

«Ospitalità italiana», premiate 31 strutture di Terra di Lavoro

Camera di commercio

Il sistema di certificazione per tutte le attività ricettive De Simone: «Grande orgoglio»

Valentina De Lucia

Professionalità, servizi di alta qualità e offerta di prodotti certificati: queste le carte vincenti che rendono competitive le strutture ricettive della provincia di Caserta. Ben trentuno tra alberghi, ristoranti, pizzerie ed agriturismi, ieri pomeriggio, nella sala consiliare della Camera di Commercio di Caserta, sono state premiate con l'ambito marchio «Ospitalità Italiana», il sistema di certificazione promosso dalle Camere di Commercio in collaborazione con l'Istituto nazionale ricerche turistiche. «È l'unico marchio riconosciuto dal Ministero del Turismo per valutare l'affidabilità dell'offerta ricettiva e ristorativa in Italia - ha sottolineato il presidente dell'Ente camerale, Tommaso De Simone, prima di dare il via alla premiazione -. Sono orgoglioso di poter stringere la mano ai lavoratori che fanno emergere il buono della nostra provincia. Quest'anno il numero dei premiati è quasi raddoppiato, e per diverse attività oggi la conquista del marchio si rinnova. È un dato significativo che conferma gli accertamenti del passato». Sono infatti 17 le strutture che ieri hanno rinnovato la conquista del marchio «Ospitalità Italiana», ricevendo per la seconda volta un attestato personalizzato e una targa in alluminio, garanzie di un impegno costante nel tempo; come l'Hotel Europa di via Roma; gli agriturismi «Masseria delle Sorgenti Ferrarelle» di Riardo e la «Masseria Giòsole» di Capua; i ristoranti «La Colombaia a Porta Carrese» di Aversa e «Antica Hostaria Massa dal 1848» di Caser-

ta. «Il segreto sta nella professionalità con cui continuiamo a soddisfare i nostri clienti - ha spiegato Valentina Riccio, direttrice del centralissimo Hotel Europa, il quattro stelle che nel luglio scorso, per l'arrivo di Papa Francesco, ha ospitato molti tecnici e turisti -. La capacità di spesa si è ridotta ma non rinunciano a comfort e qualità». Per qualcuno, invece, la chiave per battere l'alta concorrenza e soddisfare il pubblico consiste nella creazione di un ambiente di lavoro sereno, formato in larga parte da giovani esperti e preparati: «Mio figlio ha solo 26 anni ma lavora con grande passione - ha raccontato Giovanni Di Grazia, che ha ritirato il premio per il figlio Raffaele, titolare e chef de «La Colombaia» -. La sua, più che una struttura ristorativa, è una grande famiglia, dove si fa la spesa come tanti anni fa, scegliendo i prodotti genuini della tradizione». Una rilevazione della Camera di Commercio di Monza conferma, infatti, che il mestiere di chef continua a superare la crisi italiana e che solo a Caserta, negli ultimi cinque anni, il numero di cuochi professionisti è cresciuto del 23,2%. «La spiegazione è semplice - ha dichiarato Michele Della Rocca, titolare dell'Antica Hostaria Massa -. La clientela è più esigente e consapevole, quando mangia fuori ha grandi aspettative. Dobbiamo rinnovare di continuo l'offerta gastronomica, rispettando la stagionalità dei prodotti». La loro pizzeria-osteria Elite di Alvignano ieri ha ricevuto il primo marchio di qualità, ma dopo essere diventati famosi con la pizza «grande bellezza» dedicata al premio Oscar Tony Servillo, i fratelli Gianluca e Pasquale Rossi non hanno dubbi: il successo si ottiene impastando innovazione e tradizione. «La vera pizza è casertana - hanno stuzzicato - e si ottiene con prodotti scelti a "metri zero". Da noi troverete solo originalità e creatività».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La foto In alto, tutti i premiati. Qui sopra, il presidente De Simone

