

Settimanale
(edizione italiana)

EUROPA 1

Agenzia stampa quotidiana
Indipendente d'informazioni, note, commenti
Diretta da ENNIO CREVACUORE
Reg.ne Tribunale di Genova n° 14/11-4-1975

1736

IL COMMENTACCIO
di Ennio Crevacuore

BALTHUS, OVVERO UN INSOPPRIMIBILE DISAGIO

(Europa 1) – Mi fanno rabbrivire certi colleghi – ormai un esercito – che s'accendono tutti insieme di sacro fervore, approfondendo fiumi d'inchiostro per declamare come artistiche, opere dalle quali par se la sia svignata persino l'autore.

So che dicendo questo mi attirerò le ire della critica cosiddetta ortodossa, ma non posso inchinarmi, per esempio, di fronte a Balthus (Balthasar Klossowski de Rola, perbacco!), e alle sue pupattole seminude.

D'altra parte bisogna avere il coraggio della propria nausea, ed io posseggo in abbondanza sia l'uno che l'altra.

Prendiamo uno dei suoi dipinti più noti, la "Lezione di chitarra": in primo piano una birbona discinta e semisvenuta in grembo ad una presunta madre, la quale, per non far torto a nessuno, mostra una formidabile tetta, che nel deliquio la ragazzina, letteralmente appesa alle sue vesti, le ha scoperto. La donna, sorridente pocomeno della Gioconda, con una mano tiene su per i capelli la ninfetta e, con l'altra le strimpella, lasciva, una coscia propria nella ampiamente esibita zona pubica. A terra una chitarrina che, senza allusioni per carità, dà il titolo all'opera d'arte.

Ho cercato di capire, accidentaccio; anche perché Sgarbi m'informa "...Da qui discende quella tensione, quella perfidia che rende inquietanti e dolorosi anche i suoi quadri più apparentemente classici".

Ho cercato di capire, ripeto, soprattutto perché di fronte ad una critica che esibisce aggettivazione apologetiche, viene da chiedersi come io possa essere talmente sprovveduto e tanardo da non cogliere il fluido carismatico del Balthus artista. Ma d'altra parte Sgarbi stesso avverte "...i suoi quadri non gli piacevano, non si piaceva. E anche per questo, per molti anni, ha preferito non farsi vedere: né la sua faccia (evitando le fotografie), né i suoi quadri. Questo comportamento ha determinato il suo mito..."

Concordo appieno che Balthus dovesse essere veramente un eroe, specie quando decise di mostrarli, i suoi quadri. A me, pressapochista fin che si vuole, di quella "perfidia e quella cattiveria" intravedo solo il substrato animalesco, il cattivo gusto, nonché un incentivo "griffato" della pedofilia spicciola. E l'offesa, a quanti come me, non riescono a comprendere; avvertendo solo un insopportabile senso di disagio. Ma forse era proprio ciò che "furbescamente" Balthus si riprometteva. **(Ennio Crevacuore/Europa 1)**

1737

MENINGITE MENINGOCOCCICA

(Europa 1) - La meningite meningococcica di tipo C é una malattia estremamente grave, ma prevenibile attraverso un vaccino coniugato specifico. Una sola dose nei soggetti di età maggiore di un anno conferisce un'immunità duratura che copre forse l'intero arco della vita. Non tutte le Regioni sono attente e sensibili alla prevenzione attraverso la vaccinazione. Il Veneto é sicuramente una delle Regioni più attente alla prevenzione e alle politiche vaccinali, ma l'esempio del Veneto deve essere seguito anche da altre Regioni.

Anche da quelle come il Piemonte che finora hanno sottovalutato l'importanza delle vaccinazioni per prevenire malattie infettive di grave entità.

In Inghilterra, qualche anno fa, i casi di meningite meningococcica di tipo C negli adolescenti avevano fatto numerose vittime, ma il governo inglese aveva deciso prontamente di vaccinare tutti i giovani al di sotto dei 23 anni ottenendo risultati rilevanti sul piano della sanità pubblica. La politica della vaccinazione di massa contro il meningococco di tipo C deve essere adottata anche dal governo italiano. L'Italia deve dunque imitare l'esperienza inglese offrendo gratuitamente la vaccinazione contro il meningococco di tipo C a tutti i bambini e i giovani. Non ha infatti alcun senso morire per una malattia facilmente prevenibile con un vaccino sicuro ed efficace, come è quello disponibile anche in Italia. (**Walter Pasini/Europa 1**)

