

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

Anno XIV - N° 49 Edizione Autunno 2023



AUTUNNO 2023



MIGLIORA L'OFFERTA TURISTICA DI VISIT EMILIA CON LA RIORGANIZZAZIONE DEGLI IAT

I NUOVI UFFICI DI INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA DAL 2024 SARANNO PUNTI DI RIFERIMENTO PER TUTTO IL TERRITORIO DELLA DESTINAZIONE EMILIA, CHE ABBRACCIA PARMA, PIACENZA E REGGIO EMILIA. ALCUNI GESTIRANNO ANCHE I SERVIZI DI BOOKING

Redazione HBM

Fonte e info:
ELLA STUDIO

Visa alla riforma per la riorganizzazione degli uffici di informazione e accoglienza turistica di Visit Emilia, la destinazione turistica che abbraccia il territorio di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. La riforma, istituita dalla Regione Emilia-Romagna, declina, integra e modella i criteri e le modalità organizzative per la gestione dei servizi di informazione e accoglienza turistica e

per il loro finanziamento, tenendo conto delle diverse esigenze dei visitatori, della propensione alla digitalizzazione dei servizi, e della sostenibilità economica.

Gli uffici di informazione e accoglienza turistica, grazie al coordinamento di Visit Emilia, sono stati identificati a seguito di bando pubblico. A partire dal 2024 ci saranno gli IAT R (Ufficio di Informazione e Accoglienza Turistica Reservation), che nelle sedi operative dei comuni o delle unioni dei comuni, oltre a svolge-

re attività di front office, si occuperanno oltre ad accogliere i turisti e fornire tutte le informazioni del territorio di riferimento, anche delle prenotazioni dirette dei servizi turistici e dei pernottamenti (escursioni, visite guidate, esperienze, biglietti di musei, spettacoli e trasporti), non solo della zona di riferimento, ma di tutta l'area vasta di Visit Emilia.

Gli IAT R saranno 7: Parma Welcome (per la città di Parma), Piacenza, Castell'Arquato e Val D'Arda, Valnure e Valchero, Busseto e Terre Verdiane (il primo interprovinciale, che unisce 5 comuni), Colorno, Fidenza (Casa Cremonini).

Gli IAT, i quali svolgeranno gli stessi servizi di accoglienza e informazione, ma senza attività di booking, saranno 11: Bobbio e Val Trebbia, Val Tidone e Luretta, Val di Taro - Ceno, Valli di Parma, Torrechiara e Val Parma, Fontanellato, Salsomaggiore Terme, Appennino Reggiano, Reggio Emilia Welcome (per la città di Reggio Emilia), Bassa Reggiana, Fornovo di Taro.

A questi uffici, si affiancheranno anche uno IAT digitale dedicato all'Appennino Reggiano, con piattaforma multimediale con la possibilità di trasmettere contenuti direttamente ai device personali dei turisti, e 6 Welcome Room, che funzionano come "self info-point", i quali saranno posizionati in spazi coperti di libero accesso, per la consultazione di informazioni turistiche e il reperimento di materiali utili. Le sedi individuate sono: la Rocca dei Rossi a San Secondo Parmense, Informaturismo di Correggio, Valdarfa per te a Fiorenzuola D'Arda, Fidenza Village, Visit Vigoleno a Vernasca, e Bedonia. Tutti questi uffici saranno riconoscibili con punti di informazione di Visit Emilia con il logo che identifica tutta la destinazione e la rete regionale.

«La riforma degli IAT è sicuramente positiva perché renderà il territorio dell'Emilia più professionale nell'accoglienza e nell'informazione a chi verrà a scoprirla - commenta il presidente di Visit Emilia

Cristiano Casa -. Nonostante le normali difficoltà legate ad ogni cambiamento, i comuni hanno risposto in maniera molto proattiva, cercando di aggregarsi o comunque di organizzarsi nel miglior modo possibile, per rendere un servizio efficiente per i visitatori. Significa che il nostro territorio ha ormai la consapevolezza di voler diventare destinazione turistica, perché il turismo può essere un grande volano di sviluppo. Molto interessante che sia stato istituito uno IAT unico per le Terre Verdiane che vede il coinvolgimento sia di Comuni del Piacentino che del Parmense». Grazie alla riforma, infatti, i territori privi di uffici di informazione, ora avranno dei riferimenti, in modo che tutta l'area vasta di Emilia sia coperta da punti di informazione capillari. Visit Emilia, per agevolare la riforma, terrà dei percorsi informativi, per coordinare tutte le attività dei singoli uffici, in modo da potere nel tempo offrire informazioni di tutta la destinazione. L'Assemblea dei soci che ha approvato la nuova organizzazione degli IAT, ha anche approvato il Piano Attività Turistiche 2024 permettendo così la pubblicazione di 2 bandi fondamentali per l'attività di Visit Emilia: il Piano di Promozione Turistica Locale - PTPL 2024 che finanzia proprio gli IAT e anche i progetti di sviluppo (sono sei i temi finanziabili): Grande Fiume, Emilia Wine Experience, Sport e Benessere, Castelli e Borghi, Cammini di Emilia, Emilia, Bike Experience.

Inoltre ci saranno risorse specifiche per sostenere i grandi eventi a carattere turistico delle 3 province coordinati dai Comuni capoluogo.

Altro bando pubblicato è quello per i Tour Operator del territorio di Visit Emilia, i quali possono aderire alle azioni di promo commercializzazione individuate nell'apposito Piano approvato, dove sono esplicitate tutte le iniziative di promozione, comunicazione, fiere oltre ai progetti legati alle Emilia Reti Food & Wine, Emilia Terme & Outdoor, Emilia Cultura & Castelli.

Per informazioni:
Visit Emilia
E-mail: info@visitemilia.com
Sito web: www.visitemilia.com

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

Anno XIV - N° 49 - Edizione Autunno 2023



AUTUNNO 2023



L'EMILIA IN VERSIONE "GREEN"

CINQUE CAMPI DA GOLF CHE ATTRAGGONO
UN PUBBLICO INTERNAZIONALE

Redazione HBM

Fonte info:
Ufficio Stampa
per Visit Emilia
ELLA STUDIO

Cinque splendidi campi da golf a 18 buche distesi nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia, in una terra dalla storia millenaria, ricca di cultura, di arte, di musica

e di un patrimonio enogastronomico unico. Emilia Golf Experience è la nuova proposta di turismo sportivo e di vacanza di Visit Emilia - la Terra dello slow mix tra Parma, Piacenza, Reggio Emilia - presentata al TTG-Travel Experience 2023 di Rimini, la fiera italiana dedicata ai professionisti mondiali del settore turistico, per

promuovere i suoi territori e i prodotti di eccellenza.

