significativi per il territorio, per le comunità, per gli operatori economici.

Valorizzare il bergamotto sul territorio può creare un impatto positivo per le imprese che si occupano della coltivazione, della trasformazione, dell'accoglienza, della valorizzazione dei beni culturali e paesaggistici.

In questa ottica, il turismo diventa uno strumento al servizio del territorio. Dalle preziose testimonianze emerge l'importanza della rete, del dialogo, stringere relazioni sul territorio e tra i territori. I casi di Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, ci mostrano come ogni progetto implichi lo sforzo di aggregare, di trasmettere messaggi e valori, di trovare soluzioni nuove e creative per adattarsi alle condizioni di contesto in continua evoluzione. Auspichiamo anche per il nostro territorio il modello della Dmo del Trentino.

Serve governance condivisa tra soggetti di natura diversa (pubblici e privati, e appartenenti a diverse filiere). L'esperienza di Firenze Città dei profumi ci incoraggia a lavorare su un "tema forte", che nel nostro caso è quello del bergamotto (e degli agrumi calabresi più in generale) per promuovere un'offerta turistica che vada oltre la città.

"Le Vie della Zagara" ci fanno condividere con la Sicilia la realtà degli agrumeti. La Camera di commercio sta lavorando da alcuni anni sul tema dell'offerta turistica, con il progetto "Reggio Calabria Welcome", che raggruppa, ad oggi, 32 soggetti privati (operatori del settore turistico), che concretamente organizzano proposte turistiche sui temi "cultura" e "outdoor", e 17 Enti territoriali, che sostengono lo sviluppo turistico, impegnandosi a garantire la "fruibilità turistica" del patrimonio sottoposto alla loro gestione e tutela.

Questa esperienza identifica già un primo nucleo di soggetti con i quali poter lavorare anche su altre proposte e su altri progetti. Questo convegno non vuole essere, dunque, uno dei momenti conclusivi del Bergarè 2024, ma l'inizio di un percorso strutturato per configurare il bergamotto, così come altri agrumi importanti per il territorio reggino, come un attrattore turistico.

Il primo passo per fare in modo che ciò possa accadere è lavorare sulla costruzione di un'offerta turistica legata al bergamotto. Lo abbiamo fatto con Bergathon, importantissima tappa dell'evento Bergarè 2024, ha consentito a 6 squadre di confrontarsi su possibili soluzioni innovative per valorizzare la filiera turistica. Da Berga-THON la Camera di commercio è uscita arricchita, non solo da spunti e idee, ma da progetti avanzati che configurano il bergamotto come un attrattore turistico.

Più in generale possiamo immaginare un offerta turistica che veda come attrattore distintivo il bergamotto assieme agli altri agrumi, ugualmente eccellenze dei nostri territori, dall'arancia ovale di S.Giuseppe presidio slow food, alle clementine di Calabria igr, al Cedro e al limone di Rocca Imperiale che si producono nel Cosentino.

E perché alla parole seguano anche i fatti, è mia intenzione attivare la Camera di commercio di Reggio Calabria perché si avvii, in tempi adeguati, una consultazione con gli altri Enti, le altre Camere di commercio calabresi in primis, la Città metropolitana di Reggio, la Regione, le associazioni di categoria territoriali per raccogliere evidenze, esperienze e idee per la costruzione di proposte turistiche o di progetti che potranno trovare attuazione anche grazie alle risorse e agli strumenti messi a disposizione dalla programmazione della Regione Calabria" ha aggiunto Tramontana che ha lanciato una proposta concreta e un sentiero di lavoro.

"Vorremo lanciare una prima piattaforma di lavoro riguardante l' "agrumiturismo" che possa seguire la falsa riga già così ben dettata dall'enoturismo e dall'oleoturismo e che potesse estendersi all'intera Calabria e poi anche a quelle territorialità consorelle accomunate alla nostra dalla fertile e identitaria produzione di agrumi tipici o "a denominazione".

