

Presentata la Guida Sagre e Feste in Romagna 2023

CONDIVIDI Cronaca 13:29 | 15/06/2023 - Rimini Rappresentano il volto più genuino della **Romagna**. Sono le **sagre** e le **feste** paesane. Eventi che affondano le radici in tradizioni a volte secolari, nel passato contadino e marinairesco di questa terra, e che ancora oggi tornano ad animare piazze e vie di borghi, comuni e paesi romagnoli, diventando di fatto il 'collante' capace di tenere unite le comunità, capaci di fornire allo stesso tempo un efficace veicolo di promozione turistica, specialmente per quei visitatori che sono alla ricerca di esperienze autentiche e dei lati meno conosciuti di questa terra. Sono 170 gli appuntamenti, in programma fino al gennaio 2024, racchiusi e sintetizzati nella "**Guida a Sagre e Feste - Destinazione Romagna 2023**": un libretto di 196 pagine, una narrazione accompagnata da descrizioni e immagini che prendono per mano il lettore e lo accompagnano in un viaggio lungo le strade della **Romagna**, alla scoperta dei tanti 'campanili' che la punteggiano, ognuno con il suo repertorio di tradizioni e folklore, ognuno con il calendario di **sagre** e **feste**. Un ricco calendario tra arte, cultura, divertimento, enogastronomia e tanto altro ancora. Il volume, curato da Mediatip, è stato presentato ufficialmente oggi, giovedì 15 giugno, nel corso di una conferenza stampa svoltasi nella sede di Visit **Romagna**, in piazzale Fellini a Rimini. Erano presenti Chiara Astolfi, direttore di Visit **Romagna**, Massimiliano Falerni, presidente regionale UNPLI Emilia-**Romagna**, Fausto Faggioli, presidente Hearth Academy, Mauro Pazzaglia, Direttore Gal Altra **Romagna**, Angela Nazzaruolo, direttore del Gal Delta 2000 e Cinzia Dori, Direttore Gal Valli Marecchia e Conca. La **Guida** rappresenta uno dei tasselli fondamentali di **Romagna Autentica**, il progetto che unisce e promuove il turismo locale grazie alla collaborazione di Visit **Romagna**, Unpli Emilia **Romagna**, Gal delta 2000, Gal L'Altra **Romagna** e Gal Valli Marecchia e Conca. Stampato in 4.000 copie, il libretto sarà venduto in tutte le edicole della **Romagna** e distribuito direttamente nelle **sagre** e nelle proloco UNPLI. Tramite Visit **Romagna**, la **guida** sarà inoltre portata nelle principali fiere turistiche italiane ed estere. Il progetto **Romagna Autentica** mira a unire la creatività e la forza di oltre 150 Proloco dei territori di Ferrara, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini, con più di 1.000 volontari coinvolti, alla professionalità e alle competenze di Visit **Romagna** e dei tre Gal del territorio. Un progetto pluriennale che mira a valorizzare le aree interne e portare turismo nei bellissimi borghi della **Romagna**. Il primo step del progetto ha previsto il coinvolgimento delle



Geronimo News

Visit Romagna

proloco territoriali per raccogliere i dati sulle manifestazioni da loro organizzate e creare il primo database di tutti gli eventi della **Destinazione**, che è stato inserito in un sito dedicato www.sagreinromagna.it che conta migliaia di visite al giorno. Il passo successivo ha permesso di trasformare l'archivio digitale in una pubblicazione cartacea, divenuta realtà con la "**Guida** a **Sagre** e **Feste** - **Destinazione Romagna** 2023". Attraverso il terzo step, quello più ambizioso, gli enti coinvolti faranno squadra per mettere a sistema le 'esperienze' organizzate nei territori della **Destinazione** durante le **sagre** e poi per tutto l'anno: visite guidate, mostre, musei, camminate, escursioni, degustazioni. All'atto pratico, l'iniziativa si tradurrà nel lancio della **Romagna** Gift Card: un buono del valore di 20 euro che sarà venduto online e che potrà essere usato in una qualsiasi delle **feste** aderenti per la ristorazione o le esperienze. Per Visit **Romagna**, la promozione attraverso la **Guida**, si inserisce in una strategia più ampia di promozione turistica delle colline e dell'appennino romagnolo che si compone di azioni di comunicazione tese ad intercettare il pubblico estivo alla ricerca di un'esperienza unica tra escursioni, eventi e scoperte enogastronomiche. CONDIVIDI.