

Premio "Ospitalità Italiana": sul palco l'eccellenza del turismo

La quinta edizione del Premio "Ospitalità Italiana" ha il proprio vincitore assoluto: è la "Masseria San Domenico" di Fasano (Brindisi). Lo ha decretato la giuria di esperti riunita venerdì 24 settembre a Ischia (Napoli), sulla base del precedente voto popolare che aveva indicato le strutture di qualità preferite sull'intero territorio nazionale. La nota isola campana ha fatto così da cornice ideale alla speciale serata di gala, durante cui sono stati svelati anche i nomi delle strutture turistiche che hanno vinto i premi delle dieci categorie in cui erano divise le imprese. Rispettivamente, agriturismi: 1° posto per "La Rondinella" di Dozza (Bologna); hotel due stelle: "Ciao Pais" di Sauze d'Oulx (Torino); hotel 3 stelle: "Le Grotte" di Genga (Ancona), hotel quattro stelle: "Sangallo Palace Hotel" di Perugia; hotel 5 stelle: "Masseria San Domenico" di Fasano (Brindisi); ristorante gourmet: "RiBo" di Guglionesi (Campobasso); ristorante tipico regionale: "Fiorentino" di Sansepolcro (Arezzo); ristorante internazionale: "Chez Mario" di Menaggio (Como); ristorante classico italiano: "Il Caminetto" di Terracina (Latina); pizzeria: "Al Lipen" di Triuggio (Monza-Brianza).

Per vincere il Premio "Ospitalità Italiana" le strutture sono state votate dai turisti che vi hanno soggiornato o mangiato e, dunque, sono state testate personalmente durante gli scorsi mesi. Un sistema, questo, che si è rivelato vincente e che ha raccolto fin dal suo esordio le reazioni positive sia del pubblico, sia degli operatori turistici. Nato nel 2005 grazie alla collaborazione tra le Camere di Commercio e l'Isnart (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), il Premio e il marchio "Ospitalità Italiana" su cui si fonda, rappresentano oggi un valido punto di riferimento per chi cerca strutture di qualità nell'intero Belpaese. Quest'anno l'iniziativa di Isnart e del Sistema camerale ha coinvolto 2018 hotel, 2085 ristoranti e 814 agriturismi, distribuiti da Nord a Sud in ben 80 province italiane. Il Premio, dicevamo, e il marchio "Ospitalità Italiana": un progetto quest'ultimo lanciato nel 1997 e promosso con successo crescente lungo tutto lo Stivale. Tanto che, oggi, le imprese "marchiate" vantano una percentuale di occupazione superiore alla media nazionale. Un risultato di successo raggiunto non a caso. Le aziende turistiche devono infatti garantire ai propri ospiti ben precisi requisiti 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. Sulla scorta del successo ottenuto dal marchio "Ospitalità Italiana", è stato promosso nell'ultimo periodo anche il nuovo marchio "Ospitalità Italiana. Ristoranti Italiani nel Mondo", che coinvolge 45 Camere di Commercio nazionali all'estero e conta già i primi locali certificati nelle più diverse città: da Londra a Singapore, da Barcellona a Città del Capo, da Dubai a Chicago.