

Ospitalità pavese con il marchio qualità

La Camera di commercio ha segnalato ristoranti e locali

TORRE D'ISOLA. Il territorio e le sue bellezze naturalistiche ed architettoniche come volano per un turismo locale che fatica a decollare. Sono le eccellenze enogastronomiche e d'accoglienza i punti di forza della provincia di Pavia, in grado di attrarre visitatori ed entrare nel circuito dell'**Expo 2015**. Ne è convinto il presidente della Camera di commercio, **Giacomo de Ghislanzoni**, che chiede ad enti ed istituzioni di convergere gli sforzi nel valorizzare il territorio pavese. «La nostra è una provincia ancora troppo addormentata — sostiene il presidente — che non riesce a sfruttare le proprie potenzialità turistiche». Potenzialità in cui hanno dimostrato di credere gli operatori economici che hanno fatto investimenti, adeguando e riorganizzando le proprie strutture recettive con l'obiettivo di offrire qualità. E sono ben 111 le strutture di Pavia e provincia a cui è stato attribuito un prestigioso riconoscimento, il **Marchio di qualità ospitalità italiana**, certificazione promossa dalle **Camere di commercio** su tutto il territorio nazionale che intende assicurare ai clienti una valutazione obiettiva del servizio offerto. La Camera di Pavia e **ISNART**, Istituto nazionale ricerche turistiche, quest'anno hanno premiato 39 agriturismi, 18 alberghi e 54 ristoranti che propongono qualità non solo del servizio, ma anche dei prodotti.

«Credo che il connubio territorio ed enogastronomia costituisca la più convincente offerta di promozione — sostiene il presidente de Ghislanzoni — l'obiettivo dev'essere quello di un turismo sostenibile che però richiede un gioco di squadra che ancora manca. Ma è necessario insistere con decisione e collaborazione nel percorrere una strada che può aiutare a rilanciare la nostra economia». Insomma l'impegno nel valorizzare il territorio pavese deve esserci da parte

di tutti. «Abbiamo un patrimonio architettonico insuperabile e un paesaggio incontaminato che meritano di essere conosciuti e che possono costituire il motore di ripresa di un sistema economico ancora in stallo — precisa de Ghislanzoni — e l'ospitalità rappresenta indubbiamente un valore aggiunto, una cornice di riferimento. Ma vi è la necessità di fare sistema e proporsi in modo organizzato e omogeneo». Un sistema che non solo riesca ad attirare visitatori, ma li faccia rimanere sul territorio, «fornendo risposte alle diverse esigenze dei turisti», come suggerisce Luigi Cremona, enogastronomo anche lui a Torre D'Isola, a Villa Botta Adorno, dove si è svolta anche la presentazione della nuova Guida.

Stefania Prato



La premiazione delle strutture con il marchio di qualità

