



LA NEVE LUCANA

Il presidente di Federalberghi: «Scontiamo i limiti di tutti gli anni sulla gestione del turismo bianco»

Impianti sciistici colti di sorpresa

Per Volturino e Sellata-Pierfaone difficile fare previsioni per la riapertura: persa un'altra occasione

POTENZA - La neve è arrivata, anche se per sciare non è ancora quasi dappertutto sufficiente, ma ciò che preoccupa gli operatori è la situazione di difficoltà e di ritardo per il pieno funzionamento degli impianti. Su tutti quello del Volturino (Marsicovetere) dove la neve c'è anche troppa e dove non è possibile fare previsioni sulla riapertura degli impianti per i noti problemi burocratici legati al controllo-manutenzione, come è accaduto già lo scorso anno quando l'impianto di risalita del Volturino, oggetto di un danneggiamento nel 2014, è rimasto chiuso. Anche alla Sellata-Pierfaone impianti chiusi in attesa di altra neve e del completamento delle operazioni di manutenzione. Sul Sirino (come mostra la web cam) la neve è alta ma gli addetti attendono nuove neviccate. Solo a Viggiano è in funzione la pista più piccola mentre la seconda e la terza, preferite dagli sciatori, non sono praticabili perché il vento ha creato problemi. Qui gli addetti della società di gestione si prodigano per fare il possibile e per accogliere le prime comitive di pugliesi. E' la classica fotografia del "turismo bianco" in provincia di Potenza scattata da Federalberghi-Confercommercio in collaborazione con il Centro Studi Turistici Thalia.

Per il presidente di Federalberghi Michele Troiano "scontiamo i limiti che segnano in negativo da sempre la stagione sciistica che pure negli anni passati ha prodotto buone presenze ed arrivi nei nostri alberghi per lo più di famiglie e gruppi pugliesi, campani e laziali. Nonostante il sito www.sciareinbasilicata.it ottimo sia per immagini che per informazioni, i depliant, le campagne promosse dall'Apt, importanti risorse finanziarie, il sacrificio e l'impegno degli addetti agli impianti, in particolare quelli di Viggiano, non siamo in grado di utilizzare al meglio l'opportunità neve. E mi riferisco non solo alla vicenda incredibile del

Volturino, incredibile perché nonostante gli investimenti abbandonato al suo destino, quanto all'assenza di azioni le uniche in grado di superare i limiti oggettivi delle nostre stazioni sciistiche, alla domanda di sci low cost e comunque a buon mercato, abbinando l'attività sportiva sulle piste con itinerari e programmi in grado di attrarre i due target fondamentali: le famiglie e i giovani. In sostanza gli operatori sono abbandonati a se stessi e tentano di fare il possibile.

«Siamo noi - continua il presidente di Federalberghi - ad indicare come trascorrere la giornata dopo qualche ora sulla neve, perché comunque le famiglie con bambini si accontentano anche di 20 cm di neve ma vogliono, innanzitutto, strade sgombre e sicure ed informazioni in tempo reale, servizi adeguati che da soli non possiamo garantire». «Non è un mistero che la Basilicata sciistica non abbia ancora un grande richiamo a causa di infrastrutture turistiche non sempre all'altezza della situazione e negli anni scorsi, in diversi casi, non funzionanti, non solo per mancanza di neve. Per questo - sottolinea il Centro Thalia - è essenziale far dimenticare alle comitive pugliesi e campane che rappresentano i più fedeli turisti della neve lucana i troppi disservizi registrati negli anni passati, sia per la viabilità necessaria a raggiungere gli impianti che il perfetto funzionamento degli stessi».

L'andamento nazionale del "turismo bianco"

settore importante all'interno del comparto turistico, con un fatturato che rappresenta oggi, a livello nazionale, l'11,3% del sistema turistico italiano - afferma Arturo Giglio, segretario del C.S. Thalia - preoccupa, nonostante una attentissima politica dei prezzi che gli albergatori da soli, senza alcun incentivo pubblico, hanno attuato assecondando il grave momento che il turismo intero sta attraversando, sobbarcandosi iniziative promozionali ed offerte che purtroppo, alla luce dei risultati, non sono riuscite ad invertire una tendenza al ribasso. Dobbiamo principalmente fare i conti con due aspetti che in provincia di Potenza segnano ogni attività di "turismo bianco": non possiamo competere con l'offerta del Nord e del centro Italia;

Ma anche senza strutture la Basilicata ha il suo fascino

la sempre minore disponibilità di spesa e di giornate da dedicare allo sci. Ma forse da svantaggi questi due fattori possono diventare opportunità per attrarre nuovi flussi turistici pugliesi, campani e anche laziali, in quanto i comprensori sciistici lucani sono i più vicini ed hanno costi accessibili. Per quanti decidono di trascorrere più giornate sulla neve - sottolinea Giglio - fondamentale è l'attrattore Matera.