Esperienza unica nel suo genere, Emilia Golf Experience offre l'opportunità di immergersi completamente in uno sport affascinante, circondati dalla bellezza naturale e dalla cultura dell'Emilia. In soli 100 chilometri, 5 spettacolari campi da golf incastonati in straordinari paesaggi: il Croara Country Club in provincia di Piacenza, il Golf Salsomaggiore Terme e il Golf del Ducato in provincia di Parma, il Golf Club Matilde di Canossa e San Valentino Golf Club in quella di Reggio Emilia.

Green di altissimo livello tecnico che ospitano gare nazionali ed internazionali, circondati dalla bellezza e tranquillità della natura. Ma Emilia Golf Experience è molto di più: è un'immersione in un territorio tutto da vivere con esperienze indimenticabili, scoprire i castelli, i luoghi d'arte e cultura, gustare le prelibatezze e i tanti prodotti tipici di questa terra che ne fanno un patrimonio enogastronomico unico. Il tutto unito all'eccellenza dell'ospitalità alberghiera, con strutture in tutte e tre le province che offrono opportunità di vacanza e pacchetti consultabili direttamente sul sito dedicato (Golf experience | Visit Emilia), studiati per soddisfare le passioni golfistiche e vivere l'emozione di luoghi straordinari.

«Il golf è capace di attirare un pubblico internazionale – rivela Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia – mi dà soddisfazione, in particolare, il dato delle presenze degli svizzeri, perché abbiamo lavorato tanto su questo mercato. Sono state registrati finora 37.143 pernottamenti in Emilia di svizzeri tra gennaio e agosto 2023, cioè +27,3% sul 2019 e +13,2% sul 2022.

A novembre avremo a Parma l'assemblea del turismo svizzero: la Srv, l'associazione che mette insieme i tour operatori svizzeri. Un modo per far conoscere

il nostro territorio a chi poi proporrà i viaggi nel nostro territorio. E in questo senso pensiamo anche di promuovere il più possibile il treno che collega Zurigo a Piacenza, Parma e Reggio Emilia».

«Ciascuno dei cinque campi è un mix di sfide tecniche, panorami mozzafiato e servizi di qualità – sottolinea Margherita Carrara (Golf del Ducato) – non sono solo luoghi di gioco, ma anche oasi di tranquillità e bellezza, dove ogni buca è un'opportunità per sperimentare la magia del golf, accogliendo golfisti di ogni livello, dai principianti ai giocatori più esperti, offrendo golf clinic e supporto per chi vuole imparare e migliorare».

«Questo progetto rappresenta un passo significativo verso lo sviluppo del turismo nel nostro comune – dichiara il sindaco di Salsomaggiore Terme Luca Musile Tanzi –. Il golf sta guadagnando sempre più appassionati e i campi da golf possono diventare non solo luoghi di sport, ma anche attrazioni turistiche in grado di richiamare visitatori da tutto il mondo. Salsomaggiore Terme è pronta ad abbracciare il futuro, a diversificare la sua offerta turistica e a continuare a crescere come destinazione di eccellenza».



HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

Anno XIV - N° 49 - Edizione Autunno 2023



AUTUNNO 2023



NUOVI INVESTIMENTI PER IL CICLOTURISMO IN EMILIA

VISIT EMILIA ALLA REGIA DI UN COFINANZIAMENTO PER TRE INTERVENTI SU IMPORTANTI CICLABILI CHE AUMENTERANNO LA MOBILITÀ DOLCE PER I TURISTI

Redazione HBM

Fonte e info:
ELLA STUDIO

Aumenta la mobilità dolce per i turisti in Emilia. Grazie al cofinanziamento del Ministero del Turismo, con la regia di Visit Emilia, ente della destinazione

turistica che abbraccia il territorio delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, in accordo con la Regione Emilia Romagna, sono stati investiti fondi importanti su opere già presenti nel piano dei lavori pubblici, dando la priorità al sistema di ciclabili già finanziate nei bilanci dei Comuni. Gli interventi finanziati

sono: la Ciclabile lungo il torrente Baganza, che collega il ponte della Navetta alla tangenziale per poi proseguire fino a Sala Baganza, per un importo di 190mila euro; il Pontile di Mezzani che potrà essere un utile approdo di ciclisti interessati alla Food Valley Bike, per un importo di 60mila euro; il tratto ciclabile e la struttura dei servizi ai turisti delle 2 ruote presso il Guado di Sigerico, porta della Via Francigena in Emilia, nel Comune di Caldasco (PC), per un importo di 244mila euro.

«Per far crescere il turismo in Emilia sono fondamentali gli investimenti in infrastrutture – commenta Cristiano Casa, Presidente di Visit Emilia –. Insieme agli amministratori locali delle 3 province abbiamo cercato di individuare quei progetti già previsti nei piani delle opere pubbliche dei comuni che avrebbero potuto avere un impatto sullo sviluppo turistico e abbiamo puntato sul cicloturismo. È un settore in costante crescita e si registrano presenze sul nostro territorio da tutta Europa, in particolare dai paesi nord europei e dalla Svizzera. È necessario che i cicloturisti trovino infrastrutture di qualità che possano far vivere nel migliore dei modi le loro esperienze in Emilia».

Si prevede che il FUNT, il fondo ministeriale per gli investimenti del Turismo, sarà finanziato anche per le annate 2023 e 2024. Visit Emilia, di concerto con la Regione Emilia Romagna, cercherà di sostenere i progetti dei Comuni già messi in calendario, per promuovere nuove infrastrutture turistiche.

Per informazioni:
Visit Emilia
E-mail: info@visit-emilia.com
Sito web: www.visitemilia.com





Venerdì 3 Novembre 2023

Viaggiando e Mangiando p. 3 novembre 2023

Viaggiando e Mangiando



00:00

29:11



Condividi



Like



Download



Durante la trasmissione "Viaggiando e mangiando" il conduttore Marco Marucelli ha parlato delle proposte di Visit Emilia.

Per riascoltare la puntata:

<https://www.speaker.com/user/radiovacanze/viaggiando-e-mangiando-p-3-novembre-2023>

Turismo, in Appennino un infopoint digitale

Nella riforma degli Iat di Visit Emilia per il 2024, rientra anche un punto di riferimento a Castelnovo Monti con piattaforma multimediale

CASTELNOVO MONTI

Dicasi Iat e intendesi Uffici di Informazione e Accoglienza Turistica: sono proprio questi punti di riferimento per i vacanzieri in Emilia ad andare incontro a una riorganizzazione. Il cambio avverrà l'anno prossimo, e per la nostra montagna è stata riservata un'attenzione particolare alle nuove tecnologie, anche e soprattutto volte ad agevolare chi frequenta l'Appennino.

