

Artigiano in fiera, tutti presi per la gola

Buoni riscontri per il Villaggio Valtellina e le iniziative messe a punto

■ Una consacrazione per L'Artigiano in fiera e il Villaggio Valtellina, una presenza che si è fatta notare alla sesta edizione della manifestazione andata in scena a Fiera di Milano Rho-Però per nove giorni consecutivi, da sabato 2 a domenica 10 dicembre. L'evento ha attirato un nuovo record di visitatori. Novità assoluta di quest'anno la presenza, tra le eccellenze agroalimentari di qualità del nostro territorio, del pane di 'Segale 100% Valtellina' con uno stand dedicato e tanto di laboratorio di produzione.

Soddisfazione per il riscontro ottenuto in questa edizione è stata espressa all'unisono dagli operatori della nostra provincia presenti con i loro stand all'interno del Villaggio, situato con i suoi oltre 500 mq all'interno del Padiglione 6 della fiera: Alico Carni di Cosio Valtellino, Apicoltura Bagini di Albosaggia, Bar pasticceria Cappuccini di Morbegno, Birrifico Legnone di Dubino, Birrifico Revertis di Caiolo, Cantina Rivetti e Lauro di Tirano, Gastroval di Albosaggia, Ideal Caffè di Berberno in Valtellina, Melavì di Ponte in Valtellina, Salumificio Pedranzini di Bormio, Valtfungo di Cosio Valtellino, Zecca Formaggi di Co-

sio Valtellino, La Bottega di Fabio Valli di Teglio. Accanto alle aziende valtellinesi di qualità, lo spazio di promozione turistica di Valtellina Turismo (in tutto 42 mq). L'allestimento, dalla spiccata connotazione territoriale e dal forte impatto emozionale ha reso subito riconoscibile e individuabile il Villaggio, contrassegnato dai brand Valtellina e **Inlombardia**.

In crescita rispetto all'anno passato il numero di coloro che hanno acquistato (a 30 euro cadauno) lo Skipass promozionale unitario: anche quest'anno, infatti, si è rinnovato il progetto voucher convertibile in skipass giornaliero valido per tutte le skiaree della nostra provincia (tranne Valgerola). I voucher saranno utilizzabili durante tutta la stagione, escluso il periodo dal 23 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018 compresi. In aumento anche i materiali informativi distribuiti e i contatti mail raccolti tra il pubblico che ha sostato allo stand di Valtellina Turismo, chiedendo informazioni e manifestando interesse per la proposta turistica della nostra provincia in tutti i suoi aspetti: dall'offerta invernale a quella estiva ai tour enogastronomici.

Da evidenziare, altresì, il debutto del blog amolavaltellina.eu, che è stato promosso con grafiche e distribuzione di una spilla a chi tra il pubblico ha fornito il proprio contatto mail e ha acquistato lo skipass.

Letteralmente preso d'assalto il Ristorante Valtellina attivo all'interno del Villaggio e curato da Fabio Valli del Comolo di Teglio. All'interno dei circa 240 mq a propria disposizione, il ristorante, con l'ausilio dell'Accademia del pizzocchero. Da sottolineare l'impegno notevole messo in campo per il laboratorio di panificazione delle ciambelle di segale, diretto dal panificatore Luca Leoni.

Bilancio, dunque, del tutto soddisfacente. «Siamo riconoscenti – dichiara la presidente di Valtellina Turismo Barbara Zulian – nei confronti di tutti i partner che hanno reso di nuovo possibile la presenza del Villaggio a questa manifestazione e la realizzazione di tutti questi progetti di promozione, offrendo il loro sostegno anche economico. Un forte ringraziamento va, in particolare, a Regione, Provincia, Camera di commercio, Bim e all'Unione commercio, che ha dato un contributo anche operativo».



Preso d'assalto il Ristorante Valtellina attivo all'interno del Villaggio

