

matici per l'Italia e l'estero grazie ad un progetto di «content marketing» basato sui canali tematici di outdoor, famiglie, enogastronomia, natura e benessere. Il portale istituzionale del turismo provinciale, www.visitrentino.it, anche nel 2014 è risultato primo nel ranking nazionale in termini di utenti unici, come certificato da Audiweb, l'organismo che rileva i dati di audience di internet nel nostro Paese in collaborazione con Nielsen. Si tratta di uno strumento strategico per la promozione territoriale, da oltre 6 milioni di visitatori l'anno. Da Facebook a Pinterest, da Twitter a FourSquare, da Tripadvisor a Youtube, il Trentino ha puntualmente raccolto in questi ultimi anni l'invito ad entrare nel mondo dei social network.

D. Quale il progetto del Trentino ad Expo 2015?

R. Quella dell'Expo è una sfida che il Trentino raccoglie, consapevole di possedere elementi distintivi e di pregio in linea con il nuovo significato che l'Esposizione universale è andata assumendo nel tempo. In primis le Dolomiti, con il riconoscimento di Patrimonio Naturale dell'Umanità attribuito dall'Unesco, destinazione turistica riconosciuta a livello internazionale e area naturalistica dove si mantengono le biodiversità tipiche dell'area alpina. Poi la ricerca intesa come volano per l'innovazione e la crescita competitiva del territorio e naturalmente i suoi prodotti, gli ambasciatori del Trentino ad Expo 2015. Delizie gastronomiche ed enologiche custodite in ogni sua valle che raccontano storie di vera passione, ma anche di fatica, dedizione e duro lavoro nel rispetto delle pratiche di coltivazione e allevamento tradizionali. È questo il Trentino che vorremo far conoscere attraverso Expo 2015 e insieme cogliere tutte le opportunità offerte da questa grande vetrina per spingere ulteriormente la scelta all'internazionalizzazione del comparto economico, agricolo e delle imprese locali.

D. Quanto contribuiscono alla strategia turistica della Regione i grandi eventi sportivi?

R. Il Trentino ha acquisito una grande esperienza nel gestire nel modo migliore i grandi eventi grazie alla qualità delle infrastrutture, alle capacità organizzative e al patrimonio del volontariato locale, senza il quale molti eventi non sarebbero sostenibili. Legando il marchio Trentino ai grandi marchi dello sport internazionale e nazionale, ne sottolineiamo continuamente l'immagine di vero e proprio paradiso per gli amanti della vacanza attiva, dello star bene e del vivere in forma. ■

COSA SI PUO' OTTENERE DAGLI SCARTI DELLA LAVORAZIONE INDUSTRIALE

DELLE MELE? Dagli scarti della lavorazione industriale delle mele nasce la «cartamela» per fazzolettini e rotoli da cucina, e la «pellemela» per calzature e rivestimenti di divani. Le potenzialità dell'uso dei sottoprodotti dell'agri-

coltura e dell'industria alimentare saranno analizzate a Cremona nel BioEnergy Italy, in programma alla Fiera di Cremona dal 25 al 27 febbraio 2015. Un tempo venivano utilizzati per alimentare impianti a biogas. Nel 2009 a Bolzano Hannes Parth ha fondato Frumat, laboratorio di analisi per stabilire se, dagli scarti della lavorazione industriale delle mele, materiale privo di scadenza e facilmente stoccabile, era possibile ricavare materie prime per prodotti ecocompatibili. «Il primo prodotto è stata la cartamela», spiega Parth, «creata con cellulosa arricchita con scarti di lavorazione delle mele che, dopo l'iniziale produzione di carta igienica, oggi trova varie applicazioni: rotoli da cucina, fazzolettini, scatole. Ora siamo impegnati nella realizzazione della 'pellemela', destinata a legatoria, calzature e rivestimenti di divani e sedie».



MARCHE BIO PER RAFFORZARE IL BIOLOGICO MARCHIGIANO.

Da quattro anni il Consorzio Marche Biologiche (www.conmarchebio.it) riunisce in un'unica filiera gli agricoltori biologici della Regione. Con Marche Bio - promosso da Gino Girolomoni Cooperativa, Italcer, La Terra e il Cielo Cooperativa, Montebello Cooperativa e Terra Bio - progetta e realizza nuove strategie comuni per rafforzare il biologico marchigiano, favorendo il miglioramento della qualità gestionale delle aziende agricole attraverso azioni specifiche come informazione agli operatori della filiera, promozione, sviluppo di nuovi prodotti, assistenza agli agricoltori per la partecipazione al sistema di controllo e certificazione di investimenti strutturali e tecnologici.



PREMIO «5 ANCORE» AL MARINA DI SEBENICO D-MARIN MANDALINA.

Il Ministero del Turismo croato ha conferito il Premio «5 Ancore» al Marina D-Marin Mandalina di Sebenico, il primo in Croazia ad aver ottenuto la massima categoria. Oltre alla qualità dell'infrastruttura, il riconoscimento implica il possesso di numerosi contenuti e servizi per i diportisti, il che pone la Regione di Sebenico e di Knin in testa alla classifica delle destinazioni diportistiche nell'Adriatico. Il Marina D-Marin Mandalina conta 400 posti barca, di

cui 79 previsti per i mega-yacht dai 30 ai 140 metri di lunghezza. Grazie alla particolare infrastruttura energetica, i mega-yacht hanno a disposizione una fonte affidabile di energia elettrica, adeguata alle loro specifiche esigenze. Gli altri contenuti, come moderni bagni, ristoranti e bar, ne fanno un Marina di grande attrattiva per gli ospiti locali e stranieri. Il Marina D-Marin Mandalina è anche il primo in Croazia ad aver ottenuto il certificato 5 Ancore d'oro, che conferma la qualità dei posti barca, conferito dalla The Yacht Harbour Association di Londra.

