



SEDI

MONTI - Via Sa Murighessa 20
Presso Sede madre Associazione Strada del Vermentino

BERCHIDDA - Via Gian Giorgio Casu, 5
Presso MUSEO DEL VINO

TEMPIO - Piazza Gallura 2 , Tempio Pausania
Presso PRO LOCO

LOIRI PORTO SAN PAOLO - Viale Dante Alighieri, 28
Presso COMUNE

<https://www.stradavermentinogallura.com/chi-siamo/>



Strada del vermentino D.O.C.G. Gallura Organigramma

- 1) Gavino Sanna Presidente (delegato per conto del Comune di Monti)
- 2) Claudio Bellu Vice Presidente (delegato per conto del comune di Calangianus)
- 3) Christian Filipeddu (delegato per conto del comune di Sant' Antonio di Gallura)
- 4) Umberto Reimbelli (titolare Ristorante S'Andira Santa Teresa di Gallura)
- 5) Andrea Nieddu (Sindaco Comune di Berchidda)
- 6) Franco Antonio Pirastru (responsabile commerciale Cantina del Vermentino di Monti)
- 7) Luciano Sini (proprietario Azienda Sini Berchidda)
- 8) Giovanni Addis (Sindaco Comune di Tempio)
- 9) Luciano Sini (Azienda Agricola f.lli Sini)
- 10) Giuseppe Azzara (delegato per conto dell' Osteria Maria Località Iu Picurili)



Strada del vermentino D.O.C.G. Gallura Organigramma

Braccio operativo di progettazione del CDA

Usai Antonella (Direttrice Museo del Vino Berchidda)

Usai Giovanni (funzionario Comune di Tempio)

Soci Onorari:

Prof. Carlo Marcetti (docente Universitario)

Dott. Marco Bittau (Capo redattore La Nuova)

Dott.ssa Angela Antona (Archeologa)

Dott. Alessandro Corrias (Direttore dei Servizi Università Ras Sardegna)

Dott. Enzo Cugusi Associazione Circolo dei sardi a Torino.

Soci:

Comuni : Monti, Berchidda, Tempio Pausania, Calangianus, Luras, Luogosanto, Loiri Porto San Paolo, Padru, Badesi, Santa Teresa di Gallura, Arzachena, Golfo Aranci, Sant' Antonio di Gallura.



Strada del vermentino D.O.C.G. Gallura Organigramma

Aziende: Cantina Piero Mancini, Cantina Muscazegas, Tenute Faladas, Cantina Murales, Cantina Tani, Cantina Giogantinu, Consorzio San Michele, Cantina Castiglia, Cantina Manconi, Cantina Pala, Cantina Siddura, Tenute Guiso, Cantina Veschini, Cantina Animas, Cantina Isoni Salvatore, Cantina Paltusa, Tenute Demontis, Cantina Mura, Cantina Tondini, Cantina Depperu, Tenute Alta Vera, Cantina Un mare di Vino, Cantina Surrau. Mini Caseificio Limbara, Cooperativa Pastori Oschiresi, Vineria Miriu, Azienda Agricola Meloni Antonia, Distilleria Lucrezio, Laboratorio Dolci e Tradizioni di Piga Francesca, Cantina Tercis, Azienda Agricola f.lli Sini Luciano, Tenuta Stalder Guiso, Osteria Maria, Cantina Li Duni, Cantina Sociale del Vermentino di Monti, Cantina Li Seddi, Ceramiche Pasella

Scuole:

Istituto Alberghiero di Oristano, Istituto alberghiero di Arzachena.

Musei:

Museo del Vino Berchidda, Museo del Tappeto Sardo, Museo del Sughero Calangianus

Pro Loco:

Pro Loco Monti, Pro Loco Berchidda, Pro Loco Tempio Pausania.



Strada del vermentino D.O.C.G. Gallura Organigramma

Comitati:

Comitato del Raviolo Berchiddese, Comitato San Leonardo Calangianus

Soci con incarico tecnico di supporto alla Progettazione e Promozione del Territorio :

Gal Alta Gallura, ONAV Gallura, CNA Gallura, AIS, Città del Vino Nazionale.

Partner e firma Protocolli di interscambio delle buone prassi di promozione Nazionale ed Internazionale

Internazionale:

Ambasciata Slovacco Italiana Con sede a Roma; Gal Pro Tatry (Slovacchia);

AEHT - Association Européenne des Ecoles d'hôtellerie et de Tourisme; (Strasburgo);

Strada del Tokay (Slovacchia) , Comune di "Arghjusta è Murriciu" Corsica

Nazionale

Strada del Vino "Saggrantino" Umbria , Strada del Vino "Cantico" Umbria , Strada del Vino "Montepulciano" Toscana

federazione delle Strade del Vino di Sicilia



Strada del vermentino D.O.C.G. Gallura Programmazione 2025

Eventi di promozione in programma per l'anno 2025

Manifestazione enogastronomica “R.E.T.E” Calangianus (Marzo)

Premio Alta Gallura - Loiri Porto San Paolo, (Aprile)

