La storia di Giulia Tamarri: quando il turismo è una questione di gusto

Accompagnatrice turistica e *gastro-guide* ante-litteram, la fondatrice di Travel with Rezdora ha investito le sue energie nel turismo enogastronomico. Oggi fa scoprire agli stranieri i prodotti tipici dell'Emilia-Romagna, accompagnandoli direttamente dai produttori

© *Articolo di Federica Cornia*

Travel with Rezdora è il sito con cui **Giulia Tamarri** promuove il territorio e i prodotti tipici dell'Emilia-Romagna attraverso itinerari personalizzati per i turisti stranieri. I tour, che permettono ai buongustai d'Oltraple di scoprire Dop e Igp, di seguire lezioni pratiche di cucina e visitare borghi e paesi, diventano **esperienze immersive** a contatto con aziende e produttori locali.

La storia di Giulia Tamarri, una *gastro-guide* ante litteram

Giulia dà vita a Travel with Rezdora agli inizi del 2022. A quell'epoca un termine per definire il suo lavoro non esisteva: oggi, invece, a quanto pare c'è ed è ***gastro-guide***, una parola che corrisponde ad una nuova figura professionale che si sta delineando grazie al progetto europeo **"Gastro-Guide. Nuovo profilo professionale per la sostenibilità rurale attraverso la formazione e la promozione dell'agroalimentare e della gastronomia**" (qui maggiori informazioni).

> «Si tratta di una nuova figura in grado di svolgere la funzione di guida gastronomica e turistica, che si andrà ad aggiungere alle altre figure di accompagnatore turistico, guida ambientale escursionistica e guida», spiega Giulia, fresca dell'incontro organizzato da Unioncamere Emilia Romagna a cui è stata invitata poco prima dello scorso Natale.

Una gastro-guide è una nuova figura che svolge le funzioni di guida gastronomica e turistica.

Il progetto Gastro-guide

Il progetto, partito nel 2022, è cofinanziato dal programma Erasmus + dell'Unione Europea e realizzato da un partenariato internazionale di enti di formazione professionale, camere di

commercio e organizzazioni settoriali e commerciali. Le regioni che vi prendono parte sono Spagna, Italia (Unioncamere Emilia-Romagna e Ifoa), Polonia, Grecia, Lituania e Bulgaria.

Gastro guide ante litteram, oggi Giulia ha le idee sempre più chiare:

> «So quello che voglio: desidero diventare una gastro guide dell'Emilia-Romagna, specializzarmi a 360 gradi sui nostri prodotti Dop e Igp e diventare ambasciatrice della mia regione. Il mio sogno nel cassetto è quello di andare al Fancy Food di New York. Ho già anche l'outfit: pantaloni di raso rosa mortadella e orecchini a forma di maialino di una designer francese. Sono già pronta».

Chi è Giulia Tamarri

Il percorso per arrivare alla creazione di **Travel with Rezdora** è stato tortuoso e appassionato allo stesso tempo. Laureata in lingue e letterature straniere, dopo dieci anni trascorsi all'estero, Giulia decide di rientrare in Italia dove si dedica all'attività di accompagnatrice turistica collaborando con diverse agenzie americane. Poi nel 2020 il Covid ferma tutto.

> «Con la pandemia sono rimasta senza lavoro così, avendo tempo, mi sono data la possibilità di specializzarmi nel mio settore, frequentando diversi corsi di formazione gratuiti messi a disposizione dalla regione. Ho seguito un corso di Social media marketing, uno sulla promozione dei parchi regionali e poi è arrivato il corso che mi ha cambiato la vita, quello di Tecnico esperto in prodotti dell'enogastronomia della Regione Emilia-Romagna organizzato allo IAL. Quest'esperienza mi ha aperto nuove prospettive dal punto di vista turistico, mi ha fatto riflettere. Prima avevo sempre accompagnato i turisti al di fuori dell'Emilia-Romagna in tutta Italia ma ho maturato la consapevolezza che vivo in un paradiso enogastronomico, ma non solo perchè questa regione ha molto da offrire anche in termini di arte e cultura. Perché, quindi, non creare un mio progetto sul territorio? Così è nata l'idea di Travel with Rezdora.
> Probabilmente, se non ci fosse stato il Covid non l'avrei mai fatto perché non avrei avuto abbastanza tempo libero. Invece il **4 gennaio 2022**, il giorno del mio 40esimo compleanno, mentre ero in pigiama a guardare la tv sul divano ho iniziato a buttare giù il mio sito».