I rinnovati uffici di Visit Emilia saranno sparsi sui territori di Parma, Piacenza e Reggio Emilia; la riforma, istituita dalla Regione terrà sott'occhio anche la questione finanziamenti, in base anche alle diverse esigenze dei visitatori, alla propensione alla di-

gitalizzazione dei servizi e, non ultima, alla sostenibilità economica. Tali uffici sono stati identificati con bando pubblico.

Gli Iat saranno 11 in tutto, di cui tre nel Reggiano: uno in centro a Reggio, uno a Correggio e uno a Castelnovo Monti. Gli altri avranno sede Bobbio e Val Trebbia, Val Tidone e Luretta, Val di Taro - Ceno, Valli di Parma, Torrechiera e Val Parma, Fontanella-

to, Salsomaggiore Terme e Fornovo di Taro. Nel nostro Appennino, però, si aggiungerà un ufficio particolare, uno Iat digitale, con piattaforma multimediale con cui è possibile trasmettere contenuti direttamente a cellulari, tablet e telefoni personali dei turisti. Non ultime, le 6 Welcome Room, che funzionano come uffici informazioni fai-da-te, posizionati in spazi coperti di li-

bero accesso. Qui i turisti potranno consultare in autonomia informazioni turistiche e reperire materiali utili. Tra le sedi individuate per le Welcome Room c'è l'Informaturismo di Correggio, oltre la Rocca dei Rossi a San Secondo Parmense, Valdar-

da per te a Fiorenzuola D'Arda, Fidenza Village e Visit Vigoleno a Vernasca, e Bedonia.

A partire dal 2024 avrà inizio anche una distinzione tra le tipologie di uffici, che però al momento non interessa il nostro territorio ma solo quelli di Parma e Piacenza: ci saranno infatti anche gli Iat R (Ufficio di Informazione e Accoglienza Turistica Reservation), che nelle sedi operative dei comuni o delle unioni dei comuni, oltre a svolgere attività di front office, si occuperanno anche delle prenotazioni dirette dei servizi turistici e dei pernottamenti (escursioni, visite guidate, esperienze, biglietti di musei, spettacoli e trasporti), non solo della zona di riferimento, ma di tutta l'area vasta di Visit Emilia.

NIENTE 'BOOKING'

Per ora nel Reggiano non sarà disponibile anche la prenotazione di alberghi o attività

L'Ufficio di Informazione e Accoglienza Turistica in centro a Reggio Emilia (via Farini)

IN PROVINCIA

Ci sarà anche una Welcome Room, in modalità fai-da-te per i vacanzieri



Link: <https://www.italiaatavola.net/check-in/2023/11/5/l-emilia-green-i-suoi-5-campi-da-golf-a-18-buche/100633/>

5 Novembre 2023

L'Emilia “green” e i suoi 5 campi da golf a 18 buche

Una nuova proposta di turismo sportivo firmata Visit Emilia: in soli 100 chilometri, il Croara Country Club, il Golf Salsomaggiore Terme, il Golf del Ducato, il Golf Club Matilde di Canossa e il San Valentino Golf Club

Cinque splendidi **campi da golf** a **18 buche** distesi nelle province

di **Piacenza, Parma** e **Reggio Emilia**, in una terra dalla storia millenaria, ricca di cultura, di arte, di musica e di un patrimonio enogastronomico

unico. **Emilia Golf Experience** è la nuova proposta di turismo sportivo e di

vacanza di **Visit Emilia** - la Terra dello slow mix tra Parma, Piacenza, Reggio Emilia. «Questo progetto rappresenta un passo significativo verso lo sviluppo del turismo nel nostro comune -- ha dichiarato il sindaco

di **Salsomaggiore Terme, Luca Musile Tanzi** - il golf sta guadagnando

sempre più appassionati e i campi da golf possono diventare non solo luoghi di sport, ma anche attrazioni turistiche in grado di richiamare visitatori da tutto il mondo. Salsomaggiore Terme è pronta ad abbracciare il futuro, a diversificare la sua offerta turistica e a continuare a crescere come destinazione di eccellenza».



Golf Del Ducato in provincia di Sala Baganza Parma

Cinque oasi naturali dove giocare e rilassarsi in 100 chilometri

Esperienza unica nel suo genere, **Emilia Golf Experience** offre l'opportunità di immergersi completamente in uno sport affascinante, circondati dalla bellezza naturale e dalla cultura dell'Emilia. In soli 100 chilometri, 5 spettacolari campi da golf incastonati in straordinari paesaggi: il **Croara Country Club** in provincia di **Piacenza**, il **Golf Salsomaggiore Terme** e il **Golf del Ducato** in provincia di **Parma**, il **Golf Club Matilde** di **Canossa** e **San Valentino Golf Club** in quella di **Reggio Emilia**. E ciascuno di esse «è un mix di sfide tecniche, panorami mozzafiato e servizi di qualità - sottolinea **Margherita Carrara** (Golf del Ducato) - non sono solo luoghi di gioco, ma anche oasi di tranquillità e bellezza, dove ogni buca è un'opportunità per sperimentare la magia del golf, accogliendo golfisti di ogni livello, dai principianti ai giocatori più esperti, offrendo golf clinic e supporto per chi vuole imparare e migliorare».

Il golf come occasione di sviluppo del territorio

Green di altissimo livello tecnico che ospitano gare nazionali e internazionali, circondati dalla bellezza e tranquillità della natura. «Il golf è capace di attirare un pubblico internazionale - rivela **Cristiano Casa**, presidente di **Visit Emilia** - mi dà soddisfazione, in particolare, il dato delle presenze degli svizzeri, perché abbiamo lavorato tanto su questo mercato.

Sono stati registrati finora **37.143** pernottamenti di svizzeri in **Emilia** tra gennaio e agosto 2023, cioè **+27,3%** rispetto al **2019** e **+13,2%** rispetto al **2022**. A novembre avremo a **Parma** l'assemblea del turismo svizzero: la **Srv, l'associazione** che mette insieme i tour operator svizzeri. Un modo per far conoscere il nostro territorio a chi poi proporrà i viaggi nel nostro territorio. E in questo senso pensiamo anche di promuovere il più possibile il treno che collega **Zurigo** a **Piacenza, Parma** e **Reggio Emilia**».



Ma **Emilia Golf Experience** è molto di più: è un'immersione in un territorio tutto da vivere con esperienze indimenticabili, scoprire i castelli, i luoghi d'arte e cultura, gustare le prelibatezze e i tanti prodotti tipici di questa terra che ne fanno **un patrimonio enogastronomico unico**. Il tutto unito

all'**eccellenza dell'ospitalità alberghiera**, con strutture in tutte e tre le province che offrono opportunità di vacanza e pacchetti consultabili direttamente sul sito dedicato (Golf experience | Visit Emilia), studiati per soddisfare le **passioni golfistiche e vivere l'emozione di luoghi straordinari**.

