

TURISMO E PROMOZIONE

di Walkiria Baldinelli
PORTO CERVO

Raccontare storie di prodotti e mestieri della Sardegna è un'abilità che si intreccia con la nobile arte dell'accoglienza turistica. Gli albergatori sono pronti a trasformarsi in ambasciatori delle eccellenze agroalimentari del territorio nel mondo, anche attraverso l'adesione alla piattaforma di marketing "Insula" e al programma "Sardinia quality world". «Per tenere un passo sincronizzato con i produttori va però cambiato l'approccio, dopo il protocollo d'intesa serve una sinergia reale», commenta il vicepresidente di Federalberghi, Massimiliano Troncia, durante la tavola rotonda al conference center di Porto Cervo dedicata alla sensibilizzazione del settore ricettivo verso un maggior consumo di produzioni sarde di qualità certificata per i turisti che ogni anno arrivano sull'isola.

Il percorso. Parte dalle eccellenze per raccontare una regione ricca di storia, tradizioni, siti archeologici e culturali. Un modello che trova nel programma "Sardinia quality world" di Insula, struttura promossa dall'ente pubblico Cipnes, un sostegno allo sviluppo e alla valorizzazione delle filiere produttive, con un'attenzione particolare verso agrifood, produzioni vitivinicole, artigianato artistico e design. Federalberghi è fra i partner dell'iniziativa, insieme a Regione, agenzia Laore, i Comuni di Olbia e Arzachena. Un segmento del fronte accoglienza che conta 930 alberghi e un'offerta di 110mila posti letto. «Serve un'organizzazione logistica in grado di garantire tutto l'anno prodotti alle imprese ricettive nelle quantità e nei tempi richiesti - spiega il presidente di Federalberghi, Paolo Manca -. Gli alberghi sono vetrine a tutto tondo. L'accordo con Insula punta a individuare strutture per testare le eccellenze, raccontando le singole storie identitarie. Faremo una manifestazione di interesse per capire quanti intendano impegnarsi in questo percorso. Ma occorre lavorare su educazione alimentare, valorizzazione del territorio e marketing dei prodotti». Incalza

Nei menù delle vacanze i prodotti tipici dell'isola

Accordo tra gli albergatori e la piattaforma Insula per il "Sardinia quality world"
Negli hotel aumenterà il consumo delle eccellenze enogastronomiche sarde



Una parte dell'esposizione dei prodotti tipici al Conference center di Porto Cervo



I relatori dell'incontro organizzato dal Cipnes di Olbia

Troncia: «Insomma, i produttori devono riservare alla ricettività politiche di prezzo e distribuzione competitive. Perché, ad esempio, non è possibile trovare sugli scaffali di un discount prodotti con le stesse etichette a co-

sti nettamente inferiori rispetto a quelli praticati agli alberghi». **La Regione.** Per l'assessore regionale dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, le parole chiave per creare sviluppo e occupazione sono agroalimentare, turismo e arti-

» Gli operatori dell'accoglienza chiedono maggiore attenzione da parte dei produttori con politiche di prezzo e distribuzione più competitive

» L'assessora Argiolas: «Il turismo può incrementare le esportazioni dando al visitatore la possibilità di acquistare nel suo paese le specialità conosciute da noi»

giano. «Valorizzare i prodotti agricoli della nostra terra, con un racconto specifico per ogni territorio di provenienza - dice -, è fondamentale per i turisti sempre più interessati al buon cibo e alle tradizioni: dai formag-

gi di pecora e capra ai vini. Dall'olio allo zafferano passando per il carciofo spinoso e l'agnello Igp». Le opportunità di crescita per il comparto produttivo, come ha sottolineato l'assessore del Turismo, Barbara Ar-

TAVOLA ROTONDA

Escursioni e ippovie al Turisport

La neonata rete escursionistica (Res), quella cicloturistica, le ippovie: la Sardegna costruisce nuove opportunità per il turismo attivo e per la valorizzazione sostenibile dell'ambiente, del paesaggio, dei territori e delle loro bellezze. Se ne parlerà oggi al Turisport della Fiera di Cagliari, nello spazio incontri dell'assessorato del Turismo con inizio alle 15 - nella tavola rotonda organizzata dall'agenzia regionale Forestas dal titolo: "La valorizzazione del paesaggio (anche costiero) attraverso le nuove direttrici tecniche regionali in materia di sentieri (ciclo)escursionistici e ippovie". «Sarà - spiega l'assessora Argiolas - il primo incontro pubblico sulla Rete escursionistica regionale dopo l'approvazione delle linee guida per la sua costituzione durante l'ultima seduta della Giunta regionale. La Res e i progetti legati alla rete ciclopedonale e alle ippovie hanno un peso strategico nello sviluppo di quel modello di turismo sostenibile in cui crediamo e che stiamo costruendo insieme ad enti e operatori».

giolas, sono finalizzate soprattutto alle piccole e micro imprese. «Il turismo può aiutare a incrementare le esportazioni delle nostre produzioni e avere un impatto sul sistema territoriale - afferma - dando al turista la possibilità di acquistare nel suo paese le specialità che ha conosciuto da noi; questa è una delle attività messe in campo dalla Regione per stimolare e favorire i processi di internazionalizzazione delle nostre aziende». Fra le novità annunciate dal sindaco di Arzachena, Roberto Ragnedda e dal direttore divisione Agrifood e marketing territoriale Cipnes, Massimo Masia, la creazione di un corner espositivo alla Marina di Porto Cervo: «La prossima primavera i turisti troveranno Insula a pochi passi dalla banchina di Porto Cervo».