



In attesa dell'arrivo per le festività natalizie degli ospiti, negli agriturismi del circuito Turismo Verde-Cia sono queste le giornate di arrivo delle famiglie per gli acquisti dei prodotti alimentari tipici. In attuazione della campagna "La spesa in campagna" – sottolinea la Cia – la tradizione si coniuga con il chilometro zero che è diventata una tendenza sempre più diffusa tra i consumatori della nostra regione per riempire la dispensa di casa per le feste rifornendosi direttamente in azienda agricola. Tipico vuol dire sano e di qualità: questo vale soprattutto per la Basilicata che custodisce tra le pieghe del paesaggio rurale un patrimonio di sapori e tradizioni unici e inimitabili, ma soprattutto inscindibili dal territorio. Si tratta di alcune decine di prodotti agroalimentari tradizionali, che per volumi ed estensione territoriale non rientrano nei parametri delle Dop e delle Igp, ma che sono autentiche 'calamite' per il turismo enogastronomico, un comparto che vale 5 miliardi l'anno.

“Oggi gli agriturismi sono una risorsa fondamentale della realtà agricola del Paese -spiega Paolo Carbone della Cia Basilicata- e resistono meglio degli altri ai colpi della crisi. Merito dei prezzi accessibili ma anche della multifunzionalità aziendale: perché l'agriturismo non è più solo ristorazione di alta qualità e ospitalità in campagna, è anche uno spazio solidale dove le persone disagiate possono fare terapia con le piante o gli animali; dove bambini e adulti possono toccare con mano il vivere quotidiano in agricoltura, facendo didattica ma anche sport, escursioni e mille altre attività ricreative. Ci siamo resi conto che gli stessi prodotti tipici, che sembrano una nicchia tutelata, in realtà sono minacciati da tante insidie, che andrebbero affrontate in modo responsabile e a tutti i livelli. Di qui l'invito a degustazioni in aziende agrituristiche, a riscoprire antichi sapori, a toccare con mano il nostro Progetto “La spesa in campagna” per avvicinare aziende agricole ed agrituristiche e cittadini al mangiare sano e con risparmio”.

Da cosa deriva il successo che gli agriturismi stanno riscuotendo è piuttosto evidente se

Scritto da carbone

Giovedì 17 Dicembre 2015 17:45 - Ultimo aggiornamento Giovedì 17 Dicembre 2015 17:46

riflettiamo su questi dati: la maggior parte di loro sceglie la struttura per l'ospitalità familiare (45,2%) e la buona cucina (24,2%). L'agriturista tipo ha tra i 35 e i 65 anni, è sposato (l'87%) e parte o in coppia o in famiglia (il 75,8% ha uno o più figli). Il turista sceglie l'agriturismo anche perché risparmia, spende infatti in media 54 euro al giorno rispetto ai 67 euro richiesti dalle altre strutture ricettive (fonte Agriturismo.it, il primo sito per la vacanza in agriturismo).

L'agriturista cerca qualcosa di ben preciso, ossia rilassarsi e degustare piatti tipici, visitare attrazioni naturalistiche e storiche dei dintorni, vivere a contatto della natura in maniera semplice ma non banale, staccare dalla vita frenetica della città e calarsi nella tranquillità di casolari circondati dal verde. Un settore, quindi, quello dell'agriturismo che a pieno titolo ha conquistato una fetta importante dell'offerta turistica italiana.

Bandite le mode esterofile, vince assolutamente il "made in Italy" e tra i prodotti più gettonati per tre italiani su quattro ci sono sempre vino, spumante, panettone, seguiti da salumi, conserve e formaggi tipici. Cambia anche la modalità di acquisto, più attenta e misurata. Oltre l'80 per cento delle famiglie oggi guarda al miglior rapporto qualità/prezzo ed è anche questo che premia i punti vendita più convenienti come le aziende agricole e agrituristiche e i mercatini natalizi, dove si può risparmiare fino al 30 per cento.

Sempre da Turismo Verde non mancano proposte di piatti semplici e a costi contenuti per i menù natalizi e di San Silvestro.