Parma

Novità Uno spazio per chi vuole restare informato

Via San Leonardo, ora al bar si acquista anche la «Gazzetta»

Giovanelli: «Ridiamo un servizio al quartiere»

«Gazzetta» e caffè

Il nuovo servizio ha debuttato il 30 ottobre. La Caffetteria San Leonardo, di fronte alla chiesa, è aperta tutti i giorni tranne la domenica.

» Al «suo» quartiere, il San Leonardo, è legatissimo Giuseppe Giovanelli. Tanto da esserci tornato quasi dieci anni fa per continuare il mestiere che fino ad allora lo aveva portato altrove: il barista.

Da qualche giorno la sua Caffetteria San Leonardo, al civico 8/b della via omonima, proprio di fronte alla chiesa parrocchiale, offre qualcosa in più: una mini-edicola in cui sono in vendita la «Gazzetta di Parma» e altri quotidiani. Realizzando così l'idea che lo aveva già sollecitato qualche anno fa. «Quando i gestori dell'edicola storica di via Trento sono andati in pensione, avrei voluto acquistare la loro licenza. Ma avevano trovato subito a chi rivenderla e si era persa l'occasione. Ora che l'edicola ha di nuovo chiuso, mi sono detto che era arrivato il momento -

racconta -. E soprattutto che era importante ridare questo servizio al quartiere, in particolare a chi ha più difficoltà a spostarsi. Purtroppo non ho lo spazio per una vera edicola coi settimanali e i mensili, ma almeno i quotidiani sì, volevo poterli tenere».

Dice di «aver unito l'utile al dilettevole», e che la vita non è cambiata granché: «Ero comunque già abituato ad alzarmi presto, e alla fine c'è solo il tempo in più di sistemarli. Ora si sta spargendo la voce: il passaparola è la cosa più importante». Se ripensa a quando era ragazzo, «il quartiere era molto diverso ma ancora oggi è popolato e chi ci vive merita di avere attenzione. È per questo che vorremmo cercare di metterci d'accordo tra commercianti e con il Comune per incentivare l'apertura di qualche attività in più, che permetta di restare e di viverci meglio». Con la comodità di avere negozi e servizi a poca distanza. Lui un altro passo «quotidiano» lo ha fatto in prima persona e chissà che non sia contagioso.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Doppio mestiere

Giuseppe Giovanelli di fronte alla Caffetteria che gestisce con la moglie.



Riapriamo i negozi

«Coi commercianti vorremmo coinvolgere il Comune per incentivare l'apertura di nuove attività»

Piazza della Pace



Corteo Manifestazione contro la guerra in Palestina

Circa 500 persone hanno sfilato ieri pomeriggio nelle vie del centro storico per chiedere la fine degli attacchi di Gaza da parte dell'esercito di Israele. «No al genocidio, Palestina libera» era il testo dello striscione alla testa del corteo che da via Mazzini è sfilato sino a piazza della Pace.

La manifestazione era stata organizzata dalla comunità palestinese di Parma con l'adesione di varie associazioni e movimenti. Il corteo di ieri pomeriggio ha seguito di pochi giorni il presidio del 27 ottobre scorso in piazza Garibaldi organizzato da Ciac e dai sindacati dove si era ribadita la necessità di arrivare subito ad un cessate il fuoco e all'apertura di un dialogo per la pace fra Israele e Palestina.

Nuovo bando A disposizione ci sono oltre 500mila euro

«Corridoio verde»: fondi dalla Regione per le aziende

» Più alberi per migliorare la qualità dell'ambiente e della vita delle persone. Continua l'impegno della Regione per fare dell'Emilia-Romagna il corridoio verde d'Italia, grazie al piano «Mettiamo radici per il futuro». Il nuovo bando approvato dalla Giunta regionale si rivolge alle imprese (ad eccezione di quelle agricole) e prevede contributi per sostenere la realizzazione di interventi di forestazione in aree di loro proprietà o disponibilità. Rispetto al precedente, le risorse a disposi-

zione aumentate - da 500mila a 600mila euro - così come le percentuali degli aiuti e degli importi di spesa ammissibili.

«Aumentare le aree verdi e le fasce boscate nella nostra regione è un obiettivo importante: gli alberi sono alleati preziosi per contrastare il cambiamento climatico», sottolinea l'Assessora regionale Barbara Lori con delega a Programmazione territoriale e paesaggistica, forestazione e parchi. «È tuttavia essenziale la collaborazione di tutti. Ed è per questo che ci

rivolgiamo ora alle aziende».

Il nuovo provvedimento prevede la concessione di cofinanziamenti a fronte dell'impegno di mettere a disposizione terreni per realizzare piantagioni forestali permanenti. Nel dettaglio, il cofinanziamento regionale sale al 75% - rispetto al 60% del bando precedente - dei costi sostenuti. Gli importi massimi dei costi ammissibili sono stati invece incrementati da 20.000 a 25.000 euro nel caso di impianti con densità non inferiore alle 700 piante attecchite per ettaro,

e da 15.000 a 18.000 euro per quelli che prevedono almeno 500 piante per ettaro.

Potranno essere piantati alberi e arbusti che appartengono alle specie autoctone del territorio regionale.

Le domande di adesione devono essere fatte pervenire entro il 30 novembre.

Maggiori informazioni alla pagina <https://ambiente.regione.emilia-romagna.it/it/parchi-natura2000/bandi/bando-2023-interventi-forestazione-aree-imprese>. Il 1° ottobre è inoltre ripartita la distribuzione gratuita di piante a cittadini, enti ed associazioni nei vivai convenzionati con la Regione.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Visit Emilia Si potranno prenotare anche servizi e alberghi

Iat R, i nuovi poli per il turismo

» Via alla riforma per la riorganizzazione degli uffici di informazione e accoglienza turistica di Visit Emilia, la destinazione turistica che abbraccia il territorio di Parma, Piacenza e Reggio.

A partire dal 2024 ci saranno gli Iat R (Ufficio di informazione e accoglienza turistica reservation), che oltre a svolgere attività di front office, si occuperanno, oltre ad accogliere i turisti e fornire tutte le informazioni del territorio di riferimento, anche

delle prenotazioni dirette dei servizi turistici e dei pernottamenti. Gli Iat R saranno 7: Parma Welcome (per la città di Parma), Piacenza, Castelfranco, Val d'Arda, Valnure e Valchero, Busseto e Terre Verdi (il primo interprovinciale, che unisce 5 comuni), Colorno, Fidenza (Casa Cremonini).

Gli Iat senza attività di booking saranno invece per la provincia di Parma quelli di Val di Taro-Ceno, Valli di Parma, Torrechiara e Val

Parma, Fontanellato, Salsomaggiore Terme e Fornovo.

