



Città di Sondrio

COMUNICATO STAMPA N. 55/2022

VERSO LE OLIMPIADI DI MILANO CORTINA 2026: ENOGASTRONOMIA E SOSTENIBILITÀ PER ATTRARRE I TURISTI

Esperti e operatori a confronto: per mantenere l'autenticità bisogna innovare rispettando la tradizione

(Sondrio, 18 maggio 2022) - La vista è sulle Olimpiadi di Milano Cortina del 2026 ma i progetti guardano oltre e avranno quali elementi centrali anche l'enogastronomia e la sostenibilità, insieme allo sport, agli eventi e alla cultura. La road map tracciata da **Giorgio Bianchi** per conto dell'Amministrazione comunale, che lo ha incaricato di definire un piano strategico per il turismo, ha previsto diverse tappe, ciascuna incentrata su un tema specifico, tutte caratterizzate da un confronto allargato a rappresentanti istituzionali, tecnici e operatori dal quale apprendere esperienze, idee e azioni. La terza tappa, di cui è disponibile la registrazione sul canale YouTube del Comune di Sondrio, si è svolta ieri mattina nella Sala consiglio: ospiti in presenza e in collegamento hanno sviscerato il tema, partendo da un approccio realistico e da uno sguardo oggettivo sul contesto locale per arrivare a una disamina delle potenzialità e delle necessità, perché le Olimpiadi, in fondo, sono già iniziate e la prossima estate vedrà l'arrivo di un gran numero di turisti.

Aperto dal sindaco **Marco Scaramellini**, che ha evidenziato come le politiche di sviluppo per i prossimi anni, per Sondrio e il resto della provincia, si fonderanno proprio su enogastronomia e sostenibilità, il workshop ha visto subito dopo l'intervento dell'assessore regionale alla Montagna, agli Enti locali e ai Piccoli comuni **Massimo Sertori**, che ha parlato della grande opportunità rappresentata dalle Olimpiadi, che richiedono però responsabilità nella marcia di avvicinamento. C'è la necessità di operare le giuste scelte per sfruttare appieno l'evento e costruire il futuro dei nostri figli. Per l'assessore al Turismo **Michele Diasio** la nostra responsabilità è quella di farci trovare pronti, perché le Olimpiadi porteranno benefici enormi a tutta la provincia. L'amministratore delegato di Enit **Roberta Garibaldi**, dati alla mano, si è soffermata sulla crescita dell'enogastronomia: il turista cerca novità e autenticità, dunque la sfida è di innovare rimanendo autentici. Il tema centrale è comunicare la sostenibilità, di più e meglio, al turista. Nel piano strategico che sta delineando per Sondrio, Giorgio Bianchi, Pkf Hospitality, ha affidato all'enogastronomia un ruolo centrale per un territorio che come nessun altro in Lombardia può contare su un numero così alto di prodotti a marchio europeo. La Valtellina terra di sapori dovrebbe guardare alle Langhe e alle iniziative che ha lanciato nel corso degli anni, soltanto in parte replicate anche da noi: le visite alle cantine, adotta un meletto o un vigneto, la creazione di un distretto enoturistico. In tema di sostenibilità Sondrio è la 18esima città più virtuosa in Italia con tanti progetti già avviati per la trasformazione in smart city. **Gloria Zavatta**, direttore Sustainability and Legacy della Fondazione Milano Cortina, dopo aver ricordato come l'impegno per un'organizzazione sostenibile, inserito nel dossier per la candidatura, sia risultato fondamentale ai fini dell'assegnazione, ha evidenziato come gli obiettivi in questo ambito siano particolarmente sfidanti e riguardino vari aspetti. Ciò che oggi serve è un sistema semplificato per ottenere le autocertificazioni. Per il gruppo Acsm-Agam la sostenibilità non è uno slogan, come ha precisato il presidente **Marco Canzi**, e l'imperativo è aiutare i territori a trattenere i servizi che verranno introdotti per le Olimpiadi. A Sondrio l'impegno è sulla mobilità elettrica e sull'illuminazione pubblica, ha spiegato **Giovanni Chighine** del settore Energia e tecnologie smart. **Antonio Montanari**, docente all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, ha parlato delle ricadute sugli operatori, che spesso non hanno gli strumenti per orientare questi nuovi orizzonti di sostenibilità. I messaggi sono numerosi, discordanti, a volte difficili da interpretare, e soprattutto da realizzare, e allora è necessario sviluppare il concetto dell'economia circolare specifica per una struttura e in

maniera realistica. Per **Martino De Rosa** di at Carmen, ideatore di format ristorativi di successo, esistono delle criticità nel passaggio alla sostenibilità, ma il processo è avviato e quindi bisogna svilupparlo. I suoi casi di successo sono frutto della strategia? Non solo, entra in gioco la casualità e serve un po' di follia. **Alessia Galli**, responsabile marketing di Mottolino, ha portato l'esperienza di Kosmo, il ristorante nato dal concept di Norbert Niederkofler con un menù di cucina etica che mira a contribuire alla crescita sostenibile del pianeta. Ribaltando lo schema canonico, lo chef è al servizio del produttore e i piatti vengono adattati sulla base della disponibilità del prodotto. Per il presidente del Consorzio tutela vini di Valtellina **Danilo Drocco** bisogna essere sicuri che chi verrà per le Olimpiadi sia ben accolto: l'imperativo è crescere velocemente perché il turista sarà molto preparato e avrà aspettative. Le opportunità non mancano ma bisogna darsi una mossa: nel raccontare i prodotti, nel trovare un posto per ospitare le produzioni tipiche, le degustazioni e l'alta cucina. In questo contesto, ha osservato in conclusione **Giacomo Mojoli**, consulente del Consorzio, la sostenibilità va vista come un pre requisito, non come un'opportunità, va resa più comprensibile. La parola chiave è autenticità, ma per raccontare qualcosa servono competenza e passione.

È toccato all'assessore Diasio chiudere il workshop constatando come le riflessioni che lo hanno caratterizzato siano molto centrate sulla realtà di Sondrio, da estendere a tutta la Media Valtellina: il nostro territorio forse sconta arretratezza in alcuni ambiti ma ha grandi potenzialità. Su quelle è necessario concentrarsi, su quelle serve investire.