

QUESTO SITO WEB UTILIZZA I COOKIE PER MIGLIORARE LA NAVIGAZIONE. UTILIZZANDO IL SITO SI INTENDE ACCETTATA LA COOKIE POLICY.



Diretto da Anna Maria Ghedina

Informazione
Spettacolo
Attualità
Turismo

Cerca nel sito



HOME • CHI SIAMO • LA REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ • ABBONAMENTI • DOVE ACQUISTARE •

Tu sei qui: Home → Notizie - Turismo/Alberghi/ Assoc.Categ./Fiere Settore → Ristorazione e ospitalità fanno squadra

Ristorazione e ospitalità fanno squadra

Data pubblicazione: 03-04-2017



Per la prima volta dall'approvazione del Piano strategico del turismo la politica, l'economia, la ristorazione e l'hotellerie si sono sedute attorno ad uno stesso tavolo, seppur non ufficiale, per discutere del futuro del turismo italiano tra accoglienza e ristorazione. Lo hanno fatto a Firenze durante la due giorni del Premio Italia a Tavola (#premioiat) organizzata dalla stessa rivista che al Museo degli Innocenti ha chiamato Dorina Bianchi, sottosegretario con delega al turismo; Simona Caselli, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna; Giorgio Palmucci, presidente Confindustria Alberghi; Alfonso Iaccarino, esponente della tradizione alberghiera e della forte rinascita della cucina italiana al sud e Roberta Garibaldi, responsabile scientifico East Lombardy. Nel corso di un talk show che si è rivelato molto franco, animato ma dai toni sempre moderati, condotto dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini e da Anna Maria Tossani di Italia 7 sono intervenuti altri nomi di spicco della ristorazione e del settore turismo nazionale come Enrico Derflinger, presidente Eurotoques International e Italia;; Pasquale Diaferia, pubblicitario; Antonello Maietta, presidente Ais (Associazione italiana sommelier); Alfredo Pratolongo, vice presidente Fondazione Birra Moretti e Claudio Sadler, presidente associazione Le Soste. (clicca qui per le biografie di tutti i protagonisti). Quello che è emerso dal confronto è la necessità e la voglia da parte dei singoli soggetti di fare squadra e unire le forze per il bene del turismo e della ristorazione ma, più in generale, per il bene del sistema Italia. Una squadra che però deve essere composta da talenti e da professionisti affinché il traguardo finale sia eccellente. D'altronde era proprio quello che ci si aspettava ed era il massimo risultato a cui Italia a Tavola ambiva alla vigilia dell'incontro. Il turismo italiano è stato fotografato con una serie di dati che hanno evidenziato quanto il nostro paese sia ancora attraente agli occhi dei turisti stranieri, tedeschi e francesi su tutti, ma di quanto forse abbia ancora bisogno di un po' di valorizzazione in più per ampliare il bacino di turisti e per offrire loro servizi migliori, soprattutto in un Mezzogiorno dal potenziale enorme, ma ancora troppo poco fruibile dal punto di vista turistico. Il binomio turismo-ristorazione deve farsi ancora più saldo proprio perché, dati alla mano, l'enogastronomia italiana rappresenta un'importante motivo d'interesse che spinge gli stranieri a venire in Italia. Ad aprire i lavori è stato l'assessore allo Sviluppo economico di Firenze Cecilia del Reci che ha portato anche i saluti del sindaco di Firenze Dario Nardella: «Per la nostra città il turismo è una grande

notizie in corso
www.lostrillo.it/news/aggiornamenti

Lo Strillo
BLOG
di Anna Maria Ghedina



aggiornate Tradizioni, Presentazioni
CACCIA AI FANTASMI

CittaCattolica.com
E-commerce Arte Sacra

Personalluxurysshopper



Radio Nuova Vomero
Fm 89.800



Informazioni

- 👉 [Bandi gare concorsi](#)
- 👉 [Legislazione](#)
- 👉 [Tutti Gli Uomini Del Turismo](#)
- 👉 [Le Borse Del Turismo Internazionali](#)
- 👉 [I Convention Bureau](#)
- 👉 [Assessorati al Turismo regionali d'Italia](#)
- 👉 [Enti Bilaterali del Turismo in Italia \(EBT\)](#)
- 👉 [FIAVET](#)

Iniziative

- 👉 [Operazione Simpatia](#)
- 👉 [Sondaggi](#)
- 👉 [Sanità/Moda/Bellezza](#)