La Camera, coerentemente con il proprio ruolo istituzionale e le proprie finalità statutarie, si preoccuperà costantemente del coinvolgimento delle imprese del territorio. Contestualmente alle collaborazioni istituzionali a livello regionale e con soggetti al di fuori del territorio calabrese, la Camera lancerà sul territorio reggino nei prossimi mesi un percorso di co-progettazione per le imprese delle diverse filiere (agricola, di

trasformazione, turistica), congiuntamente con gli altri Enti e con le associazioni culturali locali.

Per fare rete e costruire nuove opportunità è, infatti, necessario dialogare e condividere esperienze, per valorizzare ciò che già esiste e realizzare ciò che emergerà essere necessario. Questo percorso progettuale non potrà non prevedere la collaborazione e la condivisione di esperienze e iniziative anche con gli altri territori qui presenti.

Così come la strada della mela e dei sapori ha saputo aggregare molti soggetti e due territori limitrofi, il bergamotto vuole essere un "connettore" per gli stakeholder del territorio reggino e tra il territorio reggino e altri territori vocati al "turismo degli agrumi", come quello siciliano.

Confidiamo nel fatto che il Bergarè 2025 si possa già portare i primi frutti di quanto oggi stiamo già immaginando. Coinvolgeremo le imprese del territorio, in una logica di sistema con gli enti del territorio: da qui, oggi, parte un percorso che ci vedrà coinvolti nei mesi futuri e vogliamo che Bergarè diventi non solo un evento della città metropolitana, ma che si diffonda in tutto il territorio regionale e perchè no, nazionale" ha concluso il presidente Tramontana.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

© Riproduzione riservata



Si parla di [bergamotto](#), [bergarè](#), [convegni](#), [Antonino Tramontana](#)

Sullo stesso argomento

149083



Cerca



Home News Reggio Messina Sport Calabria Sicilia Trasporti nello Stretto Meteo Necrologi Webcam

AEROPORTO REGGIO CALABRIA PONTE SULLO STRETTO ACR MESSINA REGGINA

strettoweb

STRETTOWEB » ATTUALITÀ » CALABRIA » REGGIO CALABRIA

# Bergarè, la proposta di Tramontana: “vogliamo creare l’agrimiturismo”

SPECIALI

Bergarè, la proposta di Tramontana: "vogliamo creare l'agrimiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo"

LEGGI ANCHE

di Danilo Loria 6 Ott 2024 | 19:15



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083



L'ultima giornata di **Bergarè** si è aperta al Castello Aragonese di Reggio Calabria con il convegno sul tema **"Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica"**, organizzato con il contributo tecnico-scientifico dell'**Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (ISNART)** al quale hanno preso parte esperti di turismo, docenti universitari e rappresentanti delle istituzioni deputate al turismo e alla animazione territoriale a partire dalla **Camera di Commercio di Reggio Calabria**, promotrice dell'evento. Ne è uscita un'importante proposta per voce del **Presidente Antonino Tramontana**: creare l'agrumiturismo, sul solco di quanto già si fa per enoturismo e oleoturismo.

I lavori moderati dalla giornalista della Rai Tgr Regione Calabria **Viviana Spinella**, sono stati aperti dal Presidente Tramontana, il quale, ringraziando tutti gli attori istituzionali e di categoria coinvolti a **Bergarè 2024**, ha spiegato l'obiettivo del convegno. *"Vogliamo offrire un momento di riflessione sulle potenzialità turistiche di un prodotto fortemente identitario come il bergamotto"*. Il convegno è stata l'occasione per offrire una panoramica sul contesto turistico territoriale attuale, sulle tendenze del mercato turistico, sulle buone pratiche e casi di successo nella valorizzazione di prodotti locali per il miglioramento dell'attrattività turistica. *"L'obiettivo è tracciare le strade percorribili per fare del bergamotto un vero e proprio attrattore turistico"*, ha aggiunto Tramontana.