=====

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L'AUTORE

1738

Troppi gli ostacoli anche per gli anziani, donne incinte e bambini BARRIERE ARCHITETTONICHE DA ABBATTERE DEFINITIVAMENTE

Sassari (**Europa 1**) - Riteniamo barriere architettoniche tutti quegli ostacoli presenti nell'edilizia, che impediscono un comodo utilizzo degli ambienti e delle strutture connesse. La problematica non deve essere pensata solo riguardo alle persone con difficoltà di deambulazione o con altri difetti fisici, ma a tutti coloro che anche per motivi di età o di eventi occasionali si trovano nelle condizioni di non poter usare una scala, un ingresso, una semplice maniglia, un interruttore, un ascensore, un servizio igienico.

Queste ultime persone possono essere gli anziani, le donne incinte, i bambini, chi ha un arto ingessato ed altri. - Le costruzioni, in considerazione che esiste anche una legge al riguardo, dovrebbero essere eseguite senza barriere, troppo spesso i muri risultano invalicabili e impediscono la vita di relazione ai disabili permanenti e agli occasionali.

Quali sono gli elementi che impediscono il superamento degli ostacoli e che non permettono ad una persona di compiere autonomamente qualsiasi attività di studio, lavoro, tempo libero, o di accesso ad edifici pubblici, etc.?

Gli ostacoli possono essere rappresentati da elementi architettonici (parcheggi, porte, scale, corridoi), da oggetti ed arredi (lavandini, armadi, tazze WC), da mancanza di taluni accorgimenti (scorrimano, segnaletica opportuna,) o da componenti che possono essere causa di infortuni (materiali sdruciolevoli, porte in vetro non evidenziate, spigoli vivi...). Sono tanti e molteplici. Nella nostra città sono ancora presenti troppe barriere architettoniche, malgrado le leggi ne impongono l'eliminazione.

E' necessario perciò, insistere nell'opera d'informazione e in quella di sensibilizzazione, allo scopo di ridurre le vere barriere, quelle psicologiche, che mantengono lo stato di emarginazione sociale, civile e lavorativa dei soggetti disabili.

E' importante altresì tener conto del problema in fase di progettazione, che non comporta quasi mai costi aggiuntivi rispetto alla realizzazione di strutture con barriere. L'intervento successivo, quello per la loro eliminazione, implica, invece, costi aggiuntivi e i risultati spesso risultano insoddisfacenti.

Molte persone con ridotte capacità motorie, visive o uditive, si trovano, ad essere ancora in parte discriminate poichè uno scalino o la larghezza di una porta sono loro di impedimento in varie occasioni di vita sociale.

L'eliminazione delle barriere architettoniche è un diritto del cittadino ed è sancito dall'art.3 della Costituzione Italiana.

Con la legge n.13 del 9 gennaio 1989, sono state introdotte tre condizioni, che dovrebbero essere rispettate anche in qualsiasi edificio privato:

1. l'accessibilità
2. l'adattabilità
3. la visitabilità

Sarebbe opportuno quindi, che le persone interessate costituiscano un “comitato per l’Abbattimento delle Barriere Architettoniche” (C.A.B.A.) come esiste in altre realtà d’Italia.. **(Igino Deroma/Europa 1)**