Per chi non scia si devono proporre pacchetti dedicati ad assicurare il benessere fisico, mentale e spirituale e offrire l'opportunità di avvicinarsi ai principi di vita, salute e alimentazione naturale attraverso le vacanze. Una cosa è certa: anche se c'è poca neve Viggiano, Volturino, Sellata-Pierfaone, Pollino hanno un fascino attrattivo che si può tradurre in economia diretta ed indotta.



Neve sul Sirino, (immagini della Web cam)



Roberto Pontolillo

LA DIETA Agrumi, kiwi, legumi: ecco i consigli dello chef Pontolillo

Il freddo? Si combatte anche a tavola

POTENZA - Cosa mangiare per vincere il freddo? I ritmi del nostro corpo cambiano a seconda dei periodi dell'anno: per affrontare con grinta la stagione invernale e combattere le difficoltà dei mesi più rigidi, oltre ai maglioni di lana e ai cappotti possiamo adottare anche una dieta antifreddo. La logica che c'è dietro questa scelta alimentare è quella dell'alimentazione "integrata": offrire all'organismo ciò di cui ha bisogno, sfruttando cibi di stagione per favorire il lavoro del sistema immunitario dell'intestino, il nostro miglior alleato contro le infezioni. Al primo posto ci saranno sicuramente gli agrumi, il kiwi, la zucca, i cachi e le carote: alimenti ricchi di vitamine A e C, utili a rinforzare le difese immunitarie e combattere i malanni, sempre dietro l'angolo! Al secondo posto troviamo i legumi e le verdure, rigorosamente di stagione: spazio, quindi, a carciofi, spinaci, bietola, cavoli e cavolfiori. Questi contengono una molecola capace di stimolare l'attività dei linfociti epiteliali del sistema immunitario, depurano l'organismo e si rivelano utili per mantenere sempre piene le nostre riserve di ferro. Soprattutto quando la fastidiosa influenza ci costringerà a letto, le minestre e le zuppe ci aiuteranno a mantenere l'apparato digerente leggero, seppur

sazio di carboidrati. Terzi nella nostra lista dovranno essere la carne, sia bianca che rossa, le uova e il pesce, perché apportano proteine e sali minerali al nostro organismo. La cucina, o meglio il mondo del cibo, è moda (oltre che tendenza) che di inverno risponde a scelte precise, in gran parte dettate dal freddo. E allora chi meglio di un artista-architetto può disegnare i piatti della collezione inverno? Lo chef Roberto Pontolillo (Black Pepper Potenza) ci prova e sperimenta abbinando (ideamente) piatti alle tendenze di moda. La moda è ricerca continua di mescolanze e contaminazioni di stili, tessuti, culture. Ugualmente in cucina è tutta una sperimentazione di sapori e gusti. La moda neo-minimalista tende a liberarsi degli orpelli, a riscoprire le linee e le forme che nascono attorno ai tessuti, così come la cucina rivaluta i sapori autentici e genuini. Ecco abbinato al cappotto di linea morbida anni 80 la Vellutata di zucca con quenelle di stracchino. Niente di meglio per lasciarsi avvolgere nel cappotto a uovo in tartan (tessuto tornato di gran moda) delle pappardelle in crema di piselli, filetti di pollo e chicchi di melograno. Per le maglie calde e confortanti (coccolanti) nei colori della natura, la scelta ricade sulla Zuppa di rana pescatrice con pomodori

peperoni e crostoni di pane. Per le giacche rever a uno o due bottoni sciolate e comode, preferite da chi ci tiene alla linea, ecco l'hamburger vegetariano in salsa rosa con pane al carbone vegetale al sesamo. E poi per indossare le gonne ampie al ginocchio o slacks pant l'abbinamento è per l'insalata di pollo alla griglia con pomodorini, rucola, funghi e salsa di yogurt. Se non avete intenzione di lasciare il jeans a riposo nella brutta stagione ma al tempo stesso non siete disposti a imbacuccarvi con tute e copripantaloni anche solo per affrontare il tragitto casa-lavoro, al tavolo l'ordinazione è per il risotto con fonduta di formaggi, radicchio e noci. Il mondo del vestire inteso nella sua globalità di espressioni, fatto di gusto, comodità, è come il mondo del cibo - è il messaggio dello chef Pontolillo - lasciando spesso più all'immaginazione e alla sensazione personale gusti e sapori dai contorni poco definiti che si intersecano e si sovrappongono. Non è un caso che i capi di abbigliamento, come il cibo, ritornano al tradizionale, alle cose "buone" di una volta o sono reinterpretati come i piatti. Con un punto di riferimento su cui Roberto, lo chef-stilista del gusto non transige: gli ingredienti come i tessuti non passano mai di moda.