## Gli interventi

Tra i saluti istituzionali quelli del **Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria**, prof. **Giuseppe Zimbalatti**, che ha subito evidenziato come il bergamotto sia una importante risorsa del territorio. *"Anni fa la filiera bergamotticola sembrava in declino, ma ha resistito all'ingresso dell'economia industriale. L'Università è impegnata e disposta ad aprire sempre nuove collaborazioni per la valorizzazione del prodotto"*.

E' toccato al prof. **Marco Poiana**, Professore ordinario di **Tecnologie alimentari all'Università di Reggio Calabria**, condurre i presenti alla scoperta delle componenti del bergamotto, l'agrume che profuma il mondo, spiegando ciò che lo rende un frutto unico e speciale. *"Il bergamotto è anzitutto una cultura, che si sviluppa su una costa di 100 km in un areale tipico"*, ha esordito il docente che ha ricordato la norma Iso che definisce il bouquet dell'essenza secondo range ben precisi. Essi dipendono dall'areale di



produzione, dall'andamento stagionale e persino dalle modalità di raccolta che possono incidere nelle caratteristiche dell'essenza. Un dato: solo lo 0,5% dell'intero agrume è dato dall'essenza, il 99,5 è costituito da residui solidi (pastazzo e succo).

*"L'uomo ha sempre pensato al riutilizzo delle parti non destinate ad essenza: si produceva pectina e acido citrico, succo, e appunto il residuo. La ricchezza notevole di componenti chimici fa sì che il bergamotto di Reggio Calabria abbia peculiarità speciali e nella comparazione con analoghi frutti persino dello stesso areale di produzione, conserva una sua unicità",* ha proseguito Poiana. Dalle sperimentazioni scientifiche ed agroalimentari studiate con il suo team, il pastazzo può ambire a molto più che l'utilizzo per alimentazione del bestiame: essiccato può essere usato con successo nei biscotti in farina di pastazzo disidratato, piacevole al palato se ben dosato. I componenti nutrizionali vengono esaltati nella pasta fresca se il bergamotto, usato sempre in minima quantità, e la cottura addirittura ne migliora l'assorbimento. Inoltre un film edibile (cioè commestibile) del pastazzo può essere usato per frenare la deperibilità delle fragole, frutto molto delicato. Inoltre se ne può fare burro e aceto. In conclusione si può cambiare la destinazione del residuo".

**Alessandra Arcese**, coordinatrice Area Qualificazione Imprese e Territori ISNART, ha descritto non solo lo scenario, ma anche le motivazioni di un turismo che cambia e transita di generazione in generazione con nuove aspettative. A suo dire la tipicità è davvero la leva per l'attrattività turistica territoriale.

*"Se una volta si parlava di genius loci per dire il territorio, oggi possiamo parlare di GENIUS FRUCTUS: abbiamo cioè un frutto che è territorio e si può conoscere venendo qui a farne esperienza, ovvero nel terroir\*",* ha esordito. *"Il settore ricettivo ha sempre dato un sistema di misurazione: i pernottamenti. Entro il 2025 si stima che saranno i millennials (28-42 anni) il 50% del mercato turistico. Questi "giovani" vanno su servizi digitali e interattivi e scelgono il luogo dalla rete, è già in atto cioè un cambio culturale: dobbiamo intercettare queste nuove dimensioni"* ha detto Arcese. *Ciò significa creare occasioni di esperienza. Ha poi sottolineato il valore e l'importanza degli operatori. "La cantina che ti fa fare esperienza di vendemmia non diventa forse un operatore turistico? I dati relativi all'economia regionale dicono che ci sono stati 8 milioni di presenze turistiche nel 2024 ed il 35% era della generazione dei millennials. Il 44% delle recensioni sulla Calabria arrivano da Instagram. I millennials sono disposti a spendere qualcosa di più e l'uso digitale significa per loro partire sapendo dove andare, quanto spendere e poi condividere sui social una esperienza personale che viene introiettata e prodotta verso altri pari".*