A questi uffici, si affiancheranno sei Welcome Room, che funzionano come «self info-point», posizionati in spazi coperti di libero accesso, per la consultazione di informazioni turistiche e il reperimento di materiali utili. Le sedi individuate sono: la Rocca dei Rossi a San Secondo, Fidenza Village e Bedonia.

«La riforma è sicuramente positiva perché renderà il

territorio più professionale nell'accoglienza e nell'informazione - commenta il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa -. Nonostante le normali difficoltà, i comuni hanno risposto in maniera molto proattiva, organizzandosi per rendere un servizio efficiente per i visitatori. Il territorio ha ormai la consapevolezza di voler diventare destinazione turistica».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Coppa d'oro

Al Gotico l’elogio dei Dop una vetrina per Piacenza

«Occasione per premiare talenti, personaggi che sono punti di riferimento unici». In collegamento da Bruxelles Paolo De Castro

Federico Frighi

PIACENZA

● La qualità prima di tutto, senza cedere alla tentazione della quantità. E' uno dei messaggi che arriva dalla 15esima edizione della Coppa d'oro che si è tenuta ieri pomeriggio nel salone di Palazzo Gotico. Una vetrina internazionale per i prodotti della gastronomia piacentina: coppa, pancetta, salame. Tutti Dop. Un evento longevo – creato nel 2007 – la cui forza vince il tempo. Nato da un'idea dell'allora presidente della Camera di Commercio di Piacenza, Giuseppe Parenti, ieri in prima fila, sposata dal Consorzio di Tutela Salumi Dop Piacentini. «In quindici edizioni abbiamo avuto qui a Palazzo Gotico cento ospiti di fama nazionale e internazionale e abbiamo conferito un'ottantina di premi» osserva Roberto Belli, direttore del Consorzio. E, commentando il tema del 2023, "Protagonisti del loro tempo": «La Coppa d'oro si è sempre data alle tematiche trasversali.

C'è sempre qualcuno che riesce meglio degli altri e occupa di diritto un suo spazio nella storia. Noi oggi ne premiamo i talenti». «Premiamo personaggi unici, ognuno dei quali in questo tempo rappresenta una sorta di orologio di riferimento» dice Nicola Prudente (Tinto), conduttore radiotelevisivo Rai a cui va il merito di aver dato un ritmo spumeggiante all'evento. Sul palco chiama ad uno ad uno coloro che più tardi saranno premiati dal presidente del Consorzio, Antonio Rossetti, e dalla direttrice di Telibertà, Nicoletta Bracchi: Silvia Zanardi, la piacentina campionessa iridata di ciclismo, Angelo Barone, presidente della Consulta nazionale dei Distretti del cibo, Michele Serra, giornalista e agricoltore, Iginio Massari, considerato il più grande maestro pasticciere italiano nel mondo. Eugenia Canfora, preside dell'istituto superiore di Caivano e nel 2020 indicata dalla Your Edu Action quale miglior dirigente scolastica d'Italia, si collegherà da remoto.

Nel suo saluto Katia Tarasconi defi-

nisce la Coppa d'oro «un premio che declina le eccellenze piacentine... un momento in cui ci si apre a una visione strategica che va oltre ai confini della provincia». In collegamento da Bruxelles Paolo De Castro, parlamentare europeo, già ministro dell'agricoltura, ricorda di essere stato premiato con la Coppa d'oro nella sua prima edizione del 2007. Ed evidenzia come Piacenza sia l'unica provincia in Europa ad avere tre Dop. Cita l'atlante, realizzato con l'attuale ministro Francesco Lollobrigida, che mette insieme gli 870 prodotti che fanno della qualità il loro elemento distintivo. «Crescere e investire nella qualità è la strada per competere nel mondo con il sistema agroalimentare» si dice sicuro. E anche per questo è stato realizzato «il nuovo regolamento che rafforza il sistema delle tutele». Monica Patelli, presidente della Provincia, porta il saluto dell'amministrazione provinciale. «Il premio è diventato negli anni una vetrina per il prestigio del nostro intero territorio – dice – e sedersi a tavola, dalle

nostre parti, è un piacere ben noto anche a chi non è di Piacenza». Ma c'è un ma. «La filiera dei salumi va continuamente difesa - evidenzia -. Soprattutto in questo periodo ci preoccupano le potenziali ricadute negative della peste suina. Noi siamo in prima linea nei controlli. L'auspicio è che si facciano scelte migliori ed incisive ad ogni livello». Fa sussultare l'assemblea il vice prefetto Attilio Ubaldi, in rappresentanza della prefetta uscente Daniela Lupo, quando dichiara che «per me che sono parmense i salumi piacentini possono competere con i salumi parmigiani che sono i migliori del mondo». Aggiunge che sta scherzando e la platea tira un sospiro di sollievo. Cita poi il romagnolo Pellegrino Artusi: «Codificò le tradizioni culinarie del nostro Paese tentando e riuscendo ad unificare l'Italia con la sua opera "La scienza in cucina" (1891) ancor più di quanto non siano riusciti a fare i "Promessi sposi" di Alessandro Manzoni».

Filippo Cella, vice presidente della Camera di commercio dell'Emilia, sottolinea come sia la prima volta che parla in tale veste alla Coppa d'oro dopo la costituzione della Camera di commercio dell'Emilia che ha unito Piacenza, Parma e Reggio Emilia. «La nostra area vasta - evi-

denzia - ha immediatamente mutuato il sostegno della Camera di commercio di Piacenza alla Coppa d'oro facendola sua. La Coppa d'oro è diventata oggi sempre più uno strumento di marketing territoriale integrato». Sergio Marchi, responsabile della segreteria tecnica del Masaf (ministero dell'agricoltura) porta i saluti del ministro Francesco Lollobrigida. «Le eccellenze dell'Italia - rileva - sono uniche al mondo e sono nell'arte, nella cultura, nella storia ma anche nell'agroalimentare». Ricorda il regolamento per la tutela dei prodotti Dop «portato a casa in Europa attraverso una unità di intenti» e con «l'inserimento della tutela contro il principio dell'evocazione». Invita a proseguire la sinergia tra pubblico e privato anche nell'agroalimentare: «Se ognuno fa il suo l'Italia vince». Porta il suo saluto anche il piacentino Tommaso Foti, capogruppo di Fratelli d'Italia alla Camera. «Non dobbiamo pensare a ragionamenti di qualità bensì di qualità - riprende il concetto -, preservando la stagionalità dei nostri prodotti». E sulla Coppa d'oro: «Abitualmente dopo due o 4 anni alcuni premi si spengono. Questo no. Rappresenta assieme ai premiati di ieri e oggi e domani, assieme ai tre Dop, il più bel biglietto da visita di Piacenza».

