Conto alla rovescia per gli agriturismi pronti ad accogliere i turisti

Possono tornare i 25 milioni di cittadini europei in viaggio durante l'estate anche in Puglia dove rappresentano i 2/3 del totale degli stranieri in arrivo. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti in riferimento alla riapertura delle frontiere il 15 giugno annunciata dal ministro degli Esteri Luigi di Maio, sulla base dei dati di Bankitalia relativi al terzo trimestre del 2019.

"Secondo il report regionale dell'assessorato al Turismo nel 2019 sono stati 620 gli agriturismi che hanno accolto con 5.360 stanze e 13.251 posti letto i turisti italiani e stranieri. L'emergenza Coronavirus ha colpito un settore che sta registrando in Puglia una crescita a due cifre con il 16,5% di aumento del numero degli agriturismi in Puglia con 850.000 presenze annue registrate nelle aziende agrituristiche pugliesi. Le masserie con ampi spazi versi e servizi green, come escursioni e giri in bicicletta", dichiara Filippo De Miccolis Angelini, presidente di Terranostra Puglia, associazione agrituristica di Coldiretti.

"Agriturismi e fattorie situati in zone isolate della campagna in strutture familiari con un numero contenuto di posti letto e a tavola e con ampi spazi all'aperto, sono forse i luoghi dove è più facile garantire il rispetto delle misure di sicurezza per difendersi dal contagio fuori dalle mura domestiche. Dall'agri-campeggio all'agri-relax, dalla semplicità dell'accoglienza rurale ai pranzi con i prodotti dell'orto, alle passeggiate ritempranti nella natura, sono alla base del gradimento in crescita dei turisti rispetto al paesaggio e all'enogastronomia. Il successo degli agriturismi pugliesi continua a ruotare attorno all'enogastronomia, con i

cuochi contadini di Campagna amica che preparano piatti della tradizione con mirabile maestria", insiste il presidente De Miccolis.

La comunità di turisti stranieri più numerosa – precisa la Coldiretti – è quella tedesca con 7 milioni di persone, seguita da quella francese con oltre 4 milioni. Se la presenza straniera in Italia rappresenta comunque una pesante incognita, la speranza – continua la Coldiretti – viene riposta sul 40% di italiani che preferiva viaggi all'estero e che quest'anno potrebbe decidere di rimanere nel Belpaese secondo l'Enit. Si tratta di un volano importante per il settore agroalimentare nazionale con il cibo che – sottolinea la Coldiretti – è diventato la voce principale del budget delle famiglie in vacanza in Italia con circa 1/3 della spesa destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per cibo di strada o specialità enogastronomiche. Il cibo – continua la Coldiretti – è diventato il vero valore aggiunto della vacanza Made in Italy con la Puglia che può contare su 623 specie autoctone vegetali a rischio di estinzione, 276 prodotti riconosciuti tradizionali dal MIPAF, 11 prodotti DOP (5 oli extravergini, patata novella di Galatina, Pane di Altamura, canestrato pugliese, mozzarella di bufala e oliva Bella di Cerignola, caciocavallo silano, oltre alla DOP 'mozzarella di Gioia del Colle' in via di definizione comunitaria), 9 IGP per l'olio di Puglia, la lenticchia di Altamura, la burrata di Andria, la Cipolla Bianca di Margherita, l'Uva di Puglia, il Carciofo Brindisino, l'Arancia del Gargano, il Limone Femminello del Gargano e le Clementine del Golfo di Taranto e 29 vini DOC e 6 IGP, oltre al primato della sicurezza alimentare mondiale.

Per vivere in tutta tranquillità la sosta e il soggiorno nelle aziende agrituristiche l'associazione Terranostra di Coldiretti ha stilato un vademecum di comportamenti sia per i servizi di ristorazione che per l'alloggio. Al primo posto c'è

la valorizzazione e l’utilizzo degli ampi spazi all’aperto degli agriturismi e delle masserie didattiche, in modo da garantire al meglio – evidenzia la Coldiretti – le misure di sicurezza con la massima distanza fra i tavoli.

Ma non basta – continua la Coldiretti – il protocollo prevede diverse misure precauzionali per la tranquillità di ospiti e lavoratori: dall’uso di igienizzanti al mantenimento delle distanze fra gli ospiti e fra i lavoratori, dalla sanificazione delle camere a quella dei dispenser di acqua nelle aree comuni, dalla disinfezione di tavoli e sedie alla pulizia delle stoviglie a temperature mai inferiori ai 70 gradi, dall’organizzazione di momenti di didattica all’aperto per evitare assembramenti in luoghi chiusi, alla gestione dei pagamenti con servizi a distanza per ridurre al minimo qualsiasi contatto con il denaro fisico. Regole di sicurezza vengono poi indicate per l’agricampeggio, per il cibo da asporto e per la consegna di pasti a domicilio mentre alle aziende sono state fornite anche le grafiche per i cartelloni informativi da disporre all’ingresso, nelle sale comuni e nelle camere.

Gli agriturismi di Campagna amica mettono a disposizione anche spazi attrezzati per pic-nic all’aria aperta che rispettano le esigenze di indipendenza di chi ama dedicarsi alla cucina in piena autonomia, ricorrendo eventualmente solo all’acquisto dei prodotti aziendali. Grandi opportunità anche dalla vendita diretta, con il 40 per cento delle aziende regionali che vendono prodotti propri ed il 20 per cento prodotti biologici.