Nelle interviste di chi ha pernottato gli highlights positivi riferiscono di cortesia e ospitalità della comunità locale, e dunque il rapporto umano è importante. Ma



poi conta il valore della ristorazione e il costo: in paragone ad altri territori la Calabria è competitiva e questo aiuta le famiglie a venire. Conta poi offerta culturale e intrattenimento: Bergarè in questo senso è un ottimo esempio. Circa le motivazioni di viaggio l'esperienza appare ottima nell'87% delle recensioni positive. Bisogna invece lavorare sulla qualità dei servizi" ha aggiunto concludendo che certamente si può costruire una destinazione attorno al bergamotto che può diventare una punta di diamante per cambiare la narrazione del territorio che altrimenti diventa statica perchè può variare a seconda della stagione. "Il Bergamotto può essere un tema per tutto l'anno: dalla fioritura della pianta al frutto: ed è dai piccoli comuni dell'areale che dobbiamo partire" ha concluso Arcese.

Per spiegare come i prodotti tipici possono diventare attrattori turistici sono state offerte al pubblico tre esperienze diverse in un confronto interessante dalla Toscana al Trentino, fino alla Sicilia al fine di approfondire come fare di una destinazione una esperienza.

## Le parole di Guidi

**Elisa Guidi**, Coordinatrice di Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana, ha spiegato il progetto di "Artour", ovvero di come sia stato possibile fare dell'artigianato turistico fino alle esperienze sensoriali di "Firenze città dei profumi".

*"L'artigianato ha un ruolo strategico, ma era settore poco conosciuto e compreso pur essendo fondamentale nel tessuto produttivo italiano e per il made-in-Italy. Abbiamo creato l'artigianato dei luoghi per rafforzare il rapporto tra artigianato e turismo. Un tempo era l'Artigianato Artistico che chiedeva aiuto al turismo, ma ora è il Turismo che chiede aiuto e temi all'artigianato. Ci sono studi europei sul rapporto e il ruolo dell'artigianato nel settore turistico: il turista straniero è molto sensibile al prodotto 'a mano'. Ceramica, argento profumi, possono costruire itinerari ad hoc. Artour ha coinvolto 400 attività artigianali compresa la trasformazione agroalimentare come la pasticceria. Il tutto è diventato esperienze guidate per parlare dell'artigianato, trekking dell'artigianato con veri percorsi a tema (Volterra per l'alabastro ad esempio o Cetona per la ceramica\*).*

Guidi ha poi parlato di Firenze, città dei profumi. "C'è una forte tradizione, e in questo caso abbiamo coinvolto attività piccole e di nicchia magari legate alle farmacie perché producono essenze e cosmetica".

## Le parole di Facinelli

E' quindi stata la volta di **Francesco Facinelli**, coordinatore territoriale della Azienda per il Turismo della Val di Non (TAA) che ha spiegato come la mela, prodotto agroalimentare identitario, sia diventato un driver per la



diversificazione e la destagionalizzazione grazie all'esperienza della "strada della mela e dei sapori" della Val di Non e Val di Sole: 7000 ettari di terreno con circa 4000 operatori, un angolo di mondo dove il turismo è la quinta voce economica. Qui grazie alle DMO **Destination Management Organization** si studia e si progetta una sorta di chimica del turismo. Interessante il test in diretta fatto tra il pubblico al convegno: solo un era stato in Val di Non ma la gran parte conosceva la mela come prodotto della Val di Non. "Alla base di tutto quel che facciamo ci sono le persone e il territorio deve essere coinvolto. Ma anche il turista vuole conoscere la verità del territorio. I grandi investimenti in testimonials fanno immagine ma non producono numeri" ha detto. "Per i 28 comuni della Val di Non - 45.000 abitanti - la regola è fare bene per il cittadino così lo si fa anche per il turista". La Dmo della Val di Non ha acquistato una radio per comunicare ai residenti ciò che ruota attorno a loro: se i nonesi 'sanno' posso poi conoscere e trasmettere. E poi esperienze per il turista: raccogliere la mela, mostrare loro la fioritura dei meli, fare assaggiare la gastronomia della mela, la 'strada della mela' raduna agriturismi, ristoranti della zona. "Dietro queste cose c'è progettazione, strategia ed eventi che valorizzano il prodotto, come Fiorinda, formazione e un lavoro cospicuo in relazioni. E formazione: al contadino abbiamo spiegato che poteva essere proficuo. "Melacolgo" durante la raccolta chiede al contadino di fermare per un attimo un lavoro per fare comunicazione del suo lavoro. Attorno a tutto questo ci sono i castelli, il Kayak sui torrenti del Lago di Santa Giustina la cui creazione ha determinato il microclima che ha consentito alle mele di prosperare tra le Dolomiti di Brenta. In conclusione nessuno governa le masse, ma possiamo distrarle e orientarle" ha concluso.