Le sculture di Montesissa

Ai premiati sono andate le sculture di Marisa Montesissa che per l'occasione ha rappresentato la "razdura" moderna.



«Parma è meglio, no scherzo»

Il vice prefetto Attilio Ubaldi, di Parma, ha detto che i salumi parmensi sono i migliori del mondo. «Scherzo» ha subito rassicurato.



Visite ai luoghi di produzione

Secondo la professoressa Roberta Garibaldi cresce l'interesse dei tour operator per i luoghi di produzione, caseifici in testa.

L'ascensore rotto

La sindaca Tarasconi si è scusata per l'ascensore del Gotico non funzionante. «Sono abituato alle scale» le ha risposto Iginio Massari.



Agli studenti di Caivano due borse per la scuola Alma

Consegnate dal direttore, il piacentino Andrea Sinigaglia, alla preside Eugenia Carfora

PIACENZA

● Altri due suoi alunni potranno frequentare la prestigiosa Alma, la scuola di alta formazione in cucina, di cui è direttore generale il piacentino Andrea Sinigaglia. E' il premio speciale che ha ricevuto ieri pomeriggio a Palazzo Gotico la dirigente scolastica Eugenia Carfora, preside dell'istituto Francesco Morano, di Caivano, in provincia di Napoli. Caivano è il comune tristemente passato alle cronache nelle scorse settimane per una violenza sessuale di gruppo nei confronti di due ragazze, perpetrata da nove adolescenti, di cui sette minorenni. Eugenia Carfora è la prof che sta battendo proprio in quel luogo affinché ai giovani venga garantita cultura ed educazione, unici antidoti contro le violenze. Nel 2020 la Your Edu Action l'ha indicata quale migliore preside d'Italia. Ieri il Consorzio tutela dei salumi Dop piacentini le ha tributato uno dei cinque premi della Coppa d'oro di quest'anno. Per ora solo virtualmente perché la preside, per avere più tempo da dedicare ai suoi studenti, si è collegata da remoto. «Attraverso la scuola possiamo comunicare



La preside Eugenia Carfora in collegamento da Caivano

tanto agli studenti - spiega intervistata da Nicola Prudente - ecco perché mi batterò per sempre affinché l'istruzione sia presente anche nei momenti più strani della giornata. Se fosse per me io farei la scuola anche di notte». Il suo istituto non è nuovo a stage in realtà del Nord Italia e a collaborazioni con realtà formative professionali. Alcuni dei suoi studenti più meritevoli hanno avuto la possibilità di frequentare l'Alma con successo. Ora, grazie alla borsa di studio offerta dal Consorzio piacentino, altri due avranno la medesima grande occasione. «Chi mi ha sostenuto ha visto che i ragazzi di quaggiù hanno una marcia in più» dice con orgo-

goglio. «La cosa più importante è proteggere ciò che è stato fatto fino ad ora - è convinta -. Noi abbiamo il compito di innescare dei processi che poi vengono elaborati dai ragazzi. Dobbiamo però cercare di parlare di fiducia. Questi ragazzi hanno bisogno di fiducia». «Bisogna poi avere il coraggio di affrontare le situazioni irregolari che ci sono tra noi - prosegue -. Per fare questo dobbiamo diventare impeccabili e non dare alibi a questi ragazzi». Infine il richiamo alle periferie: «Noi pensiamo che il benessere sia al centro. Invece dobbiamo rivalutare le periferie dove ci sono più spazi, anche da coltivare».

fr.

«Il turismo enogastronomico piace a 40 milioni di europei»

Nella tavola rotonda Roberta Garibaldi indica la strada da seguire per i Dop

● Roberta Garibaldi, professoressa di Tourism management all'università di Bergamo, indica la strada che dovranno percorrere coppa, salame e pancetta Dop. Secondo il rapporto redatto con Visit Emilia, le eccellenze gastronomiche sono le più gradite dai turisti europei. «I numeri ci dicono che oltre 40 milioni di europei vorranno vivere esperienze del genere nel periodo invernale, ovvero quello che va da ottobre '23 a marzo '24». L'estate scorsa una parte degli italiani ha deciso di non andare in vacan-

za in agosto. «Tutto questo porta a una ridefinizione delle strategie turistiche - prosegue - con l'aumento dell'importanza delle aree rurali... lavorare sul turismo enogastronomico significativo lavorare su un nuovo equilibrio tra urbano e rurale». Si parla della pizza come uno strumento di valorizzazione dei nostri salumi, ma anche dell'esempio spagnolo dove gli insaccati pregiati vengono valorizzati a fini turistici: «Dobbiamo trasformare in modo sempre più esperienziale i nostri prodotti». Il turismo va verso una destagionalizzazione e cresce anche l'interesse verso i luoghi di produzione.

La rete, anche in questo settore, è fondamentale. Angelo Barone, presidente della Consulta nazionale dei Distretti del cibo, osserva come il distretto del cibo sia uno strumento di politica economica per lo sviluppo sostenibile. «Penso che il ruolo dei distretti - dice - sia di fare in modo che si creino governance territoriali strategiche in grado di mettere insieme istituzioni, produzioni e comunità. Come avviene nel Distretto dei salumi piacentini che è un



La cerimonia della Coppa d'oro ieri pomeriggio a Palazzo Gotico

esempio di come si deve lavorare nei singoli territori». Per il pasticciere Iginio Massari, «nel mondo della pasticceria come in tutti gli altri dobbiamo amare il nostro lavoro se vogliamo riuscire». Plauda la Coppa d'oro: «Nel guardare i 15 anni mi viene in mente il premio Strega. Partito da un'idea, adesso è uno dei più importanti premi italiani». Michele Serra, giornalista, scrittore, agricoltore e «piacentino abusivo» si definisce, avendo preso casa sulle colline della provincia. «Quando ho sostenuto l'esame da trattorista - racconta -, a Cadeo, eravamo due italiani vecchioti e una ventina di

stranieri: romeni, albanesi, marocchini e tunisini. Grazie a loro l'agricoltura italiana va bene. Le radici sono importanti a patto che lo sguardo rimanga aperto sul mondo». Poi il grido dell'Appennino abbandonato con problemi di dissesto idrogeologico, di comunicazione «perché nessuno se ne è occupato seriamente in questi anni. Ma è la spina dorsale del nostro Paese. Va data una mano a chi coltiva in montagna».

Alex Revelli Sorini, professore all'Università San Raffaele di Roma presenta l'equazione del protagonista che ha preparato con i suoi studenti per la Coppa d'oro: unicità sta a territorio come obiettivo sta a comunicazione. «Non si è protagonisti - dice - se non si è capaci di unire diversi valori, tra i quali anche l'innovazione».

