Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2386 del 12/10/2020

Il vicepresidente Tonina a Longarone: “La qualità è imprescindibile”

Dolomiti UNESCO: buone pratiche dal campo alla tavola

“La qualità è imprescindibile in un territorio come il nostro che è stato inserito 11 anni fa nella prestigiosa lista del Patrimonio Mondiale. Perché un territorio così eccezionale - in quanto unico al mondo – deve sempre più esprimersi attraverso un sistema di produzione e un’offerta turistica di alta qualità” sottolinea il presidente della Fondazione Dolomiti UNESCO e vicepresidente della Provincia autonoma di Trento, Mario Tonina, in occasione della tavola rotonda “Dolomiti UNESCO: l’eccellenza incontra la qualità in agricoltura e nell'enogastronomia” che si è tenuta nel pomeriggio a Longarone, nell’ambito di Dolomiti Show. "Un appuntamento che permette di fare alcune importanti riflessioni sul tipo di turismo che frequenta le nostre vallate e sugli scenari futuri” come ha dichiarato Roberto Padrin, presidente della Provincia di Belluno.

In apertura della tavola rotonda, che ha visto la partecipazione di 4 operatori economici del territorio dolomitico, si è tenuto il convegno di presentazione del report sul turismo enogastronomico in Italia, frutto di un’analisi condotta dalla professoressa dell’Università di Bergamo, Roberta Garibaldi. La stessa professoressa Garibaldi ha poi condotto la moderazione della tavola rotonda attivando un confronto sulla qualificazione dell’offerta turistica attraverso la valorizzazione dei prodotti locali.

Un’occasione di scambio per restituire al pubblico la complessità del panorama dolomitico, sottolineando l'elemento comune a tutte le esperienze: la qualità e per affermare come i diversi professionisti siano - dal campo alla tavola - i veri custodi del paesaggio e di come un territorio d'eccellenza come le Dolomiti si debba sempre più esprimere attraverso produzioni d'eccellenza.

“Non vogliamo restituire immagini da cartolina, perché sappiamo benissimo che nelle vallate dolomitiche non è sempre facile vivere. Conosciamo tutti i disagi, i problemi infrastrutturali e la difficoltà nell'usufruire di alcuni servizi. Ma sappiamo - precisa Tonina - anche quali sono i valori aggiunti del vivere e lavorare in montagna, dall'aria più sana alla meraviglia del paesaggio che ci circonda. Sono gli stessi semplici elementi ricercati anche dai nostri turisti. Ed è proprio sul paesaggio che mi preme sottolineare l’importante ruolo svolto dai produttori e dai rifugisti". Alla tavola rotonda hanno partecipato anche Massimo Scalet dell’Agriturismo Dalaip dei Pape in Trentino, Mario Fiorentini del Rifugio Città di Fiume in provincia di Belluno, Chiara Santarossa dell’Azienda Agricola Saliet in Friuli Venezia Giulia e Gottfried Nagler della Fattoria Didattica Lüch da Murin in Alto Adige.

Nel corso del dibattito è stato sottolineato più volte come siano proprio, produttori e rifugisti, coloro che custodiscono e mantengono vivo il paesaggio. Perché in assenza del loro lavoro di cura e monitoraggio delle quote alte, la qualità del paesaggio e la bellezza stessa delle Dolomiti verrebbe meno. “Ecco perché abbiamo sentito parlare così tanto di agricoltura e allevamento all’interno di una fiera dedicata al turismo. Perché agricoltura, allevamento e turismo sono imprescindibili in un territorio come il nostro. Ed è per questo che la Fondazione lavora affinché la rete dei produttori di qualità e la rete dei rifugisti siano sempre più intrecciate. Per creare una rete territoriale di qualità sempre più forte dal campo alla tavola, dalle valli

all'alta quota. Perché un turismo di qualità è l’esito di un sistema di qualità che funziona: dalla produzione alla ristorazione, ha concluso il presidente della Fondazione Dolomiti UNESCO, Mario Tonina".

(fm)