Anche l'esperienza della vicina Sicilia è emblematica. Il progetto "Le vie della Zagara". Federica Argentati, Presidente Distretto degli Agrumi di Sicilia ha parlato degli itinerari per vivere e scoprire il territorio della Sicilia agrumetata: 6 itinerari + 1 percorso che attraversa tutta la regione partendo dagli areali di produzione biologica. Anche in questo caso è servita formazione verso gli imprenditori. "Facciamo arrivare giornalisti da tutte le parti del mondo che hanno scritto in tutte le lingue, fondamentali per fare arrivare le persone, ma sono soprattutto le aziende ad essere fondamentali. Loro possono sapere e comunicare ciò che succede dall'albero alla retina di arance che troviamo al supermercato, abbiamo fatto un lavoro di mediazione con gli operatori turistici. Ma bisogna anche comunicare bene: ad esempio non parlare di "buccia non edibile" ma di "buccia non commestibile". Serve concretezza, insomma.

## Le parole di Caridi

Il valore del bergamotto nell'economia regionale nella Regione Calabria è stato sottolineato dal dirigente di Regione Calabria Turismo **Cosimo Carmelo Caridi**. "Si deve dire Bergamotto di Reggio Calabria, prodotto che ha un suo



fascino ed è fondamentale perchè è alla base della profumeria mondiale. Sulla de-stagionalizzazione stiamo lavorando moltissimo: abbiamo avuto il pieno nel mese di settembre, ciò significa che è possibile promuovere altri turismi diversi da quello balneare, parlare di cammini, valorizzazione dei parchi Pollino Sila e Aspromonte” ha detto Caridi che ha avuto parole di plauso per Bergarè 2024. “Evento che si deve storicizzare. Saremo al TTG di Rimini e il bergamotto ci sarà perchè porteremo i profumi della Calabria in uno stand bellissimo dove diffonderemo il profumo. E’ importante per favorire l’immagine di qualcosa che è immateriale ed è bene che piante di bergamotto arrivino sul lungomare e che il prodotto entri in tutti i menu. Abbiamo un capitale enorme: il 30% della biodiversità europea è in Calabria (per questo produciamo buoni amari) il bergamotto è perciò strategico”.

## Le parole di Tramontana

A chiusura dei lavori l’importante annuncio del Presidente della CCIA

**Antonino Tramontana:** la volontà di creare degli Agrumiturismo e sostenere un nuovo bando per percorsi strutturali che valorizzino il turismo legato all’esperienza.

*”E’ noto quanto la Camera di Commercio di Reggio Calabria abbia non solo compreso l’importanza del bergamotto per il territorio reggino. La prova regina ne è la stessa iniziativa del BERGARÉ, attuata congiuntamente ad altri enti territoriali, giunta alla terza edizione, suscitando sempre maggiore interesse.*

*Le testimonianze che abbiamo ascoltato ci dimostrano che puntare sulle proprie eccellenze, sui propri prodotti, sulla propria cultura, porta a benefici significativi per il territorio, per le comunità, per gli operatori economici.*

*Valorizzare il bergamotto sul territorio può creare un impatto positivo per le imprese che si occupano della coltivazione, della trasformazione, dell’accoglienza, della valorizzazione dei beni culturali e paesaggistici.*

