

# Il marchio dell'Ospitalità italiana a 38 alberghi, ristoranti e agriturismi

Cerimonia a Bra: nella Granda oltre 400 locali hanno il riconoscimento di qualità



La cerimonia di consegna dei riconoscimenti si è svolta a Bra

[BRUNO MURIALDO]



**Maurizio Barbero**  
S. Stefano Belbo



**Paolo Aimò Cigliè**



**Debora Bongiovanni Pradlevés**

## Retrosцена

MARISA QUAGLIA  
BRA

**T**rentotto matricole, alberghi, ristoranti, agriturismi, rifugi ieri hanno ricevuto per la prima volta il marchio «Ospitalità italiana» dalla Camera di Commercio. Salgono così ad oltre 400 gli esercizi che nella Granda possono vantare il prestigioso riconoscimento.

«La provincia di Cuneo - ha detto Ferruccio Dardanello, presidente dell'ente - fin da quando è partita l'idea ha capito che solo con l'alta qualità si ottengono risultati». Puntare sul turismo enogastronomico, accompagnato dalle peculiarità del territorio, è stata la parola d'ordine ieri alla cerimonia. Per l'assessore provinciale Pietro Blengini, quello regionale Alberto Cirio, così come per Flavia Maria Coccia, coordinatrice della struttura per il rilancio dell'immagine Italia presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, ma anche per il direttore

Enit, Andrea Babbi e per il direttore ISNART, Giovanni Cocco che ha punta l'attenzione sulle potenzialità di internet nel campo turistico. La targa, arricchita del patrocinio del ministero del Turismo, continuerà a fare bella mostra sulle porte di tante strutture ricettive, ma «i controlli quest'anno ci portano a togliere 22 marchi di qualità ad altrettanti esercizi. Non sono riusciti a mantenere la qualità».

Un marchio prestigioso, che gli interessati ritirano con orgoglio e soddisfazione. Fra le matricole c'è il cuneese Domenico Amatruda dell'omonimo ristorante pizzeria: «Quella per la ristorazione è una passione che nella nostra famiglia si tramanda di padre in figlio. Orgoglioso di ricevere questa targa che denota il nostro impegno quotidiano». Grande soddisfazione anche per i coniugi Paolo e Grazia Aimò del ristorante «Al Castello» di Cigliè. Hanno scelto la Langa dopo anni di ristorazione a Mondovì: «È come quando uno si prova una camicia e dice questa è la mia. Così è stata per noi la Langa». Maurizio e Lisa Barbero da 15 anni gestiscono «La Bossolasca» di S. Stefano Belbo: «Questa targa sarà un valore aggiunto al nostro locale». Chi il marchio ce l'ha da molti anni, continuamente si impegna per dimostrare di meritarselo.

È il caso di Debora Bongiovanni (gestisce «Le tre verghè d'oro» di Pradlevés): «I controlli sono severi ed è giusto che siano così. Garantisce massima serietà ed è una certezza per il cliente».

