

Tra capre, olio e pomodoro Sicilia al top con le Experience di Airbnb

notizia pubblicata **27 giugno 2018** alle ore **13:16** nella categoria **Ospitalita'**



Il turismo esperienziale, in primis quello legato al food, è il nuovo segmento su cui Airbnb ha già iniziato a scommettere. “Le esperienze – dice Matteo Frigerio, Country Manager Airbnb Italia – possono rappresentare uno strumento efficace per promuovere il food made in Italy e l’Italia rurale. La nostra sfida sarà quella di far comprendere a migliaia di allevatori, agricoltori e produttori delle eccellenze gastronomiche locali che nelle loro attività si nasconde spesso un enorme potenziale turistico che può essere valorizzato e monetizzato proprio grazie alla creazione di esperienze Airbnb”.

Sfida che è già stata raccolta da alcuni nuovi host come Valeria, antropologa di Agrigento, che alleva capre Girgentane in via di estinzione e vuole sostenere il proprio business con la sua esperienza “Le ultime capre girgentane” che mostra ai viaggiatori la vita del pastore e il processo di produzione del formaggio.

“Per noi – racconta all’ANSA Valeria, antropologa, mamma di tre bambini – tutto è cominciato otto anni fa, quando per i bambini abbiamo preso quattro caprette. Eravamo stati lontani tanti anni dalla Sicilia per studio e lavoro, ma sognavamo qualcosa che ci legasse alla nostra terra. Così da quattro le capre sono diventate 10, poi 15 fino a 120. E ci siamo ritrovati in un’altra vita. La capra girgentana ti fermi a guardarla

anche solo per la bellezza – ammette – Ma produce un terzo del latte delle altre razze e quindi è poco diffusa. Noi siamo convinti che per salvaguardarla si debba anche raccontarne la storia, conoscerla. Per questo abbiamo deciso di aprire le porte agli ospiti di Airbnb”. L’Experience è infatti un modo anche per difendere il Made in Italy, supportando il proprio business. Come per Giuseppe, 31 anni, laurea in ingegneria, che davanti a un mercato del lavoro saturo, piuttosto che emigrare, ha raccolto gli insegnamenti dei nonni e di mamma Caterina e oggi produce olio extra vergine d’oliva a Bruca, nel trapanese. Già host di case, su Airbnb propone una full immersion nella campagna, dai terreni al frantoio fino alla tavola. “E’ un modo per far rivivere sapori, colori ed essenze tipiche della nostra Sicilia e del grande olio italiano che nessuno può copiare – dice – E per crearsi un portfolio clienti. In vacanza in Italia magari vieni una sola volta, ma l’olio lo usi tutta la vita. Proprio la settimana scorsa ho accolto due ragazzi della Silicon Valley. Sono rimasti talmente colpiti che torneranno a sposarsi qui”.

E c’è chi sfrutta l’occasione delle Experience per sperimentare. Come Corrado, che nel 2007 con sua moglie lascia Milano e un lavoro dietro la scrivania per tornare a Noto, a coltivare la terra. Anche lui parte dall’olio, poi il pomodoro datterino. Agli ospiti offre un assaggio di vita nell’orto e il rito quasi ancestrale della preparazione della salsa. E mentre il pentolone bolle c’è tempo per conoscersi.