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L’AUTORE

1739

INVESTIGATORI PRIVATI

Liceità del pedinamento

(Europa 1) - L’atto del pedinamento da parte dell’investigatore privato non è vietato da alcuna norma. Il codice penale all’art. 660 rubricato “molestia o disturbo alle persone”, che astrattamente sembrerebbe potersi applicare all’attività del pedinatore, non è applicabile al pedinamento in se, in quanto per configurare il reato di molestia è necessario l’elemento oggettivo della petulanza o del biasimevole motivo (insistenza, impertinenza, indisponenza) e l’elemento soggettivo del dolo specifico, vale a dire che l’agente pedinatore deve aver agito rappresentandosi e volendo una condotta petulante. La Suprema Corte di Cassazione ha più volte affermato che per petulanza si intende un modo di agire pressante, indiscreto ed impertinente che sgradevolmente interferisce nella sfera della libertà e della quiete di altre persone, determinando l’astratta potenzialità della reazione di queste. In buona sostanza la molestia è penalmente rilevante se raggiunge la soglia della suddetta petulanza o del biasimevole motivo. Di fatto, tecnicamente, il pedinamento consiste nell’osservare a distanza fatti che possono essere rilevanti da un punto di vista probatorio in ambito processuale, e quello svolto da investigatori privati non integra il reato di molestia, in quanto, solitamente, manca dell’elemento della petulanza e del biasimevole motivo. In detti casi, non interferisce nell’altrui sfera di libertà perchè non si concreta in un agire pressante e impertinente. Il reato si configura, invece, laddove l’investigatore privato insista nella condotta, nonostante la persona pedinata si sia accorta del pedinamento stesso. La peculiarità è data dal fatto che tale attività va operata nella riservatezza più assoluta, non solo nei confronti della persona o delle persone osservate, ma anche dell’ambiente circostante. La parola “pedinamento” potrebbe essere sostituita con “osservazione diretta” di luoghi, fatti e circostanze. Affinché tale attività possa scaturire una testimonianza valida in ambito processuale, è necessario che tutto ciò che è osservato venga annotato, registrato, fotografato, ottemperando alle dovute precauzioni di legge stabilite dal codice per la privacy di cui al D.Lgs. 196/2003 e successivi provvedimenti in materia dettati dal Garante. **(Marco Lilli/Europa 1)**

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L’AUTORE

1740

ABRUZZO-SARDEGNA: I GIOVANI PASTORI SI INCONTRANO

Scambi di esperienze per il rilancio di un’agricoltura di qualità all’insegna delle nuove leve

Bra/Cn **(Europa 1)** - In Sardegna si è aperto il primo seminario tecnico riguardante il progetto *Pastori e Pastori*, iniziativa di scambio di esperienze tra giovani pastori sardi e abruzzesi promossa dal Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga con il sostegno del Bim (Bacino imbrifero montano) Taloro e la collaborazione di Slow Food Abruzzo e Slow Food Sardegna.

Sono ancora numerosi i giovani tra i produttori dei presidi di formaggio abruzzesi e sardi, fenomeno in controtendenza rispetto al persistente problema dell’assenza di ricambio generazionale nel settore. *Pastori e Pastori* si propone di far incontrare i giovani pastori sardi e abruzzesi, in particolare quelli dei Presidi del pecorino di Farindola e del canestrato di Castel del Monte, con quelli del Presidio del fiore sardo, per una proficua collaborazione e scambio di conoscenze e competenze tecniche.

L’ambizioso obiettivo finale del progetto sarà la creazione di una rete di giovani agricoltori e allevatori provenienti dalle diverse regioni italiane capace di affrontare problemi comuni, come forme di commercializzazione poco mirata o inadeguatezza strutturale e tecnologica e proporre soluzioni efficaci per il rilancio di una produzione agroalimentare di tradizione millenaria, grazie al prezioso apporto delle nuove leve.

La scelta di partire da queste due regioni non è casuale: Sardegna e Abruzzo sono esempi in cui la pastorizia è fondamentale per l'economia locale. La Sardegna, il maggior produttore nazionale di latte ovino e caprino. Più dei due terzi del latte ovino italiano e oltre la metà del latte caprino, vengono prodotti qui, rispettivamente il 68 % e il 52% circa della produzione nazionale. Mentre il Parco Nazionale del Gran Sasso, con i suoi 120.544 capi allevati, di cui 118.369 solo di ovini, si pone al secondo posto tra i parchi in Italia. Tuttavia la riduzione del patrimonio zootecnico del parco appare rilevante, visto che si è avuta una diminuzione del numero di capi del 45%, valore ben al di sopra della media nazionale e di quella media degli altri Parchi Nazionali. La soluzione a questo problema potrebbe essere proprio il coinvolgimento dei giovani per dare nuova linfa al settore.

Dopo il primo incontro, saranno i pastori sardi a recarsi in Abruzzo per un secondo seminario tecnico a settembre. Le conclusioni dei lavori verranno presentate a Torino in occasione del Salone del Gusto e di Terra Madre 2008 (23 - 27 ottobre).