Interviene da remoto Alessio Mammi, assessore dell'agricoltura della regione Emilia-Romagna. «Piacenza è un territorio straordinario anche da un punto di vista agroalimentare - evidenzia -. Siamo parlando di produzioni non solo buone al gusto ma sicure e controllate con disciplinari precisi. Per questo bisogna ringraziare tutta la filiera piacentina. Sono produzioni di eccellenza che consentono di contrastare l'abbandono dei territori. Questi prodotti Dop sono frutto dell'in-

contro tra culture e popoli. Dobbiamo sempre essere aperti all'innovazione e alla modernità. Per questo noi collochiamo in montagna quasi il 50 per cento delle risorse europee che riceviamo». I tre Dop piacentini, se potesse, li gusterebbe la campionessa di ciclismo Silvia Zanardi: «Già a 8 anni ero in bici e la mia dieta non li prevede se non in occasioni speciali, come il vino che mi piace ma non posso bere». «Sì so cucinare - confessa - ma la mia cucina è un po' triste. Il petto di pollo è quello che so fare meglio». In compenso «le magnifiche colline piacentine» sono il campo di allenamento preferito. fed.fri.

UN PROGETTO DI

FONDAZIONE **Art.49**

WITHHUB
Empowering content

IN COLLABORAZIONE CON

Parlamento europeo
Ufficio Italia

CON IL PATROCINIO
DELLA RAPPRESENTANZA IN ITALIA
DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Commissione
europea

IN COLLABORAZIONE CON

LIBERTÀ

NEWS

UN PROGETTO DI FONDAZIONE ART.49 #12

**IMPARIAMO
A LEGGERE LE NOTIZIE**

COMBATTIAMO LE FAKE NEWS

**QUOTIDIANA
MENTE**

L'INFORMAZIONE INIZIA A SCUOLA

La nostra testata vuole diffondere l'idea di un'informazione corretta e consapevole a partire dalla scuola secondaria di primo grado, assicurando ai propri lettori gli strumenti utili a leggere, comprendere e interpretare le notizie.

Insieme ad altri quotidiani nazionali e locali, mettiamo a disposizione dei docenti e delle loro classi un abbonamento annuale gratuito, fornendo i materiali didattici dedicati per offrire agli studenti gli strumenti utili a leggere, comprendere e interpretare le notizie.

Sei un docente e vorresti partecipare con i tuoi alunni, o sei un nostro lettore e conosci una classe che potrebbe essere interessata?

Inquadra il QR Code e condividi la pagina per l'iscrizione.

**QUOTIDIANA
MENTE**

L'INFORMAZIONE INIZIA A SCUOLA

LIBERTÀ, insieme al Corriere della Sera, Il Sole 24 Ore e La Gazzetta dello Sport, arriva nelle scuole secondarie di primo grado, per sensibilizzare le ragazze e i ragazzi alla lettura critica delle notizie.

“Quotidianamente - L'informazione inizia a scuola” è il progetto della **Fondazione Art.49** che permette alle classi di avere a disposizione un abbonamento annuale **gratuito** a 4 quotidiani e i materiali didattici dedicati, per offrire gli strumenti utili a **leggere, comprendere e interpretare** le notizie.

Non dimentichiamo chi vive in Appennino ha bisogno di aiuto» (Michele Serra)



17 Novembre 2023



VISIT EMILIA: 170 OPERATORI TURISTICI SVIZZERI IN CITTÀ PER CONOSCERE IL TERRITORIO

Durante il TG Parma, andato in onda alle ore 19.30, è stato dedicato un servizio a Visit Emilia che ha accolto gli operatori turistici svizzeri.

Per rivedere il video (durata 1'42''):

<https://www.12tvparma.it/puntata/tg-parma-edizione-del-17-11-2023-ore-1930/visit-emilia-170-operatori-turistici-svizzeri-in-citta-per-conoscere-il-territorio/>

Parma

Ospitalità

» Ogni ingresso in sala è uno scatto col telefonino, a immortalare la magnificenza dei palchi, del sipario e del soffitto dipinto da Giovan Battista Borghesi. E sono sguardi allenati quelli che si incantano ad ammirare il tempo parmigiano della lirica. «Mai abbiamo fatto uno dei nostri incontri in un luogo simile...» dirà poco dopo Martin Wittwer, presidente di Srv, la Federazione svizzera di viaggi.

È nella cornice del Teatro Regio che si è svolta - per la prima volta in Italia - la 22esima assemblea annuale degli operatori turistici arrivati dai diversi Cantoni. Centosettanta quelli che grazie alla collaborazione e all'organizzazione di Visit Emilia stanno trascorrendo una tre giorni tra Parma, Piacenza e Reggio Emilia, con la possibilità di testare in prima persona ciò che il territorio offre tra cultura, enogastronomia e natura. «Da qualche anno abbiamo deciso di puntare sul turismo svizzero perché è un mercato molto interessante: medio-alto spendente e reso comodo e sostenibile anche grazie ai buoni collegamenti con i treni - spiega il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa -. Abbiamo investito nella comunicazione e nelle fiere in Svizzera e avere qui i loro tour operator, ossia chi propone le va-

Turismo Tre giorni di esperienze sul territorio. Al Regio l'assemblea della loro federazione

Visit Emilia punta ai turisti svizzeri

E 170 tour operator fanno le «prove»



25%

L'aumento di pernottamenti di turisti svizzeri calcolato a settembre rispetto al 2019. Sono circa 30mila presenze.



canze ai propri connazionali, è la ciliegina sulla torta».

I numeri danno ragione all'impegno e alle prospettive di futuro: i dati di settembre dicono che c'è stato il 25% in più di pernottamenti rispetto al 2019 e più 12% se rapportati all'anno scorso. In questa

occasione i primi, ottimi riscontri sono arrivati alla cena di benvenuto curata da Chef to Chef Emilia Romagna e dedicata ai prodotti e piatti tipici emiliani. All'Antica Corte Pallavicino - falò acceso nel cortile e la suggestione delle luminarie - si sono messi ai

Al Regio

Qui sopra, la platea di operatori turistici svizzeri all'assemblea della loro Federazione. Qui a fianco, da sinistra, Lavagetto, Manghi e Casa con il coltellino svizzero ricevuto in dono da Srv.

fornelli tre «stellati»: il padrone di casa Massimo Spigaroli, Isa Mazzocchi del ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone e Andrea Vezzani Incerti del ristorante Ca' Matilde di Quattro Castella.