*In questa ottica, il turismo diventa uno strumento al servizio del territorio. Dalle preziose testimonianze emerge l’importanza della rete, del dialogo, stringere relazioni sul territorio e tra i territori. I casi di Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, ci mostrano come ogni progetto implichi lo sforzo di aggregare, di trasmettere messaggi e valori, di trovare soluzioni nuove e creative per adattarsi alle condizioni di contesto in continua evoluzione.*

*Auspichiamo anche per il nostro territorio il modello della DMO del Trentino. Serve governance condivisa tra soggetti di natura diversa (pubblici e privati, e appartenenti a diverse filiere). L’esperienza di Firenze Città dei profumi ci incoraggia a lavorare su un “tema forte”, che nel nostro caso è quello del bergamotto (e degli agrumi calabresi più in generale) per promuovere un’offerta turistica che vada oltre la città. “Le Vie della Zagara” ci fanno condividere con la*



*Sicilia la realtà degli agrumeti. La Camera di Commercio di Reggio Calabria sta lavorando da alcuni anni sul tema dell'offerta turistica, con il progetto "Reggio Calabria Welcome", che raggruppa, ad oggi, 32 soggetti privati (operatori del settore turistico), che concretamente organizzano proposte turistiche sui temi "cultura" e "outdoor", e 17 Enti territoriali, che sostengono lo sviluppo turistico, impegnandosi a garantire la «fruibilità turistica» del patrimonio sottoposto alla loro gestione e tutela. Questa esperienza identifica già un primo nucleo di soggetti con i quali poter lavorare anche su altre proposte e su altri progetti.*

*Questo convegno non vuole essere, dunque, uno dei momenti conclusivi del Bergaré 2024, ma l'inizio di un percorso strutturato per configurare il bergamotto, così come altri agrumi importanti per il territorio reggino, come un attrattore turistico.*

*Il primo passo per fare in modo che ciò possa accadere è lavorare sulla costruzione di un'offerta turistica legata al bergamotto. Lo abbiamo fatto con Bergathon, importantissima tappa dell'evento Bergaré 2024, ha consentito a 6 squadre di confrontarsi su possibili soluzioni innovative per valorizzare la filiera turistica. Da Berga-THON la Camera di commercio è uscita arricchita, non solo da spunti e idee, ma da progetti avanzati che configurano il bergamotto come un attrattore turistico. Più in generale possiamo immaginare un offerta turistica che veda come attrattore distintivo il bergamotto assieme agli altri agrumi, ugualmente eccellenze dei nostri territori, dall'arancia ovale di S.Giuseppe presidio slow food, alle clementine di Calabria igp, al Cedro e al limone di Rocca Imperiale che si producono nel cosentino.*

*E perché alla parole seguano anche i fatti, è mia intenzione attivare la Camera di Commercio di Reggio Calabria perché si avvii, in tempi adeguati, una consultazione con gli altri Enti, le altre Camere di Commercio calabresi in primis, la Città Metropolitana di Reggio, la Regione, le Associazioni di categoria territoriali per raccogliere evidenze, esperienze e idee per la costruzione di proposte turistiche o di progetti che potranno trovare attuazione anche grazie alle risorse e agli strumenti messi a disposizione dalla programmazione della Regione Calabria" ha aggiunto Tramontana che ha lanciato una proposta concreta e un sentiero di lavoro.*

*"Vorremo lanciare una prima piattaforma di lavoro riguardante l'"agrumiturismo" che possa seguire la falsa riga già così ben dettata dall'enoturismo e dall'oleoturismo e che potesse estendersi all'intera Calabria e poi anche a quelle territorialità consorelle accomunate alla nostra dalla fertile e identitaria produzione di agrumi tipici o "a denominazione".*

*La Camera, coerentemente con il proprio ruolo istituzionale e le proprie finalità statutarie, si preoccuperà costantemente del coinvolgimento delle imprese del territorio.*



Contestualmente alle collaborazioni istituzionali a livello regionale e con soggetti al di fuori del territorio calabrese, la Camera lancerà sul territorio reggino nei prossimi mesi un percorso di co-progettazione per le imprese delle diverse filiere (agricola, di trasformazione, turistica), congiuntamente con gli altri Enti e con le associazioni culturali locali. Per fare rete e costruire nuove opportunità è, infatti, necessario dialogare e condividere esperienze, per valorizzare ciò che già esiste e realizzare ciò che emergerà essere necessario.