Ai seminari tecnici parteciperanno i pastori coinvolti, i rappresentanti degli Enti organizzatori e sostenitori, i rappresentanti di Slow Food Abruzzo e Slow Food Sardegna, i rappresentanti di Slow Food Italia, i rappresentanti dello Youth Food Movement (il movimento di giovani che sarà presente a Terra Madre 2008), i rappresentanti degli enti e agenzie regionali di assistenza tecnica all'agricoltura, docenti universitari, rappresentanti e i referenti del Progetto Pastomed (pastoralismo mediterraneo). **(Luca Bernardini – Slow Food/Europa 1)**

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L'AUTORE

1741

ALEX...LA SPERANZA CORRE SUL FILO DELLA SOLIDARIETÀ

Catania (**Europa 1**) - Alex 3 anni, due occhietti un po' assonati e due guance piene piene che spuntano dietro ad una spondina di ferro bucato di un lettino ad est dei Carpazi, a 180 km da Bucarest e a 1700 km dall'Italia. Alex, non parla, cammina barcollando per via di un girello a cui non è mai stata cambiata una ruotina e che ha regalato ad Alex il suo passo claudicante. Alex è rom.

Fin dalla nascita divide il suo lettino di ferro bucato con una brutta malattia. Alex nasce nel 2004 da una madre orfana uscita dall'orfanotrofio di Panciu, accolta presso la casa di accoglienza di IBO Italia "Casa Simona" che poco dopo lo abbandona. Alex quindi vivrà in un istituto che ospita minori affetti da gravi patologie.

E' il più piccolo, dentro a quell'istituto, apparentemente ordinato e pulito, ma che nasconde fra le sue mura drammi quotidiani di grida e violenze, noncuranza da parte degli educatori.

"Come puoi pensare di parlare in un luogo del genere?". Meglio il silenzio forse, come arma di difesa. "Come puoi pensare di conservare la tua integrità mentale in un luogo dove la vita ha un valore talmente relativo da non valer la pena di essere vissuta?"

Forse Alex si è costruito un mondo migliore dietro il suo silenzio.

La speranza però può correre sul filo della solidarietà ed ecco una casa, una famiglia, un ospedale, un girello aggiustato che correggerà il suo passo incerto. Martedì 12 febbraio 2008, infatti Alex è arrivato in Italia e ed è stato affidato ad una *casa famiglia* dell'associazione Papa Giovanni XXIII di Catania.

Alex verrà curato presso l'ospedale "Cannizzaro" della città siciliana e forse il decorso della sua malattia potrà trovare una battuta di arresto. Grazie all'impegno congiunto di IBO Italia organizzazione non governativa con sede nazionale a Ferrara, l'associazione "Rom Pentru Rom", partner rumeno di IBO Italia e la Direzione per la protezione dei minori della contea della Vrancea. Le autorità rumene hanno affidato per un anno Alex alle cure della struttura siciliana. Il bambino riceverà tutte le attenzioni necessarie da parte della comunità Papa Giovanni XXIII, mentre IBO Italia si occuperà del trasporto, del monitoraggio, del contatto con la direzione dei minori rumeni e dell'espletamento di tutte le procedure burocratiche.

Una cosa è certa, dove andrà riceverà amore. Ciò che lascia sono solo grida, violenze e un lettino di ferro bucato (**Europa 1**)

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L'AUTORE

Con la partecipazione del collega Alberto Zaccone

LA CROCIERA DEI SAPORI

Perfetta per chi vuole scoprire il territorio, e degustare la sua storia

Milano (**Europa 1**) - Per molti di noi è un sogno ricorrente. Trascorrere un periodo di tempo, anche breve, in completo relax, viaggiando sui mari, cullati dal lieve sciabordio delle onde, e nello stesso tempo godere del piacere della scoperta di luoghi e usanze inconsuete. E mentre si naviga verso porti lontani, con la mente libera dai soliti affanni, è bello dedicarsi ai propri hobby preferiti. Se fra le nostre passioni c'è quella di gustare un territorio e la sua cultura, anche attraverso i suoi piatti tipici e i suoi prodotti d'eccellenza, la *Crociera dei Sapori* è la risposta perfetta a queste due istanze.

La *Crociera dei Sapori* permette a chi ama viaggiare, mangiare bene e comprendere le tradizioni di una regione anche attraverso le sue produzioni eno-gastronomiche, di scoprire nel corso del viaggio anche la storia di un piatto, le sue origini e le usanze del popolo che ne ha determinato l'affermarsi sul territorio. E la crociera si arricchisce di contenuti, profumi e sapori, che sono parte integrante della cultura di ogni paese.

