

**SCELTE ALTERNATIVE** | La Cia promuove le nostre strutture

# L'agriturismo cresce

Oggi la giornata dedicata alle «aziende verdi»

● La sezione Turismo Verde della Confederazione italiana agricoltori (Cia) propone oggi la seconda giornata dell'agriturismo.

Vi aderiscono nove aziende lucane, nella nostra provincia «L'Assiolo», che opera alla diga di San Giuliano, in territorio di Miglionico. Come lo scorso anno, l'iniziativa ha come slogan «La tua casa in campagna».

Di rilievo sarà anche l'offerta enogastronomica della giornata: menù tradizionali locali, a prezzi particolarmente favorevoli, consentiranno a molti visitatori di riscoprire o scoprire le pietanze dell'antica civiltà contadina.

«Il nostro invito - dice Paolo Carbone, presidente di Turismo Verde Basilicata - è quello di riscoprire aree rurali e il patrimonio culturale, paesaggistico delle nostre aziende agrituristiche per assaporare i piatti tradizionali. Un evento che serve alle aziende per meglio rappresentare le loro attività e i loro prodotti, insieme all'impegno per la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche».

Nella giornata sarà spiegata la Carta dell'Ospitalità e rilanciata l'iniziativa dell'individuazione delle «spighe di grano» da assegnare a ciascuna azienda (come accade per gli alberghi con le stelle o ai ristoranti con i cappelli di cuoco) sulla base delle caratteristiche e dei servizi offerti.

Paolo Carbone ricorda i dati di un comparto in forte evoluzione: 270 aziende agrituristiche iscritte all'albo regionale, 120 punti ristoro, oltre 2000 posti letto, circa 3500 posti a tavola. «È un settore che rappresenta il «cuore» della multifunzionalità delle aziende agricole, voluta dalle nuove politiche agricole comunitarie. È il simbolo della riscoperta della ruralità, della voglia di campagna e di tranquillità a contatto con la natura. Non si tratta certamente di un'offerta turistica minore, povera; costituisce invece, una forma di ospitalità nei confronti della domanda turistica che va evolvendosi in direzione della esigenza del ristoro psico-fisico, nell'entrare in rapporto con le comunità locali, dell'acquisire una conoscenza storico-culturale ed ambientale del territorio, per poter fruire di alimenti genuini, di qualità legati alle tradizioni e tipicità».

