

Le nuove frontiere



I quattro d'Albenga (carciofo spinoso, asparago violetto, zucchini trombetta e pomodoro cuore di bue) sono un punto di forza della gastronomia del territorio

Coldiretti: la buona tavola attira più di mare e musei

Oltre un quarto delle vacanze scelte sulla base di criteri enogastronomici
Gli agricoltori della Cia: «Ormai per un turismo di qualità non basta più il mare»

Luca Rebagliati / ALBENGA

La buona cucina e i sapori della terra attraggono più turisti dei musei. Enogastronomia e campagna diventano sempre più alternativa e complemento (anche fuori stagione) al tradizionale schema sole-spiaggia-mare del turismo rivierasco. Le associazioni di categoria lanciano l'offensiva degli agriturismo.

«Il turismo enogastronomico sta prendendo sempre più piede attraverso la scoperta dei piccoli borghi dove, con sagre, eventi e degustazioni di prodotti locali si ha la possibilità di scoprire la tradizione contadina ligure, e dove si trovano gli agriturismo di "Campagna Amica Liguria" che hanno fatto del-

l'ospitalità e del distinguersi i propri cavalli di battaglia - afferma il presidente regionale di Coldiretti Gianluca Boeri - più di un quarto dei turisti sceglie la destinazione per le vacanze in base a criteri enogastronomici, secondi solo alle escursioni». Insomma, una passeggiata sotto gli ulivi o tra i vigneti, una cena a base di prodotti locali e magari qualche bottiglia di vino o un barattolo di pesto da riportare in città sembrano esercitare un fascino sempre maggiore sui turisti, e nel mondo dell'agriturismo c'è fermento.

Così la Cia (associazione di categoria degli agricoltori) presenterà domattina a Castelbianco ai suoi associati non solo i corsi per accredi-

tarsi come fattorie didattiche, ma anche e soprattutto il concorso Agrichef.

«Vogliamo valorizzare e premiare i migliori cuochi della provincia che hanno saputo trasformare le produzioni agricole aziendali in ricette culinarie nel pieno rispetto della stagionalità, utilizzando nella realizzazione dei piatti ingredienti legati alla tutela della biodiversità - afferma il presidente provinciale Cia Mirco Mastroianni - questi cuochi, insieme agli agriturismo, sono i conservatori della tipicità del territorio, i suoi portabandiera». Anche sul crescente peso di questo settore nel comparto turistico Mastroianni non ha dubbi.

«Ormai per un turismo di qualità il mare non basta più

- spiega - perché molti turisti, soprattutto stranieri, vanno alla ricerca di attività alternative, dei sapori tradizionali e della tranquillità della campagna».

E il settore deve avere la capacità di adeguarsi alla crescita.

«L'agriturismo non è semplicemente un posto dove si spende meno che altrove, ma una struttura che offre un'esperienza differente, ma altrettanto affascinante. Sarebbe importante che ciascun agriturismo cercasse di dotarsi della piscina, o di qualche altra struttura ricreativa, in modo da proporre un'offerta più ampia ai turisti». Fino a qualche tempo fa trovare sulla tavola del ristorante una bottiglia di pigato o di olio nostrano e sentirsi proporre un piatto a base di asparagi d'Albenga erano pure utopie.

«Oggi anche molti ristoratori hanno compreso che la tipicità e la qualità sono fondamentali, anche a costo di spendere qualche euro in più - conclude Mastroianni - buona parte della produzione di asparago violetto, ad esempio, finisce direttamente nelle cucine dei ristoranti, e questo garantisce agli agricoltori la valorizzazione del prodotto».

© BY NC ND AL CUNO DIRITTI RISERVATI



MIRCO MASTROIANNI
PRESIDENTE PROVINCIALE CIA

Valorizziamo i migliori cuochi che hanno saputo trasformare le produzioni agricole aziendali in ricette

Ne sono stati venduti settemila in un anno

Archeologico, apertura garantita con l'aumento di biglietti venduti

IL CASO

«Il Comune non spende un centesimo per il Museo Archeologico, ma, grazie agli sforzi e all'impegno di professionisti, il numero dei visitatori cresce. Siamo sui settemila all'anno».