Notizie

- 👉 [Lettere/opinioni](#)
- 👉 [Motori](#)
- 👉 [Cultura - Arte - Letteratura - Scienze](#)
- 👉 [Alimentazione / Enogastr/Agroalim/ Fiere /prodotti](#)
- 👉 [Attualità](#)
- 👉 [Comune - Regione - Città Metrop.](#)
- 👉 [Politica, Lavoro, Sindacati](#)
- 👉 [Spettacoli](#)
- 👉 [Danza/ moderna/classica](#)
- 👉 [musica - radio - tv - web - youtube](#)
- 👉 [musica classica/lirica/](#)
- 👉 [cinema - festival - corti](#)
- 👉 [Eventi/Manif./Fiere](#)
- 👉 [Sport](#)
- 👉 [Lecture consigliate](#)
- 👉 [Turismo/Alberghi/ Assoc.Categ./Fiere Settore](#)
- 👉 [Teatri](#)
- 👉 [Trasporti/](#)
- 👉 [Viabilità](#)

risorsa - ha detto - ma va amministrato nel modo corretto affinché i turisti possano apprezzare la nostra città al meglio. Infatti a breve verrà approvato un regolamento per il quale bloccheremo l'apertura di attività per la somministrazione di cibo e bevande. Nel nostro centro storico ne esistono 217 in un solo chilometro quadrato, il doppio di quante ne esistono nell'intero Comune di Roma». «Dopo la cultura che è il primo motivo d'attrazione - ha spiegato l'on. Bianchi - viene l'enogastronomia che è intesa dai turisti non come semplice qualità degli alimenti, ma come una necessità di vivere un'esperienza gustativa. Questa la si può sperimentare tanto nelle grandi e rinomate città quanto nei piccoli centri circostanti che rappresentano un importante motore per l'economia del settore. A proposito di questa va detto che, soprattutto al sud, l'Italia ha un potenziale di crescita enorme: basti pensare che, a fronte delle bellezze che vanta, attira solo il 20% del turismo nazionale. In questo senso va fatto un lavoro trasversale che tocchi più comparti perché il turismo è trasversale. Ad esempio occorrerebbe una compagnia aerea che scegliesse l'Italia come meta di punta, per abbassare i costi e consentire a più turisti di raggiungere le nostre bellissime località. Io credo che se puntassimo su agricoltura, turismo e sul mercato del lusso avremmo lo stesso Pil della Germania. L'obiettivo del Piano strategico del turismo è proprio quello di seguire da vicino l'andamento del turismo confrontandoci ogni anno con la politica, gli esponenti dell'economia ma, soprattutto, chi nel turismo e nella ristorazione ci lavora quotidianamente». A proposito di lavoro, Bianchi non ha potuto fare a meno di trattenere una considerazione: «Non può esistere turismo e ristorazione senza voucher» ha spiegato. Al talk show ha dato forfait proprio alla vigilia la senatrice Rosa Maria De Giorgi per motivi di salute. Ha comunque fatto pervenire un messaggio di saluto nel quale ha spiegato come «il turismo e l'enogastronomia siano due realtà fondamentali per l'economia del Paese il quale sta implementando tecnologia e innovazione per stare al passo coi tempi. Tuttavia esistono ancora troppe criticità che si possono superare solo attraverso progetti messi in atto, a braccetto, da pubblico e privato». Un concetto di squadra che però deve ancora superare delle barriere che esistono tra le Regioni e, principalmente, tra l'eterna scissione tra nord e sud. Si è concentrato su questo aspetto Alfonso Iaccarino: «Il nord ha più potere economico rispetto a noi del sud - ha detto - ma questo non deve impedire alle regioni meridionali di essere all'altezza di quelle del settentrione. E' necessario che il Paese si unisca per uniformare le possibilità di mettersi in mostra tanto alle attività del nord quanto a quelle del sud. L'Italia e lo stile di vita italiano sono ammirati in tutto il mondo, dobbiamo essere consapevoli di ciò». Uno stile italiano che si mette in vetrina necessariamente anche attraverso le strutture alberghiere. Su questo si è concentrato Giorgio Palmucci, presidente di Confindustria Alberghi: «Noi ci sentiamo amasciatori del Made in Italy - ha osservato - perché siamo uno dei primissimi approcci che il cliente ha con l'Italia non appena arriva qui. Circa ai dati che evidenziano come stiano crescendo notevolmente gli alberghi a 5 stelle e stiano calando quelli a 2 o 3 stelle dico che è positivo per l'Italia perché il turista di oggi è sempre più esigente e vuole un'esperienza unica quando va in vacanza. Tuttavia non dobbiamo lasciare che gli hotel con meno stelle scompaiano poiché bisogna dare a tutti i turisti, anche quelli che si possono permettere vacanze meno costose, la possibilità di viaggiare. A proposito di classificazioni degli alberghi in Italia ne esistono 22, sono troppe e sarebbe necessario rivedere questo sistema che non giova al settore». Circa quello che cercano i turisti di oggi l'attenzione ricade subito sui turisti che viaggiano alla ricerca di esperienze gastronomiche eccellenti. Ne ha parlato Roberta Garibaldi spiegando che «sono soprattutto i millenials a rappresentare questo genere, il che fa ben sperare sull'onda lunga di questa tendenza, certamente incentivata dai programmi tv dedicati alla cucina. Quando si parla di questa fetta di turisti bisogna ricordare che non vengono in Italia solo per mangiare, ma per visitare cantine, partecipare ad eventi e visitare luoghi che legano l'arte con l'enogastronomia». Tra i relatori, chi ha portato l'esempio più eclatante circa il fare squadra o meno tra turismo e ristorazione è stata l'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia Romagna Simona Caselli: «Quando sono entrata in Giunta - ha raccontato - ho scoperto che l'assessore al Turismo e quello all'Agricoltura non si parlavano e l'ho trovato stupefacente. Ora l'Emilia Romagna può contare su una app in 4 lingue dedicata al turismo nella quale convergono tutte le attività che hanno a che fare col turismo: dalla ristorazione all'enologia, dall'arte alla cultura fino alla meccanica che nella nostra regione tra Ferrari, Lamborghini, Maserati e Ducati è uno dei principali motivi d'attrazione». Poi è stata la volta dei cosiddetti testimonial, ovvero coloro che tutti i giorni sono nelle hall degli alberghi e nelle