Tavolo tecnico presso Aereo porto di Olbia per accordo linea aerea Olbia/Alghero - Poprad (Aprile)

Partecipazione Viaggio Studio presso la Strada del Tokay e della Corsica (Maggio e Ottobre)

Gemellaggio con la Strada del “Sagrantino” in occasione della fiera internazionale (Giugno)

Fiera Internazionale “FESTIVAL VIVA ITALIA “ - Bratislava

Vermentino Wine Festival - Calangianus (Luglio)

Evento “Di – Vini” – Luogosanto (Luglio)

Vermentino Relly – Berchidda (Settembre)

Fiera Internazionale enogastronomia e Accoglienza - Nizza (Ottobre)

Festa del vino novello - Luras (Novembre)

Festa di san Martino – vino novello Monti (Dicembre)



Strada del vermentino D.O.C.G. Gallura Programmazione 2025

Progetti di Promozione

Progetto Enotria (partner di progetto con il Gal Alta Gallura);

Progetto Erasmus + Formazione piccoli imprenditori all' Estero (partner con FMTX)

Progetti di Formazione

Progetto “We tell us about the customs and traditions of wine through in English language (III edition)” – Capofila del progetto in rete tra comparto scuola, Pro Loco e Aziende Vitivinicole (Contributo Fondazione di Sardegna)



TURISMO LENTO ED ESPERIENZIALE

Luogosanto e la Gallura laboratori di accoglienza e sostenibilità 365 giorni l'anno

Tema: «Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori»

Il Ruolo della Strada del vermentino D.O.C.G. Gallura

Gavino Sanna

Presidente – Associazione Strada del Vermentino di Gallura DOCG



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Oggi il viaggiatore non cerca più soltanto una destinazione da visitare:

cerca una storia da vivere.

Vuole entrare in relazione con le persone, con i mestieri, con i paesaggi; **desidera lentezza, autenticità, verità**. E la Gallura, da questo punto di vista, è una terra naturalmente predisposta: i nostri borghi, le nostre campagne, i nostri sentieri, le nostre vigne **sono un grande libro aperto**, fatto di profumi, tradizioni e sapori che non si trovano altrove.



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Come Strada del Vermentino di Gallura DOCG, abbiamo un compito chiaro:

Trasformare il territorio in un'esperienza.

Non un prodotto turistico nel senso tradizionale, ma un **percorso narrativo** dove ogni ospite possa sentirsi parte di qualcosa di autentico:

*una passeggiata tra i filari al tramonto,
un laboratorio enogastronomico con le famiglie dei produttori,
l'ascolto dei racconti dei vignaioli,
la scoperta dei borghi attraverso l'arte, la musica, le tradizioni,
degustazioni che diventano momenti culturali, non solo assaggi.*



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Il turismo lento non è “meno turismo”:

è un turismo **più consapevole**, più rispettoso
dell'ambiente e delle comunità locali.

È un turismo che crea valore perché mette al
centro **il territorio e chi lo abita.**



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

In questo, il Vermentino di Gallura DOCG non è
solo un vino:

è l'ambasciatore di una cultura, il
segno distintivo di un territorio che
ha saputo mantenere intatta la
propria anima.



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Come Associazione abbiamo:

- **costruito reti solide tra cantine, aziende agricole, artigiani, ristoratori, operatori culturali e Comuni;**

- **Istituito un protocollo d'intesa con le cugine strade:**

Strada dei Vini del Cantico, Strada del Sagrantino, Strada del Monte Pulciano, Federazione Strade della Sicilia, Strada del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, Strada del Tokaj

- **Programmato percorsi tematici che uniscano natura, gusto, sport, musica e tradizione (dei veri pacchetti turistici che proponiamo tramite il nostro sito web dal mese di Marzo al mese di Dicembre)**

- **Stiamo lavorando insieme per rendere la Strada del Vermentino un marchio di eccellenza, riconoscibile e competitivo nel panorama del turismo esperienziale nazionale.**



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

La Gallura ha un potenziale straordinario:

ma questo potenziale fiorisce solo se le comunità credono in un progetto condiviso. Il turismo esperienziale non si costruisce nei cataloghi:

**si costruisce nelle relazioni,
nella collaborazione tra istituzioni,
associazioni, cantine, cittadini.**

È un percorso di responsabilità collettiva, che richiede visione, ascolto e capacità di valorizzare ciò che siamo.



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Visione strategica:

ruolo del **turismo esperienziale** nella nostra
Regione, e su come la Strada del
Vermentino di Gallura possa assumere
una posizione di rilievo.

PARLIAMO DI NUMERI !



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Secondo i dati più recenti dell'Osservatorio Turismo della Regione Autonoma della Sardegna, la Sardegna ha registrato per l'anno 2024 un totale di circa **18,9 milioni di presenze turistiche.**

Il confronto con l'anno precedente è molto significativo: rispetto al 2023, **c'è stata una crescita del 15,9 %**

In termini geografici, all'interno della regione la **zona della Gallura** si distingue come leader: si stima che i **12 principali comuni della Gallura abbiano cumulato oltre 6,8 milioni di presenze nel 2024.**

* (Polo Universitario Olbia / Osservatorio.Sardegnaturismo.it / Confartigianato Imprese)



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Dal punto di vista delle tipologie ricettive, si registra nel 2024

un aumento del 23/24 %

nelle strutture extra-alberghiere rispetto al 2023
(arrivi +23,7 %; presenze +23,47 %).



