

Appuntamento venerdì 24 settembre alle 21 nella piazzetta di Ischia

Porto con le stelle dell'ospitalità italiana. Alberghi, ristoranti, ma anche agriturismo e locali di ristoro regionali e gourmet di tutta Italia saranno premiati, al termine di una vera e propria gara ad eliminazione diretta, nel corso della serata di gala della quinta edizione del Premio Ospitalità italiana, realizzato dall'Isnart, 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. Una serata di musica, moda e spettacolo per scegliere – al termine di una selezione che avverrà attraverso il voto di una speciale giuria di esperti del settore e di turisti – le migliori strutture ricettive e ristorative del nostro Paese. La finalissima sarà presentata da Gino Riviaccio e Paola Mercurio. Sul palco si alterneranno, Lina Sastri, Sal Da Vinci, Lino D'Angio, Tullio De Piscopo, Federica Dioni e Dajana. Prevista la sfilata delle modelle dello stilista napoletano Alessio Visone. Sulla ribalta naturalmente anche tutti i finalisti della selezione nazionale. Alla fine della serata inoltre, sarà assegnato il "premio dei premi" alla migliore struttura nazionale decretata dagli ospiti che hanno votato, tramite sms l'albergo o il ristorante in cui hanno soggiornato o pranzato durante la vacanza e risultato vincitore nella singola categoria. "C'è molta attesa per questa finale – dichiara Maurizio Maddaloni, presidente di Isnart e della Camera di Commercio di Napoli – perché alberghi, ristoranti e agriturismi sanno che questo riconoscimento ha una grossa valenza, non solo nazionale. E risultare al primo posto è una dimostrazione del grande lavoro svolto: un attestato di professionalità che risulta assai gradito dai propri clienti abituali, ma anche da molti nuovi potenziali ospiti. Abbiamo inoltre scelto l'isola d'Ischia per la finale nazionale – aggiunge Maddaloni – per accedere ancora una volta un riflettore sulle isole del Golfo e su tutta l'area metropolitana di Napoli e sottolineare ancora una volta l'importanza di puntare sulla qualità per il rilancio delle attività turistiche e il riavvio virtuoso della nostra economia, dopo un lungo periodo di crisi".

Come funziona il premio

Il "Premio Ospitalità Italiana", nato nel 2005 grazie alla collaborazione tra le Camere di Commercio, l'Isnart (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). Dunque una prima scelta volontaria 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 di venerdì prossimo ad Ischia - che si aggiudica così il "premio dei premi", diventando la "regina" dell'Ospitalità Italiana di quell'anno.

23 settembre 2010 www.corriereinformazione.it