

In evidenza

Viaggi di Gusto per rilanciare il settore agroalimentare ed enogastronomico

di: Liliana Rosano

16 marzo 2022



Un segnale di ripartenza e ripresa, questa prima edizione di *Viaggi di Gusto*, l'evento ideato per rilanciare il settore agroalimentare ed enogastronomico, che si è tenuto nel resort Pietre Nere, tra Modica ed Ispica.

Ideato dall'agenzia di rappresentanza "I Viaggi di Marco Paolo", con l'obiettivo di creare un incontro tra aziende del food and wine e il mondo dell'Ho.Re.Ca, all'invito hanno risposto oltre trecento operatori di settore, trenta aziende di cibo, vino, spirits, condividendo un messaggio di ripartenza di uno dei settori più colpiti dalla pandemia e dalle vicende geopolitiche. Un percorso di esplorazione attraverso le piccole e grandi eccellenze enogastronomiche, per presentare al pubblico di settore novità e prodotti dei grandi marchi.

"La nostra missione – spiega Marco Blandino, titolare de I Viaggi di Marco Paolo – è mettere in luce il valore delle eccellenze enogastronomiche per raccontarne l'identità e creare le giuste connessioni con l'Ho.re.ca. Dopo due anni in cui lo abbiamo fatto quasi esclusivamente online, è il momento di tornare a confrontarci personalmente, di assaggiare, di sorseggiare: il nostro settore esprime il massimo del suo valore nell'incontro e nella relazione. Ripartiamo da qui, dunque, per raccontare l'identità delle nostre aziende: dall'incontro in cui aziende e Ho.Re.Ca possono conoscersi meglio, confrontarsi e trovare delle aree di collaborazione che rilancino il settore in questo momento in cui è necessaria una ripartenza. Un'occasione preziosa per contribuire alla ripartenza di un settore che ha molto sofferto".

I Viaggi di Marco Paolo nasce nel 2016 da un'idea di Marco Blandino e dalla sua ventennale esperienza nell'area commerciale del Food and Beverage.

"Se prima le agenzie avevano un valore squisitamente commerciale, oggi si punta alla comunicazione di una storia, di un territorio. I Viaggi di Marco Paolo nasce in una parte della Sicilia, quella compresa tra Siracusa e Ragusa, che racchiude un patrimonio storico-archeologico-culinario unico e dalla grande vocazione turistica. Noi vogliamo sfruttare al massimo questa ricchezza e puntare sulle eccellenze territoriali, oltre che quelle nazionali e internazionali. Il criterio di selezione delle aziende partner è la qualità e l'autenticità"- aggiunge Blandino.

A rappresentare il food sono state le carni di suino nero dei Nebrodi dell'azienda Mulinello, i formaggi e le specialità siciliane di Le Trazzere del Gusto, il pastificio Carla Latini, la DLM Formaggi, i lievitati di Mario Fongo e Candifrucht, le primizie di Selecta e l'olio di Terraliva.

Ad animare lo spazio dedicato ai vini, le bollicine più famose d'Italia con il Gruppo Lunelli, in esposizione con Ferrari e Bisol, insieme all'acqua Surgiva, i vini di Tenute Lunelli e la famosa cedrata Tassoni. Presente anche Vino & Design con Tenuta Castellaro, Tenuta delle Terre Nere, Tenute Paolo Caciorgna, Intorcia e importanti vini nazionali ed esteri. Il viaggio in Sicilia continua con una selezione di vini naturali di Campisi, Carlo Pellegrino, per poi andare verso nord con San Michele Appiano e l'eccellenza dei suoi vini dell'alto Adige e il franciacorta di Lantieri De Paratico. Oltre al vino, uno spazio dedicato alle birre artigianali di Alveria e 32 Via dei Birrai, gli champagne di Palmer e Laurent-Perrier, le grappe e i gin di Giovi, la vasta gamma di Spirits & Colori, l'amaro Lumia e Aranciu di Mangiantosa, e la rinomata selezione di Elegance Distribution con la collaborazione dei bartender di Area 3.

Binomio perfetto di Cibo e vino con il Cooking Lab – Perlage, curato dallo chef Claudio Ruta, con i finger food sapientemente creati dallo chef in abbinamento agli champagne di Laurent-Perrier e Palmer.

Wine Lab – Gemelli Diversi, è un viaggio tra otto vini nazionali e internazionali per scoprirne similitudini e diversità, guidato da Massimo Maccianti di Vino & Design.

“Dopo due anni difficili a causa della pandemia, nonostante la situazione internazionale non sia serena, il settore dell’Ho.re.ca ha bisogno di una forte ripresa e rilancio. La strategia migliore per poter fronteggiare ogni tipo di crisi è la sinergia. Solo unendo le forze, le idee, rimanendo uniti, si possono ottenere grandi risultati- commenta Marco Blandino. E’ stato un 2021 con segnali di ripresa, soprattutto nel periodo estivo. Ci aspettiamo un 2022 difficile ma siamo pronti per dare slancio al settore e al territorio, puntando sulle nostre eccellenze, le nostre risorse locali”– chiude Blandino.

Liliana Rosano
