



DOMUS ITER VITIS

La rete di accoglienza europea che mette a disposizione dei viaggiatori degli itinerari della vite e del vino un luogo per conoscere e vivere altre realtà locali

Iter Vitis intende promuovere e sostenere il turismo nelle comunità interessate dagli itinerari della vite e del vino ponendo attenzione al senso di **accoglienza** e di **socialità**, secondo i valori fondanti dell'Associazione, per ricercare, dietro le immagini suggestive dell'ambiente naturale, il mondo della storia, delle tradizioni e dell'arte e per suscitare uno spirito di **comune appartenenza**.

Obbiettivi strategici sono, infatti, la **sostenibilità sociale**, mediante la valorizzazione del capitale umano e il potenziamento dei servizi alla cittadinanza, e la **valorizzazione delle identità del territorio**, patrimonio culturale e naturale al servizio dei cittadini.

Questo **turismo di accoglienza e socialità** risponde alle esigenze di una quota sempre maggiore di viaggiatori desiderosi di conoscere i luoghi nella loro autenticità e di vivere la vacanza come uno strumento di arricchimento culturale.

"Domus Iter Vitis" - *domus*, dal latino, casa in cui si abita: un luogo familiare accogliente e peculiare - sarà allora il brand che qualificherà gli associati dell'omonima rete delle strutture turistiche europee che, nel rispetto dello spirito e delle indicazioni dell'Associazione, saranno in grado di garantire un'interazione autentica con la realtà locale e il territorio in tutte le sue manifestazioni (la cul-

tura, l'identità, gli stili di vita dei luoghi) attraverso le diverse forme di turismo rurale, turismo dolce e turismo sostenibile.

Si tratta di un'innovativa formula di ospitalità, in cui **il contesto locale diviene un importantissimo punto di forza e di differenziazione dell'offerta** e che contribuisce a svolgere una funzione di **trasformazione dell'abbandono in risorsa** (recupero di edifici e tradizioni abbandonate) e quindi di animazione del territorio, aumentandone la competitività e soprattutto l'attrattività.

La proposta, rivolta ai soci di Iter Vitis, si colloca accanto ai viaggi brevi di quattro/cinque giornate e si articola in due essenziali momenti:

- favorire la **visita e la conoscenza** dei siti Iter Vitis e del loro territorio, per riscoprirne la storia e la vera identità specialmente dal punto di vista vitivinicolo;
- favorire la **partecipazione guidata** a manifestazioni, iniziative ed eventi culturali (mostre temporanee, spettacoli teatrali o musicali, attività didattiche o esperienziali, ...) legati ai siti Iter Vitis.

Il marchio di garanzia sarà indirizzato a tutti gli esercizi ricettivi - Alberghi, B&B, Agriturismi, Ostelli, Alberghi diffusi, ecc. - che pongono particolare attenzione alla tipicità, alla gestione familiare, all'accoglienza calda e relazionale, alla valorizzazione del territorio.

Esercizi, cioè, che non siano solo fornitori di pernottamento e/o di ristorazione, ma diventino uno **"strumento" di relazioni con l'ambiente circostante** attraverso :

- uno stile riconoscibile, una identità leggibile in tutte le strutture aderenti alla rete, con particolare attenzione al recupero di ambienti e materiali d'epoca nella scelta, nella ristrutturazione e nell'arredamento degli edifici;
- una gestione professionale non standard né rigida come quella dei grandi alberghi o delle catene alberghiere, ma coerente con la proposta di autenticità dell'esperienza e con le radici nel territorio;
- un ventaglio di opportunità pensate per aggregare e sviluppare la curiosità degli ospiti, esperienze non convenzionali e alla portata (anche economica) di tutti.

Autenticità, rispetto per l'ambiente e per le persone, benessere degli ospiti, interazione con il territorio: questi sono i cardini fondanti della adesione alla rete **"Domus Iter Vitis"**, che si possono così esplicitare nei dieci requisiti per ottenere il marchio:

1. essere localizzati lungo gli **itinerari europei della vite e del vino**, all'interno cioè di paesaggi rurali la cui identità storica, culturale, ambientale e antropologica sia fortemente connessa alla produzione enologica passata e recente.
2. offrire ospitalità in **strutture inserite nel contesto locale** caratterizzati da elementi originali e legati alla città e alla tipicità del territorio (fabbricati di particolare pregio storico, rispetto dello stile architettonico locale, integrazione con l'ambiente circostante, presenza di testimonianze botaniche, architettoniche o storiche in azienda, utilizzo di arredi e materiali tradizionali e naturali, ecc.)
3. garantire **un'accoglienza di qualità ed una atmosfera di familiarità e cortesia** perché i visitatori possano sentirsi a proprio agio, come se fossero nella propria casa
4. garantire **comfort e accessibilità** dell'intera struttura, con particolare attenzione alle famiglie e alle persone affette da disabilità
5. erogare **servizi a prezzi contenuti**, per incoraggiare i viaggiatori a prolungare e raddoppiare i propri itinerari di viaggio ed allargare la comunità dei potenziali visitatori
6. garantire **serietà, gentilezza e professionalità dei gestori**, con particolare attenzione alla formazione del personale relativamente alla gestione dell'ospite ed alla filosofia del progetto, e al possesso di adeguate **competenze relazionali**: dall'uso di un linguaggio coerente, alla capacità di saper raccontare (saper raccontare un piatto locale, un prodotto tipico, la storia dell'albergo, il territorio...)
7. possedere una **buona conoscenza del territorio e la capacità di saperlo valorizzare** attraverso indicazioni e suggerimenti agli ospiti: passeggiate (a cavallo, a piedi, in bicicletta) e altre attività sportive legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale, itinerari fotografici, scoperte, visite, esperienze sensoriali (corsi di cucina, di degustazione e assaggio, corsi di artigianato legato alle attività rurali) e attività didattiche (divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali, partecipazione a vendemmie o altri momenti di trasmissione degli antichi saperi locali, ecc).
8. essere **in regola con ogni disposizione normativa vigente** relativamente all'edilizia, alla sicurezza, allo svolgimento di attività commerciale, agricola o di altra natura, alla somministrazione di cibi e bevande, alla tutela degli animali, ecc.
9. garantire una **gestione ecologica** delle strutture ricettive e degli spazi aperti (adozione di criteri di bioedilizia, utilizzo di fonti di energia alternative e/o a basso impatto ambientale; riduzione delle cause di inquinamento elettromagnetico, acustico e lu-

minoso, rispetto delle pratiche corrette per la riduzione e lo smaltimento dell'approvvigionamento idrico e delle sostanze chimiche tossiche e non biodegradabili, ecc.)

10. sostenere la **produzione e la cultura agroalimentare locale di qualità** attraverso la somministrazione, la vendita e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici e della cucina tipica del territorio e con particolare attenzione ai prodotti a denominazione di origine, a quelli provenienti dall'agricoltura biologica e da allevamenti e coltivazioni di specie e varietà autoctone.