Sicurezza Alimentare,
Qualità dell'Ambiente, Garanzia per la Salute

Il Biologico nella Ristorazione Collettiva

Sabato 7 novembre 2009

Sala Botticelli – Palazzo dei Congressi
Roma EUR

IL BIOLOGICO NELLA CUCINA TRADIZIONALE COME ATTRAZIONE TURISTICA

Vincenzo Barbieri
Ristoratore ed Albergatore

Negli ultimi anni il turismo enogastronomico è diventato un vero movimento, sempre più numerosi sono gli appassionati al buon cibo, al buon bere, all'ambiente sano. Attrezzati di ottime guide, questi signori programmano le loro vacanze, le loro escursioni, le loro gite fuori porta all'insegna del bel vivere, inteso come ricerca di vero piacere del corpo e dell'anima.

Le guide che i viaggiatori consultano negli ultimi tempi hanno aggiunto ai classici simboli, indicatori di attrazioni turistico - culturale: un museo, una chiesa, un monumento, una nuova simbologia legata all'esistenza sul territorio di attrazioni enogastronomiche, quindi ai classici simboli sopraindicati troviamo oggi: una forchetta, una bottiglia, un pezzo di cacio, e sempre più spesso il simbolo dell'esistenza sul territorio di prodotti biologici.

Questo oggi secondo il mio parere di operatore turistico è il particolare che caratterizza un'area, lo identifica e lo valorizza. Oggi il binomio prodotto biologico è valorizzazione del tipico soprattutto in cucina, sono la carta vincente per il territorio.

Questi luoghi ricchi di imprenditori che adottano sempre di più la filosofia del biologico, legati al tipico, garantiscono la presenza di turisti del gusto, turisti che amano l'ambiente incontaminato, che amano l'ambiente non trasvolto dalle mode dell'ultima ora.

Queste generazioni di nuovi viaggiatori alla ricerca dei luoghi che offrono la possibilità di passeggiare per borghi, per viottoli di campagna e per parchi, questa nuova tendenza "slow" sempre più attenta ad osservare i colori della terra, degli alberi che cambiano con il variare delle stagioni, il cinguettio degli uccelli, i profumi dei cibi sani che ricordano il passato.

In alcune regioni Europee (vedi la Francia, o in America vedi lo stato del Vermont) in questi luoghi si sono creati dei veri e propri movimenti turistici legati ai colori delle foglie, durante le stagioni autunnali.

Oggi i turisti che frequentano questi luoghi, sono alla ricerca di sapori autentici, cercano le buone trattorie che in modo semplice presentano sulla tavola i migliori prodotti del territorio, legati alla stagione, i famosi prodotti a chilometro zero.

Quelle aree oggi definite svantaggiate e povere, perché lontane dai grandi flussi, perchè lontane dai grandi snodi autostradali, o lontani da grandi città, saranno, se gestite con amore, passione e parsimonia, i luoghi di maggiore attrazione del turismo di qualità.

Gli altri fattori importanti legati al mondo del turismo ambientale, e al turismo enogastronomico sono: in primo luogo la possibilità di destagionalizzare i flussi turistici durante l' intero anno, visti i tanti giagimenti enogastronomici e le belle tradizioni che i nostri territori sono in grado di offrire, in secondo luogo la possibilità di praticare queste forme di turismo su tutto il territorio valorizzando i nostri borghi, i nostri parchi, le nostre aree rurali.

Molto spesso io in qualità di imprenditore turistico che vive e opera nei territori che hanno le caratteristiche sopra elencate, contesto la politica della nostra regione, quando si insiste nel voler promuovere esclusivamente le aree costiere, vedi gli slogan promozionali degli ultimi anni “Calabria Mediterraneo da scoprire ecc. ecc.”, io auspico che le nuove politiche di valorizzazione del nostro turismo regionale cambino tendenza e si possa puntare alla valorizzazione dei territori, attraverso le tradizioni enogastronomiche, l'ambiente e le identità, che si possa attuare la stessa politica, attuata da regioni come l'Umbria, la Toscana, il Trentino.

