Il Sole 24 ORE

25 aprile 2020

Il coronavirus metterà fine al turismo di massa?

Sul breve termine stabilimenti balneari e strutture ricettive si stanno organizzando per gestire il distanziamento tra i turisti e garantire le misure di sicurezza. Ma sul lungo termine sarà necessario ripensare e riqualificare l'offerta turistica del nostro Paese

di Giovanna Mancini

Sarà l'estate degli italiani in Italia. Al mare e in montagna. Scaglionati. Come in ufficio, sui mezzi pubblici e al supermercato. «Dobbiamo metterci in testa che occorre imparare a convivere con questo virus e lavorare di conseguenza per ripensare anche l'offerta turistica», osserva Matteo Caroli, docente di economia e gestione delle imprese all'Università Luiss e responsabile del Master in Tourism Management.

È la fine del turismo di massa?

La pandemia da Covid-19 potrebbe assestare il colpo finale al turismo di massa, per come lo abbiamo conosciuto in questi anni, accelerando un processo di trasformazione dell'offerta che era già in atto da tempo.
«Già prima del Covid il turismo di massa veniva messo in discussione per la sua **sostenibilità** – conferma Caroli – ed è evidente che in futuro questa forma di accoglienza andrà diminuendo. Ma perché ciò avvenga occorre ripensare e adeguare un'offerta che invece negli anni si è fondata su questo modello. Non è facile né immediato.

Un'occasione per riqualificare l'offerta.

Per Magda Antonioli Corigliano, direttore del Master in Economia del Turismo della Bocconi, «questa situazione per tanti versi drammatica può essere l'occasione ***per rivedere l'offerta turistica italiana***, e non soltanto sul breve termine per garantire standard di sicurezza sulle spiagge o nelle località turistiche più frequentate, ma anche sul medio e lungo termine, riqualificando e riposizionando la proposta».
Affrontare la crisi, dunque, investendo sulla ***qualità*** delle strutture e dei servizi, sulla ***sostenibilità*** dell'offerta, sulla ***valorizzazione*** del patrimonio culturale e ambientale.

Uno sguardo sul medio-lungo periodo.

Per gli anni a venire, la lezione del Covid-19, impone di ripensare l'offerta turistica: «Il turismo in Italia era già in trasformazione – spiega Magda Antonioli – con ***una domanda in crescita per vacanze nella natura, destinazioni minori e poco affollate.*** A maggior ragione dopo questa vicenda mi aspetto che ***aumenterà una domanda più attenta a certi valori***, culturali e paesaggistici, che riafferma il nostro patrimonio».

Il Sole 24 ORE

20 gennaio 2020

Il bello del Molise ritrovato tra borghi e sapori di casa

I piatti tipici svelati dagli chef nei ristoranti locali e i luoghi del cuore

di Giambattista Marchetto

https://www.nytimes.com/interactive/2020/travel/places-to-visit.html

… Ha fatto notizia la scelta del New York Time di inserire il Molise tra le 52 *places to visit* per quest'anno. L'annuale short list della testata americana suggerisce spesso ai lettori di ***scoprire città o regioni meno battute dal turismo di massa e dai vacanzieri prêt-à-porter***. Eppure da Campobasso a Termoli è ancora fonte di (compiaciuto) stupore l'inserimento della piccola regione tra le Asturie e le Bahamas.

La giornalista Ondine Cohane è conscia della peculiarità della propria scelta e per questo rassicura i lettori. «Mai sentito parlare del Molise? Nessun imbarazzo. Pure molti italiani non ci sono mai stati – scrive la giornalista. Ma quelli che compiono il pellegrinaggio possono scoprire una delle aree più spettacolari del paese». Fra le attrazioni, oltre alle feste tradizionali, la Cohane menziona gli insediamenti romani come Saepinum, la costa incontaminata (in primis Termoli), le montagne per lo sci e le vie della transumanza. «Abbandonate l'auto e ammirate i paesaggi dal treno», suggerisce infine esaltando la "Transiberiana d'Italia" che tra Sulmona e Isernia attraversa foreste e villaggi di montagna.

Tra natura e storia.