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Trend del “turismo esperienziale”

Pur non sempre esplicitamente distinto nelle statistiche regionali sotto la dicitura “**esperienziale**”, uno studio nazionale evidenzia che nel **2023** in Italia la quota di viaggi che includono «visite a laboratori artigianali o siti per la produzione di beni» è salita **all'8,1 %** del totale dei viaggi nel trimestre estivo, rispetto al **4,2 %** dell'anno precedente.

Nel segmento «vacanze paesaggistiche» la quota è arrivata al 14,2 %, e nel segmento «vacanze culturali» al 21,3 %.

Questi dati confermano la crescente attenzione dei **turisti verso esperienze autentiche, culturali e legate al territorio** — **che sono esattamente il campo del turismo lento ed esperienziale che ci interessa.**



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Alla luce di questi dati, il nostro impegno assume una duplice dimensione

Dimensione strategica: rafforzare la posizione della Gallura come destinazione non solo di bellezza paesaggistica e qualità enogastronomica,
ma di esperienze genuine ,tra vigne, borghi, sapori.

Dimensione operativa: mettere **in rete** i produttori del vino, gli artigiani, gli operatori turistici, i borghi storici e gli attori del gusto, creando percorsi tematici strutturati che **rispondano chiaramente alla domanda emergente di turismo esperienziale.**

(PAROLA CHIAVE: CREARE RETE)



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Obiettivi e azioni prioritarie della Strada

Incrementare la permanenza media nelle zone della Gallura che fanno parte della Strada del Vermentino, continuando a proporre pacchetti esperienziali che vanno oltre la semplice visita tecnica alla cantina.

Destagionalizzare il turismo, puntando su approfondimenti esperienziali nei periodi “meno forti”, per distribuire i flussi in modo più equilibrato durante tutto l’anno.

Misurare e comunicare i risultati: occorre raccogliere dati qualitativi e quantitativi specifici per l’esperienza (es. numero di partecipanti a laboratori, degustazioni, escursioni in vigna, interazioni con gli abitanti dei borghi) e tradurli in reporting per istituzioni, partner e stakeholder

Valorizzare il brand e la tracciabilità territoriale del vino DOCG, del borgo, della tradizione gastronomica e vitivinicola, legando l’esperienza del turista al “luogo-mente” Gallura.

Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Gallura: Accoglienza 365 giorni l'anno

Il modello proposto poggia su tre pilastri:

a) Identità

Raccontare il territorio attraverso luoghi simbolo:

Santuari, antichi cammini, vigne storiche, pietre sacre, tradizioni pastorali, riti comunitari.

b) Autenticità

Laboratori del fare:

- Vendemmia antica
- Panificazione tradizionale
- Laboratori del miele
- Percorsi sensoriali
- Racconti in limba
- Canto, danza e artigianato

c) Sostenibilità

- Mobilità lenta
- Itinerari natura-cultura
- Partnership con produttori locali
- Eventi diffusi e a basso impatto
- Formazione degli operatori



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori: **gli assi principali**

1) Le vigne come luogo narrativo

Il Vermentino non è solo un vino, è un **paesaggio culturale**.

Le cantine diventano teatri esperienziali: degustazioni narrative, trekking tra i filari, incontri con i vignaioli.

2) I borghi come spazi identitari

Luogosanto, Monti, Luras, Oschiri, Tempio sono borghi che custodiscono storie, spiritualità, architetture granitiche, tradizioni musicali e rituali comunitari.

3) I sapori come linguaggio universale

Il turista esperienziale impara **“facendo”**:

Impastando, raccogliendo, degustando, ascoltando gli anziani, partecipando ai cicli stagionali.



Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Conclusioni: un modello di sviluppo CONDIVISO

La Gallura ha tutte le carte per diventare un riferimento europeo del turismo esperienziale.

Ma il salto di qualità richiede:

- Governance unitaria
- Formazione continua degli operatori
- Reti stabili tra cantine, associazioni e Comuni
- Valorizzazione del capitale umano locale
- Promozione integrata e coerente

Il turismo esperienziale tra vigne, borghi e sapori

Concludo con una convinzione personale:

Il turismo **lento** è il turismo del **futuro** perché mette al centro
la verità dei territori.

E noi, con la Strada del Vermentino di Gallura DOCG, abbiamo la fortuna di custodire una verità bella, sincera, identitaria.

Sta a noi raccontarla con competenza, con orgoglio e con quella passione che muove ogni giorno chi vive questa terra.

Grazie.

Gavino Sanna

Presidente – Strada del Vermentino di Gallura DOCG



<https://www.stradavermentinogallura.com/chi-siamo/>