Gli approfondimenti che saranno fatti a terra, ma soprattutto intorno ad una tavola imbandita, favoriranno nuove amicizie in quanto, è risaputo, riunirsi in convivio facilita i rapporti e libera dalla timidezza. Single o accoppiati, uniti da una stessa passione, potranno condividere momenti indimenticabili di piacere sensoriale dove gusto, olfatto e vista saranno indiscussi protagonisti.

dal 23 al 28 novembre a bordo di **Costa Serena**, ammiraglia della flotta Costa Crociere

La prima *Crociera dei Sapori* salperà da Venezia il 23 novembre e si concluderà il 28 a Savona dopo aver toccato i porti di Bari, Corfù, Valletta e Napoli.

La nave è l'ammiraglia della Costa Crociere, dedicata al benessere, elegante, spaziosa e dotata di tutti i comfort. Al suo interno, un intero piano sarà dedicato agli ospiti della "Crociera dei Sapori".

Un viaggio tematico che ogni giorno proporrà ai partecipanti argomenti di eno-gastronomia legati a territori diversi. Durante la crociera ogni giorno un grande esperto, terrà corsi di degustazione vino, ogni giorno 5 importanti chef della UIR (Unione Italiana Ristoratori) si alterneranno per parlare al proprio pubblico di gourmet e appassionati degli alimenti di una determinata località. Cucineranno e spiegheranno dal vivo i segreti di alcuni piatti del territorio. Infine, alla sera, il menu di gala, dedicato all'argomento della giornata, disponibile solo per chi partecipa alla Crociera dei Sapori, esalterà profumi e sapori di piatti e prodotti tipici regionali.

E ancora non basta perché solo i partecipanti alla *Crociera dei Sapori*, una volta a terra, potranno approfondire la cultura e le tradizioni dei luoghi visitati e nello stesso tempo scoprire prodotti tipici della cucina del territorio. Solo loro saranno accompagnati, oltre che da una guida locale specializzata che illustrerà i monumenti storici più importanti, da un membro dello staff, esperto di prodotti tipici, che li porterà a visitare aziende agricole e realtà locali di produzione quali caseifici e cantine ecc. .

Durante questi 5 giorni, saranno approfonditi con gli ospiti gli aspetti eno-gastronomici di 5 diversi territori italiani.

Le degustazioni di vini tipici saranno tenute da Alberto Zaccone, giornalista e grande esperto di vini, docente all'Università Cattolica di Piacenza di *analisi sensoriale*

I corsi di cucina a tema, saranno tenuti da 5 chef della UIR - Unione Italiana Ristoratori.

Ogni sera il menu della cena sarà realizzato abbinando ai vini, i prodotti e le ricette tipiche del territorio approfonditi durante la giornata.

La Uir è stata fondata nel 1971 e riunisce un gruppo di ristoratori che hanno scelto di interpretare l'arte della cucina, della cantina e della tavola come parte integrante dell'arte figurativa. Per ricordare questa sintonia tra arte della cucina e arte figurativa, nel corso degli anni sono state create, da pittori famosi come Salvatore Fiume, Aligi Sassu, Remo Brindisi e molti altri, tavolette d'autore che saranno donate agli ospiti dei ristoranti UIR, ogni qual volta un pranzo o una cena vengono serviti nel corretto accostamento tra vivande e vini. Una tavoletta d'autore, a ricordo dell'evento, sarà donata anche agli ospiti della Crociera stessa.

Missione della UIR è la continua valorizzazione della cucina italiana di qualità con particolare attenzione alle varie realtà regionali nel rispetto delle esigenze del cliente di un'accoglienza calda e cordiale, di un giusto rapporto qualità-prezzo e di una collocazione *artistica* del proprio locale e del proprio operato.

Costa Serena, chiamata anche "la nave della luce", è una nave ricca di servizi innovativi, che offre il massimo comfort e molte possibilità di divertimento. Dedicata al benessere è particolarmente elegante e

ospita numerose collezioni d'arte. Ha ponti spaziosi e panoramici, 4 piscine di cui 2 con tetto in cristallo semovente e aree comuni ampie e curate. A disposizione degli ospiti 5 raffinati ristoranti e 13 bar, oltre a 500 cabine, a richiesta con balcone privato, e 99 cabine e suite Samsara.