Questo percorso progettuale non potrà non prevedere la collaborazione e la condivisione di esperienze e iniziative anche con gli altri territori qui presenti.

Così come la strada della mela e dei sapori ha saputo aggregare molti soggetti e due territori limitrofi, il bergamotto vuole essere un "connettore" per gli stakeholder del territorio reggino e tra il territorio reggino e altri territori vocati al "turismo degli agrumi", come quello siciliano.

Confidiamo nel fatto che il Bergarè 2025 si possa già portare i primi frutti di quanto oggi stiamo già immaginando. Coinvolgeremo le imprese del territorio, in una logica di sistema con gli enti del territorio: da qui, oggi, parte un percorso che ci vedrà coinvolti nei mesi futuri e vogliamo che BERGARE diventi non solo un evento della città metropolitana, ma che si diffonda in tutto il territorio regionale e perchè no, nazionale", ha concluso il Presidente Tramontana.


 Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle [condizioni generali del servizio](#).

[Continua la lettura su StrettoWeb](#)

CONDIVIDI



[News](#) [Reggio](#) [Messina](#) [Calabria](#) [Sicilia](#) [Notizie dall'Italia](#) [Notizie dal Mondo](#) [Sport](#)

[Meteo Calabria e Sicilia](#) [Auguri](#)

Iscriviti alla Newsletter





[Note Legali](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Redazione](#) [Contatti](#)

 Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle [condizioni generali del servizio](#). [Cambia impostazioni privacy](#)

© 2024 StrettoWeb - Editore Socedit srl - P.iva/CF 02901400800



ATTUALITÀ SPORT CULTURA SPETTACOLO STUDENTI CUCINA MODA TECH

FOTO

VIDEO

IN EVIDENZA | Cronaca Politica Giuseppe Falcomatà Roberto Occhiuto Reggina Pallacanestro Viola Ponte sullo Stretto

Home » Attualità

# "Bergarè", convegno dedicato all'oro di Reggio Calabria

Importante occasione di riflessione sulle potenzialità del bergamotto come elemento attrattivo per il turismo. Il programma

05 Ottobre 2024 - 18:15 | Redazione



## CONSIGLIATI



**Classifica BenVivere 2024, Reggio ancora malissimo: è penultima in Italia**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

149083

Il 6 ottobre 2024, presso il Castello Aragonese di Reggio Calabria, si terrà un convegno dedicato al "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica". Questo evento offrirà un'importante occasione di riflessione sulle potenzialità del bergamotto, un prodotto strettamente legato all'identità della regione, come elemento attrattivo per il turismo.

Il convegno esplorerà l'attuale contesto turistico della Calabria e fornirà una panoramica su tendenze e buone pratiche per la valorizzazione di prodotti locali. Si tratterà di un'opportunità per discutere su come il bergamotto possa diventare un vero e proprio "attrattore turistico" che promuova uno sviluppo territoriale sostenibile, rispettando la cultura, il paesaggio e le tradizioni locali.

La giornata prenderà il via alle 9:30 con la registrazione dei partecipanti, seguita dai saluti istituzionali, tra cui il sindaco Giuseppe Falcomatà e il presidente della Camera di Commercio Antonino Tramontana.

Gli interventi copriranno una varietà di argomenti, inclusi i benefici economici e turistici del bergamotto, con relatori di spicco come Marco Poiana, professore di Tecnologie alimentari dell'Università Mediterranea, e Alessandra Arcese di ISNART.