Ieri la mattina dell'assemblea annuale della Srv è stata preceduta dalla possibilità di incontrare al Ridotto del Regio gli operatori locali: dal Labirinto della Masone a AssaporAppennino, da Parma Welcome al Fidenza Village. A dare il benvenuto ufficiale agli operatori svizzeri lo stesso Casa, che ha raccontato di una terra rimasta autentica, che si presenta nel segno di Verdi, dei suoi castelli, del fascino di luoghi come il Teatro

Farnese, il Duomo e il Battistero. «Certo, se dovete iniziare la dieta non è la regione giusta...», strappa la risata alla platea. D'altra parte, come ricorda il capo della segreteria politica della Presidenza della Regione Giammaria Manghi, «sono 44 le Igg e Dop dell'Emilia Romagna, la regione che ne ha più di tutte. Ma qui offriamo una proposta ricca e diversificata, anche nel segno dell'arte e della natura». Altri «consigli di viaggio», utili per il pomeriggio e la serata liberi di ieri, li dà il vicesindaco delega a Cultura e Turismo Lorenzo Lavagetto, che cita le eredità di Correggio e del Parmigianino, la Pilotta con il suo allestimento rinnovato. Che poi oggi è un altro giorno: quello di sette tour esperienziali possibili. Nel Parmense la scelta era tra una visita con e-bike alla città e cooking class all'Accademia Barilla, un bike tour a Torrechiara che comprende il castello e la degustazione in un prosciuttificio o la scoperta della Dallara Academy abbinata a una degustazione di vini. Tutto a portata di turisti «comuni». «E con Trenitalia l'obiettivo è rendere questo collegamento sempre più attrattivo», spiega Philipp Mäder, presidente di Sbb, le ferrovie svizzere. Ossia cinque ore di viaggio nel segno della sostenibilità.

Chiara Cacciani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cantiere

Viali chiusi e stazione: cosa cambia

» Da lunedì a venerdì è previsto un importante intervento di manutenzione straordinaria della sede stradale dei viali Falcone e Borsellino. I viali saranno chiusi alla circolazione da viale Bottego ai sottopassi ferroviari. L'accessibilità alla stazione sarà comunque garantita da via Monte Altissimo (dove sarà inoltre previsto lo stazionamento dei taxi) o percorrendo viale Europa, via Villa Sant'Angelo e strada Alessandria, per proseguire sui tratti transitabili dei viali Falcone e Borsellino a nord della stazione.

Su viale Borsellino sarà delocalizzata l'area di sosta breve per discesa e salita dei passeggeri. Le fermate del bus, normalmente collocate nel sottopasso ferroviario, saranno invece temporaneamente spostate in viale Bottego in prossimità di piazzale Dalla Chiesa su entrambi i lati, in viale Toschi all'intersezione con viale Bottego, e in via Trento. Gli accessi laterali est, ovest e sud del piano interrato della stazione saranno temporaneamente inibiti.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

eCitan: Consumi WLTP ciclo misto: consumo di energia elettrica in kWh/100 km: 20,0-18,4
Emissioni di CO₂ (g/km): 0

NUOVO eCITAN

100% ELETTRICO.

Feels giant.
Il Van compatto fuori ma con un'energia gigantesca dentro: 1,5 tonnellate di carico, 284 chilometri di autonomia e si ricarica in soli 38 minuti dal 10 all'80%.

Scopri da **Autotorino**

AUTOTORINO Concessionaria di Vendita e Assistenza Mercedes-Benz Veicoli Commerciali
PARMA (PR), Strada Naviglio Alto 27, Tel. 0521 770811

Domani

Ritorna il mercato in via Zarotto



» Domani il Consorzio La Qualità dei Mercati, promosso da Ascom Parma, torna in città con il tradizionale appuntamento di «via Zarotto in Festa». La manifestazione si svolgerà dalle 9 alle 19 in via Zarotto, nel tratto compreso tra via Bandini e la rotonda di Via Emilia Est esclusi, e vedrà la partecipazione di circa 30 operatori che presenteranno al pubblico le ultime novità di abbigliamento, calzature di tendenza per la stagione autunno e inverno, articoli sportivi, biancheria per la casa e molto altro.

A completare l'evento, anche un punto ristoro organizzato dal Circolo Arci San Lazzaro che delizierà tutti i presenti con torta frita cucinata sul momento.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TURISMO

Martedì esperti a convegno

Operatori turistici e rappresentanti degli Enti parteciperanno martedì 28, alle 10, nella sala comunale Teresa Romei Correggi di Cervarezza, al seminario di Visit Emilia "Turismo in Appennino Reggiano - un nuovo protagonista per il territorio". Sarà un'occasione di confronto per gli operatori locali. Tra gli ospiti, Josep Ejarque (professionista del Destination Marketing) e Nicholas Montemaggi, professionista del cicloturismo.



Gli operatori turistici si ritrovano a **Ventasso**

Evento per promuovere l'Appennino

Ventasso Martedì Visit Emilia ha organizzato un importante incontro con esperti del settore turistico.

Gli operatori e i rappresentanti di vari enti prenderanno infatti parte al seminario dal titolo "Turismo in Appennino Reggiano - un nuovo protagonista per il territorio" nella sala comunale "Teresa Romei Correggi" del municipio di Ventasso a Cervarezza. Un evento importante, che rappresenta la conclusione del progetto triennale "Appennino Emilia" realizzato da Visit Emilia in collaborazione con il Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano per la promozione turistica di questo territorio.

Sarà un'occasione di confronto per gli operatori locali, i quali potranno conoscere nel dettaglio le azioni portate avanti con l'iniziativa ed ascoltare esperti nel campo del turismo, come Josep Ejarque, professionista del Destination Marketing e Management di caratura internazionale, il quale approfondirà il tema della costruzione del turismo esperienziale in Appennino. Sarà presente anche Nicholas Montemaggi, professionista del cicloturismo made in Emilia Romagna, il quale parlerà del Consorzio Terrabici con esempi di buone pratiche in atto in regione.

L'evento sarà introdotto dai saluti del sindaco del Comune di Ventasso Enrico Fer-

retti e dal presidente dell'Unione montana Appennino reggiano e delegato turismo della Provincia di Reggio Emilia Elio Ivo Sassi.

Tra i relatori ci saranno anche il direttore di Visit Emilia Pierangelo Romersi che si soffermerà sulla "sfida del turismo tra esperienze, servizi e promozione" dell'Appennino in Emilia, e Rachele Grassi, responsabile Iat Appennino Reggiano, la quale farà il punto sulle azioni di promozione turistica svolte da "Appennino Emilia". Le conclusioni sono affidate al presidente del Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano Giancarlo Cargioli, che ha fi-

Martedì Visit Emilia ha organizzato un importante incontro con esperti del settore turistico

nanziato il progetto. Ampio spazio sarà dato agli operatori del turismo, in modo che possano raccontare le loro esperienze, confrontarsi, ed esprimere ciò che vivono ogni giorno o si aspettano nel futuro, nell'ottica di migliorare sempre più il sistema complesso che forma la destinazione turistica: la stretta connessione tra pubblico e privato. Per informazioni: www.visitemilia.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

