

Comunicato stampa

TURISMO IN DISTILLERIA E NEI LIQUORIFICI: A CANTINE ASTORIA UN CONVEGNO SULLE OPPORTUNITÀ DELL'ACCOGLIENZA ESPERIENZIALE

Refrontolo (TV), 20 aprile 2026 – Il turismo esperienziale legato al mondo della distillazione sarà al centro del convegno "**Turismo in distilleria e nei liquorifici: sfide e opportunità dell'accoglienza**", in programma **martedì 28 aprile 2026 alle ore 14.30 presso le Cantine Astoria** di Refrontolo (Treviso).

L'evento, promosso da **DISTILLO in collaborazione con SIMEI e Unione Italiana Vini** e col patrocinio di **Consorzio Nazionale Grappa**, si rivolge a operatori del settore, produttori, professionisti e stampa specializzata, con l'obiettivo di aprire un confronto concreto sulle potenzialità ancora inesprese di un comparto in rapida crescita.

Il pomeriggio prenderà avvio con una **lettura aggiornata del turismo enogastronomico** in Italia e nel mondo, con un approfondimento specifico sulle visite in distilleria e nei liquorifici: un segmento ancora giovane rispetto all'enoturismo consolidato, ma capace di intercettare una domanda sempre più orientata verso esperienze autentiche e immersive. A partire da questi dati, il convegno esplorerà casi di successo provenienti dal mondo del vino, delle distillerie e dei liquorifici, a livello nazionale e internazionale, per offrire ai partecipanti spunti concreti e modelli replicabili. A presentare il mercato di riferimento sarà il direttore del Corriere Vinicolo, Fabio Ciarla, mentre Filippo Polegato, amministratore delegato di Astoria Wines e vicepresidente Uiv, si concentrerà sul turismo in cantina tra modelli e opportunità.

Ampio spazio sarà dedicato anche alla **dimensione territoriale**, grazie a una riflessione su come inserire distillerie e liquorifici all'interno di itinerari turistici integrati, capaci di valorizzare le specificità dei luoghi e di costruire sinergie con gli altri attori locali. Interverranno sul tema Alessandro Marzadro (Istituto di Tutela Grappa del Trentino), Davide Mansouri (Assodistil), Lorenzo Marolo (Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo), Paolo Brunello (Distillerie Aperte, Vicenza) e Michele Viscidi (Consorzio Nazionale Grappa). Non mancherà un approfondimento sulle competenze e sugli strumenti necessari per avviare e gestire con successo un'offerta di accoglienza strutturata, oggetto della tavola rotonda che vedrà protagoniste proprio le distillerie, a partire da brand come Antica Distilleria di Altavilla, Berta, Brunello, Marzadro, Mazzetti d'Altavilla, Nardini, Pilzer. Chiude i lavori la **presentazione della certificazione di qualità** per l'ospitalità e i musei d'impresa, un riconoscimento per le aziende che si sono distinte in questo ambito e che verrà assegnato durante DISTILLO 2026 in programma a novembre all'interno di SIMEI.

Programma

"Turismo in distilleria e nei liquorifici: sfide e opportunità dell'accoglienza"

28 aprile 2026 | ore 14.30 | Cantine Astoria, Via Crevada 42, 31020 Refrontolo (TV)

Apertura e benvenuto

Presentazione del convegno. Craft Distilling

Il mercato di riferimento

Dati e tendenze sul turismo enogastronomico. Fabio Ciarla - Direttore Corriere Vinicolo

Una storia di successo

Il turismo in cantina: modelli e opportunità. Filippo Polegato - Amministratore Delegato Astoria Wines

Le istituzioni a supporto del territorio

Turismo territoriale e iniziative istituzionali

- Alessandro Marzadro - Istituto di Tutela Grappa del Trentino
- Davide Mansouri - Assodistil
- Sanzio Evangelisti - Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo
- Paolo Brunello - Distillerie Aperte, Vicenza
- Michele Viscidi - Consorzio Nazionale Grappa

Confronto tra produttori

Tavola rotonda: casi di successo, sfide, opportunità e necessità

Partecipano le distillerie: Antica Distilleria di Altavilla, Berta, Brunello, Marzadro, Mazzetti d'Altavilla, Nardini, Pilzer.

Strumenti e riconoscimenti

Presentazione dell'iniziativa certificazione di ospitalità e dei musei d'impresa

Conclusione - Chiusura dei lavori

Il Convegno "Turismo in distilleria e nei liquorifici: sfide e opportunità dell'accoglienza" è organizzato da DISTILLO in collaborazione con SIMEI e Unione Italiana Vini e col patrocinio di Consorzio Nazionale Grappa.

DISTILLO è l'appuntamento dedicato al mondo della distillazione e dei liquori all'interno di SIMEI. L'edizione 2026 è in programma dal 17 al 20 novembre 2026 presso Fiera Milano Rho.

Per ulteriori informazioni: info@distillo.it

www.distillo.it