Oltre a questi contributi, verranno presentate esperienze di successo provenienti da altre regioni italiane, come il progetto "Le vie della Zagara" in Sicilia e la "Strada della mela" in Trentino. Il convegno si concluderà con un dibattito aperto e la prospettiva di nuove iniziative per la valorizzazione del bergamotto.

Moderato da Viviana Spinella, giornalista RAI regionale, l'evento promette di tracciare nuove strade per un turismo sostenibile basato su eccellenze locali come il bergamotto.

#### Programma dell'evento e interventi principali:

- **Ore 9:30** – Registrazione dei partecipanti
- **Ore 10:00** – Apertura dei lavori
  - **Antonino Tramontana**, Presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria
- **Ore 10:10** – Saluti istituzionali
  - **Giuseppe Falcomatà**, Sindaco della Città e della Città Metropolitana di Reggio Calabria
  - **Giovanni Calabrese**, Assessore al Turismo della Regione Calabria
  - **Gianluca Gallo**, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria
  - **Giuseppe Zimbalatti**, Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria



**Aeroporto Tito Minniti, aggiunti voli per il periodo di Natale Reggio-Milano Linate**



**"Bergarè", convegno dedicato all'oro di Reggio Calabria**



**Volley, tutto pronto per lo storico esordio della OmiFer Palmi in serie A2**



**America's Cup, la proposta a Occhiuto: "Si organizzino a Reggio Calabria"**

#### ULTIME NOTIZIE



**A Reggio il Grand Tour delle Calabria con auto storiche**



**Al via a Reggio "Rhegion Road Up", il tour tra le bellezze storiche, culturali ed artistiche**



**'Melbourne Italian Festa', G.Nucera: "Tradizioni ed eccellenze calabresi. Emigrati un patrimonio da..."**



**Reggio, addio ex Orchidea: avanza la trasformazione in centro culturale- FOTO**



**Parco Tempietto: lavori in corso per il nuovo punto ristoro - FOTO**



- **Ore 10:40** – “Alla scoperta del bergamotto, l’agrume che profuma il mondo”
  - **Prof. Marco Poiana**, Professore ordinario di Tecnologie alimentari, Università Mediterranea di Reggio Calabria
- **Ore 10:50** – “Le motivazioni di un turismo che cambia: la tipicità come leva per l’attrattività turistica territoriale”
  - **Alessandra Arcese**, Coordinatrice Area Qualificazione Imprese e Territori, ISNART
- **Ore 11:00** – “Valorizzare i prodotti del territorio come attrattori turistici: esperienze a confronto”
  - **Francesco Facinelli**, Coordinatore Territoriale Azienda per il Turismo Val di Non (Trentino-Alto Adige)
  - **Elisa Guidi**, Coordinatrice Artex – Centro per l’Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana, con il progetto “Firenze città dei profumi”
  - **Federica Argentati**, Presidente del Distretto degli Agrumi di Sicilia con il progetto “Le vie della Zagara”
- **Ore 12:00** – “Il valore del bergamotto nell’economia regionale”
  - Regione Calabria
- **Ore 12:15** – “Il bergamotto come attrattore turistico? Prospettive e prossime iniziative”
  - **Antonino Tramontana**, Presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria
- **Ore 12:30** – Dibattito e chiusura lavori

Bergamotto

Bergarè

Attualità



ATTUALITÀSPORTCULTURASPETTACOLOSTUDENTICUCINAMODATECHFOTOVIDEO

PUBBLICITÀREDAZIONECONTATTIPRIVACY POLICY

### CityNow

Il Giornale online con le notizie di Reggio Calabria. Cronaca, Politica, Sport, Spettacolo, Moda, Cultura, Scuola, Musica, Cucina e Tecnologia raccontati attraverso Articoli, Foto e Video.

### Pubblicità

Pubblicità sul nostro giornale?

[Richiedi info](#)

### Informazioni

Per inviarcì segnalazioni, foto e video puoi contattarci tramite:

[Mail](#)
[Facebook](#)

### Iscriviti

[ISCRIVITI](#)
 Ho letto e accetto i termini e condizioni della privacy policy
