



ATTUALITÀ
27/04/2011 -

Agli inglesi piacciono gli agriturismi italiani

Il Times celebra gli agriturismi di casa nostra. Da nord a sud, proposte per avvicinarsi alle eccellenze del territorio e alle sue tipicità.

FRANCESCO BENINCASA

Il periodo pasquale non è certo stato dei più esaltanti, complice la crisi che ha bloccato a casa molti fra quelli che si sarebbero pur concessi qualche giorno di relax, ma le proposte di vacanza in agriturismo prendono sempre più piede tra gli amanti della campagna e della cucina tipica regionale, complice anche il riconoscimento arrivato da un recente articolo di Caroline Hendrie sul Times, ricco di elogi per l'atmosfera e i sapori delle vacanze in agriturismo in Italia.

Nell'articolo la Hendrie celebra il fascino di una soluzione che spesso fa incontrare il relax e gli scenari della vita di campagna con il gusto delle eccellenze del territorio, con la possibilità di vivere a stretto contatto con coloro che tramandano e mantengono vive tradizioni come quella della preparazione casalinga della pasta, magari partecipando in prima persona alla "stesa". Ma si bea anche della ricchezza di alcune tipicità, come nel caso dell'olio dell'agriturismo "Baglio Fontanasalsa", in provincia di Trapani, di Maria Caterina Burgarella, che per la sua altissima qualità, è stato recentemente scelto da Moët et Chandon, nella persona di Richard Geoffroy, Chef de Cave della prestigiosa azienda nata nel 1734, tra i prodotti di eccellenza mondiali da abbinare allo champagne Dom Perignon.

E ancora, in questo viaggio che tocca strutture agrituristiche dalla Toscana alla Sicilia, passando per la Liguria, la Campania e la Basilicata, la giornalista del Times elogia la carne e il latte di bufala (e i suoi derivati) dell'azienda "Tenuta Seliano" di Paestum, di Ettore Bellelli, celebrando insieme peperoni, pomodori, carciofi e melanzane biologici, raccolti a mano e conservati in olio extravergine d'oliva di produzione propria, de "L'Orto di Lucania", vicino a Matera. Ed ancora, a dimostrazione di come ormai agli estimatori d'oltremarina stia stretto il solo "Chiantishire", l'articolo benedice altre strutture, come la piccola azienda agricola familiare "Monteverde", nelle Cinque Terre, "La Violla", nei pressi di Arezzo e la "Fattoria Barbiolla Nuova", a Montaione, tra Firenze e Siena.

Come sottolinea Vittoria Brancaccio, presidente di Agritourist, che può vantare tre strutture tra quelle citate dalla Hendrie: "L'ospite vuole essere protagonista attivo delle tradizioni locali, ama alloggiare in edifici storici, imparare a cucinare, gustare le specialità enogastronomiche del luogo, partecipare in prima persona alle feste e al costume della comunità che lo accoglie, riposarsi davanti ad orizzonti di bel paesaggio. L'agriturismo ha successo perché offre queste opportunità". E non manca in chiusura una stoccata verso la promozione ufficiale del turismo in Italia, al quale secondo la Brancaccio non vanno certo ascritti i meriti di questo riconoscimento internazionale da parte del Times: "La promozione ufficiale del turismo italiano è, in generale, vecchia. È come avere una Formula Uno e utilizzarla per fare scuola guida. Se oggi suscitiamo l'interesse di una quota importante dei turisti stranieri lo dobbiamo soprattutto all'iniziativa spontanea di imprenditori intelligenti, capaci di inventare proposte nuove e appassionanti".