

Premio Ospitalità al ristorante " Oi Mari " di Matera

Prestigioso riconoscimento all'accoglienza delle strutture ricettive, con l'attribuzione del "Premio Ospitalità italiana 2010" ad Ischia , al ristorante "Oi Mari" che opera nel Sasso Barisano a Matera. L'attività ha ricevuto il secondo premio nazionale nella classifica di settore (che segue a primo premio provinciale dello scorso anno) nel corso della serata di gala della quinta edizione del Premio Ospitalità Italiana, realizzato dall'Isnat, l'istituto nazionale per le ricerche turistiche, in collaborazione con la Camera di Commercio di Napoli, Unioncamere nazionale, Unioncamere Campania e il Comune di Ischia.

" Per Matera – ha detto il presidente della Camera di Commercio, Angelo Tortorelli- l'attribuzione del riconoscimento al ristorante " Oi Mari " è uno stimolo per fare sempre meglio e fare sistema in un settore, quello del Turismo, che può portare valore aggiunto all'economia locale. L'accoglienza e la qualità dei servizi sono il miglior biglietto da visita per far crescere e rendere competitiva l'offerta della Città dei Sassi. La richiesta di cabina di regia per l'economia locale va in questa direzione, ma occorre passare dalle buone intenzioni ai fatti". Tanti consensi e interesse a conoscere Matera, hanno suscitato il riconoscimento al ristorante da parte degli ospiti della manifestazione del mondo imprenditoriale a livello nazionale del Turismo, dell' enogastronomia e dello spettacolo. Al ristorante Oi Mari è andato l'ampio consenso dei turisti e degli esperti ,che lo hanno premiato dopo una lunga procedura selettiva. Sono state 40,000 le iscrizioni, dalle quali si è partiti per una selezione di 5000, fino a giungere all' attribuzione di un marchio per 400 operatori e alla scrematura finale di 30 eccellenze, tra le quali è stato attribuito il premio ai primi tre per categoria. " Il premio Ospitalità Italiana –ha detto Gianni Stagno, del ristorante premiato - riconosce quanto di buono, con impegno e professionalità, è stato fatto e si vuole continuare a fare a Matera e nei Sassi, in particolare, per far crescere il turismo. Occorre però che Enti e Istituzioni siano accanto agli operatori del settore per migliorare, accrescere e qualificare la competitività dell' offerta turistica" . Il "Premio Ospitalità Italiana", nato nel 2005 grazie alla collaborazione tra le Camere di Commercio, l'Isnat (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) e le Regioni, rappresenta ormai un punto di riferimento preciso per chi cerca imprese che mettono la qualità al primo posto. Per essere selezionati e cercare di vincere il Premio c'è infatti un iter ben preciso. Il primo passo fondamentale che ogni struttura ricettiva e ristorativa deve compiere è ottenere il marchio "Ospitalità Italiana", partecipando al bando pubblicato ogni anno dalle Camere di Commercio di tutta Italia (sono ben 90 le province distribuite lungo tutto lo Stivale che aderiscono). Una prima scelta volontaria, dunque, degli operatori turistici che vengono poi sottoposti al parere determinante di una Commissione di valutazione provinciale fatta di esperti del settore, che conferisce il marchio solo alle strutture che rispondono ai requisiti necessari, riuscendo a totalizzare un punteggio minimo di 7,5 su 10. Insomma, per essere promossi occorre ottenere una media almeno del 7½, su aspetti determinanti non solo sui servizi offerti per esempio alla reception, nelle camere, nelle aree comuni o nella sala ristorante, ma anche per quanto concerne la qualità del personale,

l'accessibilità e la fruizione del proprio territorio, l'approccio ecocompatibile. Ottenuto il marchio, la parola passa ai turisti che, dopo esserne stati ospiti, giudicano alberghi, ristoranti e agriturismi votando (via Sms o sul sito www.10q.it) quelli che reputano i migliori. Un voto davvero importante, perché espresso solo dopo averne provato di persona il livello di accoglienza, dei servizi e della cucina. L'opinione dei turisti-clienti serve per decretare i primi tre classificati per ogni singola categoria (hotel due, tre, quattro e cinque stelle, ristorante gourmet, tipico regionale, internazionale, classico italiano, pizzeria e agriturismo), tre "nomination" che vengono infine sottoposte al parere di una Commissione di esperti, che decreta la vincitrice per ogni singola categoria e la vincitrice assoluta – al termine della serata finale - che si aggiudica così il "premio dei premi", diventando la "regina" dell'Ospitalità Italiana di quell'anno.

27 settembre 2010

radiolasertv.blogspot.com