

I DUE VOLTI DEL TURISMO

Flussi e stili di vita

Il maltempo frena gli arrivi

«Peccato, un 'ponte' rovinato Ma la stagione è stata positiva»

Luci e ombre nell'analisi di Enrico Ghironi, consigliere dei Federalberghi e Confcommercio
«Ottobre è andato bene. Ad agosto invece un calo di presenze dovuto ai costi più elevati»

LA SPEZIA

Non solo scuole chiuse. Il maltempo degli ultimi giorni mette anche un freno all'arrivo in zona di turisti in occasione del ponte di Ognissanti: cinque giorni (di cui solo due festivi) che secondo le stime di Federalberghi (in base ad un'indagine effettuata con il supporto di Acs Marketing Solutions) porteranno più di 8 milioni a muoversi per una vacanza, con un giro di affari di 3,77 miliardi. Ma in Liguria e nello spezzino gli arrivi subiscono in questi giorni, un'importante battuta d'arresto come sottolinea Enrico Ghironi, componen-



Turisti in città (foto d'archivio)

te della giunta Confcommercio e consigliere di Federalberghi. «**La stagione** fino ad ora è andata molto bene - dice - ma purtroppo il maltempo di questa settimana e le emergenze meteo, non ci hanno permesso di lavorare durante il Ponte del 1° novembre». In questo periodo la zona ospita molti italiani e francesi, «ma chiaramente gli spostamenti sono stanti disincantati dagli eventi atmosferici talvolta anche pesanti, rendendo difficili gli spostamenti un po' in tutta la Liguria». Non solo nubi all'orizzonte però, ma anche aspetti positivi. «Siamo comunque soddisfatti della stagione passata - prosegue Ghironi -

ottobre è andato complessivamente molto bene anche se l'economia rallentando a causa delle difficoltà di molte famiglie: la Liguria, rispetto a tante altre regioni, si è però salvata. Abbiamo subito un calo ad agosto, dettato probabilmente dai costi più elevati in quel mese e dal fatto che le persone iniziano a evitare i periodi più affollati». Federalberghi Confcommercio La Spezia guarda al futuro con ottimismo: «La nostra provincia e la regione hanno tenuto bene rispetto al resto d'Italia. Speriamo che anche il periodo che precede il Natale ci permetta di lavorare. Siamo fiduciosi»

Il 'boom' ad aprile

ANALISI



Enrico Ghironi
Confcommercio e Federalberghi

«Le tante manifestazioni organizzate dal Comune, in particolare in primavera, hanno contribuito a riempire le nostre strutture. Non a caso proprio nel mese di aprile, nello spezzino, le presenze segnano +25,6% rispetto al 2022».

Modello Bologna

PROPOSTA



Martina Riolino
Presidente Giovani Fipe La Spezia

«Ho partecipato al festival "C'è + Gusto a Bologna". Bisogna lanciare un 'Modello Bologna' per contrastare l'immagine della Spezia come mangiatoia: il cibo è identità e dimensione sociale. 'Siamo quello che mangiamo' è stato lo slogan del festival dei sapori, con tante stelle del settore della ristorazione e la migliore cuoca al mondo Elena Reygadas»

No alla 'città mangiatoia'

«Dare un'identità al cibo»

Martina Riolino (Giovani Fipe) prende posizione sulle accuse dello chef Bottura
«Importante sottolineare l'importanza sociale del mondo enogastronomico»

LA SPEZIA

No all'immagine di una 'città mangiatoia', con l'aumento esponenziale del numero di ristoranti a discapito della qualità del cibo servito. Un sos lanciato nei giorni scorsi da Massimiliano Bertagna, alias 'Fishbone Chef', con una carriera di oltre 30 anni fra Spezia, varie località in Italia e all'estero. «Oggi ci sono 50 ristoranti dove prima ce n'erano dieci: se si lavora sui grandi numeri e non sulla cura, chi è impreparato si vede» la sua accusa. Un tema sul quale prende posizione la presidente di giovani Fipe La Spezia Martina Riolino che nei giorni scorsi ha partecipato al festival "C'è + Gusto a Bologna". Da qui l'idea di lanciare un «Modello Bologna per contrastare l'immagine della Spezia come mangiatoia: il cibo è identità e dimensione sociale». «Siamo quello che mangiamo' è stato questo lo slogan

5 OTTOBRE 2023

LA NAZIONE

Come una 'mangiatoia'

«Piatti fatti senza amore Seduti sul crocierismo»

