



Martedì 30 ottobre 2018

19

Vivere la città

**ALLA XX FIERA DEL MARRONE** di Cuneo l'incontro con Oscar Farinetti ed Elma Schena. Nella Granda, terra di eccellenze, con il Marchio Ospitalità Italiana cresce il valore dell'accoglienza

# Bilancio positivo per la kermesse autunnale

CUNEO

**N**el ricco programma di eventi collegati alla ventesima edizione della Fiera del Marrone, degna di nota la tavola rotonda svoltasi venerdì 19 ottobre nel Salone d'Onore del Comune di Cuneo tra esperti del gusto e dell'accoglienza.

Organizzato dalla Camera di commercio di Cuneo, in collaborazione con l'Amministrazione comunale, l'incontro ha avuto come relatori Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e alfiere dell'italianità nel mondo, ed Elma Schena, scrittrice e profonda conoscitrice della gastronomia piemontese.

AI loro interventi sono seguite le testimonianze di tre strutture turistiche che operano sul territorio, contrassegnate dal prestigioso Marchio Ospitalità Italiana, in un interessante e costruttivo confronto, ricco di spunti innovativi e di esperienze vissute sul campo.

Ha aperto i lavori l'assessore alle Manifestazioni del comune di Cuneo Paola Olivero che ha dichiarato "La sinergia con la Camera di commercio e la presenza di Oscar Farinetti ed Elma Schena hanno rafforzato e dato lustro alla 20ª edizione della Fiera nazionale del Marrone.

Una fiera che da anni racconta un territorio ricco di tradizioni ed eccellenze. Grazie al convegno abbiamo allargato i nostri orizzonti sulle nostre meravigliose vallate e sulle eccellenti strutture ricettive i cui titolari sono persone tenaci, capaci e lungimiranti. E' anche grazie a loro se le nostre valli continua-



no a vivere e ad essere attrattive".

"L'accoglienza è uno degli aspetti principali del 'fare turismo' e della valorizzazione del territorio - ha dichiarato di Ferruccio Dardanello -. La Camera di commercio di Cuneo si è sempre impegnata nel supportare il settore ricettivo nel percorso di miglioramento dei servizi e in questa linea da vent'anni assegna alle strutture che ne hanno i requisiti il marchio "Ospitalità Italiana", un riconoscimento attribuito dopo un'attenta valutazione da parte di un'apposita commissione camerale,

presieduta dal comm. Andreino Durando, che deve essere rinnovato ogni anno".

A portare la loro esperienza di ristorazione e accoglienza sono intervenuti i titolari di tre importanti realtà imprenditoriali certificate con il marchio di qualità "Ospitalità Italiana", l'agriturismo La gallina bianca di Saluzzo Elena Lovera, il ristorante Albergo Fiorito di Vicoforte di Guido Volume e l'albergo La Pace di Pradleves, di Cinzia Daniele. Farinetti e Schena, intervistati dalla giornalista Daniela Bianco, hanno dialogato a lungo con gli imprenditori turistici

sul ruolo strategico delle produzioni di eccellenza del territorio cuneese e sui sistemi innovativi per dare maggior impulso al turismo locale.

Con dati alla mano, che confermano il grande interesse del mondo per visitare l'Italia, Farinetti ha posto l'accento sulle potenzialità della provincia Granda, che ancora necessitano di essere sostenute e veicolate attraverso una comunicazione sempre più convincente. Un'operazione che deve essere realizzata attraverso il supporto del digitale e un proficuo lavoro di rete che coinvolga tutto il ter-

ritorio.

"La nostra terra - ha spiegato Farinetti - possiede non solo una bellezza esteriore di grande efficacia, ma anche un fascino profondo di particolare appeal, magari non di primo impatto, ma che va raccontato in modo sapiente e coinvolgente, utilizzando quegli strumenti innovativi che oggi ci proiettano in un attimo nel circuito globale. Nel farlo però, è importante non trascurare le nostre tradizioni e i valori ai quali dobbiamo avvicinare le nuove generazioni: il legame con l'ambiente e la sua necessaria salvaguar-

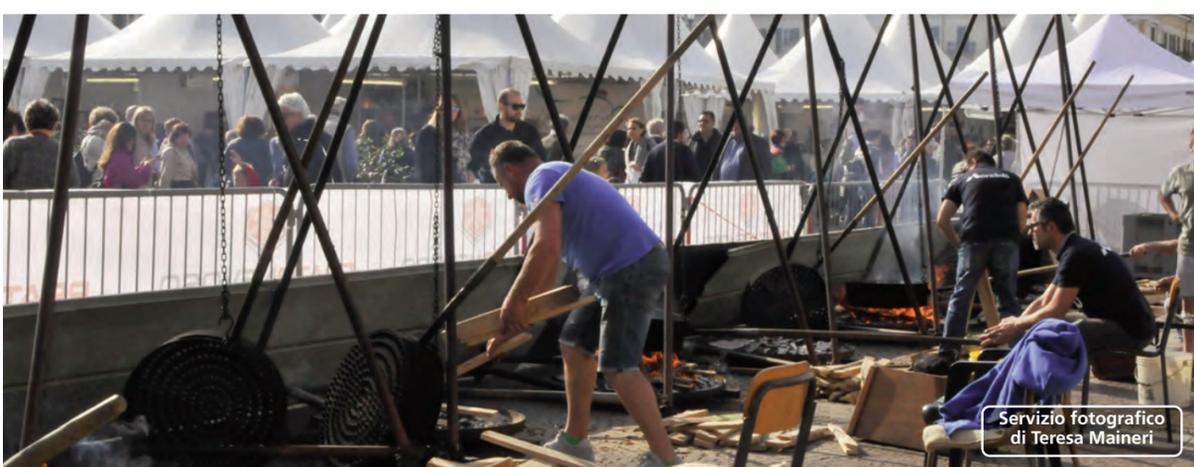
dia, la creatività di gruppo e una buona dose di ottimismo sul futuro".

I saperi e sapori della cucina locale da riscoprire, conservare e valorizzare trasmettendoli con capacità narrativa ai turisti, sono stati i temi sui quali si è soffermata Elma Schena.

"Viviamo in una terra generosa - ha commentato Schena - dove i prodotti di qualità sono numerosi e l'operosità delle imprese è eccezionale. I sapori unici devono però coniugarsi con le storie altrettanto uniche di chi lavora i campi, alleva gli animali, trasforma il cibo. Sulla narrazione abbiamo ancora qualche passo da fare e anche nell'utilizzo delle nuove tecnologie, ma è di buon auspicio vedere, ad esempio, nell'agricoltura una sempre più alta percentuale di imprenditori al di sotto dei quarant'anni. Questo ci spinge a guardare con maggior fiducia al futuro".

Questa iniziativa si inserisce nel fitto calendario formativo che ogni anno la Camera di commercio di Cuneo organizza a beneficio delle strutture turistiche che aderiscono al Marchio Ospitalità Italiana; in questa annualità sono stati proposti corsi di cucina tenuti da prestigiosi chef, seminari sul marketing nel settore alberghiero, sulla comunicazione innovativa per il settore ristorativo e sui nuovi adempimenti per le strutture in tema di privacy.

La ventesima edizione della Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo si è conclusa con un bilancio positivo. Non solo quello relativo all'affluenza e alla buona riuscita della manifestazione, ma anche sul fronte della sicurezza.



Servizio fotografico di Teresa Maineri