Lo stesso sito dal quale oggi Giulia, foto di tre quarti e sorriso smagliante, accoglie i visitatori mettendo a disposizione la sua esperienza di accompagnatrice turistica. Con un'organizzazione "*tailor made*", promette di far scoprire agli stranieri il **Parmigiano Reggiano**, l'Aceto balsamico Tradizionale di Modena, il **Lambrusco** e tante altri sapori regionali.

Un tagliere di salumi dell’Emilia-Romagna (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Per il disegno di queste traiettorie di viaggio nel gusto, importanti stimoli Giulia li ha ricevuti dagli stage frequentati nell’ambito dei vari corsi di formazione a cui ha partecipato. Ad esempio, l’esperienza con la condotta **Slow Food di Vignola e Valli del Panaro** a fianco del nutrizionista Ferdinando Giannone è stata particolarmente illuminante.

> «Giannone ha portato il focus sull’importanza della salute legata al cibo – racconta Giulia – e mi ha fatto pensare a prodotti più sconosciuti e sani dal punto di vista nutrizionale. Da qui l’idea di ideare un tour per clienti vegani».

Quest’anno **Travel with Rezdora compie due anni** e il bilancio è sicuramente appagante

> «Sono felicissima, non mi aspettavo questo riscontro. Ho fatto tutto da sola, compreso il sito, non ne avevo mai fatto uno. Ho messo a frutto il bagaglio appreso dai corsi. La prima e-mail mi è arrivata solo dopo pochi giorni dall’apertura di Travel with Rezdora e ho pensato: cosa?? ma allora funziona! Era marzo e i primi due clienti che mi hanno contattata per fare un tour sono stati due israeliani, padre e figlio, un giovane chef che oggi lavora in un ristorante stellato a Tel Aviv. Li ho condotto a vivere diverse esperienze, prima a Bologna facendogli scoprire la città attraverso i suoi prodotti enogastronomici poi nelle Terre di Castelli, in provincia di Modena, facendogli scoprire l’aceto balsamico tradizionale, la ciliegia moretta e presentandogli alcuni produttori

locali tra cui un appassionato agronomo che produce un olio di oliva extra vergine proveniente da una cultivar rarissima».

La pasta fresca ripiena, una delle tipicità dell'Emilia-Romagna (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Un turismo esperienziale, fatto su misura

Insomma, secondo Giulia, la sua regione offre molte cose interessanti anche se ci tiene a precisare che un aspetto importante su cui uale lavorare è quello dell'accoglienza.

Con soddisfazione ci fa sapere che, su Google, ha 50 recensioni da 5 stelline ma puntualizza che non le interessano i grandi numeri, non le interessa la promozione attraverso i canali più commerciali e di largo consumo. Desidera promuovere un turismo **esperienziale e slow, fatto su misura del cliente**.

«Non propongo la stessa cosa a tutti. Preparo, un po' come una rezdora, quel che piace a te. Ecco da dove è nato il nome. Lo so, Travel with Rezdora va contro ogni regola di marketing però mi ero impuntata: volevo darmi un nome che rispecchiasse me e i miei valori. Volevo applicare il concetto della rezdora ai viaggi, perché come la rezdora confeziona con passione e amore gli ingredienti del tortellino, io confeziono con cura tutte quelle esperienze che metto nell'itinerario. Nel logo che ho ideato ci

sono una mongolfiera e un mattarello, la prima è legata all'immaginario del viaggio di cui richiama un'idea romantica, il secondo evoca l'idea del fatto a mano, è un richiamo all'autenticità e genuinità del prodotto e dell'esperienza che andrai a fare. Per me è importante l'incontro dei visitatori coi produttori. Oltre al patrimonio materiale c'è il patrimonio umano».

«Non propongo la stessa cosa a tutti ma confeziono il tour in base alle esigenze del viaggiatore».

La visione del progetto, le possibilità pratiche di sviluppo di Travel with Rezdora Giulia le ha chiare in testa. Ora cerca di capirne la sostenibilità economica e fantastica sulla possibilità di renderlo il suo unico lavoro.

«Non so se andrebbe bene per me, per come sono fatta. Mi piace il mio lavoro da accompagnatrice che mi porta in giro per l'Europa. Mi fa sentire viva e mi serve per capire nuovi trend, nuove mode. Nello stesso tempo, vorrei rimanere un po' di più a casa».

Intanto si prepara al prossimo tour che andrà ad organizzare, costruito per una giovane coppia di Cipro in luna di miele in Italia. Da una breve chiacchierata è emerso che entrambi sono raccoglitori di funghi e quindi saranno coinvolti nel foraging.

«Li porterò in un agriturismo sulle colline bolognesi, sopra Savigno. Un’ora e mezza di ricerca delle piante, poi cucineremo utilizzando anche quello che abbiamo raccolto, infine la cena insieme».

Data di creazione
15/01/2024
Autore
redazione