Il viaggio attraverso le terre molisane può toccare il borgo di Castel del Giudice, dove case e stalle in pietra sono state recuperate dall'abbandono creando l'albergo diffuso Borgotufi, circondato da filari di mele, piante di luppolo e orzo (per la birra agricola Maltolento) e arnie colorate dell'Apiario di Comunità. E poi le foreste attorno a Capracotta, il Bosco degli Abeti Soprani e il Museo della Pietra a Pescopennataro, il paesino di Pietrabbondante nato sulle morge rocciose, ma anche la Riserva della Biosfera dell'Alto Molise (Mab Unesco) tra il bosco di Collemeluccio e la foresta protetta di Montedimezzo. Tra i siti preistorici a Isernia e il Museo della Campana della Pontificia Fonderia Marinelli ad Agnone si respira invece la storia di queste terre.

Cucina povera e tradizionale con i piatti della memoria.

Viene da chiedersi, allora, come i molisani Doc sentano la propria terra e quali siano i sapori e i luoghi capaci di restituire il *Genius loci*.

https://www.rainews.it/tgr/molise/video/2020/01/mol-Irlandesi-Maurizio-Mastrangelo-Marco-Giannantonio-la-storia-di-due-imprenditori-dal-Molise-a-Dublino-51b27bf1-2848-428f-b269-6a8f198ca730.html

Marco Giannantonio e Maurizio Mastrangelo sono due molisani emigrati a Dublino, portando i sapori di casa al ristorante Pinocchio e con corsi di cucina, mentre con Flavour of Italy accompagnano gli irlandesi nel Belpaese. «I piatti della memoria sono legati al maiale, da sempre sulle tavole del Molise contadino – dice Giannantonio – Viene usato per il ragù sui cavatelli, gran piatto regionale come il torcinello di agnello». I luoghi dell'anima sono i borghi di San Giovanni in Galdo, dove alcuni giovani combattono lo spopolamento, e Ripalimosani con le sue tradizioni culinarie.
«La nostra è una cucina povera, legata alla tradizione contadina – riecheggia Pasquale Moscufo del Vecchio Tratturo a Montefalcone nel Sannio, un piccolo borgo di montagna che merita una visita. I salumi sono la base e la punta di diamante è la ventricina, fatta con il guanciale e il peperone piccante».
Partita per studiare economia, Stefania di Pasquo è tornata nel 2013 (dopo la scuola di Niko Romito) per aprire *Locanda Mammì ad Agnone* e tra i sapori fondanti cita i formaggi, «in particolare vanno assaggiati il caciocavallo e la stracciata, ma poi anche la zuppa alla santé e le ostie», dice la chef che invita a scoprire la città della 'Ndocciata e della fonderia pontificia di campane. Anche Stefano Rufo ha ***girato fuori regione***, ma poi un richiamo ancestrale lo ha riportato alle pendici delle Mainarde – che invita a scoprire per un'esperienza slow - dove ha aperto *la Locanda Belvedere***;** prepara anche un piatto della memoria: il raviolone scapolese ripieno di patate, bieta, salsiccia, pancetta, carne macinata, scamorza, formaggio e uova. A Isernia, *Existo* nasce con lo chef Marx Di Nella in cucina e il sommelier Carlo Pagano in sala che rivela: «il tartufo bianco delle nostre terre è straordinario, ottimo con i piatti semplici» e suggerisce una piccola chicca: il castello dei Principi Pignatelli di Monteroduni.
A Termoli lo chef dello Svevia, Massimo Talia (presidente regionale della Federazione Italiana Cuochi) gioca la carta del mare con un "intruso" originale e autoctono. «Qui sull'Adriatico i piatti della tradizione come il brodetto, 'u pappone, la pescatrice e le seppie ripiene hanno un elemento in comune – spiega - il peperone: cornetto verde fresco o peperoncino pestato». Sulla costa è rimasto solo uno dei tradizionali trabocchi e per raggiungere il luogo dell'anima Talia si allontana verso il santuario di Castelpetroso «un pezzo di gotico fiabesco incastonato tra le montagne».

Per riflettere:

- A cosa ti fanno pensare queste espressioni: *"Turismo di massa*" *e* "*sostenibilità*"?

- Quali sono gli elementi del Molise che secondo te dovrebbero essere valorizzati?