cucine dei ristoranti. «Dobbiamo investire sulle strutture al sud - ha detto Sadler - perché lì c'è una ricchezza enorme, ma mancano le infrastrutture e c'è bisogno dell'intervento delle istituzioni. A Milano, ad esempio, grazie a Expo è stato fatto un passo avanti enorme perché ora il capoluogo lombardo è davvero una città internazionale e la ristorazione sceglie di arrivare lì per fare business sapendo che c'è terreno fertile». Di Milano e di come sia efficace il binomio turismo-ristorazione ha parlato anche Enrico Derflinger: «Quando nel 1993 ho aperto un ristorante in un hotel - ha ricordato - i miei colleghi mi hanno dato del matto. Ora invece non c'è albergo di livello che non vanti un ristorante altrettanto rilevante al suo interno. Il Made in Italy funziona e dobbiamo esportarlo anche all'estero: ho appena inaugurato un ristorante a Taipei con 30 ragazzi italiani a lavorare e dove ho fatto arrivare 108 container colmi di prodotti italiani, sia alimenti che tutto ciò che serve per far funzionare un ristorante come piatti, bicchieri, posate». Un Made in Italy che viene apprezzato sia per il food ma anche per il beverage ed è di questo che ha parlato Antonello Maietta nel suo intervento: «Il vino italiano - ha spiegato - è in perfetta salute e questo lo deve anche al Testo unico sul vino recentemente approvato. Da un lato si tratta di un passo avanti eccezionale perché permette ai produttori di avere in un unico testo tutte le leggi da rispettare; dall'altro per un fatto più etico dal momento che definisce all'articolo 1 il vino, la vite e i territori vinicoli patrimonio culturale della nazione». Vino ma non solo perché anche la birra sta espandendosi sempre di più in Italia: «La cultura italiana attorno alla birra - ha spiegato Pratolongo - sta migliorando anno dopo anno così come la reputazione che gli italiani hanno della birra e i consumi che, rispetto agli altri paesi europei, sono ancora i più bassi in valori assoluti ma stanno crescendo sempre di più». La questione della cultura del cibo e del buon bere è centrale e non può che tramandarsi attraverso la comunicazione dei prodotti italiani che è troppo spesso insufficiente: «Noi italiani comunichiamo poco e male - ha detto Diaferia - tanto che spesso ci "uccidiamo" da soli anche facendoci la guerra tra Regioni. Questo non è più ammissibile. Mi rivolgo a tutti: bisogna fare comunicazione e farla con professionisti del settore che in Italia ci sono». Ha chiosato Vincenzo Di Vincenzo coinvolgendo il giornalismo con «l'informazione che sta facendo molto negli ultimi anni per parlare di enogastronomia e di turismo sui media così che gli italiani conoscano e apprezzino questo aspetto del loro paese, ma abbiamo il dovere di fare informazione anche all'estero per portare il nostro Paese nelle case degli stranieri affinché possano considerare di venire a soggiornare in Italia». Al termine del talk show sono stati assegnati i quattro award 2016 per l'enogastronomia e la ristorazione. A riceverli sono stati Alfonso Iaccarino, chef del ristorante due stelle Michelin Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi, Massa Lubrense (Na), Umberto Montano, presidente del [Mercato Centrale](#), Palmiro Noschese, area manager Italia e membro del "Management petit Committee" del brand Melia, e Valentino Bertolini, in rappresentanza della catena alberghiera Marriott International, in qualità di general manager Florence Complex, che comprende l'Hotel The Westin Excelsior e St. Regis Florence e Baldassare Agnelli.

XHTML | CSS

**LO STRILLO.IT - quotidiano on line autorizzato dal Tribunale di Napoli da
febbraio 2015 (n.iscrizione 4721 del 13.02.96 la stessa de LO STRILLO periodico cartaceo)
Via Toledo, 210 - 80132 Napoli (Na) Tel. 081 413705 tel.e fax: 081 412396 redazione@lostrillo.it
Credits: CMS progettato e realizzato da Stefano Ulisse -**

Numero visite: 6.542.934