La prima *Crociera dei Sapori* nasce dalla collaborazione di *Unione Italiana Ristoratori (UIR)* - Port Shopping @ Advertising – Agenzia *Tre di noi* e sarà ampiamente illustrata da *Sapori e Piaceri*, prestigiosa rivista di eno-gastronomia e turismo, oltre che nel sito www.crocieradeisapori.it (**Europa 1**)

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L'AUTORE

1743

SOFISTICAZIONI DEL VINO E BRUNELLO TAGLIATO:

Due casi diversi, da non mettere sullo stesso piano

Bra/Cn(**Europa 1**) - Caso delle sofisticazioni del vino e delle irregolarità sul Brunello: dal Vinitaly la posizione di Slow Food attraverso le parole di Roberto Burdese, Presidente Slow Food Italia, e Gigi Piumatti, curatore della guida *Vini d'Italia*.

E' necessario distinguere chiaramente le due vicende e non bisogna correre il rischio di metterle sullo stesso piano. La prima, una sofisticazione alimentare in piena regola, che mette in pericolo la salute stessa del consumatore, è un episodio di una gravità inaudita, che ci riporta al terribile scandalo del metanolo del 1986. La seconda, una frode commerciale, grave per l'immagine e l'economia del vino italiano di qualità, ma di profilo ben diverso rispetto all'altra. L'aver mescolato i due casi ha generato una grande confusione, persino tra i padiglioni del Vinitaly, figuriamoci nel consumatore medio.

La vicenda del Brunello ha sollevato un enorme polverone a causa del prestigio del vino e delle aziende coinvolte. Il problema fa sì che questo caso avrà ricadute su tutto il settore del vino di qualità italiano, fiore all'occhiello del made in Italy in tutto il mondo. Aspettiamo gli sviluppi delle indagini ma chi ha sbagliato dovrà pagare. Opportuno, intanto, evitare di colpevolizzare tutta una denominazione e un territorio in cui vivono e lavorano molti produttori corretti.

L'unico elemento che accomuna le due vicende è la conferma che nel nostro Paese la produzione vitivinicola è soggetta a controlli severi, a tutela sia dei consumatori che dei produttori onesti. (**Paola Nano – Slow Food/Europa 1**)

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L'AUTORE

1744

Camper

IL PRIMO AMORE...

Non si scorda mai!

(**Europa 1**) - Col camper si gira il mondo, si conoscono persone e genti, ci si confronta con abitudini mille miglia distanti dalle nostre, si vivono emozioni e si scopre quanto varia sia l'umanità, poi, alla fine del viaggio, si torna a casa, si parcheggia il mezzo e si dà spazio ai ricordi ed ai racconti.

E' in quel momento che la località dove si vive diventa la protagonista.

Si apprezzano allora quelle piccole cose che, a volte, scompaiono di fronte alla maestosità dei luoghi visitati: la chiesetta, il negozietto all'angolo della strada, l'osteria appena fuori porta, il piccolo museo.

Tornare alle "cose di casa" rappresenta non solo un piacere, per chi viaggia col camper, ma anche una necessità: ognuno di noi ama e apprezza le proprie radici e ad esse fa riferimento nei momenti più importanti e decisivi della propria vita.

Ecco perché è importante l'opera che chi ama il turismo plein air può svolgere a favore della propria terra, così come l'impulso che riesce a dare ed il valore aggiunto che riesce a donare, quale cittadino del mondo, abituato a vivere realtà diverse, ad assorbirle ed a farne tesoro.

Una nazione turistica qual è l'Italia non può fare a meno del territorio, di quegli oltre ottomila comuni che la compongono, dei paesi e delle città, delle tradizioni, delle ricchezze, delle bellezze che la diversificano dalle Alpi fino al Mar Mediterraneo.

Si tratta della nostra grande, unica ricchezza della quale mai potremo essere scippati e che non potrà venire clonata, ma che dobbiamo difendere con forza e con determinazione, imponendo quel rispetto che meritano le cose preziose.

Il turismo plein air non può fare a meno del territorio, non rinchiude (come altri modi di intendere il tempo libero possono fare) chi lo pratica all'interno di un recinto virtuale, ma impone di confrontarsi con la realtà che lo circonda, di viverla, di apprezzarla, se lo merita o di prenderne le distanze se risulta invivibile.

L'arma della chiavetta che consente di metter in moto il camper e di andare da un'altra parte è sempre a disposizione e rappresenta uno strumento formidabile per far comprendere, anche agli abitanti, se la località nella quale ci si trova merita di essere vissuta e conosciuta o se è meglio che la si abbandoni per andare in un altro luogo.