Lo chef Bertagna critica l'andazzo preso dalla ristorazione negli ultimi anni «Cinquanta locali dove prima ce n'erano dieci: ovvio che la qualità ne risenta»

LA SPEZIA

«Mi è capitato di mangiare in città un paio di volte nell'ultimo mese» e ho dovuto riscontrare un problema grosso: non voglio dare giudizi, ma da persona che lavora nel settore ho riscontrato poca cura e poca attenzione, dal gusto all'impastamento. Mi sono stati serviti dei paccheri obbrobrici, senza poesia né amore, a partire dall'utilizzo del sale, dell'aglio e del prezzemolo, in cui i frutti di mare erano buttati sopra un pomodoro non cotto. Offrire questo agli spezzini e a chi viene qui mi sembra veramente antipatico: non fai conoscere la tua terra, la storia, né le velleità. E poi tutti ormai fanno la tagliata di tonno, il polpo

croccante, ma in quanti la seppia in zinzino o i mandilli al pesto, che invece ho potuto gustare a Genova?». **Si parla di calo della qualità dell'offerta. È d'accordo?** «Alla Spezia, da 5-6 anni si sono tutti quanti seduti sul giochino delle crociere e dei turisti, mandrie che girano e comunque vanno a mangiare e bere nei locali: si è aperta una fetta di mercato enorme e in molti ne hanno approfittato. Io non ho la verità in tasca, parlo per amore della cucina e del mio lavoro, ma ho notato questo, oltre che un calo di qualità. Inoltre, se faccio cucina tradizionale devo distinguere fra il sugo di muscoli alla spezzina e gli spaghetti ai muscoli bianchi con aglio e prezzemolo, ricetta che appartiene a tutte le località d'Italia. **Quali sono i problemi che spingono a questo, secondo lei?** «Spesso una licenza a favore dei ristoranti: negli ultimi due anni i costi sono lievitati e gestire un locale fra tasse e burocrazia non è facile. Bisogna giostrarsi

PAESAGGI URBANI
Tra identità e nuove abitudini



e qualcuno lima le spese a scapito della qualità. Inoltre, oggi ci sono 50 ristoranti dove prima ce n'erano dieci e se si lavora sui grandi numeri e non sulla cura, chi è impreparato si vede ancora di più quando è inverno». **Come se ne esce, quindi?** «Cercando di mettere la retroscena: guardar meno Masterchef e parlare di più con le nonne, dato che la nostra tradizione è lì. Bisogna riportarla in auge, unendo modernità e radici e penso che sarebbe importante un attestato da parte dell'assessorato al turismo dei locali che questa tradizione la tutelano e la mantengono». Chiara Tenca

dell'edizione 2023 del festival dei sapori "C'è + Gusto a Bologna" svoltosi a Bologna sullo sfondo di Palazzo Re Enzo: tante stelle italiane del settore della ristorazione come Bottura, Romito, Bartolini, Oldani e Genovese con Ducasse e la migliore cuoca

al mondo Elena Reygadas, si sono alternati a eventi e talk sull'attualità e l'importanza del cibo nella nostra cultura. È stato possibile per i visitatori assaggiare caviale, the, il miglior cioccolato del mondo, degustare in anteprima il Barolo del 2020 e le mi-

gliori birre e conoscere la semplicità dell'abbinamento tra mozzarella di Bufala Campana Dop e il prosciutto di San Daniele Dop.

L'obiettivo principale era dunque educare al cibo, declinato nel senso di liberare il nostro rapporto con esso, riuscire ad assaggiarlo, abbinarlo e di imparare a farlo meglio. «Un evento illuminante - sottolinea Riolino - ho ascoltato la chef Elena Reygadas, miglior donna chef del mondo dalla classifica dei World's 50 Best Restaurants e proprietaria del ristorante 'Rosetta' di Città del Messico, parlare dell'importanza di pensare al lavoro del cuoco oltre la funzione edonistica, immaginando il ristorante come una piattaforma di riflessione e un contributo positivo alla società». Riolino fa poi un plauso anche a Massimo Bottura «e al suo pensiero sull'importanza dell'identità culturale del cibo, attraverso il quale è possibile creare mescolanza e sulla dimensione sociale della cucina attraverso i suoi progetti Food for Soul e No Waste nelle sue cucine. Tanti gli spunti di riflessione da portare nella nostra città per contrastare l'immagine di "mangiatoia" di cui è accusata, sottolineando invece l'importanza identitaria e sociale del mondo enogastronomico che ci circonda».