Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Vino, terme, lusso: così Montevago si promuove in Cina

notizia pubblicata **07 Gennaio 2020** alle ore **10:01** nella categoria **Territori**

Approdano in Cina le eccellenze della Valle del Belìce grazie a un progetto di promozione turistica realizzato dal Comune di Montevago con il supporto della Regione. L'iniziativa prevede la pubblicazione di un ampio articolo su Montevago, i suoi prodotti tipici e i luoghi da visitare sul portale turistico www.myvacation.cn e la condivisione sponsorizzata per un mese su Weibo (sito di microblogging, ibrido fra Twitter e Facebook, tra i più frequentati della Cina) e su WeChat (servizio di comunicazione attraverso messaggi di testo e vocali per dispositivi portatili, sviluppato dalla società cinese Tencent). La campagna di promozione turistica in Cina è stata sviluppata dall'agenzia di comunicazione In Target.

"Grazie a un progetto di promozione della filiera agroalimentare finanziato dall'assessorato regionale alle Attività produttive e cofinanziato dal Comune – ha detto il sindaco Margherita La Rocca Ruvolo – stiamo riuscendo a pubblicizzare i nostri prodotti tipici e i luoghi da visitare in Cina. È un'opportunità straordinaria per far conoscere le nostre eccellenze a un mercato molto importante per il turismo come quello cinese. Ci crediamo fino in fondo e vogliamo andare avanti nel solco del percorso già iniziato".

"Oltre agli antichi edifici, i luoghi più interessanti di Montevago – si legge nell'articolo pubblicato su www.myvacation.cn e rimbalzato sui social cinesi – sono il complesso termale, il Bosco del Magaggiaro e le grandi fattorie. Questa terra è ricca di vini e olio d'oliva di alta qualità. Se non sei soddisfatto del tour di lusso, puoi scegliere il percorso del tour Strada del vino delle Terre Sicane per fare un tour di esplorazione culturale e conoscere meglio le tradizioni gastronomiche del territorio, e il processo di produzione del vino

e dell’olio d’oliva”.