



Nel settore turistico è importante che le maestranze conoscano i prodotti tipici del territorio e le loro caratteristiche

LA SALLE. CONVEGNO DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR

“Ricchezza è fare squadra tra turismo e agricoltura”

Tra le proposte: contratti preventivi locali di fornitura

GIANPAOLO CHARRÈRE
LA SALLE

In Valle d'Aosta turismo e agricoltura devono imparare ad andare a braccetto. Da tempo si dice che cura del territorio e prodotti tipici sono elementi essenziali per l'offerta da proporre ai villeggianti. Ieri a La Salle si è parlato di cosa fare in concreto perché questi due mondi dialoghino in modo costruttivo. L'occasione è stato un incontro organizzato dalla Fondazione Courmayeur. Una panoramica che comprendeva la presentazione di una ricerca condotta dal borsista della Fondazione Hervé Lale Murix: sei mesi di lavoro per esplorare la realtà della Valdigne. Lale Murix ha messo in evidenza l'esigenza per gli operatori turistici «di avere interlocutori più raggruppati». Per portare sulla tavola di chi visita la Valle prodotti enogastronomici locali la parola d'ordine è lavorare sulla commercializzazione. Per dirla con le pa-

6
mesi

Il tempo dedicato dal borsista Hervé Lale Murix per esplorare la realtà della Valdigne

2

elementi Territorio e prodotti tipici sono considerati essenziali per l'offerta da proporre ai villeggianti

role di Lale Murix, bisogna «creare soggetti in grado di offrire i prodotti in modo organico e sperimentare contratti preventivi di fornitura con aziende turistiche per programmare le produzioni, soprattutto se ortofrutti-cole». Un lavoro in team che eviterebbe ad albergatori e ristoratori di dover mantenere rapporti con molti soggetti, con inevitabili perdite di tempo e complicazioni contabili. Corrado Adamo, del servizio sviluppo delle produzioni agroalimentari della Regione, ha usato l'espressione «prodotto a chilometro zero», che viene consumato a poca distanza da dove viene coltivato, senza la necessità di lunghi viaggi.

Un'altra criticità emersa è che la «maggior parte delle maestranze del settore turistico - ha detto ancora Lale Murix - non è locale e presenta una conoscenza limitata dei prodotti del territorio». Fatto che diventa un problema quando un turista chiede, per esempio, informazioni su quello che sta mangiando. Se-

Sinergie

Lavorare in team eviterebbe a albergatori e ristoratori di dover mantenere rapporti con molti soggetti con inevitabili perdite di tempo

condo il borsista della Fondazione Courmayeur una commercializzazione più incisiva e lavoratori formati in modo adeguato sono strade da percorrere «per creare sinergie positive, offrendo un prodotto agricolo di qualità, caratterizzato territorialmente e capace di generare una domanda costante e crescente».

L'assessore al Turismo Ennio Pastoret ha parlato del marchio di qualità «Saveur du Val d'Aoste» previsto da una legge regionale. «A breve il disciplinare sarà approvato dalla giunta» ha detto. Secondo Pastoret «bisogna valorizzare la nostra specificità e la produzione tipica, perché se tutto è omologabile vince chi fa i prezzi più bassi». Per l'assessore all'Agricoltura Giuseppe Isabellon «il nostro impegno è nel legare sempre più l'agricoltura al turismo. La nuova legge sugli agriturismo mira a valorizzare gli aspetti legati all'attività agricola tradizionale delle aziende rurali valdostane».