Questo ben lo sanno tante amministrazioni locali, così come tanti operatori commerciali che cercano di mascherare i problemi reali con una lotta senza quartiere all'autocaravan confondendo la causa con l'effetto: non è, infatti, nascondendo la testa sotto la sabbia, come non fanno più neppure gli struzzi, che si migliora la realtà o si celano problemi e fattori negativi, bensì intervenendo per porre rimedio alle problematiche che emergono cercando di rimuoverne gli errori.

In effetti, il potenziamento del turismo in Italia, assieme con la valorizzazione delle tante produzioni agricole ed artigianali d'eccellenza, passa attraverso il miglioramento del territorio, il saperlo rendere appetibile e vivibile, superando quegli ostacoli che si frappongono rispetto ad un processo di modernizzazione e di miglioramento della qualità della vita che costituiscono il vero nucleo dal quale può partire una politica di miglioramento dell'offerta e quindi di valorizzazione ed incremento delle presenze.

Questo non sta avvenendo e, in alcune realtà, il territorio continua ad essere saccheggiato e violentato per poi mascherare le problematiche richiamando carenze per le quali s'incolpano terzi, mentre la responsabilità maggiore è comunque da ricercarsi in loco, nell'incapacità di saper formare dei sistemi turistici integrati nei quali territorio, attività produttive, mondo del volontariato ed associazioni sappiano creare un progetto unico di sviluppo e di valorizzazione.

Il lavoro che in questi anni il mondo del turismo plein air ha svolto mira proprio a questo, alla creazione di una rete che unisca il territorio e che rappresenti un valido palcoscenico per poter presentare al turista, italiano o straniero, una proposta allettante che esca dai confini comunali per promuovere interi territori in tutta la loro complessità, esaltandone differenze e peculiarità.

Certo, si tratta di un'impresa non facile, che è anche osteggiata da chi vuol difendere rendite di posizione, da chi preferisce violentare il territorio e sfruttarlo fino all'ultima goccia: ma perseguendo questa strada si rischia di andare poco lontano.

La concorrenza europea basa molto della propria attività proprio sulla proposta di un territorio vivibile ed appetibile e sulla realizzazione di un "sistema" che consenta di presentarlo all'ospite nella sua complessità, sfuggendo dai compartimenti stagni che ormai non sono più proponibili.

Riuscire in quest'impresa rappresenta un obbligo al quale chiunque abbia a cuore le sorti del nostro Paese non può esimersi: certo non è facile, ma è stimolante e soprattutto costituisce un valore aggiunto per chi pratica il turismo plein air.

Infatti, proprio da questi impegni discende il convincimento, forte, di rappresentare una categoria di élite che sa farsi carico delle problematiche del Paese, non solo di segnalarle, ma anche di intervenire in prima persona per correggerle e migliorarle.

Una grande missione che pone al centro la località nella quale viviamo, il "nostro" paese, che piccolo o grande che sia, deve risultare sempre più bello, sempre più appetibile, sempre più in grado di proporsi sul palcoscenico del turismo: in fondo il luogo dove siamo nati o nel quale viviamo rappresenta per tutti noi il primo, grande amore. **(Beppe Tassone/Europa 1)**

=====

PER OGNI SERVIZIO RIPRESO CITARE LA FONTE EUROPA 1 E L'AUTORE

IL RISTORANTE DELLA SETTIMANA

La Cucina di NONNA NINA
Via Molfino, 126
S. ROCCO DI CAMOGLI (GE)
Tel. 0185/773835

=====

Inviare gli articoli e i comunicati esclusivamente via e-mail (in formato documento) al seguente indirizzo: europa1.redazione@libero.it

PRIVACY: I dati forniti verranno trattati a norma del D.LGS. 196/2003 e non saranno comunicati a terzi a fini commerciali o propagandistici. Responsabile del trattamento EUROPA 1
Chi non desiderasse ricevere le News dell'Agenzia, è pregato di inviare una e-mail a: europa1.redazione@libero.it con la dicitura "CANCELLAMI"

Europa 1 – Via Vigna, 63/r. – 16154 GENOVA /AEROPORTO– Tel. 010/6508833 (r.a.)
Priorità: 340 1487873

CHIUSO IN REDAZIONE IL 19 MAGGIO ALLE ORE 8,30

=====