

Agriturismi, boom di prenotazioni a Pasqua

14BARI – Tutto esaurito negli agriturismi della Puglia per le festività della Pasqua, piene per i pranzi e i pernotti che si attesteranno in media sui 3 giorni e il 92% dei pugliesi che dichiara di ricercare il cibo locale della tradizione nei luoghi prescelti per la vacanza. E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti Puglia, sulla base del sondaggio condotto sul <https://puglia.coldiretti.it/> che ha evidenziato un ritorno dei turisti pasquali nel 2022 dopo due anni di "fermo" dovuto ai lockdown e alle misure di restrizione legate all'emergenza Covid che avevano di fatto quasi azzerato le presenze in alberghi e agriturismi, anche se non si è ancora tornati ai livelli pre pandemia. Proprio la Pasqua rappresenta dunque il primo banco di prova della ripresa del turismo, secondo le rilevazioni di Terranostra Puglia, associazione agrituristica di Coldiretti.

Ma i ponti di primavera e il bel tempo, uniti alle difficoltà economiche legate al caro prezzi, spingono anche scampagnate e picnic, con i pugliesi che non vogliono rinunciare a stare all'aria aperta senza pesare troppo sul bilancio familiare, secondo l'analisi Coldiretti. L'inizio della primavera – precisa la Coldiretti regionale – è peraltro il momento migliore per assistere al risveglio della natura che riguarda piante, fiori e uccelli migratori, ma anche le attività agricole con i lavori di preparazione dei terreni, la semina e la raccolta delle primizie.

Una boccata d'ossigeno per le famiglie rispetto ai lunghi periodi di chiusura imposti dall'emergenza Covid, ma anche per le strutture di accoglienza a partire dagli agriturismi che hanno perso nel 2021 ben il 27% delle presenze rispetto a prima della pandemia nel 2019, soprattutto per effetto del crollo degli stranieri ma anche degli italiani, secondo

l'analisi di Terranostra e Coldiretti.

Le 900 strutture agrituristiche presenti in Puglia – continua la Coldiretti regionale – sono dunque già al lavoro sia per l'accoglienza degli ospiti che per quella di chi vuole trascorrere una giornata in campagna, magari approfittando della cucina dei cuochi contadini di Campagna Amica o delle pietanza da asporto. Molte aziende – continua la Coldiretti – si sono, infatti, attrezzate con la semplice messa a disposizione spazi per picnic, tende, roulotte e camper per rispettare le esigenze di indipendenza di chi ama prepararsi da mangiare in piena autonomia ricorrendo eventualmente solo all'acquisto dei prodotti aziendali di Campagna Amica.

“L'agriturismo ha aumentato la disponibilità di accoglienza turistica – spiega Filippo De Miccolis, presidente di Terranostra Puglia – offrendo una lettura positiva del territorio pugliese e, pertanto, lo sviluppo dell'agriturismo significa maggiore capacità di attrazione da parte della Puglia a beneficio dell'intera economia regionale. L'ospitalità nelle strutture aziendali assume una rilevanza fondamentale per la salvaguardia del patrimonio rurale che, oggi, è il fiore all'occhiello del turismo regionale, con l'opportunità di conciliare la buona tavola con la possibilità di stare all'aria aperta avvalendosi anche delle comodità e dei servizi offerti”.

La Puglia si rivela una delle mete più gettonate per le campagne e gli agriturismi di straordinaria bellezza, ma anche per i borghi con il 33% tra i più belli d'Italia, dove si conservano – spiega Coldiretti Puglia – le antiche tradizioni enogastronomiche rurali, incrementano la capacità di offrire un patrimonio naturale, paesaggistico, culturale e artistico senza eguali, dove Dop, Igp e i 311 prodotti pugliesi riconosciuti tradizionali dal Mipaaf vengono coltivati, allevati e trasformati, in quelli che rappresentano veri e propri presidi della biodiversità.

I piccoli comuni tra i più belli d'Italia sono 40 in provincia di Lecce, 38 in provincia di Foggia, 5 in provincia di Taranto e 2 in provincia di Bari, con l'80% delle Dop e Igp e della miriade di produzioni locali tradizionali – aggiunge Coldiretti Puglia – che vengono coltivate, allevate e trasformate in aree sotto i 5mila abitanti e riguardando specialità come la carota giallo – viola di Tiggiano, Cipolla di Zapponeta, Fava di Zollino, Patata di Zapponeta, Pisello nano di Zollino, Pomodoro di Morciano, Fava di Carpino, Cacioricotta caprino orsarese, Lardo di Faeto, Prosciutto di Faeto, Calzone di Ischitella, l'Arancia del Gargano, il Limone Femminello del Gargano e la Patata novella di Galatina, un patrimonio conservato nel tempo dalle imprese agricole con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture agricole storiche, la tutela del territorio dal dissesto idrogeologico e il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Il cibo infatti – aggiunge Coldiretti Puglia – è diventato la voce principale del budget delle famiglie in vacanza in Puglia con circa un terzo della spesa di italiani e stranieri destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per cibo di strada o specialità enogastronomiche, un tesoro che può contare su 13 bevande analcoliche, distillati e liquori, 24 carni fresche e loro preparazione, 1 condimento, 17 formaggi, 1 olio extravergine aromatizzato, 120 prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati, 79 paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria, 43 prodotti della gastronomia, 9 preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi, oltre a 4 prodotti lattiero caseari, la ricotta fresca, la ricotta forte, la ricotta marzotica leccese e la ricotta salata o marzotica. Il risultato è che un numero crescente di italiani sta pensando di rimanere in patria magari organizzando una vacanza di prossimità. Se la montagna resta la meta privilegiata, a crescere sono le ferie

a km zero soprattutto nei piccoli borghi che – sottolinea la Coldiretti – consentono di coniugare la voglia di tranquillità con la possibilità di godere di spazi di libertà più ampi lontano dalle città.