

L'analisi di Confturismo e Confcommercio

Per le feste di Pasqua si punta ad attrarre e far tornare i turisti

UN TURISMO caratterizzato da grande incertezza a causa delle condizioni meteo. E' questo, in sintesi, il dato che emerge dall'analisi realizzata da Confturismo-Confcommercio in vista delle festività pasquali. Vigé anche quest'anno secondo il presidente di Federalberghi Michele Tropeano il leit motiv: «Bravi ad attrarre, ma ancora deboli nel trattenere».

«Analizzando gli arrivi per aree di provenienza, - il turismo internazionale in Italia è per il 70 per cento di origine europea - tedeschi in testa che si confermano il primo mercato in molte Regioni - in aumento il peso dei paesi extra UE con un contributo di oltre il 35% alla crescita del periodo. Il record del turismo straniero è del Veneto con il 20,5%, maglia nera Abruzzo, Basilicata e Molise con percentuali che si distaccano poco dallo zero.

Per questa Pasqua ad esempio i nostri albergatori puntano su pacchetti famiglia vantaggiosi e competitivi per arrivare ad una permanenza media di almeno 3 giorni con i Sacri Riti della Settimana Santa, la visita di Matera e le escursioni in Val d'Agri o nel Pollino oltre naturalmente agli appuntamenti a tavola. E' dunque evidente che in questa situazione dobbiamo ripensare al modello tradizionale di offerta turistica, ma soprattutto servono interventi e politiche che accrescano la competitività delle imprese di questo comparto e diano centralità a un settore che rappresenta una potentissima leva non solo di sviluppo e crescita ma anche di coesione territoriale».

"La parola d'ordine è: promozione, promozione, promozione", "Per farci conoscere di più e meglio all'estero, per far rimanere più a lungo i turisti che vengono in Italia, per valorizzare maggiormente il nostro Mezzogiorno, territorio che ha una straordinaria ricchezza di luoghi, arte e cultura". E a proposito di promozione - conclude Confcommercio - la nomina del nuovo direttore generale Apt non può più attendere perché la grande stagione turistica è alle porte ed abbiamo bisogno di un punto di riferimento, non possiamo fare tutto da soli e grazie alla grande disponibilità dell'Unione Cuochi lucani.





Una hall di un albergo