

Imola

Redazione, via Quarto 4, Imola - Tel. 0542 28731 - Fax 0542 30093
Pubblicità: Speed, via Quarto 4, Imola - Tel. 0542 25708 - Fax 0542 615525



Il turismo riparte da cucina, borghi e bici

Renzi (Confartigianato): «Promuoviamo le bellezze di Imola per attirare visitatori dai territori vicini. Bisogna aiutare gli operatori in difficoltà»

Turismo di prossimità. Potrebbe essere questa la parola chiave alla base del rilancio di un settore falcidiato dalla crisi post Covid-19. «Nessuno va lasciato indietro, la comunità deve stare vicina ai propri imprenditori perché sono l'immagine stessa della salute dell'economia locale», commenta Amilcare Renzi, Segretario di Confartigianato Bologna metropolitana. Si riparte da proposte rivolte a piccoli gruppi e famiglie per esperienze in outdoor in sicurezza, visite a luoghi storici e degustazioni dei prodotti tipici.

Un punto di forza in un territorio eterogeneo, che si appoggia «sulla rete degli agriturismi e si può sviluppare anche con incentivi al cicloturismo e alla scoperta dell'enogastronomia locale. Ma non basta – prosegue

Renzi – Il nostro territorio sconta una penalità indiretta, a causa della mancanza delle grandi fiere di Bologna. Per questo dovremmo inventarci piccoli momenti di attrazione – nei limiti delle direttive sul distanziamento – in modo che i nostri connazionali decidano di fermarsi nell'Imolese».

Ma la vera ripresa per Confartigianato passa soprattutto per lo spirito di comunità: «Il bicchiere va riempito a piccole gocce – prosegue Renzi –, ciascuno di noi deve diventare promotore del proprio territorio, preferendo

gli acquisti di vicinato. E' in questo modo che sarà possibile diffondere uno spirito di rete per supportare gli operatori in difficoltà».

Linee guida condivise anche dal tavolo del turismo imolese che ha riaperto proprio in questi giorni e che prevede altre iniziative più strutturate da mettere in atto dopo l'estate.

IF-Imola Faenza Tourism Company, da parte sua, non si tira indietro e annuncia una focalizzazione in autunno sui borghi e sulle rocche, l'implementazione degli strumenti di comunicazione, la partecipazione alle fiere per presentare in particolare il «prodotto bike», fiore all'occhiello del Santerno.

Gabriele Tassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Antonio Gandolfi Colleoni, 'La Fondazza'](#)

«Servono eventi per tutta la filiera»

Si parla da anni di cicloturismo e rilancio della gastronomia locale. Ma in questo momento, con gli italiani tendenzialmente meno propensi a viaggiare, il «turismo di prossimità» potrebbe essere la carta vincente. «Qui a Imola il settore dell'accoglienza è costruito in modo particolare sugli eventi – commenta Antonio Gandolfi Colleoni, dell'agriturismo 'La Fondazza' – sarà difficile tornare a regime finché non ripartiranno».

Nel frattempo, quindi, cosa si può fare?

«Le piccole iniziative sono un'ottima idea. A livello paesaggistico non ci manca nulla, la cucina è ottima, ma sinceramente non so che numeri si potranno fare».

Perché?

«Perché la clientela che sposta è quella legata alle fiere di Bologna, ai concerti e al lavoro dell'Autodromo».

Si fa un gran parlare di cicloturismo...

«L'argomento in realtà interessa una discreta fetta di visitatori provenienti dai paesi del nord Europa. È un di più rispetto al giro di clientela abituale. Negli anni passati abbiamo avuto la Formula 1, ma non possiamo continuare a viverne all'ombra: tanti eventi in città, anche di scala minore, possono invece far bene a tutta la filiera».

Gabriele Tassi



[Chiara Boschi, 'Podere Zampiera Vecchia'](#)

«La nostra risorsa è l'Autodromo»

«La paura di sbagliare è tanta». Chiara Boschi ce l'ha messa tutta per riaprire – nel rispetto delle norme di contenimento dell'epidemia – il 'Podere Zampiera Vecchia', il suo agriturismo in località Sterlina.

Cosa vi penalizza di più in questa fase, la rigidità delle norme igieniche?

«A quello eravamo da tempo preparati, ma c'è sempre paura che sfugga qualcosa. Il vero blocco è dovuto allo stop dell'Autodromo, senza quello per me è impossibile lavorare a pieno regime».

Il Comune ha approvato il calendario dei prossimi venti giorni, si riaccende un po' di speranza?

«La notizia sicuramente ci fa tirare il fiato. Ma in un momento come questo, credo sia giusto andare oltre le polemiche contro il rumore. L'Autodromo è rimasto chiuso nel mese di maggio, quello con maggiore attività; è la nostra risorsa principale, perché non farlo lavorare a pieno regime anche nei prossimi mesi?»

Le prenotazioni per ora come vanno?

«Quasi mi stupisco di aver avuto una camera per questo weekend, ma in totale – al momento – sono solo 4 in tutta l'estate. Ho aperto da appena due anni e mi ritrovo con l'acqua alla gola: ho un mutuo da pagare, e per saldare le rate ho dovuto chiedere un finanziamento».

Come intercettare altra clientela?

«Quello a cui non rinuncio è la mia anima biologica».

g. t.

[Leonardo Mantovani, 'Osteria Callegherie'](#)

«Abbiamo investito nella sicurezza»

«Far ripartire un ristorante non è uno scherzo. Non è come rispolverare una scrivania e rimettere le dita sulla tastiera di un computer. Vuol dire ricominciare da capo». Leonardo Mantovani, fondatore e titolare dell'Osteria Callegherie si è preso tutto il tempo che gli serviva per la riapertura, e venerdì ha accolto i primi clienti.

Sui tempi della riapertura siete andati un po' controcorrente, come mai?

«Abbiamo visto le regole cambiare: è importante seguirle, garantire il distanziamento e far vedere ai clienti che si lavora bene, altrimenti il rischio è che non ritornino».

Voi quanti tavoli avete perso?

«Nessuno, perché abbiamo deciso di investire e costruire un gazebo nel giardino esterno».

Investire in questo periodo è uno sforzo notevole.

«L'ho fatto per il mio personale, che è sacro, ho tre persone che hanno bisogno di lavorare e che ad oggi hanno fatto richiesta per la cassa integrazione ricevendo solo i soldi di marzo».

Quali sono le sue aspettative al momento?

«C'è una grande voglia di normalità, moltissimi miei clienti affezionati non vedono l'ora di tornare. Ma c'è anche tanta paura diffusa. Noi ce la metteremo tutta».

g. t.

