

Enogastronomia in Italia

Vino, alimentari, gastronomia, agriturismo... poca quantità ma alta qualità

La **Enogastronomia** italiana si colloca fra le principali aree d'interesse nel panorama del turismo in Italia. Il turista, italiano e non, va alla ricerca di prelibatezze tradizionali. La **gastronomia** e l'**enologia** sono il collante per questo viaggiatore del gusto.

Anni fa la vendemmia si associava solo alla produzione del vino, era un momento di lavoro, soprattutto a carico, prima del cantiniere, poi dell'enologo ed infine del **sommelier**; oggi è anche occasione per riscoprire fragranze alimentari quasi dimenticate: spesso l'azienda vinicola ha anche un agriturismo e le feste di fine vendemmia permettono di gustare gli abbinamenti con i prodotti alimentari locali, diventando così elementi di accrescimento delle tradizioni dell'enogastronomia italiana.

L'enologia ha fatto passi da gigante e la maggiore informazione che l'appassionato o il professionista può acquisire aiuta tutto il mondo agroalimentare a migliorarsi. L'agriturismo diventa così anche un **modus vivendi** più vicino alla natura ed al mondo agricolo dell'Italia dei nostri nonni.

Il cultore della gastronomia non può più prescindere da un corretto abbinamento del vino, viceversa un appassionato di enologia non potrà mai gustare un buon vino senza accostare un cibo che ne esalti le qualità.

Triclinio ed **EdiGusto** si muovono in questa direzione: le notizie e l'informazione dell'enogastronomia e dell'agriturismo in senso lato come strumento di visibilità per le aziende ed i professionisti del settore (od anche il sommelier, il cuoco o l'albergatore), e come fonte di conoscenza e raffronto per gli appassionati.

Il **sommelier professionista**, così come l'appassionato frequentatore dell'agriturismo, avranno notizie e risposte sulle mille sfaccettature dell'enogastronomia. Triclinio ed EdiGusto non si occuperanno solo di enogastronomia, di tecniche e tecnologie di vendemmia e di prodotti alimentari o più semplicemente dell'agriturismo: ci occuperemo anche del gusto della vita e del saper (e poter) vivere bene, con un occhio, sì, di riguardo all'enologia e alla gastronomia, ma con un'attenzione alle tradizioni ed all'eterogenea cultura di questa **nostra bella Italia**.

Mario Sparacino