



IL TURISMO CHE VERRÀ

Più spazio ai “bagnini dell’entroterra”

di Alfredo Monterumisi

La settimana scorsa sono stati organizzati a Rimini due significativi appuntamenti che riguardano il settore turistico e quello alberghiero.

Il primo si è svolto nelle serali a Rivazzurra nella sala da pranzo di un hotel, in cui il Presidente del gruppo degli “Alberghi Tipici Riminesi”, ha presentato una iniziativa partita dalla C.I.A. (Confederazione Italiana Agricoltori), in collaborazione con la C.N.A. (Confederazione Nazionale Artigiani) e la Lega Coop.

L’iniziativa, chiamata “Più Rimini”, si è data il compito di unire varie imprese locali per far conoscere i loro prodotti, in modo da collegare il mare con la collina. Alla presentazione è seguita un’interessante degustazione condotta da un istrionico sommelier.

L’altro appuntamento si è svolto nella sala convegni di un nuovo e moderno hotel di viale Vespucci. In tale occasione il presidente dei “Piccoli Alberghi di Qualità” ha presentato ai partecipanti i relatori di un convegno dal titolo: “Vacanza Ben-Essere”, Turismo-Territorio-Tradizione. Sono stato invitato per la prima volta ufficialmente in un incontro di albergatori. I due incontri sono stati molto interessanti e partecipati, in tutti e due si è parlato di prodotti, di radici, di tradizioni e di cultura del territorio, elementi di cui mi sto occupando da molti anni e che ora sembrano diventati di grande attualità.

Ho provato molta soddisfazione, perchè era da tempo che aspettavo che nel riminese si svolgesse un convegno di questo tipo, organizzato da imprenditori alber-



ghieri e non dagli Enti Pubblici i cui i relatori erano quasi sempre gli stessi, per cui non emergeva nessuna novità.

Il professor Livio Zerbini, dell’Università di Ferrara, ha spiegato magistralmente come si svilupperà il turismo del futuro, soffermandosi su alcuni concetti che condivido pienamente, ed è emerso che la Romagna è ricca di opportunità. Bisogna però tenere conto che tutta l’Italia è ricca di di storia, di monumenti e di prodotti, la differenza fra una destinazione turistica e l’altra la fa l’organizzazione, specie quella territoriale, proprio come tentano di fare i due gruppi di albergatori.

Il professor Marco Dalla Rosa, ordinario di tecnologia alimentare presso l’Università di Bologna, Facoltà di Agraria, ha spiegato l’importanza di una corretta infor-

mazione sulla alimentazione per far comprendere il ruolo che ricopre l’industria alimentare e la piccola impresa agroartigianale, compresa la “dieta mediterranea” diventata famosa nel mondo.

Paola Pula, la responsabile del progetto “Più Rimini” ha sottolineato il ruolo attuale della nostra agricoltura e della necessità di ridurre la filiera commerciale nell’interesse dell’economia locale, in termini ambientali ed economici. Gli argomenti trattati dal professor Zerbini stanno a dimostrare che le cosiddette nicchie turistiche si stanno integrando fra loro e formano un’unica motivazione che comprende la cultura, la storia, la tradizione, la salvaguardia dell’ambiente, il benessere fisico e la sana enogastronomia, in pratica sono gli “Amanti della Conoscenza”. Sono persone che amano trascorrere le va-

canze vivendo delle esperienze. L’argomento trattato dal professor Dalla Rosa mette in evidenza l’importanza di sapere ciò che si mangia fra le mura domestiche e quando si è fuori casa. Bisogna perciò imparare ad usare il cibo e il vino non solo come “Alimenti”, ma come “Elementi” di comunicazione per dare le giuste informazioni sui prodotti del territorio, portatori di tradizione. La responsabile di “Più Rimini” ha evidenziato l’importanza che può avere la valorizzazione dei nostri prodotti e dei nostri piccoli produttori per lo sviluppo dell’economia locale. Per valorizzare la nostra agricoltura dobbiamo dare maggiore visibilità ai produttori agroartigianali che si sono organizzati per ospitare le persone in azienda, per spiegare come ottengono il prodotto e la storia della loro esperienza. Questi bravi agricoltori, nel turismo moderno, rappresentano i “bagnini dell’entroterra”. Bisognerà però saperli organizzare in maniera territoriale, così come è successo con gli “operatori di spiaggia”, considerati nel settore un modello. Tale compito era stato assegnato dalla Regione alle varie “Strade dei Vini e dei Sapori”. Se gli alberghi riuscissero ad organizzarsi assieme ad una determinata ristorazione, alle aziende dell’artigianato artistico e dell’agroartigianale, valorizzerebbero tutti i settori, rendendo un buon servizio al territorio, garantendo un roseo futuro turistico e, nello stesso tempo, distribuendo benessere a tutti i cittadini. Questi due importanti incontri stanno a dimostrare che a Rimini è in atto una importante svolta che potrebbe far cambiare la mentalità turistica.