

Cantine aperte: il vino racconta la sua terra ed è un richiamo all'ospitalità

La primavera travestita da autunno non scoraggerà gli eno-turisti per questo week end all'insegna, anche in provincia di Potenza, di Cantine Aperte. Anzi, le temperature al di sotto della media stagionale saranno occasione per gli amici del buon vino di scaldarsi con le offerte delle Cantine del Vulture (Cantine del Notaio e Terra dei Re a Rionero in Vulture, Terre degli Svevi e Cantina di Venosa a Venosa). Cantine Aperte è l'evento enoturistico più importante in Italia. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino. Un evento diventato nel tempo una filosofia, uno stile di viaggio e di scoperta dei territori del vino italiano, che vede, di anno in anno, sempre più turisti, curiosi ed enoappassionati avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diversa dal comune. Oltre alla possibilità di assaggiare i vini e di acquistarli direttamente in azienda, è possibile entrare nelle cantine per scoprire i segreti della vinificazione e dell'aff-

finamento. Protagonisti di Cantine Aperte sono giovani, comitive e coppie, che contribuiscono ad animare le innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che fioriscono attorno all'evento in tutto il Paese, su iniziativa degli stessi vignaioli. L'enoturismo rappresenta per l'area del Vulture-Melfese una grande opportunità che è appena "sfiolata". Al centro, la valorizzazione del territorio come strategia vincente per il turismo del vino. Parliamo di un fenomeno di costume, in forte espansione, che muove in Italia 5 miliardi di euro l'anno e coinvolge tra i 3 e i 3,5 milioni di persone, con una spesa media pro-capite di 193 euro. A riprova che il vino, che racconta la sua terra, il suo mondo, il suo life style, è un richiamo di ospitalità, il 32,6% della spesa è dedicata al pernottamento, il 20,7% alla ristorazione, il 20,2% all'acquisto di prodotti tipici alimentari, il 4,1% all'acquisto di prodotti di artigianato locale e il restante 5,2% per servizi vari. Dunque gli enoappassionati chiedono particolari formule di ospitalità, perché emozioni e crei sug-

gestioni proprio come il miglior bicchiere d'aglianico bevuto direttamente in cantina. E' il caso del B&B Casa Laviano a Melfi, segnalato da TripAdvisor per le decine e decine di segnalazioni-recensioni entusiastiche degli ospiti indicato come "originale formula di ospitalità di un intero territorio". Oggi nel palazzo "Laviano", nato agli inizi del '900 rivivono atmosfere d'amore e di ospitalità. Le sue camere offrono il piacere dell'ospitalità, il calore della cortesia e l'atmosfera familiare. La struttura, situata nel centro di Melfi all'ombra dell'architettura di Federico II, è vicina alla Porta Venosina, alla Cattedrale e al Castello con all'interno il Museo Archeologico Nazionale. Adriano e Rosalinda sono riusciti a creare le condizioni di un soggiorno unico e indimenticabile, grazie al quale la fantasia e la realtà si fondono in un'armonia di suoni, colori e calore. Per gli ospiti tante proposte di itinerari eno-gastronomici lungo le strade del vino che, secondo una stima prudenziale sui dati esistenti e basati sulle analisi del IV Rapporto **Censis-Città del Vino** hanno un fatturato nazionale

che si aggira intorno ad 1,5-1,8 milioni di euro. Le Strade del Vino anche da noi sono previste da un provvedimento regionale che non ha trovato l'attuazione attesa dagli operatori proprio come per la legge sul Parco delle Cantine (oltre a Sant'Angelo Le Fratte, Barile, Rapolla, Roccanova). E sempre secondo il rapporto **Censis-Città del Vino** le reazioni a questi anni difficili per il mondo del vino (sfida internazionale, diminuzione dei consumi interni, dominio dei grandi distributori) richiedono "la necessità di idee creative", proprio come quelle avviate di recente da Adriano e Rosalinda, con il "week end del piacere" a Melfi prendendo per la gola (cucina tipica) e per "gli occhi" (beni culturali e naturalistici) gli ospiti: il recupero cioè di freddezza e razionalità nell'analisi per individuare strategie efficaci e risorse adeguate a sostenere i progetti, magari con più convinzione e consapevolezza da parte pubblica per non lasciare sola piccola imprenditoria dell'ospitalità.

Centro Studi Thalia