

I prodotti, il territorio Vino e tipicità, il rapporto del Censis colloca Salerno all'ottavo posto

Gastronomia premiata ditta

A dispetto della crisi del turismo cresce e si rafforza il settore del buon mangiare, una risorsa

Antonella Petitti

Ce lo ripetono da anni gli esperti, il Bel Paese potrebbe vivere solo di turismo e di enogastronomia. Ma quest'affermazione si è sempre scontrata contro una certa diffidenza, contro l'elenco delle problematiche che noi italiani siamo bravi a stilare. Eppure in un settore in difficoltà come il turismo, c'è un segmento che a dispetto della crisi cresce costantemente, con larghi margini per poter continuare a prosperare: quello enogastronomico.

Sarà perché anche i gastronomi crescono, si specializzano, seguono corsi, si informano, ritagliano week-end attorno ad una bottiglia di vino o ad un prodotto da gourmet. L'undicesimo rapporto annuale - firmato dal Censis - che funge da «Osservatorio sul Turismo del Vino» è molto chiaro e stavolta regala a Salerno una vittoria senza pari. È tra le 20 province al top per vocazione enogastronomica, ad un ragguardevole ottavo posto, unico territorio del Sud a

battersi con grandi realtà storiche come Cuneo, Verona e Siena, sul podio. Un risultato frutto di una serie di parametri che lo studio ha analizzato: i numeri di produttori e ristoranti inseriti in alcune guide, nonché il numero di prodotti a denominazione ed i presidi Slow Food. Per quest'ultimo dato Salerno si posiziona - addirittura - al secondo posto, subito dopo Cuneo, regno indiscusso di quantità e qualità di risorse enogastronomiche. Lo studio - promosso dalle **Città del Vino** - delinea un futuro rigoglioso per quei territori che sapranno restare all'avanguardia, dando la giusta attenzione alla risorsa «Internet» e tutelando lo stato di benessere del proprio ambiente. Il settore primario salernitano è in buona salute, come dimostra anche il giro d'affari dell'export che supera i 95 miliardi di euro all'anno. Il lavoro di tutela e valorizzazione svolto da Slow Food ha collezionato fin'ora 9 Presi-

di e 5 Comunità di Terra Madre, mentre il resto dei tipici trova spazio tra i prodotti a denominazione: 9 DOP e 5 IGP. I vini - invece - si dividono

nelle 3 grandi DOC (Costa d'Amalfi, Castel San Lorenzo e Cilento) e nelle due IGT (Colline Salernitane e Paestum). «La provincia di Salerno vive una situazione più favorevole rispetto alle altre province campane, grazie alla sua posizione, alle sue straordinarie ricchezze storiche e a luoghi turistici amati dal pubblico internazionale» - spiega Giuseppe Festa, direttore del Corso di Perfezionamento in Wine Business dell'UNISA. «Al di là della ricchezza enogastronomica, a supportare la sua ascesa è un sistema di servizi che tutto sommato funziona, a strutture ricettive già avviate e ad una buona reputazione. In questo territorio insistono realtà che non è facile trovare al Sud, un esempio su tutti l'Enoteca Provinciale che dopo aver messo insieme gran parte dei produttori, si sta impegnando a costruire sinergie con diverse realtà locali e non» continua. Le aziende vitivinicole e dell'agroalimentare del salernitano possono - dunque - scommettere sulla loro produzione, facendo attenzione a differenziare i servizi. Sempre più richieste le visite in azienda, i pernottamenti, i laboratori e la ristorazione.





Gastronauti Sempre alla ricerca di squisitezze da assaggiare

Tendenze

Sempre più frequente la formula di weekend relax tra aziende e laboratori

www.ecostampa.it

077622