A dichiararlo è Rinaldo Massucco, presidente della Consulta culturale e membro del-



La biblioteca del museo archeologico al Priamar

l'Istituto Internazionale di Studi Liguri che gestisce il Museo sul Priamar.

«Per il Museo Archeologico, ormai da 25 mesi, il Comune di Savona non spende nulla, mentre per gli altri Musei il Comune provvede con personale proprio ed esterno retribuito anche con il sostegno della Fondazione De Mari», dice Massucco. Di fatto l'Archeologico sopravvive con gli incassi della bigliettazione e con il volontariato. «I biglietti - dice ancora - vengono incassati dall'Istituto Internazionale di Studi Liguri, che da più di due anni tiene aperto il Museo senza oneri per il Comune di Savona, con una sola persona pagata part-time, appunto con l'importo dei biglietti. Ad aiutarla ci sono altri quattro

operatori museali di alta professionalità che prestano, però, la loro opera a titolo di volontariato culturale qualificato, senza ricevere compensi né dal Comune né dalla bigliettazione. Per questo, il risultato gratificante che ci deriva dal consenso del pubblico, in controtendenza rispetto alle altre realtà museali cittadine, ci riempie di soddisfazione». Sino al 2016 l'Archeologico riceveva un contributo dal Comune di 40 mila euro per la gestione. Poi, con il piano di riequilibrio e il taglio alla cultura, è stato deciso di abolire la cifra. Proseguono, intanto, le attività di scavo, sul Priamar, in collaborazione con l'Università di Genova, a cura dell'Istituto di Studi Liguri. —

S. C.

SAVONA

La gestione dei musei passa a coop genovese

Silvia Campese / SAVONA

Novità per i musei cittadini. L'attività di custodia e accoglienza della Pinacoteca civica, del Museo della ceramica e del Sandro Pertini e Renata Cuneo, sul Priamar, passano alla cooperativa sociale Solidarietà e Lavoro di Genova. Dopo lunghi anni, in cui l'opera di apertura e chiusura, ma anche di accoglienza del pubblico, era gestita dalla coop savonese La Rendancia, arriva il cambiamento.

Il Comune ha indetto una gara da 138 mila euro (due anni rinnovabili sino al doppio) per l'affidamento del servizio e, questa volta, il punteggio più alto è stato raggiunto dalla Solidarietà e Lavoro che, nel capoluogo, opera da tempo in questo settore. La coop genovese, in particolare, svolge la stessa mansione, con il suo personale, al Galata Museo del Mare e nell'attiguo spazio "Dialogo nel Buio". Gestisce, poi, per conto del Comune di Genova il MuseoTeatro della Commenda di Prè, il Castello D'Albertis Museo delle Culture del Mondo, il "viadelcampo29rosso" la Casa dei cantautori genovesi, il Museo di Storia Naturale Doria, i Musei di Strada Nuova e la Galleria d'Arte Moderna la Wolfsoniana a Nervi.

Un lunga esperienza che, ora, raggiunge Savona.

«La convenzione con la Rendancia era scaduta - spiega l'assessore alla cultura, Dorian Rodino - Abbiamo, così, indetto una gara pubblica, che è stata vinta dalla coop Solidarietà e Lavoro, che è da parecchi anni coinvolta nella gestione di varie realtà museali genovesi».

La coop genovese gestirà il patrimonio di Palazzo Gavotti e del comunicante Monte di Pietà, proprietà della Fondazione De Mari, che accoglie il Museo della ceramica. Intanto sono a buon punto gli interventi per l'ampliamento del piano terra dello spazio espositivo, dedicato alla maiolica, che si affaccia su via Aonzo. «Si tratta di circa 350 metri quadri, che andranno ad arricchire l'attuale spazio, e che ospiteranno zone espositivi, ma anche un coffee shop e un ristorante con doppia funzione: pranzi veloci e servizi eleganti alla sera, con specialità liguri - spiega il presidente della De Mari, Federico Delfino. In questo senso, a breve inaugureremo la gestione del nuovo ristorante, che costituirà un polo di richiamo e di attrazione, in grado di incuriosire e, indirettamente, attrarre pubblico anche al museo».